

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G10197

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN

PT

ES

DE

FR

Technical model: BY1167-1



Essiccatore
Food Dehydrator
CONSERVO

www.g3ferrari.it

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G10197.....	p. 6
Funzionamento.....	p. 6
Tabelle lavorazione alimenti.....	p. 6
Pulizia.....	p. 7
Caratteristiche tecniche.....	p. 8
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 27

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
Safety information.....	p. 8
General instructions.....	p. 10
G10197.....	p. 10
Operating.....	p. 11
Cooking tables.....	p. 11
Cleaning.....	p. 12
Technical features.....	p. 12
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 34

PORTUGUES:..... p. 12

ESPAÑOL..... p. 18

DEUTSCH..... p. 23

FRANCAIS..... p. 28

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



ATTENZIONE
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE
NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe II**: ciò significa che l'apparecchio è a doppio isolamento, quindi, non necessita di spina con messa a terra.

Class II Appliance symbol. The double insulated electrical appliance is one which has been designed in such a way that it does not require a safety connection to electrical earth/ground.



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghe, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto dal produttore o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini, nemmeno se hanno più di 8 anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e compreso i rischi associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

ATTENZIONE: il prodotto ha una funzione riscaldante. Le superfici possono sviluppare alte temperature. Dato

che la percezione della temperatura è diversa per ogni persona, utilizzare l'apparecchio con cautela. Toccare solo le superfici progettate per essere toccate.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast, residence o agriturismo.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.
- Non utilizzare sotto o accanto a materiali infiammabili come le tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.

INFORMAZIONI D'USO

Utilizzare il prodotto solo per l'uso per cui è stato concepito. Appoggiare su ripiani stabili e piani.

La durata massima di esercizio non deve superare le 40 ore consecutive. Dopo un ciclo di 40 ore, spegnere la macchina e scollegare il cavo di alimentazione.

Utilizzare il coperchio quando il prodotto è in funzione.

ATTENZIONE: la temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Maneggiare con cautela.

Non lasciare incustodito mentre è in funzione.

Finito l'utilizzo staccare la spina ed attendere il raffreddamento di ogni parte del prodotto prima di riporre il prodotto o di procedere alla pulizia.

Non immergere il prodotto in acqua o in altri liquidi ed evitare che spruzzi di liquidi lo raggiungano.

Nell'uso lasciare adeguati spazi ai lati del prodotto.

Non utilizzare come ripiano di supporto per oggetti o come spazio per riporre cibi, pentole, contenitori, ecc.

NOMENCLATURA G10197

- 1 Coperchio
- 2 Vassoi
- 3 Ventola di areazione
- 4 Corpo
- 5 Manopola temperatura

FUNZIONAMENTO

Disidratare il cibo è il modo migliore per conservare gli alimenti mantenendo intatte le proprietà nutritive. In questo modo si può liberamente godere di tutti i tipi di frutta e verdura in ogni stagione dell'anno. Inoltre, è possibile utilizzare l'essiccatore per disidratare fiori, erba, grano, ecc...

- 1) Stendere gli alimenti sui vassoi (2), senza impilare il cibo in modo che il calore possa circolare tra ciascun vassoio.

ATTENZIONE! Utilizzare sempre il coperchio (1) quando il prodotto è in funzione.

- 2) Attivare l'essiccatore ruotando la manopola (5).
- 3) La luce di funzionamento si accende ed il prodotto si aziona: l'aria calda comincia a circolare e i vassoi ruotano in senso orario.
- 4) Al termine del processo riportare la manopola (5) su "OFF" per spegnere la macchina. Mettere il cibo in un contenitore sigillato una volta che si è completamente raffreddato.
- 5) Staccare la spina di alimentazione.

Nota: per evitare il surriscaldamento tutti i vassoi devono essere impilati sull'apparecchio, anche quelli vuoti.

Suggerimenti d'uso

- Prima di procedere con il processo di essiccazione, si consiglia di lavare gli alimenti ed asciugarli accuratamente prima di stenderli sui vassoi.
- Pulire gli alimenti da eventuali parti deteriorate o marce e rimuovere le bucce.
- Tagliare gli alimenti a piacimento, in modo che possano essere stesi senza difficoltà sui vassoi.
- Durante il processo di essiccazione, si consiglia di spostare su o giù i vassoi qualora gli alimenti non si disidratino in modo regolare. **Prima di procedere, accertarsi di avere spento l'apparecchio e staccato la spina dalla presa elettrica.**
- Alcuni alimenti con pelle o buccia hanno bisogno di più tempo per asciugarsi. Il modo migliore per risolvere il problema è bollirli per 1-2 minuti e lasciarli raffreddare in acqua fredda. Posizionarli sul dispositivo solamente dopo averli asciugati accuratamente.
- Il tempo di essiccazione è influenzato dalla temperatura, dall'umidità dell'aria, dal tipo di cibo, dalle dimensioni e dalla quantità.

Nota: i tempi di essiccazione illustrati nel presente manuale di istruzioni sono solo indicativi.

Conservazione

- Lavare ed asciugare accuratamente il contenitore prima di riporvi il cibo.
- Si consiglia di conservare gli alimenti essiccati in una bottiglia di vetro con coperchio di metallo.
- Conservare gli alimenti in un luogo asciutto ad una temperatura ambiente di 5-20°C e lontano dalla luce diretta del sole. Nella prima settimana, controllare che gli alimenti si siano disidratati al 100%: qualora ciò non fosse avvenuto, sottoporli ad un nuovo ciclo di essiccazione.



ATTENZIONE! Il cibo disidratato deve essersi completamente raffreddato prima di essere riposto in un contenitore sigillato.

TABELLE LAVORAZIONE ALIMENTI

L'apparecchio è dotato di un controllo della temperatura di essiccazione, da 40 a 70°C.

Alimenti diversi richiedono temperature diverse:

Erbe aromatiche 30-40°C

Pane 41-50°C

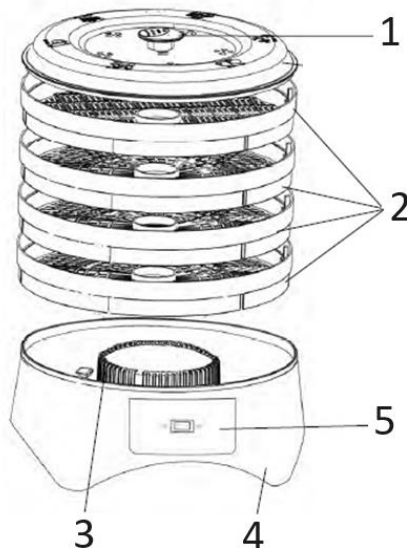
Yogurt 45-50°C

Verdure 48-54°C

Frutta 54-65°C

Pesce 53-68°C

Carne 55-70°C



1. Frutta

Alimento	Preparazione	Condizione al termine	Tempo (ore)
Albicocca	Togliere il nocciolo e affettare	Morbida	10-24
Buccia arancia	Tagliare in lunghe strisce	Fragile	6-12
Ananas	Pulire ed affettare a strisce o cubetti	Morbido/Duro	6-24
Banana	Sbucciare e fare a fette (3-4mm)	Croccante	8-18
Uva	Acini interi	Morbida	8-26
Ciliegia	Intere (togliere il nocciolo a metà processo)	Morbida	8-18
Pera	Pelare e affettare	Morbida	8-20
Mela	Pelare e affettare	Morbida	6-14
Mirtilli	Interi	Morbido	6-14
Pesca	Togliere il nocciolo e fare a pezzi	Morbida	6-20
Datteri	Togliere il nocciolo e affettare	Duro	6-24

Nota: il tempo per l'essiccazione e la preparazione indicati in tabella sono puramente indicativi. Si consiglia di regolare il tempo in base alle proprie preferenze personali.

