

USER MANUAL

Bedienungsanleitung

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Manuel d'utilisation

Istruzioni per l'uso

Manual de instrucciones

Használati útmutató Brugsanvisning

Käyttöohje

Gebruiksaanwijzing

Bruksanvisning

Instruções de utilização

Používateľská príručka

Ръководство за употреба

Οδηγίες χρήσης

Upute za uporabu

Naudojimo instrukcija

Manual de utilizare

Navodila za uporabo

FOOD DEHYDRATOR



DE	Produktname	DÖRRAUTOMAT
EN	Product name	FOOD DEHYDRATOR
PL	Nazwa produktu	SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI
CZ	Název výrobku	SUŠIČKA POTRAVIN
FR	Nom du produit	DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE
IT	Nome del prodotto	ESSICCATORE PER ALIMENTI
ES	Nombre del producto	DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS
HU	Termék neve	ÉLELMISZER-SZÁRÍTÓ
DA	Produktnavn	FØDEVARETØRRER
FI	Tuotteen nimi	ELINTARVIKEKUIVURI
NL	Productnaam	VOESELDRAGER
NO	Produktnavn	MATDEHYDRATOR
SE	Produktnamn	MATDEHYDRATOR
PT	Nome do produto	DESIDRATADOR DE ALIMENTOS
SK	Názov produktu	SUŠIČKA POTRAVIN
BG	Име на продукта	ДЕХИДРАТОР ЗА ХРАНА
EL	Όνομα προϊόντος	ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
HR	Naziv proizvoda	DEHIDRATOR HRANE
LT	Produkto pavadinimas	MAISTO DŽIOVINTUVAS
RO	Numele produsului	DESHIDRATOR DE ALIMENTE
SL	Ime izdelka	SUŠILNIK HRANE
DE Modell EN Product model PL Model produktu CZ Model výrobku FR Modèle IT Modello ES Modelo HU Modell DA Model FI Tuotteen malli NL Productmodel NO Produktmodell SE Produktmodell PT Modelo do produto SK Model BG Модел на продукт EL Μοντέλο προϊόντος HR Model proizvoda LT : Gaminio modelis RO : Model de produs SL : Model izdelka		RCDA-600/24
DE Hersteller EN Manufacturer PL Producent CZ Výrobce FR Fabricant IT Produttore ES Fabricante HU Termelő DA Producent FI Valmistaja NL Producent NO Produsent SE Tillverkare PT Fabricante SK Výrobca BG Производител EL Κατασκευαστής HR Proizvođač LT Gamintojas RO Producător SL Proizvajalec		expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers EN Manufacturer Address PL Adres producenta CZ Adresa výrobce FR Adresse du fabricant IT Indirizzo del produttore ES Dirección del fabricante HU A gyártó címe DA Producentens adresse FI Valmistajan osoite NL Adres producent NO Produsentens adresse SE Tillverkarens adress PT Endereço do fabricante SK Adresa výrobcu BG Адрес на производителя EL : Διεύθυνση κατασκευαστή HR Adresa proizvođača LT Gamintojo adresas RO Adresa producătorului SL Naslov proizvajalca		ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra Poland, EU

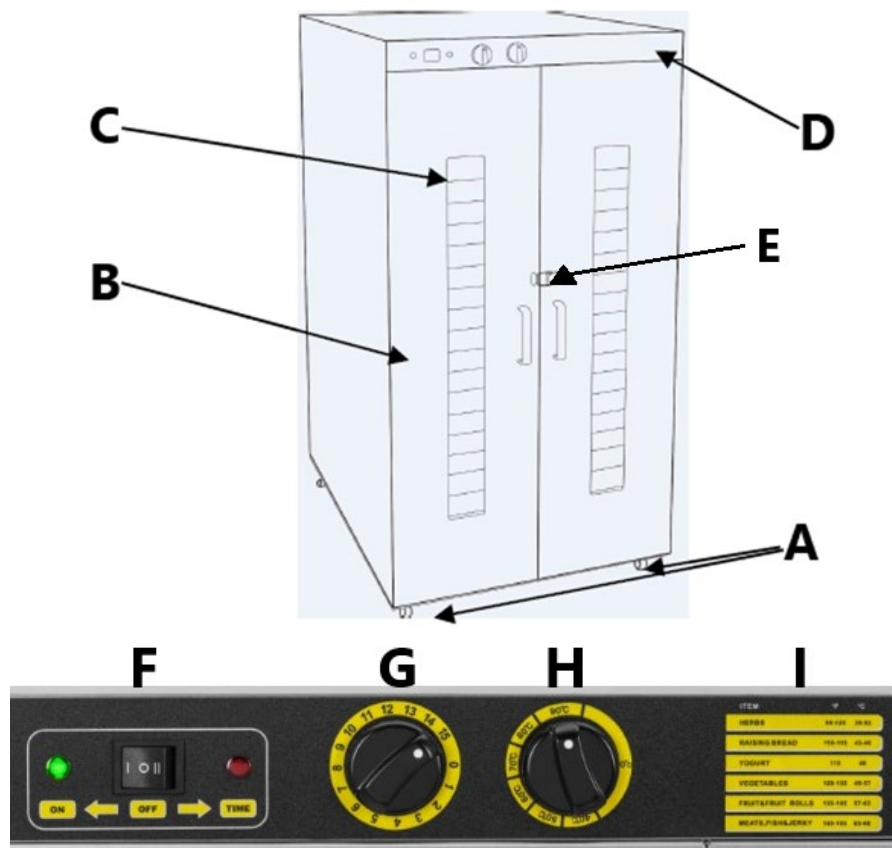


Dieses Benutzerhandbuch wurde mit Hilfe einer maschinellen Übersetzung erstellt. Wir haben uns nach Kräften bemüht, die Genauigkeit der Übersetzung zu gewährleisten. Bitte beachten Sie jedoch, dass automatische Übersetzungen nicht perfekt sind und menschliche Übersetzer nicht ersetzen können. Die offizielle Version des Benutzerhandbuchs ist in Englisch. Etwaige Unterschiede zwischen der übersetzten Fassung und dem englischen Original sind rechtlich nicht bindend. Sollten Sie Fragen zur Genauigkeit der Übersetzung haben, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version, die die offizielle Referenz ist.

Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Parameterwert
Produktname	Dörrautomat
Modell	RCDA-600/24
Nennspannung [V~] / Frequenz [Hz]	230 / 50
Nennleistung [W]	5850
Schutzklasse	I
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) [mm]	700 x 945 x 1375
Gewicht [kg]	93,3
Dehydratisierungstemperatur [°C]	40 ~ 90
Fassungsvermögen [L]	600
Timer	Bis zu 15 Stunden
Anzahl von Rosten	24
Größe des Rostes [mm]	670 x 670

Beschreibung des Geräts



- | | |
|----------------|-----------------------------|
| A. Lenkrollen | E. Sicherheitsschnalle |
| B. Türen | F. ON-OFF-Multi-Schalter |
| C. Gitterroste | G. Timer |
| D. Steuerfeld | H. Temperatur-Einstellknopf |

- I. Tabelle mit ungefährer Trocknungstemperatur

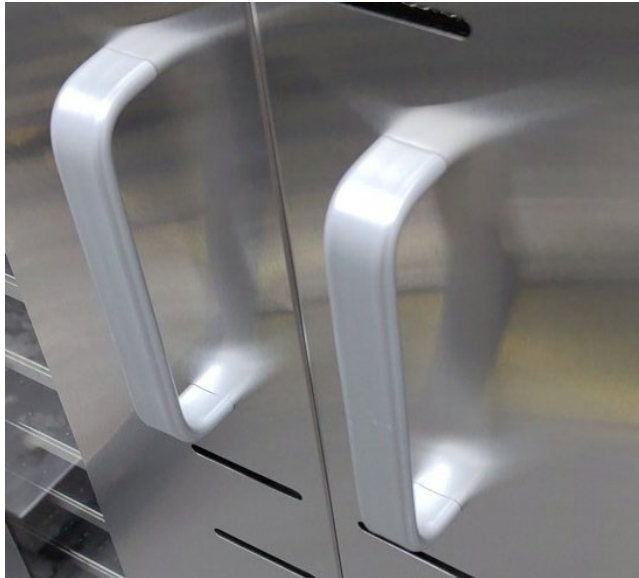
Vorbereitung für den Einsatz

Die Umgebungstemperatur darf nicht höher als 40°C sein und die relative Luftfeuchtigkeit sollte weniger als 85% betragen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raums, in dem das Gerät verwendet wird. Der Abstand zwischen jeder Seite des Geräts und der Wand oder anderen Gegenständen sollte mindestens 30,5 cm betragen, die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden. Das Gerät sollte immer auf einem ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Untergrund und außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten geistigen und sensorischen Fähigkeiten verwendet werden. Betätigen Sie die Bremsen an den 2 Rädern. Stellen Sie das Gerät so auf, dass Sie immer Zugang zum Stromkasten und den Schaltern haben. Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein und den technischen Angaben auf dem Produktetikett entsprechen.

Nehmen Sie die Schalen auseinander und reinigen Sie sie ebenso wie die Trockenkammer vor dem ersten Gebrauch gründlich.

Der elektrische Anschluss sollte von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden: Schließen Sie die Kabel des Netzkabels an einen Schaltkasten mit RCB an, so dass der Fehlerstromschutzschalter bei einem Leck automatisch den Strom abschaltet.

ZUSAMMENBAU DES TÜRGRIFFS



Befestigen Sie die Türgriffe in den vorbereiteten Löchern in den Türen, indem Sie sie an die Türen schrauben (setzen Sie die Schrauben von innen ein und ziehen Sie sie fest). Verwenden Sie dazu den mitgelieferten Schraubendreher.

Verwendung des Geräts

- 1) Stellen Sie den Netzschalter entweder auf "ON" (Dauerbetrieb) oder "Time" (aktiviert den Timer).
- 2) Stellen Sie den Temperaturknopf auf den gewünschten Wert ein. Es wird empfohlen, die Kammer ca. 5-10 Minuten vorzuheizen, bevor Sie Roste mit Lebensmitteln hineinlegen.
- 3) Legen Sie die Roste hinein und schließen Sie die Türen ordentlich. Legen Sie die Lebensmittel nicht übereinander, sondern positionieren Sie die Stücke so, dass sie sich nicht berühren. Lassen Sie zwischen ihnen genügend Platz für eine gute Luftzirkulation. Entfernen Sie überschüssige Feuchtigkeit aus den Lebensmitteln.
- 4) Auf der Oberfläche einiger verarbeiteter Produkte können sich während des Trocknungsprozesses Wassertropfen bilden. Diese können entfernt werden, indem das Produkt mit einem sauberen Handtuch oder Papiertuch abgetupft wird. Achtung: Das Gerät wird heiß - seien Sie besonders vorsichtig!

- 5) Die Trocknungszeit kann je nach Faktoren wie Luftfeuchtigkeit, Lufttemperatur und Produktdicke, Temperatur oder Fettgehalt variieren.
- 6) Die auf dem Temperaturregler angegebene Temperatur gilt für den Betrieb des Geräts bei einer Umgebungstemperatur von 21 °C. Wenn die Umgebungstemperatur davon abweicht, können Sie den Temperatureinstellknopf entsprechend anpassen.

Tipps zum Trocknen

- Überlappen Sie keine Lebensmittel. Legen Sie die Lebensmittel flach auf die Gestelle.
- Prüfen Sie die Trockenheit nach 6 Stunden und dann alle 2 Stunden, bis sie je nach Produkt knusprig, biegsam oder lederartig ist.
- Prüfen Sie, ob die Lebensmittel vollständig trocken sind, bevor Sie sie herausnehmen. Öffnen Sie einige Proben oder schneiden Sie sie in der Mitte auf, um die innere Trockenheit zu überprüfen. Wenn die Lebensmittel noch feucht sind, dehydrieren Sie länger.
- Beschriften Sie jeden Behälter mit dem Namen des Lebensmittels, dem Datum der Trocknung und dem ursprünglichen Gewicht.
- Eine ordnungsgemäße Lagerung ist für die Erhaltung der Qualität von Lebensmitteln unerlässlich. Verpacken Sie die Lebensmittel nach dem Abkühlen.
- Lebensmittel sind länger haltbar, wenn sie an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort gelagert werden. Die ideale Lagertemperatur beträgt 16°C (60°F) oder weniger.
- Legen Sie getrocknete Lebensmittel in Plastikgefrierbeutel, bevor Sie sie in Metall- oder Glasbehältern aufbewahren.
- Entfernen Sie vor dem Verschließen so viel Luft wie möglich.
- Die Vakuumversiegelung ist ideal für die Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel.
- Die Lebensmittel schrumpfen während des Trocknungsprozesses auf etwa 1/4 bis 1/2 ihrer ursprünglichen Größe und ihres ursprünglichen Gewichts, daher sollten die Stücke nicht zu klein geschnitten werden. 0,5 kg rohes Fleisch ergeben etwa 1/3 bis 1/2 weniger Dörrfleisch.
- Wenn die Hitze zu hoch eingestellt ist, können die Lebensmittel außen hart und trocken, innen aber noch feucht sein. Wenn die Temperatur zu niedrig ist, verlängert sich die Trocknungszeit.

Reinigung und Wartung

- a) Reinigen Sie die Einschübe und die Trockenkammer vor dem ersten Gebrauch des Geräts und nach jedem Gebrauch.
- b) Stellen Sie den Netzschalter und den Timer-Drehknopf in die Position "OFF" und trennen Sie die Stromzufuhr. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- c) Entfernen Sie die Roste aus der Kammer.
- d) Wischen Sie die Trockenkammer (innen und außen) mit einem feuchten Schwamm oder Waschlappen sauber.
- e) ACHTUNG! Kanten können scharfkantig sein! Spritzen Sie kein Wasser auf das Heizelement (das sich hinter dem Sieb im hinteren Teil der Kammer befindet). Wasser kann die elektrischen Komponenten beschädigen und die Gefahr eines Stromschlags erhöhen. Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser ein.
- f) Reinigen Sie die herausgenommenen Roste mit warmer Seifenlauge. Mit klarem Wasser abspülen und sofort abtrocknen.
- g) Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen und/oder metallischen Gegenstände (z. B. eine Drahtbürste oder einen Metallspatel), da diese das Oberflächenmaterial des Geräts beschädigen können.
- h) Reinigen Sie das Gerät nicht mit säurehaltigen Substanzen, Mitteln für medizinische Zwecke, Verdünnern, Kraftstoffen, Ölen oder anderen chemischen Substanzen, da dies das Gerät beschädigen kann. Verwenden Sie zum Waschen des Geräts nur milde, lebensmittelechte Reinigungsmittel.

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Abhilfe
--------	------------------	---------

Feuchtigkeit im Behälter	Unvollständige Trocknung. Ungleichmäßig geschnittene Lebensmittel, dadurch unvollständige Trocknung. Bei getrockneten Lebensmitteln, die nach dem Abkühlen zu lange bei Raumtemperatur belassen wurden, ist wieder Feuchtigkeit in die Lebensmittel gelangt.	Prüfen Sie, ob die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie sie aus dem Dörrgerät nehmen. Schneiden Sie die Lebensmittel gleichmäßig. Schnell abkühlen lassen und sofort verpacken.
Schimmel auf Lebensmitteln	unvollständige Trocknung. Lebensmittel, die nicht innerhalb einer Woche auf Feuchtigkeit geprüft wurden. Lagerbehälter nicht luftdicht. Zu warme Lagertemperatur/Feuchtigkeit in den Lebensmitteln. Es kann zu einer Aushärtung gekommen sein, was bedeutet, dass die Lebensmittel bei einer zu hohen Temperatur getrocknet wurden und die Lebensmittel zwar außen, aber nicht vollständig innen getrocknet wurden.	Testen Sie mehrere Lebensmittel auf ihre Trockenheit. Überprüfen Sie den Vorratsbehälter innerhalb von 1 Woche auf Feuchtigkeit und trocknen Sie die Lebensmittel bei Bedarf erneut. Verwenden Sie zur Lagerung luftdichte Behälter. Lagern Sie Lebensmittel in kühlen Räumen bei einer Temperatur von höchstens 21°C (70°F). Trocknen Sie Lebensmittel bei angemessenen Temperaturen.
Braune Flecken auf Gemüse	Die Trocknungstemperatur ist zu hoch. Das Gemüse war zu trocken.	Trocknen Sie die Lebensmittel bei angemessenen Temperaturen / verwenden Sie den Trocknungsleitfaden für Hinweis. Prüfen Sie die Lebensmittel häufig auf Trockenheit.
Lebensmittel kleben an den Regalen	Lebensmittel werden nicht umgedreht.	Nach einer Stunde Trocknungszeit die Lebensmittel mit einem Spatel wenden.

Entsorgung von Altgeräten

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht über den Hausmüll. Geben Sie es bei einer Recycling- und Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte ab. Überprüfen Sie das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung und der Verpackung. Die zur Herstellung des Geräts verwendeten Kunststoffe können entsprechend ihrer Kennzeichnung recycelt werden. Indem Sie sich für das Recycling entscheiden, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Informationen über Ihre örtliche Recyclinganlage zu erhalten.

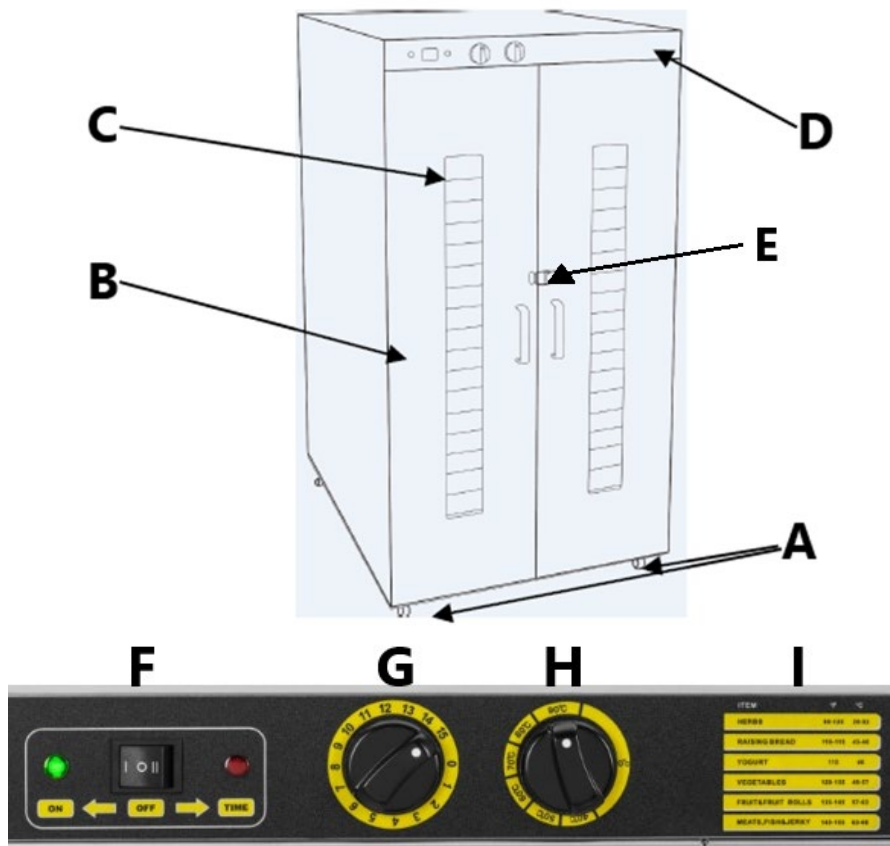


This User Manual has been translated using machine translation. We have made every effort to ensure the translation is accurate, but please note that automated translations are not perfect and are not meant to replace human translators. The official version of the User Manual is in English. Any differences between the translated version and the original English are not legally binding. If you have any questions about the accuracy of the translation, please refer to the English version, which is the official reference.

Technical data

Parameter description	Parameter value
Product name	Food dehydrator
Model	RCDA-600/24
Rated voltage [V~] / frequency [Hz]	230 / 50
Rated power [W]	5850
Protection class	I
Dimensions [width x depth x height; mm]	700 x 945 x 1375
Weight [kg]	93.3
Dehydrating temperature [°C]	40 ~ 90
Capacity [L]	600
Timer	Up to 15 hr
Number of grates	24
Grate size [mm]	670 x 670

Device description



- A. Castors
- B. Doors
- C. Grates
- D. Control panel
- E. Safety-buckle
- F. ON-OFF-multi-switch
- G. Timer
- H. Temperature adjustment knob
- I. Table with approximate drying temperature

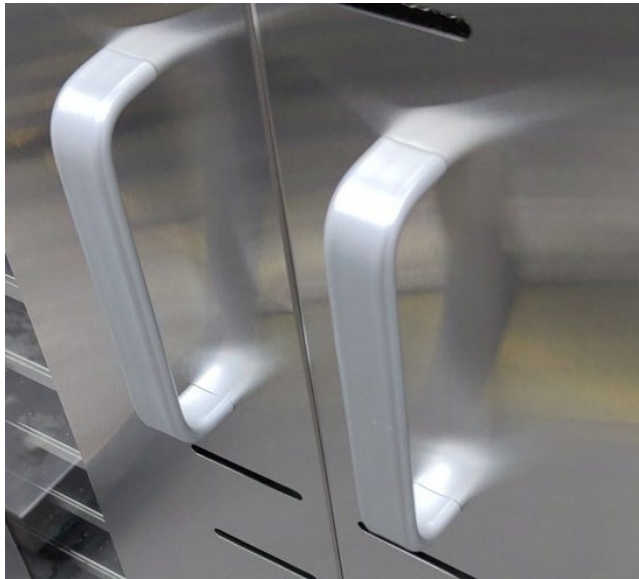
Preparing for use

The temperature of environment must not be higher than 40°C and the relative humidity should be less than 85%. Ensure good ventilation in the room in which the device is being used. There should be at least 30.5 cm distance between each side of the device and the wall or other objects, do not block the air vents. The device should always be used when positioned on an even, stable, clean, fireproof and dry surface, and be out of the reach of children and persons with limited mental and sensory functions. Apply the brakes on the 2 wheels. Position the device such that you always have access to the power box and switches. The appliance must be properly grounded and correspond to the technical details on the product label.

Disassemble the trays and clean them thoroughly same as the drying chamber before the first use.