2. Verdura

- Si consiglia di bollire per 3-5 minuti alcuni ortaggi come fagioli, broccoli, asparagi, patate ecc.. Lasciare quindi raffreddare ed asciugare accuratamente prima di procedere all'essiccazione.
- Se si desidera aggiungere un po' di sapore ai fagioli o agli asparagi, è possibile aggiungere un po' di succo di limone e lasciare marinare per 2 minuti prima di bollire.

Nota: i tempi di lavorazione per l'essiccazione e la procedura di preparazione dei cibi illustrata in tabella è puramente indicativa.

Alimento	Preparazione	Condizione al termine	Tempo (ore)
Carciofo	Fare a fette (3-4mm)	Fragile	5-13
Melanzana	Pulire ed affettare (6-12mm)	Fragile	6-18
Funghi	Affettare o lasciare interi (se piccoli)	Duro	6-14
Zucchine	Fare a fette (6mm)	Fragile	6-18
Cavolo	Sbucciare e fare a fette (3-4mm). Togliere il cuore	Duro	6-14
Patata	Affettare, bollire per 8-10min	Croccante	8-30
Cipolla	Fare a fette sottili	Croccante	8-14
Carota	Bollire fino ad ammorbidirla, affettare	Croccante	8-14
Cetriolo	Fare a fette (8-12mm)	Duro	6-18
Peperone	Fare a fette	Croccante	4-14
Pomodoro	Fare a pezzetti	Duro	8-24
Sedano	Fare a fette (6mm)	Croccante	6-14
Asparago	Fare a fette (3mm)	Croccante	6-14
Aglione	Pelare e affettare	Croccante	6-16

3. Carne e pesce

L'essiccazione della carne e del pesce ha una durata di circa 2-8 ore. Prima di essiccare la carne o il pesce, è però necessario cuocerla o marinarla. Si consiglia di scegliere carni magre da essiccare, poiché queste rimangono più morbide. La carne di pollame ed il maiale devono essere pulite, tagliate ed infine cotte (a vapore, in padella, al forno o fritte) prima di essere essiccate. Allo stesso modo, far bollire il pesce o metterlo in forno (200°C per 20 minuti) prima di procedere all'essiccazione.

PULIZIA - Staccare la spina dalla presa elettrica e lasciar raffreddare ogni parte prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.

Non immergere il prodotto in acqua, né lasciarlo sotto al getto d'acqua del rubinetto. In ogni caso evitare che acqua o altri liquidi scorrano sulle superfici di cottura. Non utilizzare spugne abrasive per la pulizia.

Coperchio e vassoi possono essere trattati come stoviglie. Per pulire il corpo utilizzare un panno umido.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 220-240V~ 50-60Hz. Potenza: 250W
- 5 ampi vassoi e coperchio
- Controllo temperatura 40-70°C

ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof. If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit. If unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord. Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.
- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.
- This appliance cannot be used by children, even if they're more than 8 years old.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

WARNING: This appliance includes heating function. Surfaces, other than functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to be touched.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.

Do not use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

GENERAL INFORMATION

Use the product only for the purpose for which it was designed. Place the unit on a stable surface.

Do not use the appliance for more than 40 hours in a row. After a course of 40 hours, it is necessary to turn off the appliance and unplug it from the power outlet.

Always use the lid when the product is operating.

WARNING : The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Handle with care.

Never leave the appliance unattended while it is running. Once finished using appliance, unplug it and wait for the complete cooling of each part before storing or cleaning.

Do not immerse in water or other liquids. In any case avoid water or other liquids sliding on it. When the unit is running, leave enough space on either side of the product. Do not use the oven as shelf support for objects or as place to store food, pots, containers, etc..

DESCRIPTION G10197

1 Lid 2 Trays 3 Air fan 4 Housing 5 Temperature knob

OPERATING

Dehydrate the food is the best and most efficient way to store food while preserving the properties nutrients. In this way, you can freely enjoy all kinds of fruits and vegetables all year round. In addition, you can use the dryer to dehydrate flowers, grass, grain, etc. ...

1) Lay the food on trays (2), without stacking it up so that the heat can circulate freely between each tray.

CAUTION! Always use the lid (1) when the product is working.

2) Turn the food dryer on rotating the knob (5).

3) The function light switches on and the product starts working: hot air flows and the trays rotate

4) At the end of process rotate the knob (5) to "OFF" to turn off the machine. Place the food in a sealed container once it has completely cooled. Disconnect the power plug.

Note: to avoid overheating, all trays must be stacked on the device, even empty ones.

Hints for use

- Before drying process, you should wash and dry foods thoroughly before hanging on trays
- Clean the food from any damaged parts or gears and remove the skins.
- Cut the food in such a way that they can be placed without difficulty on the trays.
- During the drying process, you may want to move up or down the trays if the food does not become dehydrated on a regular basis. **Before proceeding, make sure you have turned off the power and unplugged the unit from the electrical outlet.**
- Some foods with skin or peel need more time to dry. The best way to solve the problem is to boil for 1-2 minutes and let them cool in cold water. Place them on trays only after having carefully dried all parts.
- The drying time is affected by temperature, air humidity, type of food, size and quantity.

Note: The drying times shown in this user's manual are indicative.

Storage

- Thoroughly wash and dry the container before storing food.
- It is recommended to store dried food in a glass bottle with metal cover.
- Store food in a dry place at a temperature of 5-20°C and away from direct sunlight.
- In the first week, ensure that the foods are dehydrated completely: if this is not the case, subjecting them to a new drying cycle.

CAUTION! Wait for complete cooling down of dehydrated food before storing in a sealed container.

GENERAL COOKING TABLES

The appliance is equipped with a thermostat to control dehydrate temperature, from 40 to 70°C.

Different food requires different temperature for best result:

Herbs 30-40°C

Bread 41-50°C

Yogurt 45-50°C

Vegetables 48-54°C

Fruit 54-65°C

Fish 53-68°C

Meat 55-70°C

1. Fruits

Name	Preparation	Drying effect	Time (hours)
Apricot	Remove the core, cut in 2-4 pieces and place face up	Soft	10-24
Ananas	Peel and clean the central part, cut in slices	Tough	6-24
Banana	Peel and cut into pieces of 3-4 cm thick	Crisp	8-18
Grape	It is advisable to boil and allow to dry	Soft	8-26
Cherry	Remove the core, clean	Tough	8-18
Pear	Peel and cut the central part, cut in 2, 4 or 8 pieces depending on the size	Soft	8-20
Apple	Peel and cut the central part	Soft	6-14
Cranberry	No need to cut	Soft	6-14
Peach	Peel, remove the core and cut in pieces	Soft	6-20
Date	Remove stones and cut into slices	Tough	6-24

Note: The time for drying and preparation shown in the table are purely indicative. It is advisable to adjust the time according to your personal preferences

2. Vegetables

It is recommended to boil for 3-5 minutes, some vegetables such as beans, broccoli, asparagus, potatoes etc. ... Let them cool and dry thoroughly before drying. If you want to add a little flavor to the beans or asparagus, you can add a bit of lemon juice for 2 minutes before boiling.