Electrical connection should be performed by a qualified electrician: connect the power cord wires to an electrical box with RCB, so when leakage occurs, the residual current circuit breaker will automatically kill the power.

ASSEMBLING THE DOOR HANDLE



Attach the door handles in the prepared holes in the doors by screwing them to the doors (put the screws from the inside and tighten them). Use for it the included screwdriver.

Using the device

- 1) Put the power switch to either “ON” (constant work) or “Time” (activates the timer) position.
- 2) Adjust the temperature knob to the desired value. It is recommended to preheat the chamber for about 5-10 minutes before putting grates with food inside.
- 3) Put the grates inside and tidy close the doors. Do not overlap the food placed on it – position the pieces so that they do not touch each other. Allow space between them for proper air circulation. Remove any excess moisture from the food.
- 4) Water droplets may form on the surface of some processed products while dehydrating. These can be removed by blotting the product with a clean towel or paper towel. Warning: the appliance becomes hot – use extra caution!
- 5) Drying time may vary depending on factors like humidity, air temperature and product thickness, temperature or fat content.
- 6) The given temperature on the temperature control knob is when the appliance works in ambient temperature of 21 °C. When the ambient temperature varies from that, You may adjust the temperature adjustment knob accordingly.

Drying tips

- Do not overlap foods. Lay foods flat on the racks.

- Check dryness after 6 hours, then check every 2 hours until crisp, pliable or leathery depending on the product.
- Check foods to make sure they are completely dry before removing. Open or cut down the middle of a few samples to check internal dryness. If the foods is still moist, dehydrate longer.
- Label each container with the food name, date of drying and the original weight.
- Proper storage is essential to maintain quality food. Package the food when cool.
- Foods can be kept longer if stored in a cool, dark, dry place. The ideal storage temperature is 16°C (60°F) or lower.
- Place dried foods in plastic freezer bags before storing in metal or glass containers.
- Remove as much air as possible before sealing.
- Vacuum sealing is ideal for keeping dried foods.
- Food will shrink approximately 1/4 to 1/2 their original size and weight during the dehydration process, so pieces should not be cut too small. 0.5 kg of raw meat will yield about 1/3 to 1/2 less of jerky.
- If the heat is set too high, food may harden and dry on the outside, yet be moist on the inside. If the temperature is too low, the drying time will increase.

Cleaning and maintenance

- Clean the racks and drying chamber before using the appliance for the first time and after each use.
- Set the power switch and the timer knob to the "OFF" position, disconnect the power supply. Allow the appliance to completely cool before cleaning.
- Remove the grates from the chamber.
- Wipe the drying chamber clean (inside and out) with a damp sponge or washcloth.
- CAUTION! Edges may be sharp! Do not splash water onto the heating element (located behind the screen inside the chamber at the back). Water may damage the electrical components and increases the risk of electrical shock. DO NOT immerse the appliance in water.
- Clean the grates removed outside with warm, soapy water. Rinse with clear water and dry immediately.
- Do not use sharp and/or metal objects for cleaning (e.g. a wire brush or a metal spatula) because they may damage the surface material of the appliance.
- Do not clean the device with an acidic substance, agents of medical purposes, thinners, fuel, oils or other chemical substances because it may damage the device. Use only mild, food-safe detergents to wash the device.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Moisture in the container	Incomplete Drying. Food cut unevenly, thus incomplete drying. Dried foods left at room temperature too long after cooling, moisture has re-entered the foods.	Test food for dryness before removing from the dehydrator. Cut foods evenly. Cool quickly and package immediately.
Mold on food	incomplete drying. Food not checked for moisture con lent within a week. Storage container not air-tight. Storage temperature too warm/moisture in food. Case hardening may have occurred, meaning the food was dried at too high of temperature and food was dried on the outside but not completed dried on the inside.	Test several food pieces for dryness. check the storage container within 1 week for moisture ,then redry food if needed. use air-tight containers for storage. Store foods in cool areas that are 21°C (70°F) or below. Dry foods at appropriate temperatures.
Brown spots on vegetables	Too high of drying temperature used. Vegetables were over-dried.	Dry foods at appropriate temperatures/use the drying guide for reference. Check foods often for dryness.

Food is sticking to the racks	Food not being turned over.	After one hour of dehydrating, use a spatula and flip the foods.
-------------------------------	-----------------------------	--

Disposing of used devices

Do not dispose of this device in municipal waste systems. Hand it over to an electric and electrical device recycling and collection point. Check the symbol on the product, instruction manual and packaging. The plastics used to construct the device can be recycled in accordance with their markings. By choosing to recycle you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Contact local authorities for information on your local recycling facility.

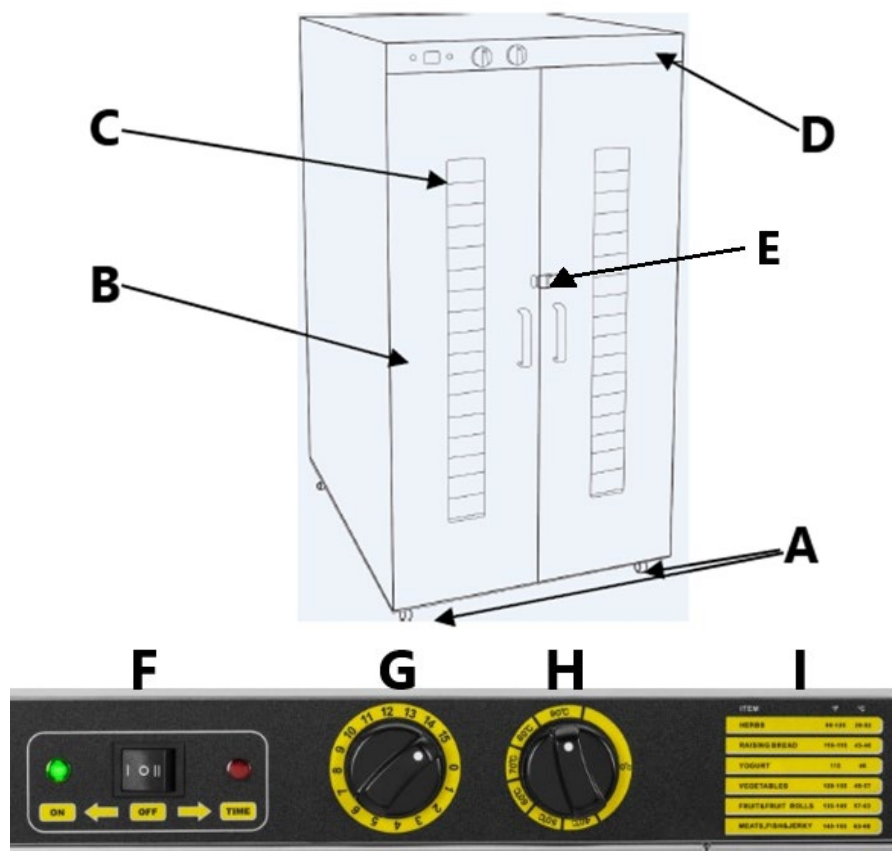


Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona za pomocą tłumaczenia maszynowego. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby zapewnić dokładność tłumaczenia. Należy jednak pamiętać, że tłumaczenia automatyczne nie są doskonałe i nie mają na celu zastąpienia tłumaczy. Oficjalna wersja instrukcji obsługi jest w języku angielskim. Wszelkie różnice między wersją przetłumaczoną a oryginałem w języku angielskim nie są prawnie wiążące. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące dokładności tłumaczenia, zapoznaj się z wersją angielską, która jest wersją oficjalną.

Dane techniczne

Opis parametru	Wartość parametru
Nazwa produktu	Suszarka do żywności
Model	RCDA-600/24
Napięcie znamionowe [V~] / częstotliwość [Hz]	230 / 50
Moc znamionowa [W]	5850
Klasa ochrony	I
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) [mm]	700x945x1375
Ciężar [kg]	93,3
Temperatura suszenia [°C]	40 ~ 90
Pojemność [L]	600
Czasomierz	Do 15 godz.
Liczba kratki	24
Rozmiar kratki [mm]	670x670

Opis urządzenia



- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| A. Kółka obrotowe | E. Klamra bezpieczeństwa |
| B. Drzwi | F. Przełącznik wielopozycyjny ON-OFF |
| C. Kratki | G. Czasomierz |
| D. Panel sterujący | H. Pokrętko regulacji temperatury |

- I. Tabela z orientacyjną temperaturą suszenia

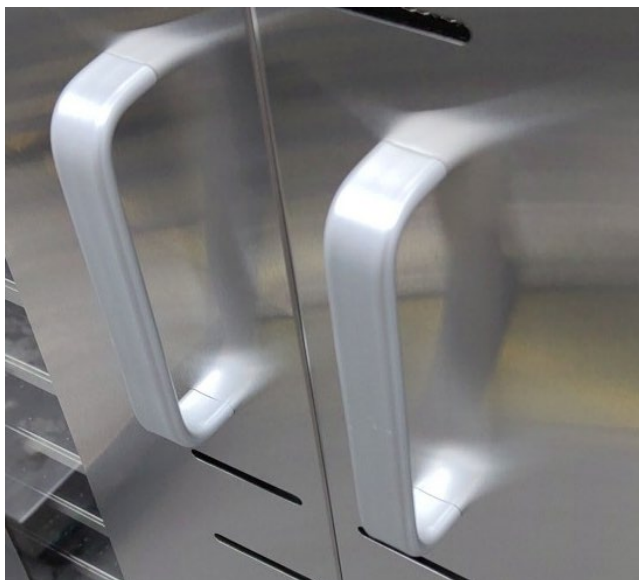
Przygotowanie do użycia

Temperatura otoczenia nie może przekraczać 40°C, a wilgotność względna powinna być mniejsza niż 85%. Należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia, w którym używane jest urządzenie. Należy zachować odległość co najmniej 30,5 cm między każdą stroną urządzenia a ścianą lub innymi obiektami, nie należy blokować otworów wentylacyjnych. Urządzenie należy zawsze używać na równej, stabilnej, czystej, ognioodpornej i suchej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób o ograniczonych funkcjach sensorycznych i umysłowych. Wciśnij hamulce na obu kołach. Umieść urządzenie w taki sposób, aby zawsze mieć dostęp do skrzynki zasilającej i przełączników. Urządzenie musi być prawidłowo uziemione i zgodne z danymi technicznymi podanymi na etykiecie produktu.

Przed pierwszym użyciem należy rozmontować tacki i dokładnie je wyczyścić, tak samo jak komorę suszenia.

Podłączenie elektryczne powinno zostać wykonane przez wykwalifikowanego elektryka: przewody zasilające należy podłączyć do skrzynki elektrycznej z wyłącznikiem różnicowoprądowym (RCB), aby w przypadku upływu prądu wyłącznik różnicowoprądowy automatycznie odciął zasilanie.

MONTAŻ KLAMKI DRZWI



Przymocuj klamki do drzwi w przygotowanych otworach, przykręcając je do drzwi (wkręć śruby od wewnątrz i dokręć je). Użyj do tego dołączonego śrubokręta.

Korzystanie z urządzenia

- 1) Ustaw wyłącznik zasilania w pozycji „ON” (praca ciągła) lub „Time” (aktywacja timera).
- 2) Ustaw pokrętkę temperatury na żądaną wartość. Zaleca się wstępne podgrzanie komory przez około 5-10 minut przed umieszczeniem w niej ruszty z żywnością.
- 3) Włóż kratkę do środka i dokładnie zamknij drzwi. Nie układaj na sobie poszczególnych kawałków jedzenia – układaj je tak, aby się nie stykały. Pozostaw przestrzeń między nimi, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza. Usuń nadmiar wilgoci z jedzenia.
- 4) Podczas suszenia na powierzchni niektórych przetworzonych produktów mogą tworzyć się kropelki wody. Można je usunąć poprzez odsączenie produktu czystym ręcznikiem lub ręcznikiem papierowym. Ostrzeżenie: urządzenie jest gorące – zachowaj szczególną ostrożność!
- 5) Czas suszenia może się różnić w zależności od takich czynników, jak wilgotność, temperatura powietrza, grubość produktu, temperatura i zawartość tłuszczu.
- 6) Podana na pokrętle temperatura obowiązuje przy pracy urządzenia w temperaturze otoczenia 21 °C. Jeśli temperatura otoczenia będzie się wahać, możesz odpowiednio wyregulować temperaturę za pomocą pokrętki.

Wskazówki dotyczące suszenia

- Nie łącz ze sobą poszczególnych produktów. Połóż żywność płasko na kratkach.
- Sprawdź stan wysuszenia po 6 godzinach, a następnie sprawdzaj co 2 godziny, aż do momentu, gdy produkt stanie się chrupiący, elastyczny lub skórzasty, w zależności od produktu.
- Przed wyjęciem z lodówki sprawdź, czy żywność jest całkowicie sucha. Otwórz lub przetnij kilka próbek w poprzek, aby sprawdzić ich wewnętrzną suchość. Jeśli żywność jest nadal wilgotna, susz ją dłużej.
- Oznacz każde opakowanie nazwą produktu, datą suszenia i pierwotną wagą.
- Prawidłowe przechowywanie jest niezbędne do zachowania jakości żywności. Zapakuj żywność, gdy jest chłodna.
- Żywność można przechowywać dłużej, jeśli przechowuje się ją w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu. Idealna temperatura przechowywania wynosi 16°C (60°F) lub mniej.
- Przed umieszczeniem żywności w metalowych lub szklanych pojemnikach należy ją umieścić w plastikowych torebkach do mrożenia.
- Przed zamknięciem należy usunąć jak najwięcej powietrza.
- Pakowanie próżniowe doskonale nadaje się do przechowywania suszonej żywności.
- Podczas procesu suszenia żywność skurczy się o około 1/4 do 1/2 swojej pierwotnej wielkości i wagi, dlatego nie należy kroić jej na zbyt małe kawałki. Z 0,5 kg surowego mięsa uzyskasz o około 1/3 do 1/2 mniej suszonego mięsa.
- Jeśli temperatura będzie zbyt wysoka, jedzenie może stwardnieć i wyschnąć na zewnątrz, ale pozostać wilgotne w środku. Jeżeli temperatura będzie zbyt niska, czas suszenia wydłuży się.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed pierwszym użyciem urządzenia oraz po każdym kolejnym użyciu należy wyczyścić półki i komorę suszenia.
- Ustaw wyłącznik zasilania oraz pokrętkę timera w pozycji „OFF”, odłącz zasilanie. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Wyjmij kratkę z komory.
- Wyczyść komorę suszącą (wewnątrz i na zewnątrz) wilgotną gąbką lub ściereczką.
- UWAGA!** Krawędzie mogą być ostre! Nie należy przyskać wodą na element grzewczy (znajdujący się za ekranem wewnątrz komory z tyłu). Woda może uszkodzić elementy elektryczne i zwiększyć ryzyko porażenia prądem. **NIE** zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Wyczyść kratki zdjęte na zewnątrz ciepłą wodą z mydłem. Spłukać czystą wodą i natychmiast osuszyć.
- Do czyszczenia nie należy używać ostrych i/lub metalowych przedmiotów (np. szczotki drucianej lub metalowej szpatułki), ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.
- Nie należy czyścić urządzenia substancjami kwaśnymi, środkami medycznymi, rozcieńczalnikami, paliwem, olejami ani innymi substancjami chemicznymi, gdyż może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Do mycia urządzenia należy używać wyłącznie łagodnych detergentów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wilgoć w pojemniku	Niepełne wysuszenie. Żywność jest nierównomiernie pokrojona, co powoduje niepełne wysuszenie. Jeśli suszona żywność po schłodzeniu pozostanie zbyt długo w temperaturze pokojowej, do produktu ponownie wnika wilgoć.	Przed wyjęciem żywności z dehydratora sprawdź, czy jest sucha. Pokrój produkty spożywcze równomiernie. Szybko schłodzić i natychmiast zapakować.
Pleśń na jedzeniu	niepełne wysuszenie. Żywność nie została sprawdzona pod kątem zawartości wilgoci w ciągu tygodnia. Pojemnik do przechowywania nie jest hermetyczny. Zbyt wysoka	Sprawdź, czy kilka kawałków żywności jest suchych. W ciągu tygodnia sprawdź, czy w pojemniku, w którym przechowujesz żywność, nie ma wilgoci. W razie potrzeby wysusz

	temperatura przechowywania/zbyt duża wilgotność żywności. Mogło dojść do utwardzenia powierzchniowego, co oznacza, że żywność była suszona w zbyt wysokiej temperaturze i była wysuszona na zewnątrz, ale nie całkowicie wysuszona w środku.	żywność ponownie. Przechowuj żywność w szczelnych pojemnikach. Przechowuj żywność w chłodnym miejscu, w temperaturze 21°C (70°F) lub niższej. Suszyć żywność w odpowiedniej temperaturze.
Brązowe plamy na warzywach	Zastosowano zbyt wysoką temperaturę suszenia. Warzywa były przesuszone.	Suszyć żywność w odpowiedniej temperaturze/korzystać z przewodnika suszenia odniesienie. Często sprawdzaj, czy żywność nie jest sucha.
Jedzenie przywiera do pótek	Żywność nie jest zmieniana.	Po godzinie odwadniania, za pomocą szpatułki obróć żywność.

Utylizacja zużytych urządzeń

Nie wyrzucaj tego urządzenia do miejskich systemów utylizacji odpadów. Oddaj go do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Sprawdź symbol na produkcie, instrukcji obsługi i opakowaniu. Tworzywa sztuczne wykorzystane do budowy urządzenia można poddać recyklingowi zgodnie z ich oznaczeniami. Wybierając recykling, wnosisz znaczący wkład w ochronę naszego środowiska. Aby uzyskać informacje na temat najbliższego zakładu recyklingu, skontaktuj się z lokalnymi władzami.

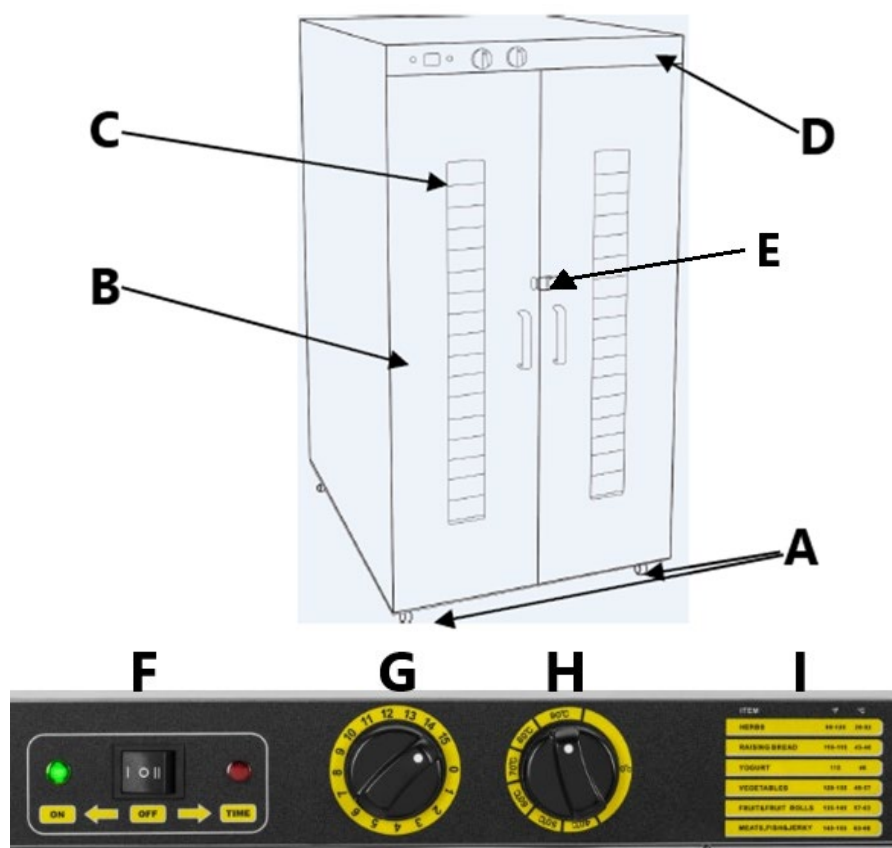


Tato uživatelská příručka byla přeložena pomocí strojového překladu. Udělali jsme vše pro to, aby byl překlad přesný, ale mějte na paměti, že automatické překlady nejsou dokonalé a nemají nahradit lidské překladače. Oficiální verze uživatelské příručky je v angličtině. Jakékoli rozdíly mezi přeloženou verzí a původní angličtinou nejsou právně závazné. Máte-li jakékoli dotazy ohledně přesnosti překladu, podívejte se prosím na anglickou verzi, která je oficiálním odkazem.

Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru
Stůl pro horní frézku	Sušička potravin
Model	RCDA-600/24
Jmenovité napětí [V~] / frekvence [Hz]	230 / 50
Jmenovitý výkon[W]	5850
Třída ochrany	I
Rozměry (šířka x hloubka x výška) [mm]	700 x 945 x 1375
Hmotnost [kg]	93,3
Teplota dehydratace [°C]	40 ~ 90
Kapacita [L]	600
Časovač	Až 15 hod
Počet roštů	24
Velikost roštu [mm]	670 x 670

Popis zařízení



- | | |
|------------------------|---|
| A. Otočná kolečka | F. ON-OFF-multi-spínač |
| B. Dveře | G. Časovač |
| C. Rošty | H. Knoflík pro nastavení teploty |
| D. Ovládací panel | I. Tabulka s přibližnou teplotou sušení |
| E. Bezpečnostní přezka | |

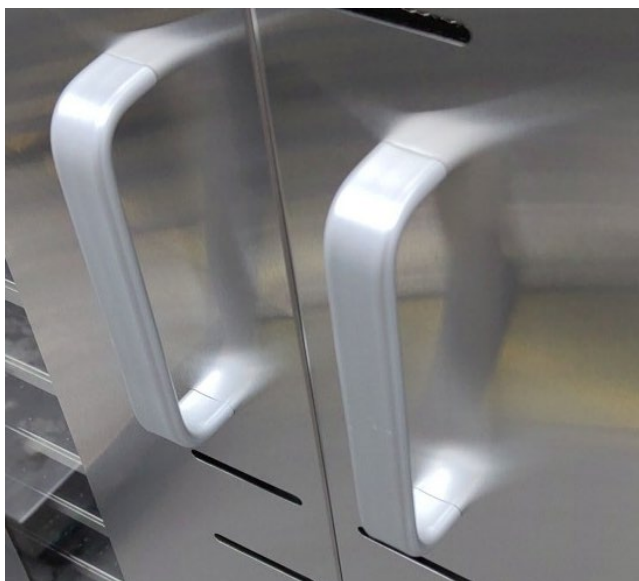
Příprava k použití

Teplota prostředí nesmí být vyšší než 40°C a relativní vlhkost nižší než 85%. Zajistěte dobré větrání v místnosti, ve které je zařízení používáno. Mezi každou stranou zařízení a stěnou nebo jinými předměty by měla být vzdálenost alespoň 30,5 cm, neblokujte větrací otvory. Zařízení by mělo být vždy používáno, když je umístěno na rovném, stabilním, čistém, ohnivzdorném a suchém povrchu a mělo by být mimo dosah dětí a osob s omezenými duševními a smyslovými funkcemi. Použijte brzdy na 2 kolech. Umístěte zařízení tak, abyste měli vždy přístup k napájecí skříni a vypínačům. Spotřebič musí být řádně uzemněn a odpovídat technickým údajům na štítku výrobku.