Note: The time for drying and the procedure for preparing food shown on the table are purely indicative.

Name	Preparation	Drying effect	Time (hours)
Artichoke	Cut in strips of 3-4mm	Crisp	5-13
Eggplant	Clean and slice (6-12mm)	Crisp	6-18
Mushrooms	Peel and tafliare striped	Tough	6-14
Zucchini	Fare a fette (6mm)	Fragile	6-18
Cabbage	Clean, cut in strips or in 4 parts	Tough	6-14
Potato	Cut to taste, boil 10 min	Crisp	8-30
Onion	Cut into strips, turn halfway through the process	Crisp	8-14
Carrot	Cut into strips or cubes and boil	Crisp	8-14
Cucumber	Cut strips of 12mm	Tough	6-18
Pepper	Cut striscedi 6mm, clean and remove the seeds	Crisp	4-14
Tomato	Clean and boil, cut in half	Tough	8-24
Celery	Remove the stems, wash and dry. cut thin	Crisp	6-14
Asparagus	Cut to 2.5 mm	Crisp	6-14
Garlic	Remove the skin and cut	Crisp	6-16

3. Meat and fish

The drying of meat and fish takes about 2-8 hours. Before drying the meat or fish, it is necessary to cook or marinate the food. It is recommended to choose lean meats to be dried, as these remain softer.

The meat of poultry and pork should be cleaned, cut and then cooked (steam, pan-fried, baked or fried) before being dried. Similarly, boil the fish or put it in the oven (200 °C for 20 minutes) before drying it.

CLEANING - Unplug the unit from the electrical outlet and allow the complete cooling down of each part before starting the cleaning operations.

Do not immerse the unit in water; do not leave it under the stream of tap water. In any case, avoid water or other liquids sliding on the cooking surfaces. Lid and trays can be washed as normal dishes.

Clean the main body with a damp cloth.

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 220-240V~50-60Hz. 250W power
- 5 trays and lid
- Temperature regulation 40-70°C

PORTUGUES: ADVERTÊNCIAS

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na

eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agrafos, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objecto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.

Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão

As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

-Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele

fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.

- Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo. Conserve em lugar seco.
- Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças, mesmo com mais de 8 anos.
- Este aparelho pode ser por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia.

ATENÇÃO: este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com CUIDADO. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.
- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.
- Utilizar somente acessórios e componentes originais.
- Não sujeite a impactos, pois isso pode danificá-lo.
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

INSTRUÇÕES GERAIS

Utilizar o aparelho só para o uso para que foi concebido. Não use o aparelho durante mais de 40 horas seguidas. Após 40 horas de utilização, é necessário desligá-lo e retirar a ficha da tomada eléctrica.

Quando o aparelho estiver em funcionamento utilize sempre a cobertura fornecida.

ATENÇÃO: A temperatura das superfícies exteriores pode ser alta quando o aparelho estiver em funcionamento. Manuseie com cuidado.

Terminada a utilização desligar a ficha da tomada eléctrica e esperar pelo arrefecimento de todas as partes do aparelho antes de o arrumar ou de proceder à limpeza.

Não mergulhar em água ou outros líquidos, e evitar que água ou outros líquidos escurram pela superfície da placa.

Ao utilizar o aparelho deixar algum espaço livre à sua volta. Apoiar a placa sobre superfícies estáveis e planas.

Não use como prateleira para objetos ou como espaço para guardar alimentos, potes, recipientes, etc.

G10197

1 Tampa

2 Bandejas

3 Placa de aquecimento

4 Corpo

5 Botão

UTILIZAÇÃO

Desidratar os alimentos é a maneira melhor e mais eficiente de os armazenar, mantendo-lhes todas as propriedades e nutrientes. Desta forma, terá a liberdade de desfrutar de todas as variedades de frutas e vegetais durante todo o ano. Além disso, poderá usar este aparelho para desidratar flores, relva, cereais, etc. ...

1) Disponha os alimentos nos tabuleiros (2), sem os empilhar uns por cima dos outros, de modo que o calor possa circular livremente entre cada tabuleiro.

ATENÇÃO! Use sempre a cobertura (2) quando o aparelho estiver em funcionamento.

2) Ligue o aparelho girando o botão (5). A luz de função acende e o produto começa a funcionar: o ar quente flui e as bandejas giram. Ao final do processo gire o botão (5) para "OFF" para desligar o aparelho. Coloque os alimentos num recipiente bem fechado, depois de terem arrefecido completamente.

3) Desligue a ficha da corrente eléctrica.

Nota: Todos os tabuleiros devem ser empilhados no aparelho, mesmo os que estão vazios.

Conselhos de utilização

- Deve lavar e enxugar cuidadosamente os alimentos antes de os colocar nos tabuleiros e de iniciar o processo de desidratação. Remova dos alimentos quaisquer acessórios, como ganchos ou restos de embalagens, bem como a casca e quaisquer partes deterioradas.

- Corte os alimentos de maneira que possam ser colocados nos tabuleiros sem dificuldade.

- Durante o processo de desidratação, poderá desejar mudar os tabuleiros para cima ou para baixo, se pretender que os alimentos não fiquem desidratados de maneira uniforme. **Antes de executar esta operação, certifique-se de que desligou o aparelho e retirou a ficha da tomada eléctrica.**

- Alguns alimentos com pele ou com casca precisam de mais tempo para desidratar. A melhor maneira de resolver o problema é ferver durante 1-2 minutos e deixá-los arrefecer em água fria. Coloque-os no aparelho só depois de lhes ter enxugado cuidadosamente todas as partes.

- O tempo de desidratação é influenciado pela temperatura, pela humidade atmosférica, pelo tipo de alimento, e ainda pelo tamanho e pela quantidade.

Nota: Os tempos de desidratação mostrados neste manual de utilização são meramente indicativos.

Armazenamento

- Lave e enxugue cuidadosamente o recipiente antes de armazenar os alimentos.

- É aconselhável armazenar os alimentos desidratados num frasco de vidro com tampa de metal.

- Armazene os alimentos num local seco à temperatura de 5-20°C e fora do alcance da luz solar directa.

- Após uma semana, certifique-se de que os alimentos estão completamente desidratados: se assim não for, submeta-os a um novo ciclo de desidratação.



ATENÇÃO! Espere pelo completo arrefecimento dos alimentos desidratados antes de os guardar em recipientes selados.

TABELAS GERAIS DE PREPARAÇÃO

O aparelho está equipado com termostato para controlar a temperatura de desidratação, de 40 a 70°C.