Před prvním použitím rozložte podnosy a důkladně je vyčistěte stejně jako sušicí komoru.

Elektrické připojení by měl provádět kvalifikovaný elektrikář: připojte vodiče napájecího kabelu k elektrické skříni s RCB, takže když dojde k úniku, jistič zbytkového proudu automaticky vypne napájení.

MONTÁŽ KLIKY DVEŘÍ



Upevněte kliky do připravených otvorů ve dveřích přišroubováním ke dveřím (šrouby vložte zevnitř a utáhněte). Použijte k tomu přiložený šroubovák.

Používání zařízení

- 1) Přepněte vypínač do polohy „ON“ (nepřetržitá práce) nebo „Time“ (aktivuje časovač).
- 2) Nastavte knoflík teploty na požadovanou hodnotu. Před vložením roštů s potravinami se doporučuje komoru asi 5-10 minut předehřát.
- 3) Vložte mřížky dovnitř a zavřete dvířka. Potraviny na něm umístěné nepřekrývejte – kusy umístěte tak, aby se navzájem nedotýkaly. Nechte mezi nimi prostor pro správnou cirkulaci vzduchu. Odstraňte přebytečnou vlhkost z jídla.
- 4) Během dehydratace se na povrchu některých zpracovaných produktů mohou tvořit kapičky vody. Ty lze odstranit odsáváním produktu čistým ručníkem nebo papírovou utěrkou. Varování: Spotřebič se zahřívá – dbejte zvýšené opatrnosti!
- 5) Doba schnutí se může lišit v závislosti na faktorech, jako je vlhkost, teplota vzduchu a tloušťka produktu, teplota nebo obsah tuku.
- 6) Uvedená teplota na knoflíku regulace teploty je, když spotřebič pracuje při okolní teplotě 21 ° C. Když se okolní teplota mění, můžete odpovídajícím způsobem upravit knoflík pro nastavení teploty.

Tipy na sušení

- Nepřekrývejte potraviny. Položte potraviny naplocho na rošty.
- Po 6 hodinách zkontrolujte suchost a poté každé 2 hodiny, dokud nebude křupavá, poddajná nebo kožovitá v závislosti na produktu.

- Před vyjmutím potravin zkontrolujte, zda jsou zcela suché. Otevřete nebo odřízněte prostřední část několika vzorků, abyste zkontrolovali vnitřní suchost. Pokud jsou potraviny stále vlhké, dehydratujte déle.
- Každý obal označte názvem potravin, datem sušení a původní hmotností.
- Správné skladování je nezbytné pro udržení kvality potravin. Vychladlé jídlo zabalte.
- Potraviny lze uchovávat déle, pokud jsou skladovány na chladném, tmavém a suchém místě. Ideální skladovací teplota je 16°C (60°F) nebo nižší.
- Před uložením do kovových nebo skleněných nádob vložte sušené potraviny do plastových mrazicích sáčků.
- Před utěsněním odstraňte co nejvíce vzduchu.
- Vakuové těsnění je ideální pro uchování sušených potravin.
- Potraviny se během procesu dehydratace zmenší přibližně o 1/4 až 1/2 své původní velikosti a hmotnosti, takže kousky by neměly být krájeny příliš malé. 0,5 kg syrového masa dá asi o 1/3 až 1/2 méně trhaného masa.
- Je-li teplota nastavena příliš vysoko, potraviny mohou navenek ztvrdnout a uschnout, ale uvnitř mohou být vlhké. Pokud je teplota příliš nízká, doba sušení se prodlouží.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prvním použitím spotřebiče a po každém použití vyčistěte rošty a sušicí komoru.
- Nastavte vypínač a knoflík časovače do polohy "OFF", odpojte napájení. Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Vyjměte mřížky z komory.
- Sušicí komoru otřete dočista (zevnitř i zvenku) vlhkou houbou nebo žínkou.
- UPOZORNĚNÍ!** Hrany mohou být ostré! Nestříkejte vodu na topné těleso (umístěné za clonou uvnitř komory na zadní straně). Voda může poškodit elektrické součásti a zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. **NEPONOŘUJTE** přístroj do vody.
- Vyjmuté mřížky zvenku očistěte teplou mýdlovou vodou. Opláchněte čistou vodou a ihned osušte.
- K čištění nepoužívejte ostré a/nebo kovové předměty (např. drátěný kartáč nebo kovovou špachtli), protože by mohly poškodit povrchový materiál spotřebiče.
- Zařízení nečistěte kyselými látkami, prostředky pro lékařské účely, ředidly, palivy, oleji nebo jinými chemickými látkami, protože by mohly zařízení poškodit. K mytí zařízení používejte pouze jemné čisticí prostředky bezpečné pro potraviny.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Vlhkost v nádobě	Neúplné sušení. Potraviny jsou nakrájeny nerovnoměrně, a tím dochází k neúplnému sušení. Sušené potraviny ponechané při pokojové teplotě příliš dlouho po vychladnutí, vlhkost se znovu dostala do potravin.	Před vyjmutím ze sušičky otestujte potraviny na suchost. Nakrájejte potraviny rovnoměrně. Rychle vychladit a ihned zabalit.
Plíseň na jídle	neúplné sušení. Potraviny nebyly do týdne zkontrolovány na obsah vlhkosti. Skladovací nádoba není vzduchotěsná. Skladovací teplota je příliš vysoká/vlhkost v potravinách. Mohlo dojít ke ztvrdnutí, což znamená, že potraviny byly sušeny při příliš vysoké teplotě a potraviny byly vysušeny zvenčí, ale nebyly zcela vysušeny uvnitř.	Otestujte několik kousků jídla na sucho. do 1 týdne zkontrolujte skladovací nádobu na vlhkost a v případě potřeby potraviny znovu vysušte. ke skladování používejte vzduchotěsné nádoby. Potraviny skladujte v chladných prostorách s teplotou 21 °C (70 °F) nebo nižší. Sušte potraviny při vhodných teplotách.

Hnědé skvrny na zelenině	Použita příliš vysoká teplota sušení. Zelenina byla přesušená.	Sušte potraviny při vhodných teplotách/používejte k tomu návod na sušení odkaz. Potraviny často kontrolujte, zda nejsou suché.
Jídlo se lepí na stojany	Jídlo se nepřevrací.	Po jedné hodině sušení použijte stěrku a otočte potraviny.

Likvidace použitých přístrojů

Nevyhazujte toto zařízení do komunálního odpadu. Předejte jej na sběrné a recyklační místo elektrických a elektrických zařízení. Zkontrolujte symbol na produktu, návodu k použití a balení. Plasty použité ke konstrukci zařízení lze recyklovat v souladu s jejich označením. Výběrem recyklace významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Informace o místním recyklačním zařízení získáte od místních úřadů.

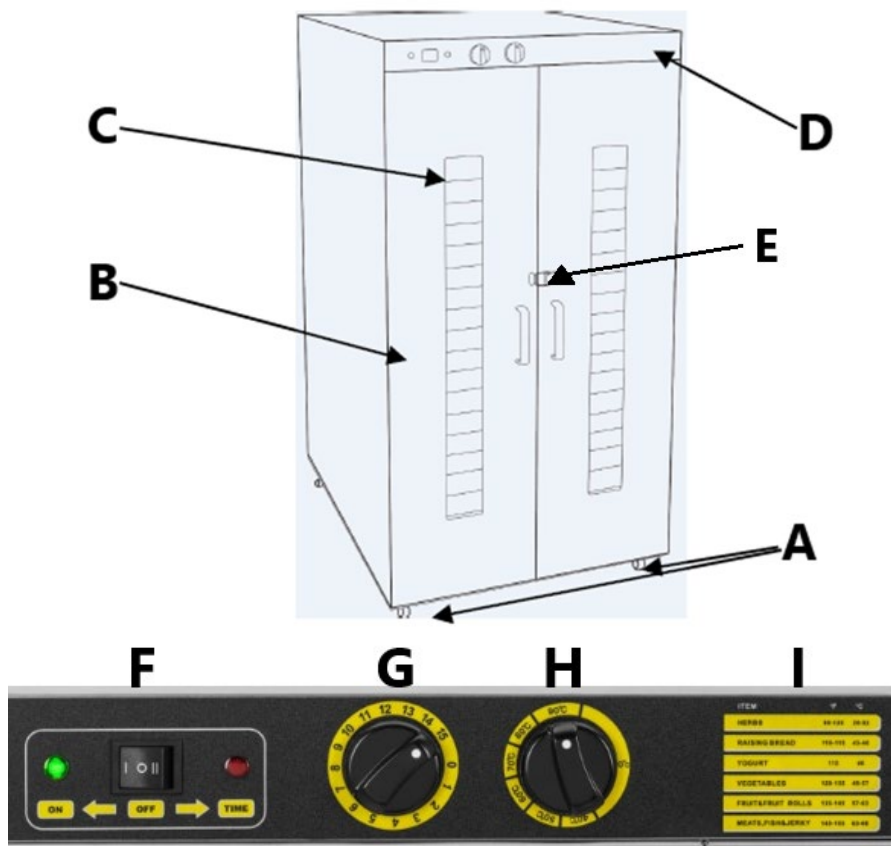


Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique. Nous avons fait tout notre possible pour garantir l'exactitude de la traduction, mais veuillez noter que les traductions automatiques ne sont pas parfaites et ne sont pas destinées à remplacer les traducteurs humains. La version officielle du manuel d'utilisation est en anglais. Les éventuelles différences entre la version traduite et l'original anglais ne sont pas juridiquement contraignantes. Si vous avez des questions sur l'exactitude de la traduction, veuillez vous référer à la version anglaise, qui est la référence officielle.

Caractéristiques techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre
Nom de produit	Déshydrateur alimentaire
Modèle	RCDA-600/24
Tension nominale [V~] / fréquence [Hz]	230 / 50
Puissance nominale [W]	5850
Classe de protection	I
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) [mm]	700 x 945 x 1375
Poids [kg]	93,3
Température de déshydratation [°C]	40 ~ 90
Capacité [L]	600
Minuterie	Jusqu'à 15 heures
Nombre de grilles	24
Taille de la grille [mm]	670 x 670

Description de l'appareil



- A. Roues rotatives
- B. Portes
- C. Grilles
- D. Panneau de commande
- E. Boucle de sécurité
- F. Interrupteur multiple ON-OFF

- G. Minuterie
- H. Bouton de réglage de la température

- I. Tableau avec température de séchage approximative

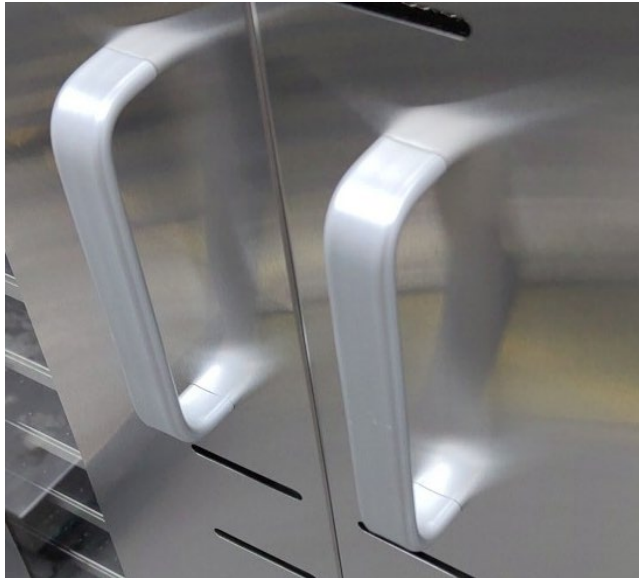
Préparation à l'utilisation

La température ambiante ne doit pas être supérieure à 40°C et l'humidité relative doit être inférieure à 85%. Assurez une bonne ventilation dans la pièce dans laquelle l'appareil est utilisé. Il doit y avoir une distance d'au moins 30,5 cm entre chaque côté de l'appareil et le mur ou d'autres objets, ne bloquez pas les bouches d'aération. L'appareil doit toujours être utilisé lorsqu'il est placé sur une surface plane, stable, propre, ignifuge et sèche, et être hors de portée des enfants et des personnes ayant des fonctions mentales et sensorielles limitées. Appliquez les freins sur les 2 roues. Positionnez l'appareil de manière à avoir toujours accès au boîtier d'alimentation et aux interrupteurs. L'appareil doit être correctement mis à la terre et correspondre aux détails techniques figurant sur l'étiquette du produit.

Démontez les plateaux et nettoyez-les soigneusement, comme la chambre de séchage, avant la première utilisation.

Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien qualifié : connectez les fils du cordon d'alimentation à un boîtier électrique avec disjoncteur différentiel, de sorte qu'en cas de fuite, le disjoncteur différentiel coupe automatiquement l'alimentation.

ASSEMBLAGE DE LA POIGNÉE DE PORTE



Fixez les poignées de porte dans les trous préparés dans les portes en les vissant aux portes (mettez les vis de l'intérieur et serrez-les). Utilisez pour cela le tournevis fourni.

Utilisation de l'appareil

- 1) Placez l'interrupteur d'alimentation sur la position « ON » (travail constant) ou « Time » (active la minuterie).
- 2) Réglez le bouton de température sur la valeur souhaitée. Il est recommandé de préchauffer la chambre pendant environ 5 à 10 minutes avant de placer les grilles avec les aliments à l'intérieur.
- 3) Mettez les grilles à l'intérieur et fermez soigneusement les portes. Ne superposez pas les aliments posés dessus – positionnez les morceaux de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Laissez de l'espace entre eux pour une bonne circulation de l'air. Éliminez tout excès d'humidité des aliments.
- 4) Des gouttelettes d'eau peuvent se former à la surface de certains produits transformés lors de la déshydratation. Ces taches peuvent être éliminées en tamponnant le produit avec une serviette propre ou une serviette en papier. Attention : l'appareil devient chaud – soyez particulièrement prudent !
- 5) Le temps de séchage peut varier en fonction de facteurs tels que l'humidité, la température de l'air et l'épaisseur du produit, la température ou la teneur en matières grasses.

- 6) La température indiquée sur le bouton de contrôle de la température correspond à celle lorsque l'appareil fonctionne à une température ambiante de 21 ° C. Lorsque la température ambiante varie, vous pouvez ajuster le bouton de réglage de la température en conséquence.

Conseils de séchage

- Ne pas superposer les aliments. Disposez les aliments à plat sur les grilles.
- Vérifiez la sécheresse après 6 heures, puis vérifiez toutes les 2 heures jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, souple ou coriace selon le produit.
- Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont complètement secs avant de les retirer. Ouvrir ou couper le milieu de quelques échantillons pour vérifier la sécheresse interne. Si les aliments sont encore humides, déshydratez-les plus longtemps.
- Étiquetez chaque contenant avec le nom de l'aliment, la date de séchage et le poids d'origine.
- Un stockage adéquat est essentiel pour maintenir la qualité des aliments. Emballez les aliments lorsqu'ils sont refroidis.
- Les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sombre et sec. La température de stockage idéale est de 16 °C (60 °F) ou moins.
- Placez les aliments séchés dans des sacs de congélation en plastique avant de les conserver dans des récipients en métal ou en verre.
- Retirez autant d'air que possible avant de sceller.
- La mise sous vide est idéale pour conserver les aliments séchés.
- Les aliments rétréciront d'environ 1/4 à 1/2 de leur taille et de leur poids d'origine pendant le processus de déshydratation, les morceaux ne doivent donc pas être coupés trop petits. 0,5 kg de viande crue donnera environ 1/3 à 1/2 de moins de viande séchée.
- Si la chaleur est réglée trop haut, les aliments peuvent durcir et sécher à l'extérieur, tout en restant humides à l'intérieur. Si la température est trop basse, le temps de séchage augmentera.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez les grilles et la chambre de séchage avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation.
- Réglez l'interrupteur d'alimentation et le bouton de la minuterie sur la position « OFF », débranchez l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Retirez les grilles de la chambre.
- Essuyez la chambre de séchage (intérieur et extérieur) avec une éponge ou un gant de toilette humide.
- ATTENTION ! Les bords peuvent être tranchants ! Ne pas éclabousser d'eau l'élément chauffant (situé derrière l'écran à l'intérieur de la chambre à l'arrière). L'eau peut endommager les composants électriques et augmente le risque de choc électrique. NE PAS immerger l'appareil dans l'eau.
- Nettoyez les grilles retirées à l'extérieur avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire et sécher immédiatement.
- N'utilisez pas d'objets tranchants et/ou métalliques pour le nettoyage (par exemple une brosse métallique ou une spatule métallique) car ils pourraient endommager le matériau de surface de l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec une substance acide, des agents à usage médical, des diluants, du carburant, des huiles ou d'autres substances chimiques car cela pourrait endommager l'appareil. Utilisez uniquement des détergents doux et adaptés à un usage alimentaire pour laver l'appareil.

Résolution de problèmes

Problème	Cause(s) possible(s)	Solution
Humidité dans le récipient	Séchage incomplet. Les aliments sont coupés de manière inégale, ce qui entraîne un séchage incomplet. Les aliments séchés laissés à température ambiante trop	Testez la sécheresse des aliments avant de les retirer du déshydrateur. Couper les aliments uniformément. Laisser refroidir rapidement et emballer immédiatement.

	longtemps après refroidissement, l'humidité a réintégré les aliments.	
Moisissure sur les aliments	séchage incomplet. Les aliments non contrôlés quant à l'humidité ont été consommés dans un délai d'une semaine. Récipient de stockage non hermétique. Température de stockage trop élevée/humidité dans les aliments. Un durcissement superficiel a pu se produire, ce qui signifie que les aliments ont été séchés à une température trop élevée et qu'ils ont été séchés à l'extérieur, mais pas complètement séchés à l'intérieur.	Testez plusieurs morceaux de nourriture pour vérifier leur séchage. Vérifiez le récipient de stockage dans la semaine pour détecter l'humidité, puis séchez à nouveau les aliments si nécessaire. Utilisez des récipients hermétiques pour le stockage. Conservez les aliments dans des endroits frais, à une température de 21 °C (70 °F) ou moins. Sécher les aliments à des températures appropriées.
Taches brunes sur les légumes	La température de séchage utilisée est trop élevée. Les légumes étaient trop secs.	Séchez les aliments à des températures appropriées/utilisez le guide de séchage pour référence. Vérifiez souvent que les aliments ne sont pas secs.
La nourriture colle aux grilles	Les aliments ne sont pas retournés.	Après une heure de déshydratation, utilisez une spatule et retournez les aliments.

Élimination des appareils usagés

Ne jetez pas cet appareil dans les déchets municipaux. Remettez-le à un point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Vérifiez le symbole sur le produit, le manuel d'instructions et l'emballage. Les plastiques utilisés pour construire l'appareil peuvent être recyclés conformément à leurs marquages. En choisissant de recycler, vous contribuez significativement à la protection de notre environnement. Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur votre centre de recyclage local.

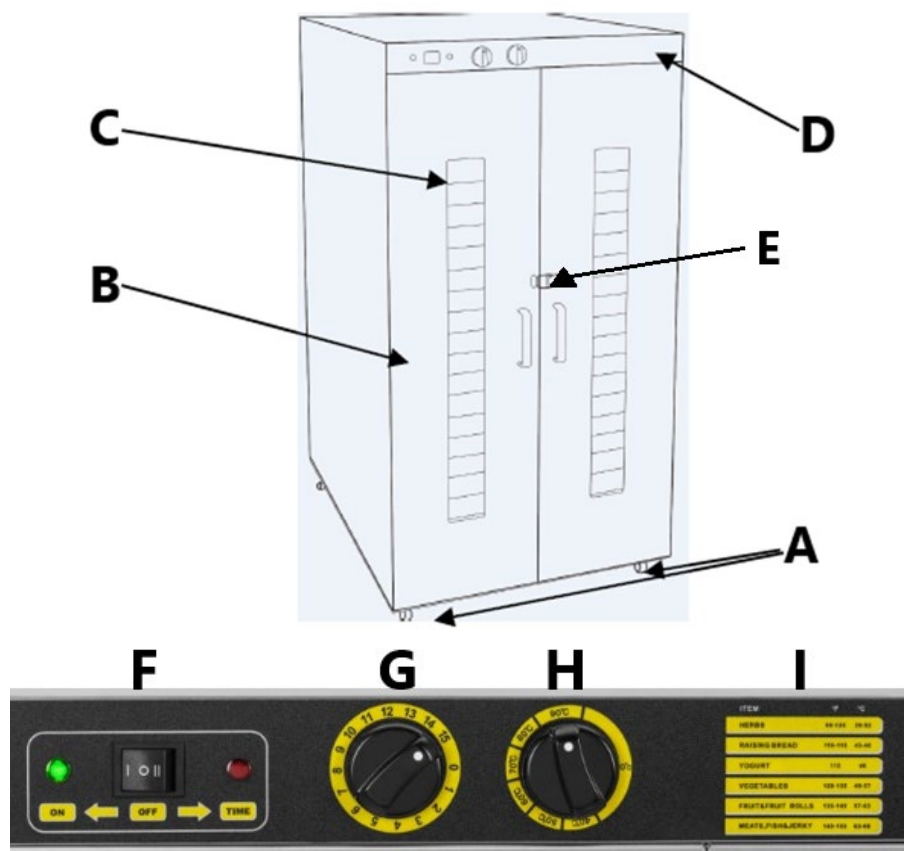


Questo manuale utente è stato tradotto utilizzando la traduzione automatica. Abbiamo fatto ogni sforzo per garantire l'accuratezza della traduzione, ma tieni presente che le traduzioni automatiche non sono perfette e non intendono sostituire i traduttori umani. La versione ufficiale del Manuale d'uso è in inglese. Eventuali differenze tra la versione tradotta e quella originale in inglese non sono giuridicamente vincolanti. In caso di dubbi sull'accuratezza della traduzione, fare riferimento alla versione inglese, che è il riferimento ufficiale.

Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro
Nome del prodotto	Essiccatore per alimenti
Modello	Modello RCDA-600/24
Tensione nominale [V~] / frequenza [Hz]	230 / 50
Potenza nominale [W]	5850
Classe di protezione	I
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza) [mm]	Dimensioni: 700 x 945 x 1375
Peso [kg]	93,3
Temperatura di disidratazione [°C]	40 ~ 90
Capacità [L]	600
Timer	Fino a 15 ore
Numero di griglie	24
Dimensioni della griglia [mm]	670x670

Descrizione del dispositivo



- A. Ruote girevoli
- B. Porte
- C. Griglie
- D. Pannello di controllo
- E. Fibbia di sicurezza
- F. Interruttore multipl ON-OFF
- G. Timer

H. Manopola di regolazione della temperatura

I. Tabella con temperatura di essiccazione approssimativa

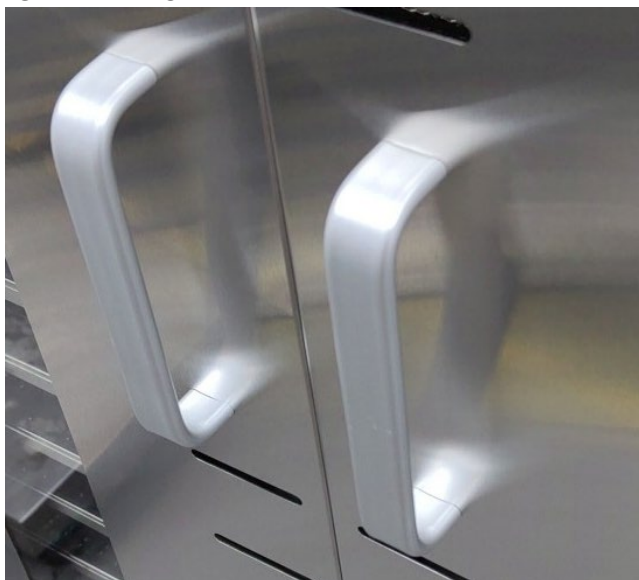
Preparazione all'uso

La temperatura ambiente non deve essere superiore a 40°C e l'umidità relativa deve essere inferiore all'85%. Assicurare una buona ventilazione nella stanza in cui viene utilizzato il dispositivo. Dovrebbe esserci almeno 30,5 cm di distanza tra ciascun lato del dispositivo e la parete o altri oggetti; non bloccare le prese d'aria. Il dispositivo deve essere sempre utilizzato su una superficie piana, stabile, pulita, ignifuga e asciutta e deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini e delle persone con capacità mentali e sensoriali ridotte. Applicare i freni sulle 2 ruote. Posizionare il dispositivo in modo da avere sempre accesso alla scatola di alimentazione e agli interruttori. L'apparecchio deve essere correttamente collegato a terra e corrispondere ai dati tecnici riportati sull'etichetta del prodotto.

Prima del primo utilizzo, smontare i vassoi e pulirli accuratamente, come anche la camera di essiccazione.

Il collegamento elettrico deve essere eseguito da un elettricista qualificato: collegare i fili del cavo di alimentazione a una scatola elettrica con interruttore differenziale, in modo che in caso di perdite, l'interruttore differenziale interrompa automaticamente la corrente.

MONTAGGIO DELLA MANIGLIA DELLA PORTA



Fissare le maniglie delle porte nei fori predisposti sulle porte avvitandole alle stesse (inserire le viti dall'interno e stringerle). Utilizzare a tale scopo il cacciavite in dotazione.

Utilizzo del dispositivo

- 1) Posizionare l'interruttore di alimentazione su "ON" (funzionamento continuo) o su "Time" (attiva il timer).
- 2) Regolare la manopola della temperatura sul valore desiderato. Si consiglia di preriscaldare la camera per circa 5-10 minuti prima di inserire le griglie con gli alimenti.
- 3) Rimettere le griglie all'interno e chiudere bene le porte. Non sovrapporre gli alimenti posizionati sopra, ma posizzarli in modo che non si tocchino. Lasciare spazio tra di loro per consentire una corretta circolazione dell'aria. Eliminare l'umidità in eccesso dagli alimenti.
- 4) Durante la disidratazione, sulla superficie di alcuni prodotti lavorati potrebbero formarsi delle gocce d'acqua. È possibile rimuoverli tamponando il prodotto con un panno pulito o con un tovagliolo di carta. Attenzione: l'apparecchio diventa caldo: usare la massima cautela!
- 5) Il tempo di essiccazione può variare a seconda di fattori quali umidità, temperatura dell'aria, spessore del prodotto, temperatura o contenuto di grassi.

- 6) La temperatura indicata sulla manopola di controllo della temperatura si riferisce al funzionamento dell'apparecchio a una temperatura ambiente di 21 ° C. Se la temperatura ambiente varia, è possibile regolare di conseguenza la manopola di regolazione della temperatura.

Suggerimenti per l'asciugatura

- Non sovrapporre gli alimenti. Disporre gli alimenti in piano sulle griglie.
- Controllare l'asciugatura dopo 6 ore, quindi controllare ogni 2 ore fino a quando non diventa croccante, flessibile o coriaceo, a seconda del prodotto.
- Controllare gli alimenti per accertarsi che siano completamente asciutti prima di rimuoverli. Aprire o tagliare a metà alcuni campioni per verificarne la secchezza interna. Se il cibo è ancora umido, disidratarlo più a lungo.
- Etichettare ogni contenitore con il nome dell'alimento, la data di essiccazione e il peso originale.
- Una corretta conservazione è essenziale per mantenere la qualità degli alimenti. Confezionare il cibo quando è freddo.
- Gli alimenti possono essere conservati più a lungo se conservati in un luogo fresco, buio e asciutto. La temperatura di conservazione ideale è di 16°C (60°F) o inferiore.
- Prima di riporre gli alimenti secchi in contenitori di metallo o di vetro, metterli in sacchetti di plastica per il congelatore.
- Prima di sigillare, eliminare quanta più aria possibile.
- Il sottovuoto è ideale per conservare gli alimenti secchi.
- Durante il processo di disidratazione, il cibo si ridurrà di circa 1/4 o 1/2 rispetto alle dimensioni e al peso originali, pertanto i pezzi non devono essere tagliati troppo piccoli. 0,5 kg di carne cruda produrranno circa 1/3 o 1/2 di carne secca in meno.
- Se la temperatura è troppo alta, il cibo potrebbe indurirsi e seccarsi all'esterno, ma rimanere umido all'interno. Se la temperatura è troppo bassa, il tempo di asciugatura aumenterà.

Pulizia e manutenzione

- a) Pulire i cestelli e la camera di asciugatura prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e dopo ogni utilizzo.
- b) Impostare l'interruttore di alimentazione e la manopola del timer sulla posizione "OFF", scollegare l'alimentazione. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- c) Rimuovere le griglie dalla camera.
- d) Pulire la camera di asciugatura (dentro e fuori) con una spugna umida o un panno.
- e) **ATTENZIONE!** I bordi potrebbero essere taglienti! Non spruzzare acqua sull'elemento riscaldante (posizionato dietro lo schermo all'interno della camera, nella parte posteriore). L'acqua può danneggiare i componenti elettrici e aumentare il rischio di scosse elettriche. **NON** immergere l'apparecchio in acqua.
- f) Pulire le griglie rimosse dall'esterno con acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua pulita e asciugare immediatamente.
- g) Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti e/o metallici (ad esempio una spazzola metallica o una spatola metallica) perché potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- h) Non pulire il dispositivo con sostanze acide, agenti per uso medico, diluenti, carburante, oli o altre sostanze chimiche perché potrebbero danneggiarlo. Per lavare il dispositivo utilizzare solo detergenti delicati e adatti al contatto con gli alimenti.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Umidità nel contenitore	Asciugatura incompleta. Il cibo viene tagliato in modo non uniforme, quindi l'essiccazione non è completa. Gli alimenti secchi lasciati a temperatura ambiente per troppo tempo dopo il raffreddamento	Prima di togliere gli alimenti dall'essiccatore, verificare che siano asciutti. Tagliare gli alimenti in modo uniforme. Lasciare raffreddare rapidamente e confezionare immediatamente.

	causano il rientro dell'umidità negli alimenti.	
Muffa sul cibo	essiccazione incompleta. Il cibo non è stato sottoposto a controllo di umidità entro una settimana. Contenitore di stoccaggio non ermetico. Temperatura di conservazione troppo alta/umidità negli alimenti. Potrebbe essersi verificato un indurimento, ovvero il cibo è stato essiccato a una temperatura troppo elevata e si è asciugato all'esterno ma non completamente all'interno.	Provare diversi pezzi di cibo per verificarne la secchezza. Controllare il contenitore di conservazione entro 1 settimana per verificare l'umidità, quindi riasciugare il cibo se necessario. Utilizzare contenitori ermetici per la conservazione. Conservare gli alimenti in luoghi freschi, con temperatura pari o inferiore a 21°C (70°F). Cibi secchi a temperature adeguate.
Macchie marroni sulle verdure	È stata utilizzata una temperatura di asciugatura troppo elevata. Le verdure erano troppo secche.	Asciugare gli alimenti a temperature appropriate/utilizzare la guida all'essiccazione per riferimento. Controllare spesso gli alimenti per verificare che non siano secchi.
Il cibo si attacca agli scaffali	Il cibo non viene girato.	Dopo un'ora di disidratazione, utilizzare una spatola e girare gli alimenti.

Smaltimento dei dispositivi usati

Non smaltire questo dispositivo nei sistemi di smaltimento dei rifiuti urbani. Consegnarlo a un punto di raccolta e riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Controllare il simbolo sul prodotto, sul manuale di istruzioni e sulla confezione. Le materie plastiche utilizzate per realizzare il dispositivo possono essere riciclate conformemente alle relative indicazioni. Scegliendo di riciclare contribuisce in modo significativo alla tutela del nostro ambiente.

Per informazioni sull'impianto di riciclaggio più vicino, contattare le autorità locali.

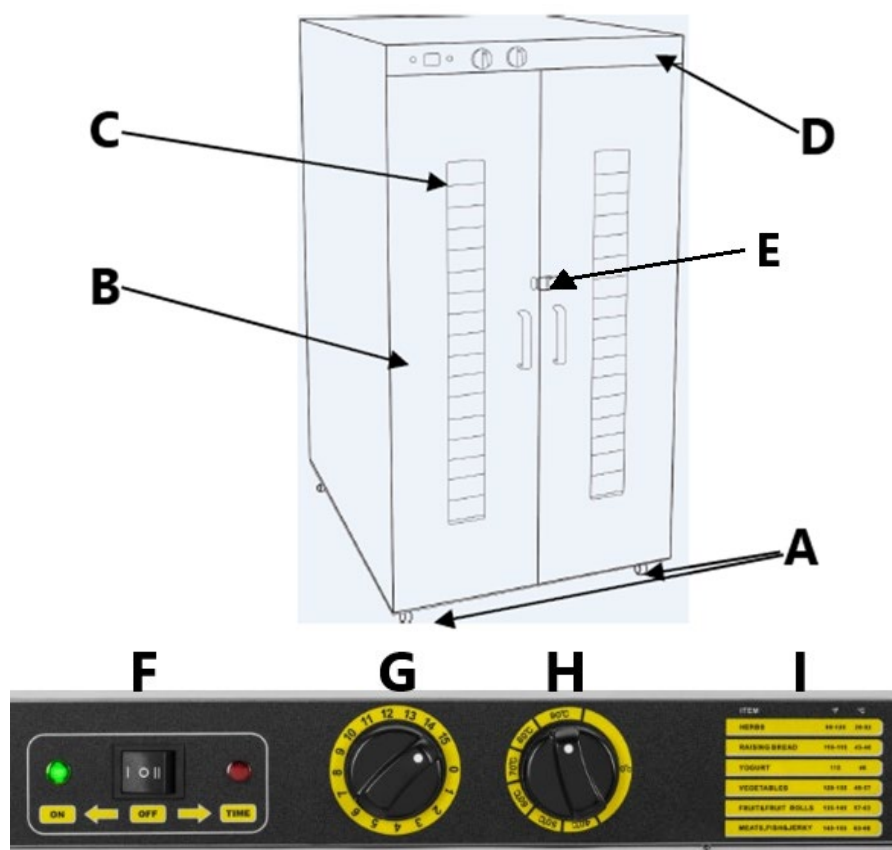


Este manual de usuario ha sido traducido mediante traducción automática. Hemos hecho todo lo posible para garantizar que la traducción sea precisa, pero tenga en cuenta que las traducciones automáticas no son perfectas y no están destinadas a reemplazar a los traductores humanos. La versión oficial del Manual del Usuario está en inglés. Cualquier diferencia entre la versión traducida y el original en inglés no es legalmente vinculante. Si tiene alguna pregunta sobre la exactitud de la traducción, consulte la versión en inglés, que es la referencia oficial.

Características técnicas

Descripción del parámetro	Valor del parámetro
Nombre del producto	Deshidratador de alimentos
Modelo	RCDA-600/24
Tensión nominal [V~] / frecuencia [Hz]	230 / 50
Potencia nominal [W]	5850
Clase de protección	I
Dimensiones (anchura × profundidad × altura) [mm]	700 x 945 x 1375
Peso [kg]	93,3
Temperatura de deshidratación [°C]	40 ~ 90
Capacidad [L]	600
Temporizador	Hasta 15 horas
Número de rejillas	24
Tamaño de la rejilla [mm]	670 x 670

Descripción del dispositivo



- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| A. Ruedas giratorias | E. Hebilla de seguridad |
| B. Puertas | F. Interruptor múltiple ON-OFF |
| C. Rejillas | G. Temporizador |
| D. Panel de control | H. Perilla de ajuste de temperatura |

- I. Tabla con temperatura aproximada de secado

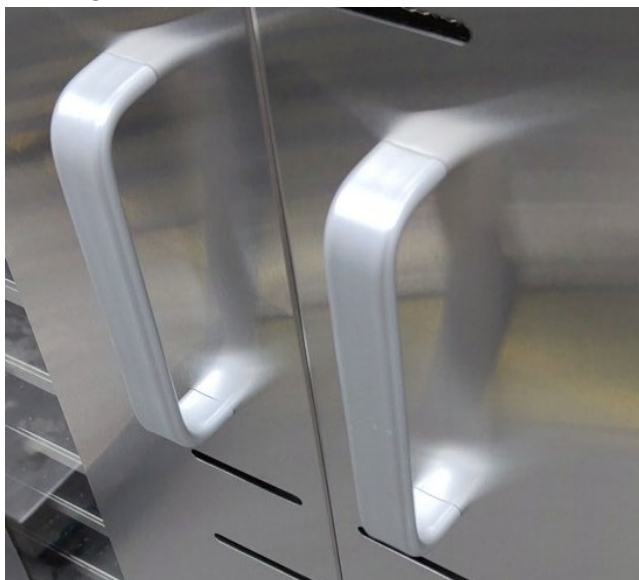
Preparación para el uso

La temperatura del ambiente no debe ser superior a 40°C y la humedad relativa debe ser inferior al 85%. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación en la que se utiliza el dispositivo. Debe haber al menos 30,5 cm de distancia entre cada lado del dispositivo y la pared u otros objetos, no bloquee las rejillas de ventilación. El dispositivo debe utilizarse siempre sobre una superficie plana, estable, limpia, ignífuga y seca, y fuera del alcance de los niños y de las personas con funciones mentales y sensoriales limitadas. Aplique los frenos en las 2 ruedas. Coloque el dispositivo de manera que siempre tenga acceso a la caja de alimentación y a los interruptores. El aparato debe estar correctamente conectado a tierra y corresponder a los detalles técnicos que figuran en la etiqueta del producto.

Desmonte las bandejas y límpielas completamente al igual que la cámara de secado antes del primer uso.

La conexión eléctrica debe ser realizada por un electricista calificado: conecte los cables del cable de alimentación a una caja eléctrica con interruptor diferencial (RCB), de modo que cuando se produzca una fuga, el disyuntor de corriente residual corte automáticamente la energía.

MONTAJE DE LA MANIJA DE LA PUERTA



Coloque las manijas de las puertas en los agujeros preparados en las puertas atornillándolas a las puertas (coloque los tornillos desde el interior y apriételes). Utilice para ello el destornillador incluido.

Uso del dispositivo

- 1) Coloque el interruptor de encendido en la posición "ON" (trabajo constante) o "Time" (activa el temporizador).
- 2) Ajuste la perilla de temperatura al valor deseado. Se recomienda precalentar la cámara durante unos 5-10 minutos antes de colocar las rejillas con alimentos en su interior.
- 3) Coloque las rejillas en el interior y cierre bien las puertas. No superponga los alimentos colocados encima: coloque las piezas de manera que no se toquen entre sí. Deje espacio entre ellos para una adecuada circulación del aire. Retire el exceso de humedad de los alimentos.
- 4) Pueden formarse gotas de agua en la superficie de algunos productos procesados durante la deshidratación. Estos se pueden eliminar secando el producto con una toalla limpia o una toalla de papel. Advertencia: el aparato se calienta. ¡Tenga mucho cuidado!
- 5) El tiempo de secado puede variar dependiendo de factores como la humedad, la temperatura del aire y el espesor del producto, la temperatura o el contenido de grasa.

- 6) La temperatura indicada en el mando de control de temperatura es cuando el aparato funciona a una temperatura ambiente de 21 ° C. Cuando la temperatura ambiente varíe, puede ajustar la perilla de ajuste de temperatura en consecuencia.

Consejos de secado

- No superponga los alimentos. Coloque los alimentos de forma plana sobre las rejillas.
- Verifique la sequedad después de 6 horas, luego verifique cada 2 horas hasta que esté crujiente, flexible o correoso según el producto.
- Revise los alimentos para asegurarse de que estén completamente secos antes de retirarlos. Abra o corte por la mitad algunas muestras para verificar la sequedad interna. Si los alimentos aún están húmedos, deshidráteles por más tiempo.
- Etiquete cada recipiente con el nombre del alimento, la fecha de secado y el peso original.
- Un almacenamiento adecuado es esencial para mantener la calidad de los alimentos. Empaquete los alimentos cuando estén fríos.
- Los alimentos pueden conservarse durante más tiempo si se almacenan en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura ideal de almacenamiento es de 16 °C (60 °F) o menos.
- Coloque los alimentos secos en bolsas plásticas para congelador antes de guardarlos en recipientes de metal o vidrio.
- Retire la mayor cantidad de aire posible antes de sellar.
- El sellado al vacío es ideal para conservar alimentos secos.
- Los alimentos se encogerán aproximadamente entre 1/4 y 1/2 de su tamaño y peso originales durante el proceso de deshidratación, por lo que los trozos no deben cortarse demasiado pequeños. 0,5 kg de carne cruda rendirán aproximadamente entre 1/3 y 1/2 menos de cecina.
- Si el calor está demasiado alto, los alimentos pueden endurecerse y secarse por fuera, pero quedar húmedos por dentro. Si la temperatura es demasiado baja, el tiempo de secado aumentará.

Limpieza y mantenimiento

- a) Limpie las rejillas y la cámara de secado antes de utilizar el aparato por primera vez y después de cada uso.
- b) Coloque el interruptor de encendido y la perilla del temporizador en la posición "OFF", desconecte la fuente de alimentación. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- c) Retire las rejillas de la cámara.
- d) Limpie la cámara de secado (por dentro y por fuera) con una esponja o un paño húmedo.
- e) ¡ADVERTENCIA! ¡Los bordes pueden estar afilados! No salpique agua sobre el elemento calefactor (ubicado detrás de la pantalla dentro de la cámara en la parte posterior). El agua puede dañar los componentes eléctricos y aumenta el riesgo de descarga eléctrica. NO sumerja el aparato en agua.
- f) Limpie las rejillas retiradas del exterior con agua tibia y jabón. Enjuagar con agua limpia y secar inmediatamente.
- g) No utilice objetos afilados y/o metálicos para limpiar (por ejemplo, un cepillo de alambre o una espátula de metal) porque pueden dañar el material de la superficie del aparato.
- h) No limpie el dispositivo con sustancias ácidas, agentes de uso médico, diluyentes, combustibles, aceites u otras sustancias químicas porque pueden dañar el dispositivo. Utilice únicamente detergentes suaves y aptos para uso alimentario para lavar el dispositivo.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Humedad en el contenedor	Secado incompleto. Los alimentos se cortan de forma desigual, lo que provoca un secado incompleto. Los alimentos secos que se dejan a temperatura ambiente durante demasiado tiempo después de	Pruebe la sequedad de los alimentos antes de retirarlos del deshidratador. Corte los alimentos de manera uniforme. Enfriar rápidamente y envasar inmediatamente.

	enfriarse hacen que la humedad vuelva a entrar en los alimentos.	
Moho en los alimentos	secado incompleto. Los alimentos que no hayan sido controlados en cuanto a humedad pueden conservarse en el plazo de una semana. El recipiente de almacenamiento no es hermético. Temperatura de almacenamiento demasiado cálida/humedad en los alimentos. Es posible que se haya producido un endurecimiento superficial, lo que significa que el alimento se secó a una temperatura demasiado alta y se secó por fuera, pero no por completo por dentro.	Pruebe varios trozos de comida para comprobar si están secos. Revise el recipiente de almacenamiento dentro de 1 semana para comprobar si hay humedad y luego vuelva a secar los alimentos si es necesario. Use recipientes herméticos para almacenarlos. Guarde los alimentos en áreas frescas donde la temperatura sea de 21 °C (70 °F) o menos. Alimentos secos a temperaturas adecuadas.
Manchas marrones en las verduras	Se utilizó una temperatura de secado demasiado alta. Las verduras estaban demasiado secas.	Seque los alimentos a temperaturas adecuadas/utilice la guía de secado para referencia. Revise con frecuencia los alimentos para detectar si están secos.
La comida se pega a las rejillas	La comida no se da la vuelta.	Después de una hora de deshidratación, utilice una espátula y voltee los alimentos.