Alimentos diferentes requerem temperaturas diferentes para obter melhores resultados:

Ervas 30-40°C

Pão 41-50°C

Iogurte 45-50°C

Vegetais 48-54°C

Fruta 54-65°C

Peixes 53-68°C

Carne 55-70°C

1. Frutos

Nome	Preparação	Efeito	Tempo (horas)
Alperce	Remova o caroço, corte em 2-4 pedaços e coloque-os no tabuleiro virados para cima	Suave	10-24
Ananás	Descasque e lave a parte central, corte em fatias	Forte	6-24
Banana	Descasque e corte em pedaços de 3-4 cm de espessura	Estaladiço	8-18
Uvas	É aconselhável ferver e deixar secar	Suave	8-26
Cereja	Retire o caroço e limpe	Forte	8-18
Pera	Descasque e retire o caroço, corte em 2, 4 ou 8 pedaços, dependendo do tamanho	Suave	8-20
Maçã	Retire o caroço e corte em fatias.	Suave	6-14

Arando	Lave e corte	Suave	6-14
Pêssego	Descasque, retire o caroço e corte ao meio, para secar em 2-4 pedaços	Suave	6-20

Nota: Os tempos de preparação e desidratação indicados na tabela são meramente indicativos. É aconselhável ajustar os tempos de acordo com as suas preferências pessoais.

2. Vegetais

- No caso de alguns legumes como o feijão, bróculos, espargos, batatas, etc., é recomendável ferver durante 3-5 minutos. Deixe-os arrefecer e enxugue-os bem antes de os desidratar.
- Se desejar acrescentar um pouco de sabor aos feijões ou aos espargos, pode adicionar-lhes um pouco de sumo de limão 2 minutos antes de ferver.

Nota: Os tempos de processamento para desidratar e o procedimento para preparar os alimentos que são indicados na tabela são meramente indicativos.

Nome	Preparação	Resultado	Tempo (horas)
Alcachofra	Cortar em tiras de 3-4mm	Estaladiço	5-13
Beringela	Lavar e cortar em fatias de 6-12 mm, e ferver	Estaladiço	6-18
Cogumelos	Descascar e cortar em lâminas	Duro	6-14
Couve	Lavar, cortar em tiras ou em 4 partes	Duro	6-14
Batata	Cortar a seu gosto, cozer 10 min	Estaladiço	8-30
Cebola	Cortar em tiras, virá-las a meio do processo	Estaladiço	8-14
Cenoura	Cortar em tiras ou cubos e cozer	Estaladiço	8-14
Pepino	Cortar tiras de 12 mm	Duro	6-18
Pimento	Cortar tiras de 6 mm, lavar e remover as sementes	Estaladiço	4-14
Tomate	Lave e ferva. Depois, corte ao meio	Duro	8-24
Aipo	Retire as hastes, lave e enxugue. Corte fininho	Estaladiço	6-14
Espargos	Cortar to 2.5 mm	Estaladiço	6-14
Alho	Remover a pele e cortar	Estaladiço	6-16

3. Carne e peixe

A desidratação de carne ou peixe leva cerca de 2-8 horas. Antes de desidratar carne ou peixe é necessário cozinhar ou marinar os alimentos. É aconselhável escolher carnes magras para desidratar, porque estas permanecem mais tenras. A carne de aves e de porco deve ser limpa, cortada e depois cozinhada (vapor, frigideira, forno, panela) antes de ser desidratada. Do mesmo modo, coza o peixe ou leve-o ao forno (200°C durante 20 minutos) antes de o desidratar.

LIMPEZA - Destacar a ficha da tomada eléctrica e deixar arrefecer todos os componentes antes de executar qualquer operação de limpeza.

Não mergulhar o aparelho em água nem deixá-lo sob o jacto de água da torneira. Em qualquer caso evitar que a água ou outros líquidos escorram pela superfície da placa.

Não utilizar esponjas abrasivas ou de metal para a limpeza. Para limpar o corpo use um pano úmido.

As tampas e a bandeja podem ser tratados como pratos normais.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentação: AC 220-240V~50-60Hz. Potência 250W
- 5 bandejas e tampa
- Regulação de temperatura 40-70°C

ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales.

Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse al personal de asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva.

Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad vigentes; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.

No dejar el aparato conectado si no está en funcionamiento; conviene sacar la clavija de la red de alimentación cuando el aparato no se utilice.

Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación si la deja desatendida

Las operaciones de limpieza deben efectuarse después de haber sacado la clavija. En caso de que al aparato esté fuera de uso y se haya decidido no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación.

- No acercar el cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.
- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.
- Este aparato no debe ser usado por niños, incluso si son mayores de 8 años. Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

ATENCIÓN: el producto tiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. La percepción de la temperatura es distinta para cada persona, utilizar el aparato con cautela. Tocar solo las superficies diseñadas para ser tocadas.

Si el cable de alimentación está dañado, o en caso de una falla y/o mal funcionamiento, no manipule el aparato. Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo, para clientes de hoteles, moteles, hostales y similares.

Cualquier reparación debe ser realizada por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una calificación similar, a fin de evitar cualquier riesgo. El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del dispositivo e invalidar los términos de la garantía.

El aparato no está diseñado para su uso a través de temporizadores externos o mandos a distancia.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios. Mantenga la unidad lejos de materiales inflamables, calor, puntos fríos y vapor.

INFORMACIÓN DE USO

Utilizar el producto solo para el uso al que está destinado.

La duración máxima del funcionamiento no debe superar las 40 horas consecutivas. Después de un ciclo de 40 horas, apagar la máquina y desconectar el cable.

Apoyar la placa sobre superficies estables y planas.

Utilizar siempre la tapa incluida cuando el producto esté en funcionamiento. **ATENCIÓN: la temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. Manejar con cautela.**

No dejar sin supervisión mientras esté en funcionamiento.

Al finalizar el uso, sacar la clavija y esperar a que se enfríen todas las partes del producto antes de colocarlo o de limpiarlo. Para la limpieza utilizar estropajos suaves.

No sumergir en agua o en otros líquidos. Evitar que agua u otros líquidos pasen por la superficie de cocción.

Durante el uso dejar espacio a los lados del producto.

No utilizar como soporte para objetos ni como espacio para guardar alimentos, ollas, recipientes, etc.

NOMENCLATURA G10197

1 Tapa

2 Bandejas

3 Placa calefactora

4 Cuerpo

5 Boton

FUNCIONAMIENTO

Deshidratar la comida es la mejor y más eficaz manera de conservar los alimentos manteniendo intactas las propiedades nutritivas. De este modo se puede disfrutar con libertad de todos los tipos de fruta y verdura en cualquier estación del año. Además, se puede utilizar el secador para deshidratar flores, hierba, trigo, etc.

1) Extender los alimentos en las cubas (2), sin amontonar el alimento de manera que el calor pueda circular libremente entre cada bandeja.

¡ATENCIÓN! Utilizar siempre la tapa (1) cuando el producto esté en funcionamiento.

2) Activar el secador girando el mando (5). La luz de función se enciende y el producto comienza a funcionar: el aire caliente fluye y las bandejas giran.

3) Al final del proceso gire el mando (5) a "OFF" para apagar la máquina. Poner el alimento en un recipiente sellado una vez se haya enfriado por completo. Sacar la clavija de alimentación.