Eliminación de dispositivos usados

No deseche este dispositivo en los sistemas de residuos municipales. Entrégalo en un punto de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Compruebe el símbolo en el producto, el manual de instrucciones y el embalaje. Los plásticos utilizados para construir el dispositivo se pueden reciclar de acuerdo con sus marcados. Al elegir reciclar estás haciendo una contribución significativa a la protección de nuestro medio ambiente. Comuníquese con las autoridades locales para obtener información sobre su instalación de reciclaje local.

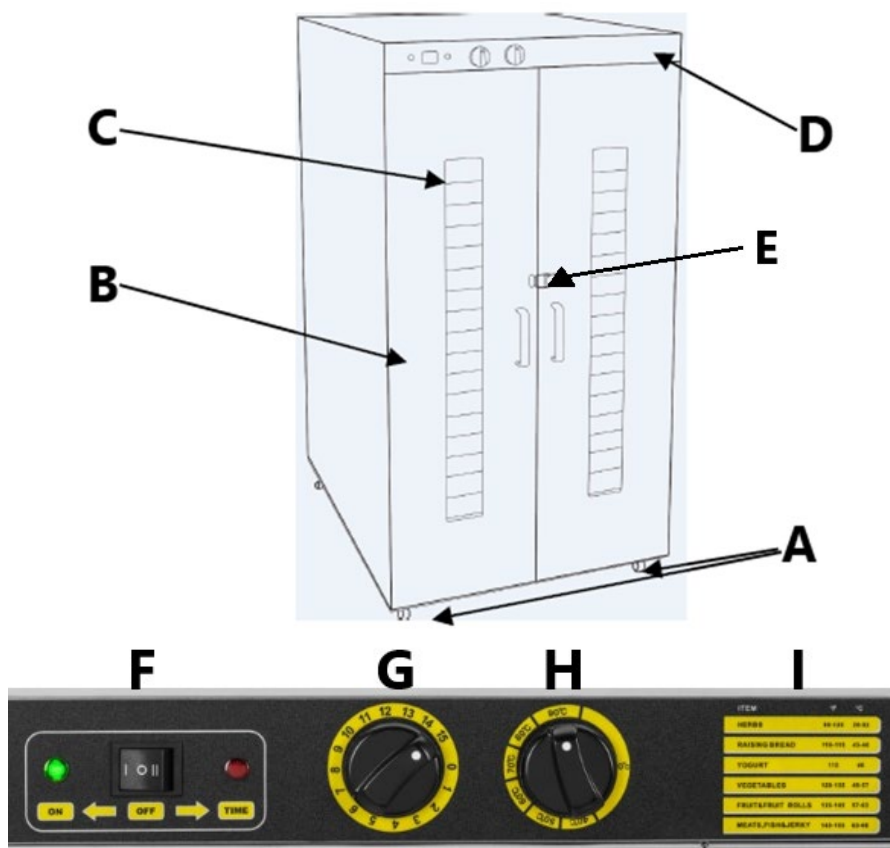


Ezt a felhasználói kézikönyvet gépi fordítással fordították le. Minden erőfeszítést megtettünk a fordítás pontosságának biztosítása érdekében, de kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatizált fordítások nem tökéletesek, és nem az emberi fordítók helyettesítésére szolgálnak. A felhasználói kézikönyv hivatalos változata angol nyelvű. A lefordított változat és az eredeti angol nyelvű változat közötti eltérések nem jogilag kötelező érvényűek. Ha bármilyen kérdése van a fordítás pontosságával kapcsolatban, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot, amely a hivatalos hivatkozási alap.

Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke
Precíziós mérleg	Élelmiszer-száritó
Modell	RCDA-600/24
Névleges feszültség [V~] / frekvencia [Hz]	230 / 50
Névleges teljesítmény [W]	5850
Védelmi osztály	I
Méreték (szélesség x mélység x magasság) [mm]	700 x 945 x 1375
Súly [kg]	93,3
Dehidratálási hőmérséklet [°C]	40 ~ 90
Kapacitás [L]	600
Időzítő	Legfeljebb 15 óra
Rácsok száma	24
Rácsméret [mm]	670 x 670

Eszköz leírása



- A. Görgők
- B. Ajtók
- C. Rácsok

- D. Kezelőpanel
- E. Biztonsági csat
- F. ON-OFF-multi-kapcsoló

- G. Időzítő
- H. Hőmérséklet-beállító gomb

- I. Táblázat a hozzávetőleges szárítási hőmérséklettel

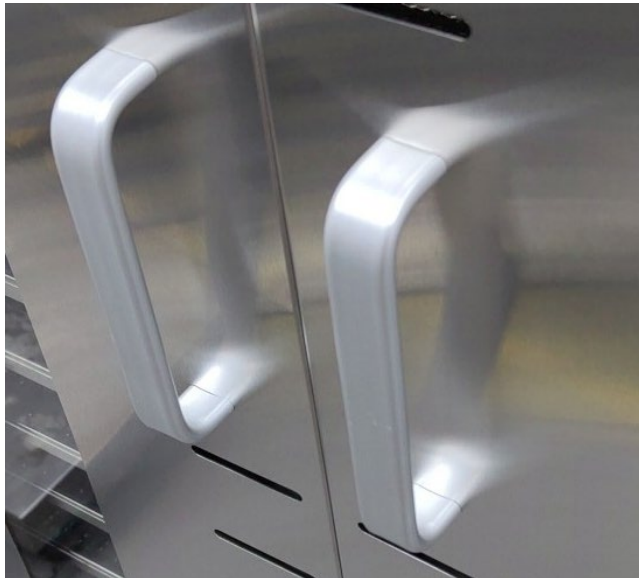
Felkészülés a használatra

A környezet hőmérséklete nem lehet magasabb 40 °C-nál, a relatív páratartalom pedig nem haladhatja meg a 85%-ot. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről abban a helyiségben, ahol a készüléket használják. A készülék mindkét oldala és a fal vagy más tárgyak között legalább 30,5 cm távolságnak kell lennie, ne zárja el a szellőzőnyílásokat. A készüléket mindig egyenes, stabil, tiszta, tűzálló és száraz felületen, gyermekek és korlátozott szellemi és érzékszervi képességekkel rendelkező személyek számára elérhetetlen helyen kell használni. Fékezzen a 2 keréken. Helyezze el a készüléket úgy, hogy mindig hozzáférjen a tápdobozhoz és a kapcsolókhöz. A készüléknek megfelelően földeltnek kell lennie, és meg kell felelnie a termék címkéjén található műszaki adatoknak.

Az első használat előtt szerelje szét a tálcákat, és a szárítókamrához hasonlóan alaposan tisztítsa meg őket.

Az elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie: csatlakoztassa a tápkábel vezetékeit egy RCB boszorkányos elektromos dobozhoz, így szivárgás esetén a hibaáram-megszakító automatikusan kikapcsolja a tápellátást.

AZ AJTÓKILINCS ÖSSZESZERELÉSE



Az ajtókilincseket az ajtókon lévő előkészített lyukakba csavarozva rögzítse az ajtókhöz (a csavarokat belülről helyezze be és húzza meg). Használja hozzá a mellékelt csavarhúzó.

A készülék használata

- 1) Állítsa a hálózati kapcsolót "ON" (folyamatos munka) vagy "Time" (időzítő aktiválása) állásba.
- 2) Állítsa a hőmérsékletszabályozó gombot a kívánt értékre. Ajánlott a kamrát 5-10 percig előmelegíteni, mielőtt a rácsokat az étellel együtt beletenné.
- 3) Tegye be a rácsokat, és rendesen zárja be az ajtókat. Ne fedje át a ráhelyezett ételleket - úgy helyezze el a darabokat, hogy ne érjenek egymáshoz. A megfelelő légáramlás érdekében hagyjon helyet közöttük. Távolítsa el a felesleges nedvességet az ételből.
- 4) Egyes feldolgozott termékek felületén vízcseppek képződhetnek a dehidratálás során. Ezek eltávolíthatók a termék tiszta törülközővel vagy papírtörülközővel történő letörölésével. Figyelmeztetés: a készülék felforrósodik - fokozott óvatossággal járjon el!
- 5) A szárítási idő olyan tényezőktől függően változhat, mint a páratartalom, a levegő hőmérséklete, a termék vastagsága, hőmérséklete vagy zsírtartalma.
- 6) A hőmérsékletszabályozó gombon megadott hőmérséklet akkor érvényes, ha a készülék 21 °C^o-
környezeti hőmérsékleten működik. Ha a környezeti hőmérséklet ettől eltér, akkor a hőmérséklet-beállító gombot ennek megfelelően állíthatja be.

Szárítási tippek

- Ne fedje át az élelmiszereket. Fektesse az ételeket laposan a rácsokra.
- Ellenőrizze a szárazságot 6 óra elteltével, majd 2 óránként ellenőrizze, amíg a terméktől függően ropogós, hajlékony vagy bőrszerű nem lesz.
- Ellenőrizze, hogy az élelmiszerek teljesen szárazak-e, mielőtt eltávolítja őket. Nyissa fel vagy vágja fel néhány minta közepét, hogy ellenőrizze a belső szárazságot. Ha az ételek még nedvesek, hosszabb ideig szárítsuk.
- Címkezzon fel minden egyes tárolóedényt az élelmiszer nevével, a szárítás dátumával és az eredeti súlyával.
- A megfelelő tárolás elengedhetetlen a minőségi élelmiszerek megőrzéséhez. Ha kihűlt, csomagolja be az ételt.
- Az élelmiszerek tovább eltarthatók, ha hűvös, sötét, száraz helyen tároljuk őket. Az ideális tárolási hőmérséklet 16 °C (60 °F) vagy annál alacsonyabb.
- Tegye a szárított élelmiszereket műanyag fagyasztózacskókba, mielőtt fém- vagy üvegedényekben tárolja.
- A lezárás előtt a lehető legtöbb levegőt távolítsa el.
- A vákuumzárás ideális a szárított élelmiszerek tárolására.
- Az ételek a dehidratálás során körülbelül 1/4-ről 1/2-re zsugorodnak eredeti méretük és súlyuk szerint, ezért a darabokat nem szabad túl kicsire vágni. 0,5 kg nyers húsból kb. 1/3-1/2-vel kevesebb szárított hús lesz.
- Ha a hőfokot túl magasra állítja, az étel kívülről megkeményedhet és kiszáradhat, belülről azonban nedves maradhat. Ha a hőmérséklet túl alacsony, a száradási idő megnő.

Tisztítás és karbantartás

- A készülék első használata előtt és minden egyes használat után tisztítsa meg a fogasléceket és a szárítókamrát.
- Állítsa a hálózati kapcsolót és az időzítő gombot "OFF" állásba, és válassza le a tápellátást. Tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
- Vegye ki a rácsokat a kamrából.
- Törölje tisztára a szárítókamrát (kívül és belül) nedves szivaccsal vagy mosogatórongyal.
- VIGYÁZAT! A szélek élesek lehetnek! Ne fröccsenjen víz a fűtőelemre (amely a kamra hátulján, a kamra belsejében lévő rács mögött található). A víz károsíthatja az elektromos alkatrészeket, és növeli az áramütés veszélyét. NE merítse a készüléket vízbe.
- Tisztítsa meg a kívülről eltávolított rácsokat meleg, szappanos vízzel. Öblítse le tiszta vízzel, és azonnal szárítsa meg.
- Ne használjon éles és/vagy fémtárgyakat a tisztításhoz (pl. drótkefét vagy fémspatulát), mert ezek károsíthatják a készülék felületi anyagát.
- Ne tisztítsa a készüléket savas anyaggal, orvosi célú szerekkel, hígítókkal, üzemanyaggal, olajokkal vagy más vegyi anyagokkal, mert ez károsíthatja a készüléket. A készülék mosásához csak enyhe, élelmiszeripari tisztítószeret használjon.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nedvesség a tartályban	Nem teljes szárítás. Az élelmiszer egyenetlenül vágott, így nem teljes a száradás. A szárított élelmiszerek lehűlés után túl sokáig maradtak szobahőmérsékleten, a nedvesség újra bekerült az élelmiszerekbe.	Mielőtt kivesszi a szárítóból, ellenőrizze az ételek szárazságát. Egyenletesen vágja fel az ételeket. Gyorsan hűtsük le, és azonnal csomagoljuk be.
Penész az élelmiszereken	hiányos szárítás. Az élelmiszerek nedvességtartalmát egy héten belül nem ellenőrizték. A tárolóedény nem	Ellenőrizze több élelmiszerdarab szárazságát. 1 héten belül ellenőrizze a tárolóedényt nedvességtartalmát

	légmentes. Túl meleg tárolási hőmérséklet/nedvesség az élelmiszerben. Előfordulhat, hogy a tok megkeményedett, ami azt jelenti, hogy az élelmiszer túl magas hőmérsékleten száradt, és az élelmiszer kívülről megszáradt, de belülről nem száradt meg teljesen.	,majd szükség esetén szárítsa újra az ételt. a tároláshoz légmentesen záródó edényeket használjon. Az élelmiszereket hűvös helyen, 21 °C (70 °F) vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolja. Szárítsa az élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten.
Barna foltok a zöldségeken	Túl magas szárítási hőmérsékletet használtak. A zöldségeket túlszárították.	Szárítsa az élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten/használja a szárítási útmutatót a következőkhöz hivatkozás. Gyakran ellenőrizze az ételek szárazságát.
Az ételek odaragadnak az állványokhoz	Az ételek nem kerülnek átfordításra.	Egy óra dehidratálás után egy spatula segítségével fordítsa meg az ételeket.

A használt eszközök ártalmatlanítása

Ne dobja ezt a készüléket a kommunális hulladékrendszerekbe. Adja át egy elektromos és elektromos készülék újrahasznosító és gyűjtőhelyen. Ellenőrizze a terméken, a használati utasításon és a csomagoláson található szimbólumot. A készülék gyártásához használt műanyagok a jelölésüknek megfelelően újrahasznosíthatók. Azzal, hogy az újrahasznosítást választja, jelentősen hozzájárul környezetünk védelméhez.

A helyi újrahasznosító létesítményre vonatkozó információkért forduljon a helyi hatóságokhoz.

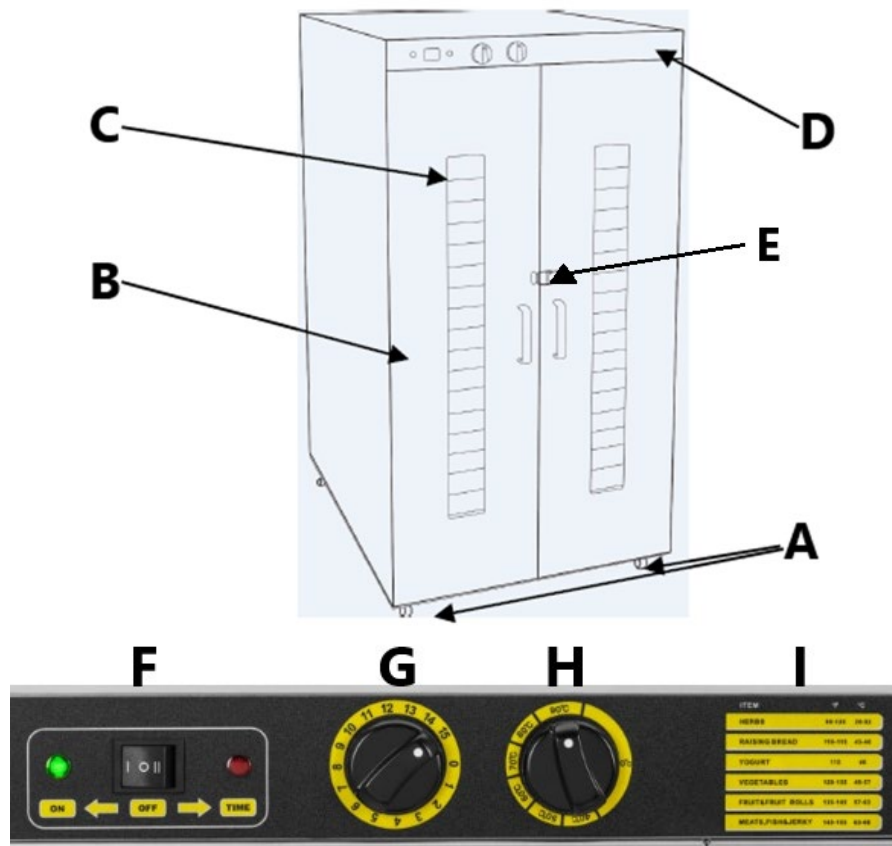


Denne brugervejledning er blevet oversat ved hjælp af maskinoversættelse. Vi har gjort alt for at sikre, at oversættelsen er nøjagtig, men vær opmærksom på, at automatiserede oversættelser ikke er perfekte og ikke er beregnet til at erstatte menneskelige oversættere. Den officielle version af brugervejledningen er på engelsk. Eventuelle forskelle mellem den oversatte version og den originale engelske er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørgsmål om nøjagtigheden af oversættelsen, bedes du henvise til den engelske version, som er den officielle reference.

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi
Produktnavn	Fødevarerør
Model	RCDA-600/24
Nominel spænding [V~] / frekvens [Hz]	230 / 50
Nominel effekt[W]	5850
Beskyttelsesklasse	I
Dimensioner (bredde x dybde x højde) [mm]	700 x 945 x 1375
Vægt [kg]	93,3
Dehydreringstemperatur [°C]	40 ~ 90
Kapacitet [L]	600
Timer	Op til 15 timer
Antal riste	24
Riststørrelse [mm]	670 x 670

Beskrivelse af enheden



- | | |
|---------------------|---|
| A. Drejehjul | F. ON-OFF-multi-switch |
| B. Døre | G. Timer |
| C. Riste | H. Knap til justering af temperatur |
| D. Kontrolpanel | I. Tabel med omtrentlig tørretemperatur |
| E. Sikkerhedsspænde | |

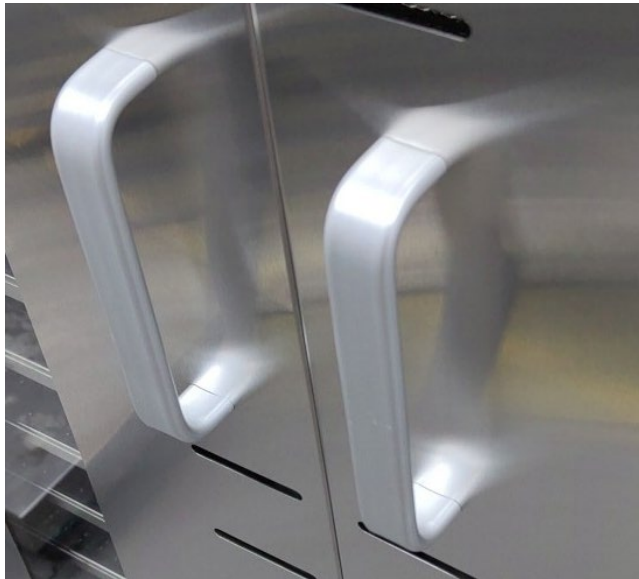
Klargøring til brug

Omgivelsernes temperatur må ikke være højere end 40 °C, og den relative luftfugtighed skal være mindre end 85 %. Sørg for god ventilation i det rum, hvor enheden bruges. Der skal være mindst 30,5 cm afstand mellem hver side af enheden og væggen eller andre genstande, og lufthullerne må ikke blokeres. Apparatet skal altid bruges, når det står på en jævn, stabil, ren, brandsikker og tør overflade, og det skal være uden for børns og personer med begrænsede mentale og sensoriske funktioners rækkevidde. Træd på bremserne på de 2 hjul. Placer enheden, så du altid har adgang til elboksen og kontakterne. Apparatet skal være korrekt jordforbundet og svare til de tekniske oplysninger på produktetiketten.

Skil bakkerne ad, og rengør dem grundigt på samme måde som tørrekammeret før første brug.

Elektrisk tilslutning skal udføres af en kvalificeret elektriker: Tilslut netledningens ledninger til en elektrisk boks med RCB, så når der opstår lækage, vil fejlstrømsafbryderen automatisk slå strømmen fra.

SAMLING AF DØRHÅNDTAGET



Sæt dørhåndtagene fast i de forberedte huller i dørene ved at skrue dem fast på dørene (sæt skruerne i fra indersiden, og spænd dem). Brug den medfølgende skruetrækker til det.

Brug af enheden

- 1) Sæt afbryderen på enten "ON" (konstant arbejde) eller "Time" (aktiverer timeren).
- 2) Juster temperaturknappen til den ønskede værdi. Det anbefales at forvarme kammeret i ca. 5-10 minutter, før du lægger riste med mad ind.
- 3) Sæt ristene ind, og luk dørene pænt. Lad ikke maden overlape hinanden - placer stykkerne, så de ikke rører hinanden. Lad der være plads mellem dem, så luften kan cirkulere ordentligt. Fjern eventuel overskydende fugt fra maden.
- 4) Der kan dannes vanddråber på overfladen af nogle forarbejdede produkter under dehydrering. Disse kan fjernes ved at tørre produktet af med et rent håndklæde eller køkkenrulle. Advarsel: Apparatet bliver varmt - vær ekstra forsigtig!
- 5) Tørretiden kan variere afhængigt af faktorer som luftfugtighed, lufttemperatur og produktets tykkelse, temperatur eller fedtindhold.
- 6) Den angivne temperatur på temperaturreguleringsknappen er, når apparatet arbejder i en omgivelsestemperatur på 21 °C. Hvis omgivelsestemperaturen varierer fra det, kan du justere temperaturjusteringsknappen i overensstemmelse hermed.

Tips til tørring

- Lad være med at overlape fødevarer. Læg fødevarerne fladt på stativerne.