Nota: Todas las bandejas se deberán apilar sobre el aparato, también las vacías.

Sugerencias de uso

- Antes de proceder con el proceso de secado, se aconseja lavar los alimentos y secarlos bien antes de extenderlos por las bandejas.
- Limpiar los alimentos de posibles partes deterioradas o manchas y quitar las cáscaras.
- Cortar los alimentos al gusto, para que se puedan extender sin dificultad por las bandejas incluidas.
- Durante el proceso de secado, se aconseja mover hacia arriba o hacia abajo las bandejas si los alimentos no se deshidratan de manera regular. **Antes de continuar, asegurarse de haber apagado el aparato y haber sacado la clavija de la toma de corriente.**
- Algunos alimentos con piel o cáscara precisan más tiempo para secarse. La mejor manera de resolver el problema es hervirlos durante 1-2 minutos y dejarlos enfriar en agua fría. Colocarlos en el dispositivo solamente tras haberlos secado muy bien.
- El tiempo de secado está influido por la temperatura, la humedad del aire, el tipo de alimento, las dimensiones y la cantidad.

Nota: los tiempos de secado indicados en este manual de instrucciones son solamente orientativos.

Conservación

- Lavar y secar bien el recipiente antes de colocar el alimento en él.
- Se aconseja conservar los alimentos secados en una botella de cristal con tapa de metal.
- Conservar los alimentos en un lugar seco a una temperatura ambiente de 5-20°C y lejos de la luz directa del sol. En la primera semana, comprobar que los alimentos se hayan deshidratado al 100%: si esto no se hubiese producido, someterlos a un nuevo ciclo de secado.



¡ATENCIÓN! El alimento deshidratado se debe enfriar completamente antes de su colocación en un recipiente sellado.

TABLAS DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El aparato está equipado con un termostato para controlar la temperatura del deshidratado, de 40 a 70°C.

Diferentes alimentos requieren diferentes temperaturas para obtener mejores resultados:

Hierbas 30-40°C	Pan 41-50°C	Yogur 45-50°C	
Verduras 48-54°C	Fruta 54-65°C	Pescado 53-68°C	Carne 55-70°C

1. Fruta

Nombre	Preparación	Tipo	Tiempo (horas)
Albaricoque	Quitar el hueso, cortar en 2-4 trozos y colocar boca arriba sobre la bandeja.	Blando	10-24
Piña fresca	Pelar y limpiar la parte central, cortar en rodajas.	Duro	6-24
Plátano	Pelar y cortar en trozos de 3-4 cm de grosor.	Crujiente	8-18
Uva	Se aconseja hervir y dejar secar.	Blando	8-26
Cereza	Extraer el hueso, limpiar.	Duro	8-18
Pera	Pelar y cortar la parte central, cortar en 2,4 u 8 trozos según el tamaño.	Blando	8-20
Manzana	Limpiar de semillas y cortar en rodajas	Blando	6-14

Arándano	Limpiar	Blando	6-14
Melocotón	Pelar, quitar el hueso a mitad de secado y cortar en 2-4 trozos	Blando	6-20
Dátil	Quitar el hueso y cortar en rodajas.	Duro	6-24

Nota: los tiempos para el secado y la preparación indicados en la tabla son meramente orientativos. Se aconseja regular el tiempo en función de las propias preferencias personales.

2. Verdura

- Se aconseja hervir durante 3-5 minutos algunas hortalizas como judías, brócoli, espárragos, patatas, etc. Dejar luego enfriar y secar muy bien antes de proceder al secado.
- Si se desea añadir un poco de sabor a las judías o a los espárragos, se puede añadir un poco de zumo de limón y dejar marinar durante 2 minutos antes de hervir.

Nota: los tiempos de elaboración para el secado y el procedimiento de preparación de los alimentos que se indican en la tabla tienen un carácter meramente orientativo.

Nombre	Preparación	Tipo	Tiempo (horas)
Alcachofa	Cortar en tiras de 3-4mm	Crujiente	5-13
Berenjena	Limpiar y cortar en rodajas de (6-12mm)	Crujiente	6-18
Champiñon	Mondar y cortar en láminas.	Duro	6-14
Col	Limpiar, cortar en tiras o en 4 partes.	Duro	6-14
Patata	Cortar al gusto, hervir 10 min.	Crujiente	8-30
Cebolla	Cortar en láminas, girar a mitad de proceso.	Crujiente	8-14
Zanahoria	Cortar en láminas o dados y hervir.	Crujiente	8-14
Pepino	Cortar en láminas de 12 mm.	Duro	6-18
Pimiento	Cortar en láminas de 6 mm, limpiar y quitar las semillas.	Crujiente	4-14
Tomate	Limpiar y hervir, cortar por la mitad.	Duro	8-24
Apio	Limpiar los tallos, lavar y secar. Cortar finamente.	Crujiente	6-14
Espárrago	Cortar en 2,5 mm.	Crujiente	6-14
Ajo	Quitar la piel y cortar.	Crujiente	6-16

3. Carne o pescado

El secado de la carne y del pescado tiene una duración de unas 2-8 horas. Antes de secar la carne o el pescado, es necesario cocerla o marinarla.

Se aconseja escoger carnes magras para secar, ya que estas se mantienen más blandas.

La carne de aves de corral y el cerdo se deben limpiar, cortar y finalmente cocer (al vapor, en sartén, al horno o fritas) antes de ser secada. Del mismo modo, hervir el pescado o ponerlo en el horno (200°C durante 20 minutos) antes de proceder al secado.

LIMPIEZA - Sacar la clavija de la toma de corriente y dejar enfriar todas las partes del horno antes de realizar cualquier operación de limpieza.

No sumergir el producto en agua, ni dejarlo debajo del chorro de agua del grifo. En todos los casos evitar que agua u otros líquidos pasen por la superficie de cocción. No utilizar estropajos abrasivos o de metal para la limpieza. La tapa y las bandejas se pueden tratar como platos normales.

Para limpiar el cuerpo utilice un paño húmedo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentación: AC 220-240V~50-60Hz. Potencia 250W
- 5 bandejas y tapa
- Regulación de la temperatura 40-70°C

DEUTSCH: HINWEISE:

Verwenden Sie das Gerät nur nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Jede anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich, und der Hersteller kann für Schäden nicht haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung verursacht werden. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, Klammern) muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Wir möchten Sie in diesem Zusammenhang auch daran erinnern, dass Verpackungsabfall der Mülltrennung zugeführt werden muss. Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. **Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegebenen Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.**

Wenn Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel erforderlich sind, verwenden Sie nur solche, die die geltenden Sicherheitsstandards erfüllen. In keinem Fall dürfen die am einfachen Adapter und/oder an den Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist. Verwenden Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie es nicht von der Arbeitsplatte baumeln, wo ein Kind es halten könnte.

Verwenden Sie das Gerät im Falle von Schäden am Netzkabel, Stecker oder im Falle von Kurzschlüssen nicht und lassen Sie es in einer Vertragswerkstatt reparieren.