- Kontroller tørheden efter 6 timer, og kontroller derefter hver anden time, indtil den er sprød, bøjelig eller læderagtig, afhængigt af produktet.
- Kontrollér, at fødevarerne er helt tørre, før du fjerner dem. Åbn eller skær et par prøver midt over for at kontrollere den indre tørhed. Hvis maden stadig er fugtig, skal den dehydreres længere.
- Mærk hver beholder med fødevarens navn, tørringsdato og den oprindelige vægt.
- Korrekt opbevaring er afgørende for at bevare fødevarernes kvalitet. Pak maden, når den er afkølet.
- Fødevarer kan holde sig længere, hvis de opbevares på et køligt, mørkt og tørt sted. Den ideelle opbevaringstemperatur er 16°C (60°F) eller lavere.
- Læg tørrede fødevarer i fryseposer af plast, før du opbevarer dem i metal- eller glasbeholdere.
- Fjern så meget luft som muligt, før du forseglar.
- Vakuumforsegling er ideel til opbevaring af tørrede fødevarer.
- Fødevarer skrumper ca. 1/4 til 1/2 af deres oprindelige størrelse og vægt under dehydreringsprocessen, så stykkerne bør ikke skæres for små. 0,5 kg rå kød giver ca. 1/3 til 1/2 mindre jerky.
- Hvis varmen er sat for højt, kan maden blive hård og tør udenpå, men alligevel være fugtig indeni. Hvis temperaturen er for lav, forlænges tørretiden.

Rengøring og vedligeholdelse

- Rengør stativerne og tørrekammeret, før du bruger apparatet første gang, og efter hver brug.
- Sæt afbryderen og timerknappen i positionen "OFF", og afbryd strømforsyningen. Lad apparatet køle helt af før rengøring.
- Fjern ristene fra kammeret.
- Tør tørrekammeret af (indvendigt og udvendigt) med en fugtig svamp eller vaskeklud.
- OBS! Kanterne kan være skarpe! Undgå at sprøjte vand på varmelementet (som sidder bag skærmen inde i kammeret på bagsiden). Vand kan beskadige de elektriske komponenter og øger risikoen for elektrisk stød. Nedsenk IKKE apparatet i vand.
- Rengør de udvendige riste med varmt sæbevand. Skyl med rent vand, og tør straks.
- Brug ikke skarpe og/eller metalgenstande til rengøring (f.eks. en stålborste eller en metalspatel), da de kan beskadige apparatets overflademateriale.
- Rengør ikke enheden med syreholdige stoffer, midler til medicinske formål, fortynder, brændstof, olie eller andre kemiske stoffer, da det kan beskadige enheden. Brug kun milde, fødevarergodkendte rengøringsmidler til at vaske enheden.

Problemløsning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Fugt i beholderen	Ufuldstændig tørring. Maden skæres ujævnt og tørrer derfor ikke helt. Tørrede fødevarer, der har stået for længe ved stuetemperatur efter afkøling, har fået fugt igen.	Test maden for tørhed, før den tages ud af dehydratoren. Skær fødevarer jævnt. Afkøl hurtigt, og pak straks ind.
Skimmel på fødevarer	ufuldstændig tørring. Fødevarer, der ikke er blevet kontrolleret for fugt, er gået til inden for en uge. Opbevaringsbeholderen er ikke lufttæt. Opbevaringstemperatur for varm/fugt i maden. Der kan være sket case hardening, hvilket betyder, at maden blev tørret ved for høj temperatur, og at maden blev tørret på ydersiden, men ikke helt på indersiden.	Test flere stykker mad for tørhed. tjek opbevaringsbeholderen inden for 1 uge for fugt, og tør maden igen, hvis det er nødvendigt. brug lufttætte beholdere til opbevaring. Opbevar fødevarer i kølige områder, der er 21 °C (70 °F) eller derunder. Tør fødevarer ved passende temperaturer.
Brune pletter på grøntsager	Der er brugt for høj tørretemperatur. Grøntsagerne var overtørrede.	Tør fødevarer ved passende temperaturer/brug tørreguiden til

		reference. Tjek ofte fødevarer for tørhed.
Maden klæber til stativerne	Maden bliver ikke vendt.	Efter en times dehydrering skal du bruge en spatel og vende fødevarerne.

Bortskaffelse af brugte enheder

Bortskaf ikke denne enhed i det kommunale affaldssystem. Aflever den på et genbrugs- og indsamlingssted for elektriske apparater. Tjek symbolet på produktet, brugsanvisningen og emballagen. Den plast, der bruges til at konstruere enheden, kan genbruges i overensstemmelse med deres mærkning. Ved at vælge at genbruge yder du et væsentligt bidrag til beskyttelsen af vores miljø.

Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om din lokale genbrugsstation.

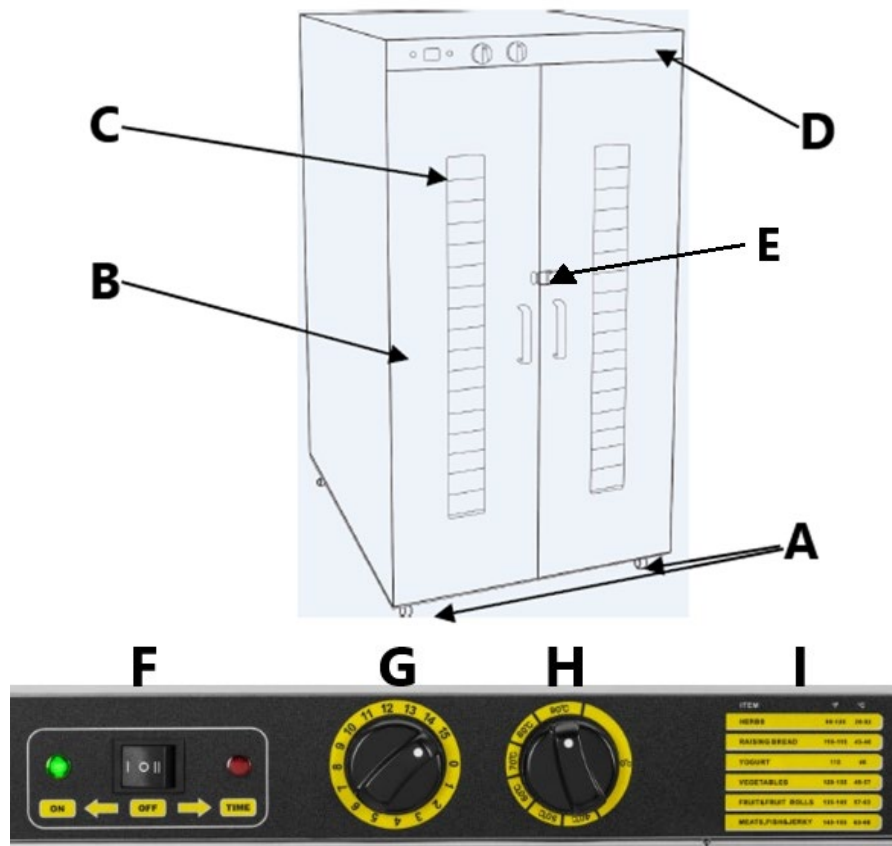


Tämä käyttöopas on käännetty konekäännöksellä. Olemme tehneet kaikkemme varmistaaksemme käännöksen tarkkuuden, mutta huomaa, että automaattiset käännökset eivät ole täydellisiä eivätkä ne ole tarkoitettu korvaamaan ihmiskääntäjiä. Käyttöoppaan virallinen versio on englanninkielinen. Erot käännetyn version ja alkuperäisen englanninkielisen version välillä eivät ole oikeudellisesti sitovia. Jos sinulla on kysyttävää käännöksen tarkkuudesta, katso englanninkielinen versio, joka on virallinen viite.

Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo
Tuotteen nimi	Elintarvikekuivuri
Malli	RCDA-600/24
Nimellisjännite [V~] / taajuus [Hz]	230 / 50
Nimellisteho [W]	5850
Suojausluokka	I
Mitat [leveys x syvyys x korkeus; mm]	700 x 945 x 1375
Paino [kg]	93,3
Kuivumislämpötila [°C]	40 ~ 90
Kapasiteetti [L]	600
Ajastin	Jopa 15 tuntia
Ritilöiden lukumäärä	24
Ritilän koko [mm]	670 x 670

Laitteen kuvaus



- | | |
|------------------|---|
| A. Pyörät | F. ON-OFF-monikytkin |
| B. Ovet | G. Ajastin |
| C. Ritilä | H. Lämpötilan säätönappi |
| D. Ohjauspaneeli | I. Taulukko likimääräisellä kuivauslämpötilalla |
| E. Turvasolki | |

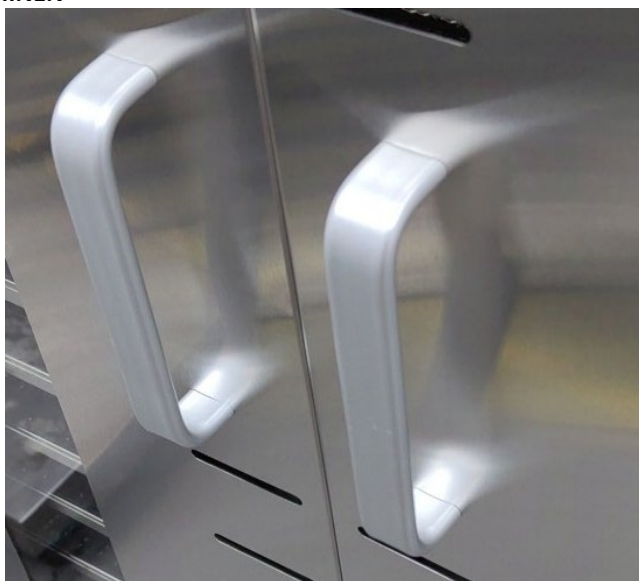
Valmistelu käyttöä varten

Käyttöympäristön lämpötila ei saa olla yli 40 °C, ja suhteellisen kosteuden tulee olla alle 85 %. Huolehdi hyvästä ilmanvaihdosta laitteen käyttökohteessa. Laitteen kummankin puolen ja seinän tai muiden esineiden välillä tulee olla vähintään 30,5 cm etäisyys, älä tuki tuuletusaukkoja. Laitetta on aina käytettävä tasaisella, vakaalla, puhtaalla, tulenkestävällä ja kuivalla alustalla, ja se on pidettävä poissa lasten ja sellaisten henkilöiden ulottuvilta, joilla on rajoittunut toimintakyky. Jarruta 2 pyörää. Sijoita laite niin, että sinulla on aina pääsy virtarasiaan ja kytkimiin. Laitteen tulee olla asianmukaisesti maadoitettu ja sen on vastattava tuotteen etiketissä olevia teknisiä tietoja.

Pura alustat ja puhdista ne huolellisesti samoin kuin kuivauskammio ennen ensimmäistä käyttöä.

Sähköliitännät tulee suorittaa pätevä sähköasentaja: kytke virtajohdon johdot sähkökotelon RCB:hen, jotta vuodon tapahtuessa vikavirtasuojakatkaisija katkaisee virran automaattisesti.

OVIEK KAHVAN KOKOAMINEN



Kiinnitä ovenkahvat valmiisiin ovien reikiin ruuvaamalla ne oviin (kiinnitä ruuvit sisäpuolelta ja kiristä ne). Käytä siihen mukana tulevaa ruuvimeisseliä.

Laitteen käyttäminen

- 1) Aseta virtakytkin joko "ON" (jatkuva työ) tai "Time" (aktivoi ajastimen) -asentoon.
- 2) Säädä lämpötilanappi haluttuun arvoon. On suositeltavaa esilämmittää kammiota noin 5-10 minuuttia ennen kuin laitot ritilät, joissa on ruokaa.
- 3) Laita ritilät sisään ja sulje ovet siististi. Älä aseta päällekkäin ruokaa päälle – aseta palat niin, etteivät ne kosketa toisiaan. Jätä niiden väliin tilaa oikeaa ilmankiertoa varten. Poista ylimääräinen kosteus ruoasta.
- 4) Joidenkin käsiteltyjen tuotteiden pinnalle voi muodostua vesipisaroita kuivattaessa. Ne voidaan poistaa pyyhkimällä tuote puhtaalla pyyhkeellä tai paperipyyhkeellä. Varoitus: laite kuumenee – ole erityisen varovainen!
- 5) Kuivumisaika voi vaihdella riippuen tekijöistä, kuten kosteus, ilman lämpötila ja tuotteen paksuus, lämpötila tai rasvapitoisuus.
- 6) Lämpötilan säätimellä annettu lämpötila on, kun laite toimii 21 °C:n ympäristön lämpötilassa. Kun ympäristön lämpötila vaihtelee tästä, voit säätää lämpötilan säätönappia vastaavasti.

Kuivausvinkkejä

- Älä aseta ruokia päällekkäin. Aseta ruoat ritilöille tasaisesti.
- Tarkista kuivuuks 6 tunnin kuluttua ja tarkista sitten 2 tunnin välein, kunnes se on rapeaa, taipuisaa tai nahkamaista tuotteesta riippuen.

- Tarkista elintarvikkeet varmistaaksesi, että ne ovat täysin kuivia ennen poistamista. Avaa tai leikkaa muutaman näytteen keskiosa tarkistaaksesi sisäinen kuivuus. Jos ruoka on edelleen kosteaa, kuivaa pidempään.
- Merkitse jokaiseen astiaan ruoan nimi, kuivauspäivämäärä ja alkuperäinen paino.
- Asianmukainen säilytys on välttämätöntä ruoan laadun säilyttämiseksi. Pakkaa ruoka jäähtyneenä.
- Elintarvikkeet säilyvät pidempään, jos ne säilytetään viileässä, pimeässä ja kuivassa paikassa. Ihanteellinen säilytyslämpötila on 16 °C (60 °F) tai alhaisempi.
- Aseta kuivatut ruoat muovisiin pakastepusseihin ennen säilytystä metalli- tai lasiastioissa.
- Poista mahdollisimman paljon ilmaa ennen sulkemista.
- Tyhjiötiivistys on ihanteellinen kuivattujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.
- Ruoka kutistuu noin 1/4 - 1/2 alkuperäisestä koostaan ja painostaan kuivausprosessin aikana, joten paloja ei saa leikata liian pieniksi. 0,5 kg raakaa lihaa tuottaa noin 1/3 - 1/2 vähemmän nykimistä.
- Jos lämpö on asetettu liian korkeaksi, ruoka saattaa kovettua ja kuivua ulkopuolelta, mutta olla kosteaa sisältä. Jos lämpötila on liian alhainen, kuivausaika pitenee.

Puhdistaminen ja huolto

- Puhdista telineet ja kuivauskammio ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Aseta virtakytkin ja ajastimen nappi "OFF"-asentoon, irrota virtalähde. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen puhdistamista.
- Irrota ritalät kammioista.
- Pyyhi kuivauskammio puhtaaksi (sisältä ja ulkopuolelta) kostealla sienellä tai pesulappulla.
- HUOMIO!** Reunat voivat olla teräviä! Älä roisku vettä lämmityselementin päälle (sijaitsee näytön takana takakammion sisällä). Vesi voi vaurioittaa sähkökomponentteja ja lisätä sähköiskun vaaraa. ÄLÄ upota laitetta veteen.
- Puhdista ulkopuolelta irrotetut ritalät lämpimällä saippuvedellä. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa välittömästi.
- Älä käytä puhdistukseen teräviä ja/tai metallisia esineitä (esim. teräsharjaa tai metallista lastaa), sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintamateriaalia.
- Älä puhdista laitetta happamilla aineilla, lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetuilla aineilla, ohennusaineilla, polttoaineilla, öljyillä tai muilla kemiallisilla aineilla, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta. Käytä laitteen pesuun vain mietoja, elintarviketurvallisia pesuaineita.

Ongelmien ratkaiseminen

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kosteutta säiliössä	Epätäydellinen kuivaus. Ruoka leikattu epätasaisesti, joten kuivuminen on epätäydellistä. Kuivatut ruoat, jotka jätetään huoneenlämpöön liian pitkäksi aikaa jäähtymisen jälkeen, kosteutta on päässyt takaisin elintarvikkeisiin.	Testaa ruoan kuivuus ennen kuin poistat sen kuivausrummista. Leikkaa ruoat tasaisesti. Jäähdytä nopeasti ja pakkaa heti.
Homeet ruuan päällä	epätäydellinen kuivuminen. Ruoan kosteutta ei ole tarkastettu viikon sisällä. Säilytysastia ei ole ilmatiivis. Säilytyslämpötila liian lämmin/kosteus ruoassa. Kovettumista on saattanut tapahtua, mikä tarkoittaa, että ruoka kuivui liian korkeassa lämpötilassa ja ruoka kuivui ulkopuolelta, mutta ei kuivunut kokonaan sisältä.	Testaa useiden ruokapalojen kuivuus. tarkista säilytysastian kosteus viikon sisällä ja kuivaa ruoka sitten tarvittaessa. käytä ilmatiiviitä säilytysastioita. Säilytä elintarvikkeet viileässä paikassa, jonka lämpötila on 21 °C (70 °F) tai alle. Kuivatut ruoat sopivissa lämpötiloissa.

Ruskeat täplät vihanneksissa	Käytetty liian korkea kuivauslämpötila. Vihannekset kuivattiin liikaa.	Kuivaa ruoat sopivissa lämpötiloissa/käytä kuivausopasta viite. Tarkista usein ruokien kuivuus.
Ruoka tarttuu telineisiin	Ruokaa ei käännetä.	Tunnin kuivauksen jälkeen käytä lastalla ja käännä ruoat.

Käytettyjen laitteiden hävittäminen

Älä hävitä laitetta yleisen kunnallisen jätehuollon kautta. Luovuta se sähkölaitteiden kierrätykseen erikoistuneeseen keräyspisteeseen. Tarkista tuotteessa, käyttöohjeessa ja pakkauksessa oleva symboli. Laitteen valmistamiseen käytetyt muovit voidaan kierrättää merkintöjen mukaisesti. Kierrättämällä jätteet asianmukaisesti annat merkittävän panoksen ympäristönsuojeluun.

Ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi tietoa paikallisista kierrätyslaitoksista.

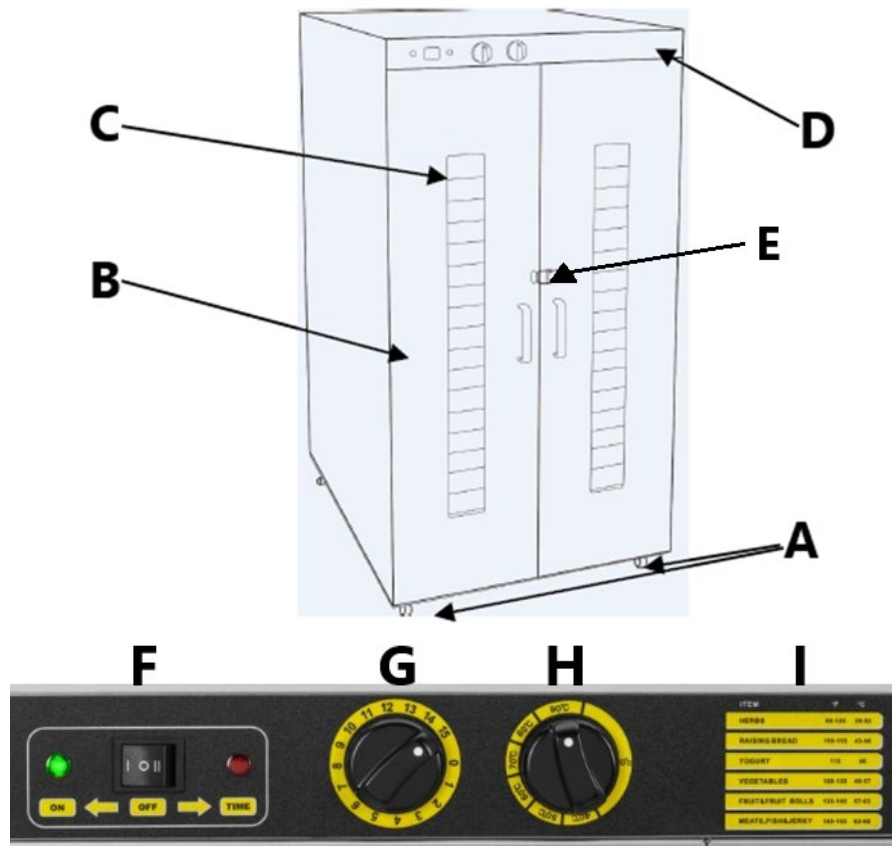


Deze gebruikershandleiding is vertaald met behulp van machinevertaling. Wij hebben er alles aan gedaan om ervoor te zorgen dat de vertaling nauwkeurig is, maar houd er rekening mee dat automatische vertalingen niet perfect zijn en niet bedoeld zijn om menselijke vertalers te vervangen. De officiële versie van de gebruikershandleiding is in het Engels. Eventuele verschillen tussen de vertaalde versie en de originele Engelse versie zijn niet juridisch bindend. Als u vragen hebt over de juistheid van de vertaling, raadpleeg dan de Engelse versie; dit is de officiële referentie.