- Setzen Sie das Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen, wie z. B. Regen, Feuchtigkeit, Frost, aus und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht barfuß.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder instruiert wurden, um das Gerät sicher zu verwenden und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn ein Fehler vorliegt, darf das Gerät nicht manipuliert werden. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Die Nichtbeachtung der vorstehenden Bestimmungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und die Garantiebedingungen ungültig machen.

WARNUNG: Dieses Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, außer die funktionellen Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da die Temperaturen von verschiedene Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet

werden. Halten Sie das Gerät ausschließlich auf Griffflächen die abhalten und verwenden Sie solche Hitzeschutzmaßen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder gleichwertiges bestimmt, in Situationen wie bspw.: Kantinen in kleinen Firmen oder ähnliche Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels oder andere Art von touristische Unterkunft, wie ländlicher oder Wohn –Tourismus.

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden Führen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel aus.

Setzen Sie das Produkt keinen Stößen aus, es könnte beschädigt werden. Verwenden Sie nur originale und kompatible Teile und Zubehör.

Halten Sie das Gerät fern von brennbaren Materialien, Wärmequellen, Dampf-und kalte Zonen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Stellen Sie es auf stabile und ebene Oberflächen.

Die maximale Betriebsdauer sollte nicht mehr als 40 aufeinander folgende Stunden betragen. Nach einem Zyklus von 40 Stunden das Gerät ausschalten und das Netzkabel abziehen. Verwenden Sie den Deckel, wenn das Produkt in Betrieb ist.

ACHTUNG: Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Vorsichtig handhaben.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es eingeschaltet ist. Nach Gebrauch den Stecker ziehen und auf das Abkühlen jedes Teils des Produkts warten, bevor das Produkt verstaut wird oder mit der Reinigung fortgefahren wird. Das Produkt nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten eintauchen und vermeiden, dass es von Spritzern von Flüssigkeiten erreicht wird. Während

des Gebrauchs ausreichend Platz an den Seiten des Produkts lassen. Nicht als Unterlage für Gegenstände oder zum Aufbewahren von Lebensmitteln, Töpfen, Behältern usw. verwenden.

MODELL G10197

1. Deckel 2. Tablett 3. Lüftungsklappe 4. Gehäuse 5. Temperaturknopf

FUNKTIONIEREN

Das Trocknen von Lebensmitteln ist die beste Methode, um Lebensmittel zu konservieren und gleichzeitig die Nährstoffe intakt zu halten. Auf diese Weise können Sie das ganze Jahr über alle Arten von Obst und Gemüse genießen. Darüber hinaus können Sie den Trockner auch verwenden, um Blumen, Kräuter, Getreide usw. zu trocknen.

1) Legen Sie die Lebensmittel auf die Tablett (2) und stapeln Sie sie nicht, damit die Wärme zwischen jedem Tablett zirkulieren kann.

ACHTUNG! Verwenden Sie immer den Deckel (1), wenn das Produkt in Betrieb ist.

2) Aktivieren Sie den Trockner, indem Sie den Regler (5) drehen. Die Betriebsleuchte leuchtet auf und das Produkt wird aktiviert: warme Luft beginnt zu zirkulieren und die Tablett drehen sich im Uhrzeigersinn.

3) Am Ende des Prozesses den Regler (5) auf "OFF" zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten. Lebensmittel in einem verschlossenen Behälter aufbewahren, sobald sie vollständig abgekühlt sind.

4) Ziehen Sie den Netzstecker.

Hinweis: Um Überhitzung zu vermeiden, müssen alle Tablett auf dem Gerät gestapelt werden, auch die leeren.

Verwendungstipps

- Bevor Sie mit dem Trocknungsprozess fortfahren, wird empfohlen, die Lebensmittel zu waschen und gründlich zu trocknen, bevor sie auf den Tablett ausgebreitet werden.
- Entfernen Sie eventuell beschädigte oder faulige Teile der Lebensmittel und schälen Sie sie.
- Schneiden Sie die Lebensmittel nach Belieben, damit sie problemlos auf den Tablett ausgebreitet werden können.
- Während des Trocknungsprozesses wird empfohlen, die Tablett nach oben oder unten zu verschieben, wenn die Lebensmittel nicht gleichmäßig dehydrieren. **Bevor Sie weitermachen, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.**
- Einige Lebensmittel mit Schale oder Haut benötigen mehr Zeit zum Trocknen. Das beste Mittel, um das Problem zu lösen, ist, sie für 1-2 Minuten zu kochen und dann in kaltem Wasser abkühlen zu lassen. Stellen Sie sie erst auf das Gerät, nachdem sie gründlich getrocknet wurden.
- Die Trocknungszeit wird beeinflusst von der Temperatur, der Luftfeuchtigkeit, der Art des Lebensmittels, der Größe und der Menge.

Hinweis: Die in dieser Bedienungsanleitung dargestellten Trocknungszeiten dienen nur als Richtlinie.

Aufbewahrung

- Den Behälter vor dem Einlegen von Lebensmitteln gründlich waschen und trocknen.
- Es wird empfohlen, getrocknete Lebensmittel in einer Glasflasche mit Metalldeckel aufzubewahren.
- Lebensmittel an einem trockenen Ort bei Raumtemperatur von 5-20°C und fern von direktem Sonnenlicht aufbewahren. In der ersten Woche überprüfen, ob die Lebensmittel zu 100% getrocknet sind: Wenn nicht, erneut trocknen.

ACHTUNG! Das getrocknete Essen muss vollständig abgekühlt sein, bevor es in einem luftdichten Behälter aufbewahrt wird.

TABELLE FÜR DIE VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN

Das Gerät ist mit einer Trocknungstemperatursteuerung von 40 bis 70°C ausgestattet.

Verschiedene Lebensmittel erfordern unterschiedliche Temperaturen:

Kräuter 30-40°C

Brot 41-50°C

Joghurt 45-50°C

Gemüse 48-54°C

Obst 54-65°C

Fisch 53-68°C

Fleisch 55-70°C

1. Frucht

Lebensmittel	Zubereitung	Zustand am Ende	Zeit (Stunden)
Aprikose	Nuss entfernen und in Scheiben schneiden,	Weich	10-24
Orangenschale	In lange Streifen schneiden	Empfindlich	6-12
Ananas	Reinigen und in Streifen oder Würfel schneiden.	Weich / Hart	6-24
Banane	Schälen und in Scheiben schneiden (3-4 mm)	Knusprig	8-18
Weintrauben	Ganze Beeren	Weich	8-26
Kirsche	Ganz (den Kern entfernen während des Prozesses)	Weich	8-18
Schälen	Schneiden und in Scheiben schneiden	Weich	8-20
Mela	Schälen und schneiden	Weich	6-14
Heidelbeeren	Ganze	Weich	6-14
Pfirsich	Die Haselnüsse entfernen und in Stücke schneiden	Weich	6-20
Datteln	Schale entfernen und in Scheiben schneiden	Hart	6-24

Hinweis: Die in der Tabelle angegebenen Trocknungs- und Zubereitungszeiten sind rein indikativ. Es wird empfohlen, die Zeit je nach persönlichen Vorlieben anzupassen.

2. Gemüse

- Es wird empfohlen, einige Gemüsesorten wie Bohnen, Brokkoli, Spargel, Kartoffeln usw. 3-5 Minuten zu kochen. Anschließend abkühlen und gründlich trocknen, bevor mit dem Trocknen fortgefahren wird.
- Wenn Sie den Bohnen oder Spargel etwas Geschmack hinzufügen möchten, können Sie etwas Zitronensaft hinzufügen und für 2 Minuten marinieren lassen, bevor Sie kochen.

Hinweis: Die Verarbeitungszeiten für das Trocknen und die Zubereitung der in der Tabelle dargestellten Lebensmittel sind rein indikativ.

Lebensmittel	Zubereitung	Zustand am Ende	Zeit (Stunden)
Artischocke	Schneide dick (3-4mm)	Zerbrechlich	5-13
Aubergine	Reinigen und in Scheiben schneiden (6-12mm)	Zerbrechlich	6-18
Pilze	In Scheiben schneiden oder ganz lassen (wenn klein)	Hart	6-14
Zucchini	Schneide dick (6mm)	Zerbrechlich	6-18
Kohl	Schälen und in dünne Scheiben (3-4mm) schneiden. Das Kerngehäuse entfernen.	Hart	6-14
Kartoffel	In Scheiben schneiden, 8-10 Minuten kochen.	Knusprig	8-30
Zwiebel	Machen Sie dünne Scheiben	Knusprig	8-14
Karotte	Kochen, bis sie weich ist, in Scheiben schneiden.	Knusprig	8-14
Gurke	Fette Miete (8-12 mm)	Hart	6-18
Paprika	Fette Miete	Knusprig	4-14
Tomate	In Stücke schneiden	Hart	8-24
Sellerie	Fette Miete (6mm)	Knusprig	6-14
Spargel	Fette Miete (3mm)	Knusprig	6-14
Knoblauch	Schälen und schneiden	Knusprig	6-16

3. Fleisch und Fisch

Die Trocknung von Fleisch und Fisch dauert etwa 2-8 Stunden. Bevor man das Fleisch oder den Fisch trocknet, ist es jedoch erforderlich, es zu kochen oder zu marinieren. Es wird empfohlen, mageres Fleisch zum Trocknen zu wählen, da diese zarter bleiben. Geflügel- und Schweinefleisch müssen gereinigt, geschnitten und schließlich gekocht (gedünstet, in der Pfanne, im Ofen oder gebraten) werden, bevor sie getrocknet werden. Ebenso sollte der Fisch gekocht oder im Ofen gebacken werden (200°C für 20 Minuten), bevor mit dem Trocknungsprozess begonnen wird.

REINIGUNG - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie jedes Teil abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Den Artikel nicht ins Wasser tauchen oder unter den Wasserstrahl des Wasserhahns legen. In jedem Fall vermeiden, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten über die Kochflächen laufen. Verwenden Sie keine Scheuermittel für die Reinigung. Deckel und Tablett können wie Geschirr behandelt werden. Zur Reinigung des Gehäuses ein feuchtes Tuch verwenden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung: AC 220-240V~ 50-60Hz. Leistung: 250W
- 5 große Tablett und Deckel
- Temperaturregelung 40-70°C

FRANCAIS: AVERTISSEMENT

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différencié de résidus. Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise; c'est toujours mieux de

le déconnecter quand il n'est pas à l'usage.

Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, des animaux ou des objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples.

Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique. Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil à un centre d'assistance autorisé.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité physique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complete sécurité. Les

opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être efectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont agés de plus de 8 ans et sont supervisionés.

- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants agés de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

Si le câble d'alimentation est endommagé ou en cas de panne et / ou de dysfonctionnement, ne modifiez pas l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, en tout cas, par une personne possédant une qualification similaire, afin d'éviter tout risque. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil et invalider les conditions de la garantie.

ATTENTION: Cet appareil comporte une fonction de chauffage. Quelques surfaces, même si non la plaque, elle même, pourront atteindre des températures élevées. Étant donné que la sensibilité à la température diffère de personne à personne, cet appareil devra être utilisé avec **PRUDENCE**. Placez l'appareil sur des surfaces adhérentes et préparées pour cet effet, et utilisez les mésures de protection contre la chaleur conseillées.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un commande à distance.

- N'utiliser que des accessoires e pièces d'origine.
- **ATTENTION: Fonctionnement à induction. Ne pas utiliser sur des tables ou des surfaces en métal.**
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.
- Tenir l'appareil à l'écart des environnements où il peut y avoir des gaz, vapeurs, des substances inflammables ou explosives.

MODE D'EMPLOI

Utiliser le produit uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu. Placer sur des surfaces stables et planes. La durée maximale d'utilisation ne doit pas dépasser 40 heures consécutives. Après un cycle de 40 heures, éteindre la machine et débrancher le câble d'alimentation. Utiliser le couvercle lorsque le produit est en fonctionnement.

ATTENTION: la température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonction. Manipuler avec précaution.

Ne laissez pas sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Après utilisation, débranchez la prise et attendez le refroidissement de chaque partie du produit avant de le ranger ou de le nettoyer. Ne pas immerger le produit dans l'eau ou d'autres liquides et éviter les éclaboussures de liquides. Dans l'utilisation, laissez des espaces appropriés de chaque côté du produit.

Ne pas utiliser comme support pour des objets ou comme espace de rangement pour des aliments, des casseroles, des contenants, etc.

MODELL G10197

1. Couvercle 2. Plateaux 3. Ventilateur d'aération 4. Corps 5. Bouton de température

FONCTIONNEMENT

Déshydrater les aliments est le meilleur moyen de les conserver tout en préservant leurs propriétés nutritives. De cette manière, vous pouvez profiter librement de tous les types de fruits et légumes en toute saison. De

plus, vous pouvez utiliser le déshydrateur pour déshydrater des fleurs, de l'herbe, du blé, etc...

1) Disposez les aliments sur les plateaux (2), sans les empiler afin que la chaleur puisse circuler entre chaque plateau.

ATTENTION! Toujours utiliser le couvercle (1) lorsque le produit est en fonction.

2) Activer le déshydrateur en tournant le bouton (5). Le voyant s'allume et le produit se met en marche : l'air chaud commence à circuler et les plateaux tournent dans le sens horaire.

3) À la fin du processus, ramener le bouton (5) sur "OFF" pour éteindre la machine. Mettre la nourriture dans un récipient hermétique une fois complètement refroidie. Débrancher la prise d'alimentation.

Remarque : pour éviter la surchauffe, tous les plateaux doivent être empilés sur l'appareil, même ceux qui sont vides.

Conseils d'utilisation

- Avant de commencer le processus de séchage, il est recommandé de laver les aliments et de les sécher soigneusement avant de les étaler sur les plateaux.

- Nettoyer les aliments des parties endommagées ou pourries et enlever les pelures.

- Couper les aliments à votre convenance, de sorte qu'ils puissent être étalés facilement sur les plateaux.

- Pendant le processus de séchage, il est conseillé de déplacer les plateaux vers le haut ou vers le bas si les aliments ne se déshydratent pas de manière uniforme. **Avant de continuer, assurez-vous d'avoir éteint l'appareil et débranché la prise électrique.**

- Certains aliments avec peau ou peau ont besoin de plus de temps pour sécher. La meilleure façon de résoudre le problème est de les bouillir pendant 1 à 2 minutes et de les laisser refroidir dans de l'eau froide. Placez-les sur l'appareil uniquement après les avoir soigneusement séchés.

- Le temps de séchage est influencé par température, humidité de l'air, type d'aliment, taille et quantité.

Remarque : les temps de séchage indiqués dans ce manuel d'instructions ne sont que des indications.

Conserver

- Laver et sécher soigneusement le récipient avant d'y stocker les aliments. Il est recommandé de conserver les aliments séchés dans une bouteille en verre avec un couvercle en métal.

- Conserver les aliments dans un endroit sec à une température ambiante de 5 à 20 °C et à l'abri de la lumière directe du soleil. Pendant la première semaine, vérifier que les aliments sont déshydratés à 100 % : si ce n'est pas le cas, les soumettre à un nouveau cycle de déshydratation.

ATTENTION! Les aliments déshydratés doivent être complètement refroidis avant d'être rangés dans un récipient hermétique.

TABLE DE TRAITEMENT DES ALIMENTS

L'appareil est équipé d'un contrôle de la température de séchage, de 40 à 70°C. Les aliments différents nécessitent des températures différentes :

Herbes aromatiques 30-40°C

Pain 41-50°C

Yaourt 45-50°C

Légumes 48-54°C

Fruits 54-65°C

Poisson 53-68°C

Viande 55-70°C

1. Fruits

Aliment	Préparation	Condition à la fin	Temp (heure)
Abricot	Enlever le noyau et trancher	Moelleux	10-24
Écorce d'orange	Couper en longues bandes	Fragile	6-12
Ananas	Nettoyer et couper en lanières ou en dés	Moelleux/ Durée	6-24
Banane	Peler et trancher (3-4 mm)	Croquant	8-18
Raisin	Grappes entières	Moelleux	8-26
Cerise	Entière (enlever le noyau à mi-chemin du processus)	Moelleux	8-18
Poire	Éplucher et trancher	Moelleux	8-20
Pomme	Éplucher et trancher	Moelleux	6-14
Myrtilles	Entiers	Moelleux	6-14
Pêcher	Retirer les noisettes et les couper en morceaux	Moelleux	6-20

Dattes	Retirer les noisettes et les trancher	Durée	6-24
--------	---------------------------------------	-------	------

Note : les temps de séchage et de préparation des aliments illustrés dans le tableau sont donnés à titre indicatif.

2. Légumes

- Il est recommandé de faire bouillir pendant 3 à 5 minutes certains légumes comme les haricots, les brocolis, les asperges, les pommes de terre, etc. Ensuite, laisser refroidir et sécher soigneusement avant de procéder au séchage.
- Si vous souhaitez ajouter un peu de saveur aux haricots ou aux asperges, vous pouvez ajouter un peu de jus de citron et laisser mariner pendant 2 minutes avant de faire bouillir.

Note : les temps de traitement pour le séchage et la procédure de préparation des aliments illustrée dans le tableau sont purement indicatifs.

Aliment	Préparation	Condition à la fin	Temp (heure)
Artichaut	Couper en tranches (3-4 mm)	Fragile	5-13
Aubergine	Nettoyer et trancher (6-12mm)	Fragile	6-18
Champignons	Trancher ou laisser entiers (si petits)	Durée	6-14
Courgette	Couper en tranches (6mm)	Fragile	6-18
Chou	Éplucher et couper en tranches (3-4mm). Retirer le cœur.	Durée	6-14
Pomme de terre	Trancher, faire bouillir pendant 8 à 10 minutes.	Croustillant	8-30
Oignon	Couper en tranches fines	Croustillant	8-14
Carotte	Faire bouillir jusqu'à ce qu'elle soit tendre, trancher	Croustillant	8-14
Concombre	Couper en tranches (8-12mm)	Durée	6-18
Poivron	Découper en tranches	Croustillant	4-14
Tomate	Couper en morceaux	Durée	8-24
Céleri	Coupe en tranches (6mm)	Croustillant	6-14
Asperges	Découper en tranches (3mm)	Croustillant	6-14
Ail	Éplucher et couper	Croustillant	6-16

3. Viande et poisson

La déshydratation de la viande et du poisson dure environ 2 à 8 heures. Avant de déshydrater la viande ou le poisson, il est nécessaire de les cuire ou de les mariner. Il est recommandé de choisir des viandes maigres à déshydrater, car elles restent plus tendres. La viande de volaille et de porc doit être nettoyée, coupée et enfin cuite (à la vapeur, à la poêle, au four ou frite) avant d'être déshydratée. De même, faire bouillir le poisson ou le mettre au four (à 200°C pendant 20 minutes) avant de procéder à la déshydratation.

NETTOYAGE - Débrancher la prise électrique et laisser refroidir chaque partie avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

Ne pas immerger le produit dans l'eau, ni le laisser sous le jet d'eau du robinet. Dans tous les cas, éviter que l'eau ou d'autres liquides ne coulent sur les surfaces de cuisson. Ne pas utiliser d'éponges abrasives pour le nettoyage. Le couvercle et les plateaux peuvent être lavés comme de la vaisselle. Pour nettoyer le corps, utiliser un chiffon humide.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation : AC 220-240V~ 50-60Hz. Puissance : 250W
- 5 grands plateaux et couvercle
- Contrôle de la température 40-70°C

RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRÓNICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.

RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

El producto está hecho de sustancias no biodegradables y potencialmente contaminantes si no se desechan adecuadamente, otras partes pueden ser recicladas. Es nuestro deber de contribuir a la salud ecológica del medio ambiente siguiendo los procedimientos adecuados para su eliminación. El contenedor tachado símbolo indica que el producto cumple con los requisitos de las nuevas directivas adoptadas para proteger el medio ambiente (2002/96/CE, 2003/108/CE, 2002/95/CE, 2012/19/CE) y debe desecharse adecuadamente al final de su vida útil. Si necesita más información, pregunte por las áreas de disposición de residuos dedicados a su lugar de residencia. Quién no disponer del producto como se especifica en esta sección será responsable conforme a la ley.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

Das Symbol auf der rechten Seite zeigt, dass das Gerät den Anforderungen der neuen Richtlinien entspricht, die eingeführt wurden, um die Umwelt zu schützen (2002/96/EG, 2003/108/EG, 2002/95/EG, 2012/19/EG), und ordnungsgemäß am Ende seiner Lebensdauer entsorgt werden muss. Erkundigen Sie sich an Ihrem Wohnort, wo sich entsprechende Deponien für die Entsorgung von Elektroschrott befinden. Wenn Sie das Gerät nicht gemäß den in diesem Absatz genannten Vorschriften entsorgen, haften Sie nach den gesetzlichen Bestimmungen.

RÉSIDUS D'APPAREILS ELÉCTRIQUES ET ELÉTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodegradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer à la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement à la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistenzatecnica@trevidea.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistenzatecnica@trevidea.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.

TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

*Appliance is conform to the pertinent European regulation
and is therefore marked with the CE mark.*



www.g3ferrari.it

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 – RIMINI
(RN) - ITALY**

MADE IN CHINA