Technische gegevens

Beschrijving parameter	Waarde parameter
Productnaam	Voedseldroger
Model	RCDA-600/24
Nominale spanning [V~] / frequentie [Hz]	230 / 50
Nominaal vermogen [W]	5850
Beschermingsklasse	I
Afmetingen [breedte x diepte x hoogte; mm]	700x945x1375
Gewicht [kg]	93,3
Dehydratatie temperatuur [°C]	40 ~ 90
Capaciteit [L]	600
Timer	Tot 15 uur
Aantal roosters	24
Roostergrootte [mm]	670x670

Beschrijving van het apparaat



- | | |
|---------------------|----------------------------|
| A. Wielen | E. Veiligheidsgesp |
| B. Deuren | F. AAN-UIT-multischakelaar |
| C. Roosters | G. Timer |
| D. Besturingspaneel | H. Temperatuurregelknop |

I. Tabel met geschatte droogtemperatuur

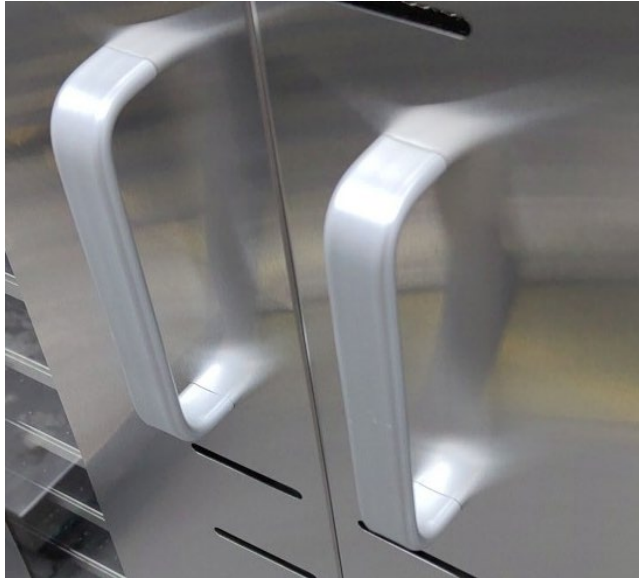
Klaarmaken voor gebruik

De omgevingstemperatuur mag niet hoger zijn dan 40°C en de relatieve vochtigheid moet lager zijn dan 85%. Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. Er moet minimaal 30,5 cm afstand zijn tussen de zijkanten van het apparaat en de muur of andere objecten. Blokkeer de ventilatieopeningen niet. Het apparaat moet altijd worden gebruikt op een vlakke, stabiele, schone, brandvrije en droge ondergrond en buiten het bereik van kinderen en personen met beperkte mentale en sensorische functies. Zet de remmen op beide wielen vast. Plaats het apparaat zodanig dat u altijd toegang hebt tot de stekkerdoos en de schakelaars. Het apparaat moet goed geaard zijn en voldoen aan de technische gegevens op het productetiket.

Haal de trays uit elkaar en maak ze grondig schoon, net als de droogkamer, vóór het eerste gebruik.

De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien: sluit de draden van het netsnoer aan op een elektrische doos met aardlekschakelaar, zodat de aardlekschakelaar de stroom automatisch uitschakelt als er lekkage optreedt.

MONTAGE VAN DE DEURKRUK



Bevestig de deurgrepen in de voorbereide gaten in de deuren door ze vast te schroeven aan de deuren (schroef de schroeven aan de binnenkant vast en draai ze vast). Gebruik hiervoor de meegeleverde schroevendraaier.

Het apparaat gebruiken

- 1) Zet de aan/uit-schakelaar op de stand "AAN" (constant werk) of op "Tijd" (activeert de timer).
- 2) Draai de temperatuurknop naar de gewenste waarde. Het is aan te raden om de kamer ongeveer 5-10 minuten voor te verwarmen voordat u de roosters met voedsel erin plaatst.
- 3) Plaats de roosters erin en sluit de deuren netjes af. Leg het voedsel dat erop ligt niet over elkaar heen, maar leg de stukken zo neer dat ze elkaar niet raken. Zorg dat er ruimte tussen de twee delen is, zodat de lucht goed kan circuleren. Verwijder overtollig vocht uit het voedsel.
- 4) Tijdens het drogen kunnen er waterdruppels op het oppervlak van sommige bewerkte producten ontstaan. Deze kunnen verwijderd worden door het product te deppen met een schone handdoek of keukenpapier. Let op: het apparaat wordt heet – wees extra voorzichtig!
- 5) De droogtijd kan variëren afhankelijk van factoren zoals luchtvochtigheid, luchttemperatuur en de dikte, temperatuur of het vetgehalte van het product.
- 6) De op de temperatuurknop aangegeven temperatuur geldt voor een omgevingstemperatuur van 21 °C. Wanneer de omgevingstemperatuur hiervan afwijkt, kunt u de temperatuurregelknop dienovereenkomstig aanpassen.

Droogtips

- Leg geen etenswaren over elkaar. Leg het voedsel plat op de rekken.
- Controleer na 6 uur of het droog is en controleer vervolgens elke 2 uur of het knapperig, soepel of leerachtig is, afhankelijk van het product.
- Controleer of het voedsel helemaal droog is voordat u het uit de vriezer haalt. Open of snijd een paar monsters doormidden om te controleren of ze van binnen droog zijn. Als het voedsel nog vochtig is, laat het dan langer drogen.
- Voorzie elke verpakking van een etiket met de naam van het voedingsmiddel, de datum van het drogen en het oorspronkelijke gewicht.
- Om de kwaliteit van uw voedsel te behouden, is het belangrijk dat u het goed bewaart. Verpak het voedsel pas als het is afgekoeld.
- Voedsel blijft langer houdbaar als u het op een koele, donkere en droge plaats bewaart. De ideale bewaartemperatuur is 16°C (60°F) of lager.
- Doe gedroogde voedingsmiddelen in plastic diepvrieszakken voordat u ze in metalen of glazen containers bewaart.
- Verwijder zoveel mogelijk lucht voordat u de verpakking afsluit.
- Vacuüm verpakken is ideaal voor het bewaren van gedroogde voedingsmiddelen.
- Tijdens het droogproces krimpt het voedsel ongeveer 1/4 tot 1/2 van de oorspronkelijke grootte en gewicht. Snijd het daarom niet te klein. 0,5 kg rauw vlees levert ongeveer 1/3 tot 1/2 minder gedroogd vlees op.
- Als de temperatuur te hoog staat, kan het voedsel aan de buitenkant hard en droog worden, terwijl het van binnen nog vochtig is. Als de temperatuur te laag is, duurt het langer voordat het product droog is.

Reiniging en onderhoud

- a) Maak de rekken en de droogkamer schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en na ieder gebruik.
- b) Zet de aan/uit-schakelaar en de timerknop op de stand "UIT" en koppel de stroomtoevoer los. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- c) Verwijder de roosters uit de kamer.
- d) Veeg de droogkamer (van binnen en van buiten) schoon met een vochtige spons of washandje.
- e) LET OP! Randen kunnen scherp zijn! Spat geen water op het verwarmingselement (dit bevindt zich achter het scherm aan de achterkant van de kamer). Water kan de elektrische componenten beschadigen en het risico op een elektrische schok vergroten. Dompel het apparaat NIET onder in water.
- f) Maak de verwijderde roosters aan de buitenkant schoon met warm water en zeep. Spoel af met schoon water en droog onmiddellijk af.
- g) Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe en/of metalen voorwerpen (bijv. een staalborstel of een metalen spatel) omdat deze het oppervlaktemateriaal van het apparaat kunnen beschadigen.
- h) Reinig het apparaat niet met een zure substantie, middelen voor medische doeleinden, verdunners, brandstof, olie of andere chemische stoffen, omdat dit het apparaat kan beschadigen. Gebruik alleen milde, voedselveilige schoonmaakmiddelen om het apparaat te wassen.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Vocht in de container	Onvolledige droging. Voedsel is ongelijk gesneden en daardoor niet volledig gedroogd. Gedroogde voedingsmiddelen die te lang op kamertemperatuur zijn bewaard nadat ze zijn afgekoeld, zorgen ervoor dat er weer vocht in de voedingsmiddelen komt.	Controleer of het voedsel droog is voordat u het uit de voedseldroger haalt. Snijd het voedsel gelijkmatig. Snel afkoelen en direct verpakken.

Schimmel op voedsel	onvolledige droging. Voedsel dat niet binnen een week op vochtgehalte is gecontroleerd. Opslagcontainer is niet luchtdicht. Te warme bewaartemperatuur/te vochtig voedsel. Mogelijk is er sprake van casehardening. Dit betekent dat het voedsel bij een te hoge temperatuur is gedroogd en het voedsel aan de buitenkant wel is gedroogd, maar aan de binnenkant niet volledig is gedroogd.	Controleer meerdere stukken voedsel op droogte. Controleer de bewaarcontainer binnen 1 week op vocht en droog het voedsel indien nodig opnieuw. Gebruik luchtdichte containers voor het bewaren. Bewaar voedsel op een koele plaats met een temperatuur van 21°C (70°F) of lager. Droog voedsel op de juiste temperatuur.
Bruine vlekken op groenten	Te hoge droogtemperatuur gebruikt. Groenten waren te droog.	Droog voedsel op de juiste temperatuur/gebruik de drooggids voor referentie. Controleer regelmatig of voedsel droog is.
Het eten blijft aan de rekken plakken	Het eten wordt niet omgedraaid.	Draai het voedsel na een uur drogen om met een spatel.

Afvoeren van gebruikte apparaten

Gooi dit apparaat niet in gemeentelijke afvalsystemen. Lever het in bij een recycling- en verzamelpunt voor elektrische apparaten. Controleer het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing en de verpakking. De kunststoffen die voor de bouw van het apparaat zijn gebruikt, kunnen overeenkomstig hun markering worden gerecycleerd. Door te kiezen voor recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu. Neem contact op met plaatselijke autoriteiten voor informatie over plaatselijke recycling.

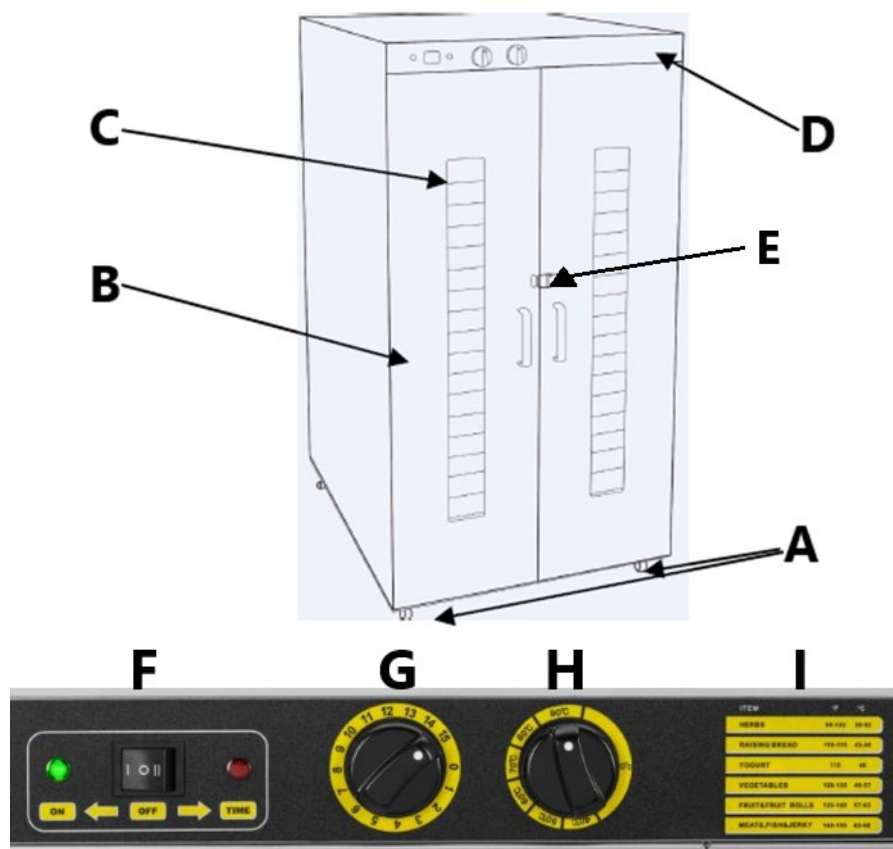


Denne brukerhåndboken er oversatt ved hjelp av maskinoversettelse. Vi har gjort vårt ytterste for å sikre at oversettelsen er nøyaktig, men vær oppmerksom på at automatiserte oversettelser ikke er perfekte og ikke er ment å erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle versjonen av brukerhåndboken er på engelsk. Eventuelle forskjeller mellom den oversatte versjonen og den originale engelske versjonen er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørsmål om nøyaktigheten av oversettelsen, vennligst se den engelske versjonen, som er den offisielle referansen.

Tekniske data

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi
Produktnavn	Matdehydrator
Modell	RCDA-600/24
Nominell spenning [V~] / frekvens [Hz]	230 / 50
Nominell effekt [W]	5850
Beskyttelsesklasse	I
Mål [bredde x dybde x høyde; mm].	700 x 945 x 1375
Vekt [kg]	93.3
Dehydreringstemperatur [°C]	40 ~ 90
Kapasitet [L]	600
Timer	Opptil 15 timer
Antall rister	24
Riststørrelse [mm]	670 x 670

Beskrivelse av enheten



- | | |
|---------------------|--|
| A. Hjul | F. PÅ-AV-multibryter |
| B. Dører | G. Timer |
| C. Rister | H. Temperaturjusteringsknapp |
| D. Styrepanel | I. Tabell med omtrentlig tørketemperatur |
| E. Sikkerhetsspenne | |

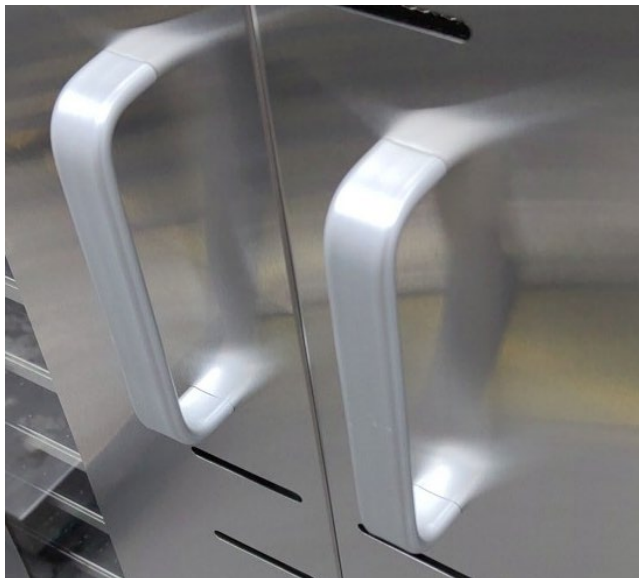
Klargjøring for bruk

Omgivelsestemperaturen må ikke være høyere enn 40 °C, og den relative luftfuktigheten bør være under 85 %. Sørg for god ventilasjon i rommet der apparatet brukes. Det skal være minst 30,5 cm avstand mellom hver side av enheten og veggen eller andre gjenstander, ikke blokker luftventilene. Apparatet skal alltid brukes når det er plassert på et jevnt, stabilt, rent, brannsikkert og tørt underlag, og det skal være utilgjengelig for barn og personer med begrensede mentale og sensoriske funksjoner. Sett på bremsene på de 2 hjulene. Plasser enheten slik at du alltid har tilgang til strømboksen og bryterne. Apparatet må være forsvarlig jordet og samsvare med de tekniske detaljene på produktetiketten.

Demonter brettene og rengjør dem grundig på samme måte som tørkekammeret før første gangs bruk.

Elektrisk tilkobling bør utføres av en kvalifisert elektriker: Koble strømledningen til en elektrisk boks med RCB, så når det oppstår lekkasje, vil jordfeilbryteren automatisk slå av strømmen.

MONTERING AV DØRHÅNDTAK



Fest dørhåndtakene i de forberedte hullene i dørene ved å skru dem til dørene (sett skruene fra innsiden og stram dem). Bruk den medfølgende skrutrekkeren til det.

Bruke enheten

- 1) Sett strømbryteren til enten "ON" (konstant arbeid) eller "Time" (aktiverer timeren).
- 2) Juster temperaturknappen til ønsket verdi. Det anbefales å forvarme kammeret i ca 5-10 minutter før du legger rister med mat inni.
- 3) Sett ristene inn og lukk dørene ryddig. Ikke overlapp maten som er plassert på den – plasser bitene slik at de ikke berører hverandre. La det være plass mellom dem for riktig luftsirkulasjon. Fjern overflødig fuktighet fra maten.
- 4) Vanndråper kan dannes på overflaten av enkelte bearbeidede produkter under dehydrering. Disse kan fjernes ved å tørke produktet med et rent håndkle eller papirhåndkle. Advarsel: Apparatet blir varmt – vær ekstra forsiktig!
- 5) Tørketiden kan variere avhengig av faktorer som fuktighet, lufttemperatur og produktykkelse, temperatur eller fettinnhold.
- 6) Den angitte temperaturen på temperaturkontrollknappen er når apparatet arbeider i en omgivelsestemperatur på 21 ° C. Når omgivelsestemperaturen varierer fra det, kan du justere temperaturjusteringsknappen tilsvarende.

Tørketips

- Ikke overlapp matvarer. Legg maten flatt på stativene.

- Sjekk tørrheten etter 6 timer, sjekk deretter hver 2. time til den er sprø, smidig eller læraktig avhengig av produktet.
- Sjekk maten for å sikre at de er helt tørre før de tas ut. Åpne eller kutt ned i midten av noen få prøver for å sjekke indre tørrhet. Hvis maten fortsatt er fuktig, dehydrer lenger.
- Merk hver beholder med matvarenavnet, tørkedatoen og den opprinnelige vekten.
- Riktig oppbevaring er avgjørende for å opprettholde kvalitetsmat. Pakk maten når den er avkjølt.
- Mat kan oppbevares lenger hvis den oppbevares på et kjølig, mørkt og tørt sted. Den ideelle lagringstemperaturen er 16°C (60°F) eller lavere.
- Legg tørket mat i fryseposer av plast før oppbevaring i metall- eller glassbeholdere.
- Fjern så mye luft som mulig før forsegling.
- Vakuumforsegling er ideell for oppbevaring av tørket mat.
- Mat vil krympe omtrent 1/4 til 1/2 av sin opprinnelige størrelse og vekt under dehydreringsprosessen, så biter bør ikke kuttes for små. 0,5 kg rått kjøtt vil gi omtrent 1/3 til 1/2 mindre rykk.
- Hvis varmen er satt for høyt, kan maten stivne og tørke på utsiden, men likevel være fuktig på innsiden. Hvis temperaturen er for lav, vil tørketiden øke.

Rengjøring og vedlikehold

- Rengjør stativene og tørkekammeret før du bruker apparatet for første gang og etter hver bruk.
- Sett strømbryteren og timerknappen til "AV"-posisjon, koble fra strømforsyningen. La apparatet avkjøles helt før rengjøring.
- Fjern ristene fra kammeret.
- Tørk tørkekammeret rent (innvendig og utvendig) med en fuktig svamp eller vaskeklut.
- OBS!!! Kanter kan være skarpe! Ikke sprut vann på varmeelementet (plassert bak skjermen inne i kammeret på baksiden). Vann kan skade de elektriske komponentene og øke risikoen for elektrisk støt. IKKE senk apparatet i vann.
- Rengjør ristene som er fjernet utenfor med varmt såpevann. Skyll med rent vann og tørk umiddelbart.
- Ikke bruk skarpe gjenstander og/eller metallgjenstander til rengjøring (f.eks. stålborste eller metallspatel), da disse kan skade apparatets overflatemateriale.
- Enheten må ikke rengjøres med syreholdige stoffer, medisinske midler, fortynningsmidler, drivstoff, oljer eller andre kjemiske stoffer, da dette kan skade enheten. Bruk kun milde, næringsmiddelgodkjente vaskemidler til å vaske enheten.

Løsning av problemer

Problem	Mulig årsak	Løsning
Fuktighet i beholderen	Ufullstendig tørking. Mat kuttet ujevnt, og dermed ufullstendig tørking. Tørket mat som står i romtemperatur for lenge etter avkjøling, fuktighet har kommet inn i maten igjen.	Test maten for tørrhet før den tas ut av dehydratoren. Kutt maten jevnt. Avkjøl raskt og pakk umiddelbart.
Mugg på mat	ufullstendig tørking. Maten er ikke kontrollert for fuktighet innen en uke. Oppbevaringsbeholder ikke lufttett. Lagringstemperatur for varm/fuktighet i mat. Sakshering kan ha oppstått, noe som betyr at maten ble tørket ved for høy temperatur og maten ble tørket på utsiden, men ikke ferdigtørket på innsiden.	Test flere matbiter for tørrhet. sjekk oppbevaringsbeholderen innen 1 uke for fuktighet, og tørk deretter maten på nytt om nødvendig. bruk lufttette beholdere til oppbevaring. Oppbevar matvarer i kjølige områder som er 21 °C (70 °F) eller lavere. Tørr mat ved passende temperaturer.
Brune flekker på grønnsaker	For høy tørketemperatur brukt. Grønnsakene ble overtørket.	Tørk mat ved passende temperaturer/bruk tørkeguiden for

		referanse. Sjekk maten ofte for tørrhet.
Mat fester seg til stativene	Mat blir ikke snudd.	Etter en times dehydrering, bruk en slikkepott og snu maten.

Kassering av brukte enheter

Apparatet må ikke kastes i det kommunale avfallssystemet. Lever den til et gjenvinnings- og innsamlingssted for elektriske apparater. Kontroller symbolet på produktet, bruksanvisningen og emballasjen. Plasten som brukes til å konstruere enheten, kan resirkuleres i henhold til merkingen. Når du velger å resirkulere, gir du et viktig bidrag til å beskytte miljøet.

Kontakt lokale myndigheter for informasjon om ditt lokale gjenvinningsanlegg.

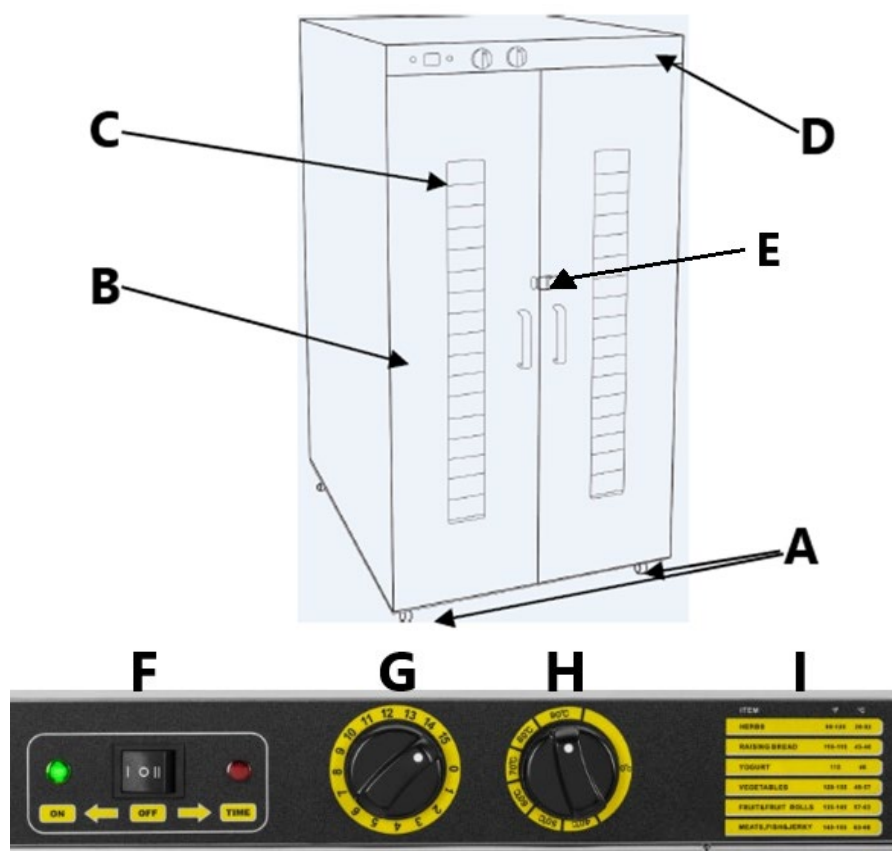


Denna användarmanual har översatts med maskinöversättning. Vi har ansträngt oss för att säkerställa att översättningen är korrekt, men observera att automatiska översättningar inte är perfekta och inte är avsedda att ersätta mänskliga översättare. Den officiella versionen av användarmanualen är på engelska. Eventuella skillnader mellan den översatta versionen och den engelska originalversionen är inte juridiskt bindande. Om du har några frågor om översättningens riktighet, se den engelska versionen, som är den officiella referensen.

Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde
Produktnamn	Matdehydrator
Modell	RCDA-600/24
Nominell spänning [V~] / frekvens [Hz]	230 / 50
Nominell effekt [W]	5850
Isolationsklass	I
Mått [bredd x djup x höjd; mm]	700 x 945 x 1375
Vikt [kg]	93,3
Uttorkningstemperatur [°C]	40 ~ 90
Kapacitet [L]	600
Timer	Upp till 15 timmar
Antal galler	24
Gallerstorlek [mm]	670 x 670

Beskrivning av apparaten



- | | |
|--------------------|---|
| A. Hjul | F. PÅ-AV-flerbrytare |
| B. Dörrar | G. Timer |
| C. Galler | H. Temperaturjusteringsratt |
| D. Kontrollpanel | I. Tabell med ungefärlig torktemperatur |
| E. Säkerhetsspänne | |

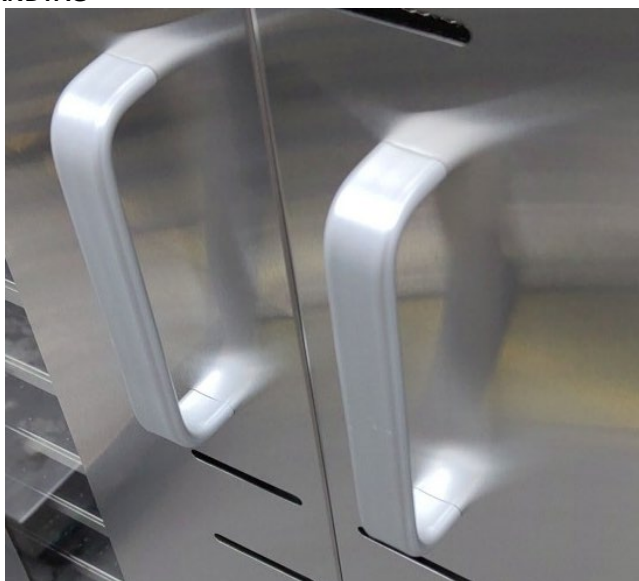
Förberedelser för användning

Omgivningstemperaturen får inte överstiga 40°C och den relativa luftfuktigheten bör vara lägre än 85%. Se till att det finns god ventilation i rummet där apparaten används. Det bör vara minst 30,5 cm avstånd mellan varje sida av enheten och väggen eller andra föremål, blockera inte luftventilerna. Apparaten ska alltid användas när den är placerad på en jämn, stabil, ren, brandsäker och torr yta, och vara utom räckhåll för barn och personer med begränsade mentala och sensoriska funktioner. Dra åt bromsarna på de 2 hjulen. Placera enheten så att du alltid har tillgång till elbox och strömbrytare. Apparaten måste vara ordentligt jordad och överensstämja med de tekniska detaljerna på produktetiketten.

Ta isär brickorna och rengör dem noggrant på samma sätt som torkkammaren före första användningen.

Elektrisk anslutning bör utföras av en kvalificerad elektriker: anslut nätsladdens ledningar till en elbox med RCB, så när läckage uppstår kommer jordfelsbrytaren automatiskt att slå av strömmen.

MONTERING AV DÖRRHANDTAG



Fäst dörrhandtagen i de förberedda hålen i dörrarna genom att skruva fast dem i dörrarna (sätta skruvarna från insidan och dra åt dem). Använd den medföljande skruvmejseln för det.

Använda enheten

- 1) Sätt strömbrytaren till antingen "ON" (konstant arbete) eller "Time" (aktiverar timern).
- 2) Justera temperaturvredet till önskat värde. Det rekommenderas att förvärma kammaren i ca 5-10 minuter innan du lägger galler med mat inuti.
- 3) Sätt in gallren och stäng dörrarna ordentligt. Överlappa inte maten som placeras på den – placera bitarna så att de inte rör vid varandra. Lämna utrymme mellan dem för korrekt luftcirkulation. Ta bort all överflödigt fukt från maten.
- 4) Vattendroppar kan bildas på ytan av vissa bearbetade produkter under uttorkning. Dessa kan tas bort genom att torka produkten med en ren handduk eller pappershandduk. Varning: apparaten blir varm – var extra försiktig!
- 5) Torktiden kan variera beroende på faktorer som fuktighet, lufttemperatur och produktjocklek, temperatur eller fetthalt.
- 6) Den givna temperaturen på temperaturreglaget är när apparaten arbetar i en omgivningstemperatur på 21 ° C. När omgivningstemperaturen varierar från det, kan du justera temperaturjusteringsvredet därefter.

Torktips

- Överlappa inte maten. Lägg maten platt på hyllorna.

- Kontrollera torrheten efter 6 timmar, kontrollera sedan varannan timme tills den är knaprig, böjlig eller läderlik beroende på produkt.
- Kontrollera maten för att se till att de är helt torra innan de tas ut. Öppna eller skär ner mitten av några prover för att kontrollera inre torrhet. Om maten fortfarande är fuktig, torka ut längre.
- Märk varje behållare med livsmedelsnamn, torkdatum och originalvikt.
- Korrekt förvaring är avgörande för att upprätthålla kvalitetsmat. Förpacka maten när den är kall.
- Livsmedel kan förvaras längre om de förvaras på en sval, mörk och torr plats. Den idealiska lagringstemperaturen är 16°C (60°F) eller lägre.
- Placera torkad mat i fryspåsar av plast innan de förvaras i metall- eller glasbehållare.
- Ta bort så mycket luft som möjligt innan tätning.
- Vakuumsörsegling är idealisk för att förvara torkad mat.
- Mat kommer att krympa ungefär 1/4 till 1/2 av sin ursprungliga storlek och vikt under uttorkningsprocessen, så bitar bör inte skäras för små. 0,5 kg rått kött ger cirka 1/3 till 1/2 mindre av ryckigt.
- Om värmen ställs in för högt kan maten stelna och torka på utsidan, men ändå vara fuktig på insidan. Om temperaturen är för låg kommer torktiden att öka.

Rengöring och underhåll

- Rengör hyllorna och torkrummet innan du använder apparaten för första gången och efter varje användning.
- Ställ strömbrytaren och timerknappen i läge "OFF", koppla bort strömförsörjningen. Låt apparaten svalna helt innan rengöring.
- Ta bort gallren från kammaren.
- Torka av torkkammaren (invändigt och utvändigt) med en fuktig svamp eller tvättlapp.
- OBS! Kanterna kan vara vassa! Stänk inte vatten på värmeelementet (placerat bakom skärmen inne i kammaren på baksidan). Vatten kan skada de elektriska komponenterna och ökar risken för elektriska stötar. Sänk INTE ner apparaten i vatten.
- Rengör gallerna som tagits bort utanför med varmt tvålatten. Skölj med rent vatten och torka omedelbart.
- Använd inte vassa föremål och/eller metallföremål för rengöring (t.ex. en stålborste eller en metallspatel) eftersom de kan skada apparatens ytmaterial.
- Rengör inte apparaten med syrahaltiga ämnen, medel för medicinska ändamål, förtunningsmedel, bränsle, oljor eller andra kemiska ämnen eftersom det kan skada apparaten. Använd endast milda, livsmedelssäkra rengöringsmedel för att tvätta apparaten.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fukt i behållaren	Ofullständig torkning. Maten skärs ojämnt, vilket leder till ofullständig torkning. Torkad mat som lämnas i rumstemperatur för länge efter kylning, fukt har kommit in i maten igen.	Testa maten för torrhet innan den tas ut ur torktummlaren. Skär maten jämnt. Kyl snabbt och packa omedelbart.
Mögel på mat	ofullständig torkning. Maten kontrolleras inte för fukt inom en vecka. Förvaringsbehållare ej lufttät. Förvaringstemperatur för varm/fukt i mat. Fallhårdning kan ha inträffat, vilket betyder att maten torkades vid för hög temperatur och maten torkades på utsidan men inte färdigtorkade på insidan.	Testa flera matbitar för torrhet. kontrollera förvaringsbehållaren inom 1 vecka för fukt, torka sedan om maten om det behövs. använd lufttäta behållare för förvaring. Förvara mat i svala utrymmen som är 21°C (70°F) eller lägre. Torka mat vid lämplig temperatur.

Bruna fläckar på grönsaker	För hög torktemperatur som används. Grönsaker var övertorkade.	Torka mat vid lämpliga temperaturer/använd torkguiden för hänvisning. Kontrollera maten ofta för torrhet.
Mat fastnar på hyllorna	Mat vänds inte.	Efter en timmes uttorkning, använd en spatel och vänd på maten.

Kassera använda enheter

Släng inte apparaten i kommunala avfallssystem. Lämna den till en återvinnings- och insamlingsplats för elektriska och elektroniska apparater. Kontrollera symbolen på produkten, bruksanvisningen och förpackningen. Plasterna som använts för att konstruera apparaten kan återvinnas i överensstämmelse med deras märkning. Genom att välja att återvinna gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Kontakta lokala myndigheter för information om din lokala återvinningsanläggning.

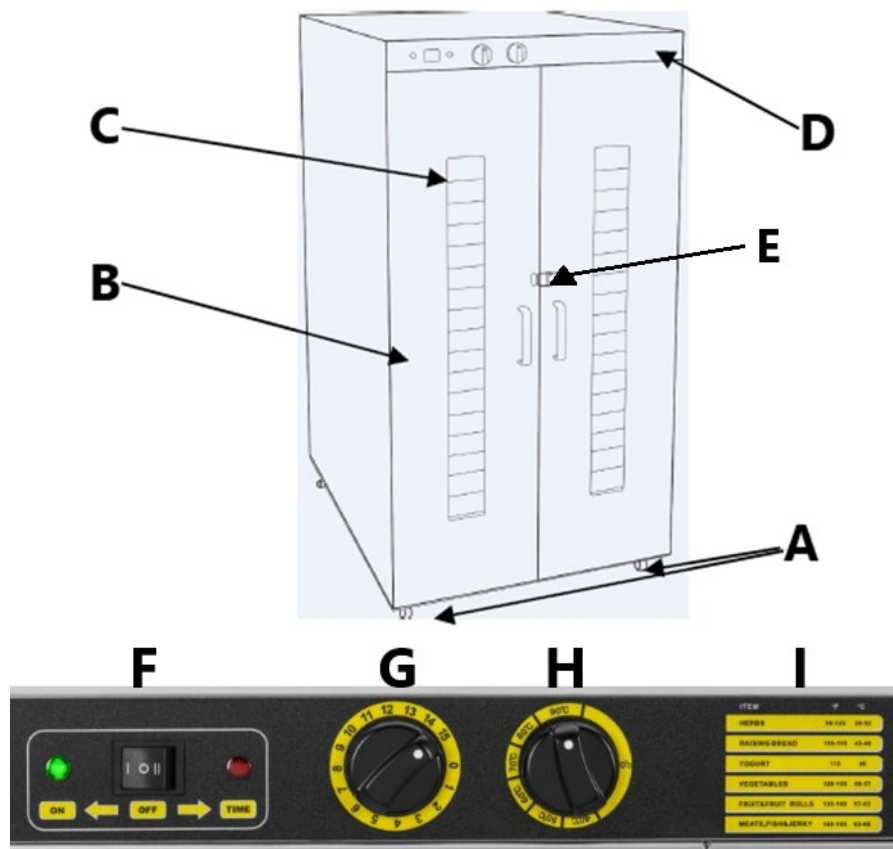


Este Manual do Usuário foi traduzido usando tradução automática. Fizemos todos os esforços para garantir que a tradução seja precisa, mas observe que as traduções automatizadas não são perfeitas e não têm como objetivo substituir tradutores humanos. A versão oficial do Manual do Usuário está em inglês. Quaisquer diferenças entre a versão traduzida e o original em inglês não são juridicamente vinculativas. Caso tenha alguma dúvida sobre a precisão da tradução, consulte a versão em inglês, que é a referência oficial.

Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro
Nome do produto	Desidratador de alimentos
Modelo	RCDA-600/24
Tensão nominal [V~] / frequência [Hz]	230 / 50
Potência nominal [W]	5850
Classe de proteção	I
Dimensões [largura x profundidade x altura; mm]	700 x 945 x 1375
Peso [kg]	93,3
Temperatura de desidratação [°C]	40 ~ 90
Capacidade [L]	600
Temporizador	Até 15 horas
Número de grelhas	24
Tamanho da grelha [mm]	670 x 670

Descrição do dispositivo



- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| A. Rodízios | E. Fivela de segurança |
| B. Portas | F. Interruptor multi-liga-desliga |
| C. Grelhas | G. Temporizador |
| D. Painel de controle | H. Botão de ajuste de temperatura |

- I. Tabela com temperatura aproximada de secagem

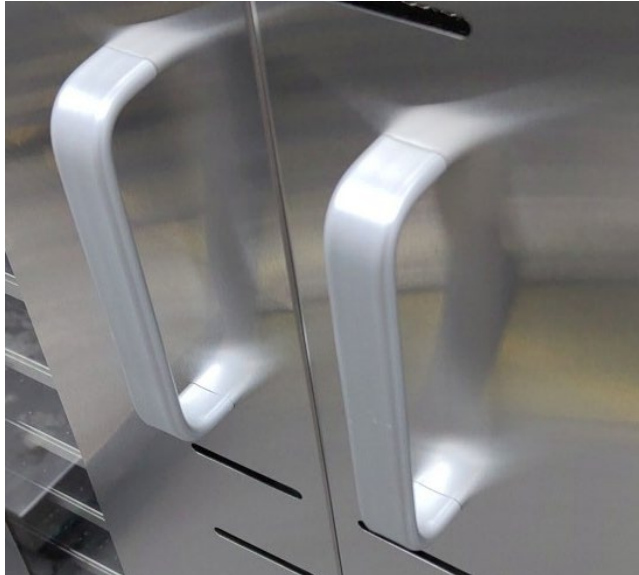
Preparação para utilização

A temperatura do ambiente não deve ser superior a 40°C e a humidade relativa deve ser inferior a 85%. Assegurar uma boa ventilação na sala onde o aparelho está a ser utilizado. Deve haver pelo menos 30,5 cm de distância entre cada lado do dispositivo e a parede ou outros objetos. Não bloqueie as saídas de ar. O aparelho deve ser sempre utilizado numa superfície plana, estável, limpa, à prova de fogo e seca, e deve estar fora do alcance de crianças e de pessoas com funções mentais e sensoriais limitadas. Aplique os freios nas 2 rodas. Posicione o dispositivo de forma que você sempre tenha acesso à caixa de energia e aos interruptores. O aparelho deve estar devidamente aterrado e corresponder aos dados técnicos indicados no rótulo do produto.

Desmonte as bandejas e limpe-as cuidadosamente, assim como a câmara de secagem, antes do primeiro uso.

A conexão elétrica deve ser feita por um electricista qualificado: conecte os fios do cabo de alimentação a uma caixa elétrica com disjuntor diferencial, para que, quando ocorrer um vazamento, o disjuntor de corrente residual corte automaticamente a energia.

MONTAGEM DA MAÇANETA DA PORTA



Fixe as maçanetas nos furos preparados nas portas, parafusando-as nas portas (coloque os parafusos por dentro e aperte-os). Utilize para isso a chave de fenda incluída.

Usando o dispositivo

- 1) Coloque o interruptor de energia na posição “ON” (trabalho constante) ou “Time” (ativa o timer).
- 2) Ajuste o botão de temperatura para o valor desejado. Recomenda-se pré-aquecer a câmara por cerca de 5 a 10 minutos antes de colocar grelhas com alimentos dentro.
- 3) Coloque as grades dentro e feche bem as portas. Não sobreponha os alimentos colocados sobre ele – posicione os pedaços de modo que eles não se toquem. Deixe espaço entre eles para uma circulação de ar adequada. Remova qualquer excesso de umidade dos alimentos.
- 4) Gotículas de água podem se formar na superfície de alguns produtos processados durante a desidratação. Eles podem ser removidos secando o produto com uma toalha limpa ou papel-toalha. Atenção: o aparelho esquenta – tenha muito cuidado!
- 5) O tempo de secagem pode variar dependendo de fatores como umidade, temperatura do ar e espessura do produto, temperatura ou teor de gordura.
- 6) A temperatura indicada no botão de controle de temperatura é quando o aparelho funciona em temperatura ambiente de 21 ° C. Quando a temperatura ambiente variar desse valor, você pode ajustar o botão de ajuste de temperatura adequadamente.

Dicas de secagem

- Não sobreponha os alimentos. Coloque os alimentos sobre as prateleiras.
- Verifique a secura após 6 horas e depois a cada 2 horas até que esteja crocante, flexível ou coriáceo, dependendo do produto.
- Verifique se os alimentos estão completamente secos antes de retirá-los. Abra ou corte ao meio algumas amostras para verificar a secura interna. Se os alimentos ainda estiverem úmidos, desidrate por mais tempo.
- Etiquete cada recipiente com o nome do alimento, a data de secagem e o peso original.
- O armazenamento adequado é essencial para manter a qualidade dos alimentos. Embale os alimentos quando estiverem frios.
- Os alimentos podem ser conservados por mais tempo se armazenados em local fresco, escuro e seco. A temperatura ideal de armazenamento é de 16°C (60°F) ou menos.
- Coloque os alimentos secos em sacos plásticos para congelador antes de armazená-los em recipientes de metal ou vidro.
- Retire o máximo de ar possível antes de selar.
- A selagem a vácuo é ideal para manter alimentos secos.
- Os alimentos encolherão aproximadamente 1/4 a 1/2 do seu tamanho e peso originais durante o processo de desidratação, portanto os pedaços não devem ser cortados muito pequenos. 0,5 kg de carne crua renderá cerca de 1/3 a 1/2 menos de carne seca.
- Se o calor estiver muito alto, os alimentos podem endurecer e secar por fora, mas permanecer úmidos por dentro. Se a temperatura estiver muito baixa, o tempo de secagem aumentará.

Limpeza e manutenção

- Limpe as prateleiras e a câmara de secagem antes de usar o aparelho pela primeira vez e após cada uso.
- Coloque o interruptor de energia e o botão do timer na posição "OFF" e desconecte a fonte de alimentação. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpá-lo.
- Retire as grelhas da câmara.
- Limpe a câmara de secagem (por dentro e por fora) com uma esponja úmida ou pano.
- ATENÇÃO!** As bordas podem ser afiadas! Não espirre água no elemento de aquecimento (localizado atrás da tela dentro da câmara na parte traseira). A água pode danificar os componentes elétricos e aumenta o risco de choque elétrico. NÃO mergulhe o aparelho em água.
- Limpe as grades removidas do lado de fora com água morna e sabão. Enxágue com água limpa e seque imediatamente.
- Não utilizar objetos afiados e/ou metálicos para a limpeza (por exemplo, uma escova de arame ou uma espátula metálica), pois podem danificar a superfície do aparelho.
- Não limpe o aparelho com substâncias ácidas, agentes para fins médicos, diluentes, combustível, óleos ou outras substâncias químicas, pois podem danificar o aparelho. Utilize apenas detergentes suaves e seguros para alimentos para lavar o aparelho.

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
Umidade no recipiente	Secagem incompleta. Alimentos cortados de forma irregular, resultando em secagem incompleta. Alimentos secos deixados em temperatura ambiente por muito tempo após o resfriamento apresentam umidade novamente.	Teste a secura dos alimentos antes de retirá-los do desidratador. Corte os alimentos uniformemente. Deixe esfriar rapidamente e embale imediatamente.
Mofo na comida	secagem incompleta. Alimentos não verificados quanto à umidade dentro de uma semana. Recipiente de armazenamento não hermético. Temperatura de armazenamento	Teste vários pedaços de comida para verificar se estão secos. Verifique a umidade do recipiente de armazenamento dentro de 1 semana e, em seguida, seque novamente os

	muito alta/alimento com umidade. Pode ter ocorrido endurecimento superficial, o que significa que o alimento foi seco em temperatura muito alta e ficou seco por fora, mas não completamente seco por dentro.	alimentos, se necessário. Use recipientes herméticos para armazenamento. Armazene os alimentos em locais frescos, com temperatura igual ou inferior a 21°C (70°F). Alimentos secos em temperaturas apropriadas.
Manchas marrons em vegetais	Temperatura de secagem muito alta. Os vegetais estavam muito secos.	Alimentos secos em temperaturas adequadas/use o guia de secagem para referência. Verifique frequentemente se os alimentos estão secos.
A comida está grudada nas prateleiras	A comida não está sendo virada.	Após uma hora de desidratação, use uma espátula e vire os alimentos.

Descarte de dispositivos usados

Não eliminar este aparelho nos sistemas de resíduos urbanos. Entregue-o a um ponto de reciclagem e recolha de aparelhos elétricos e eletrodomésticos. Verificar o símbolo no produto, no manual de instruções e na embalagem. Os plásticos utilizados para construir o dispositivo podem ser reciclados de acordo com as suas marcações. Ao optar por reciclar, está a dar um contributo significativo para a proteção do nosso ambiente. Contactar as autoridades locais para obter informações sobre as instalações de reciclagem locais.

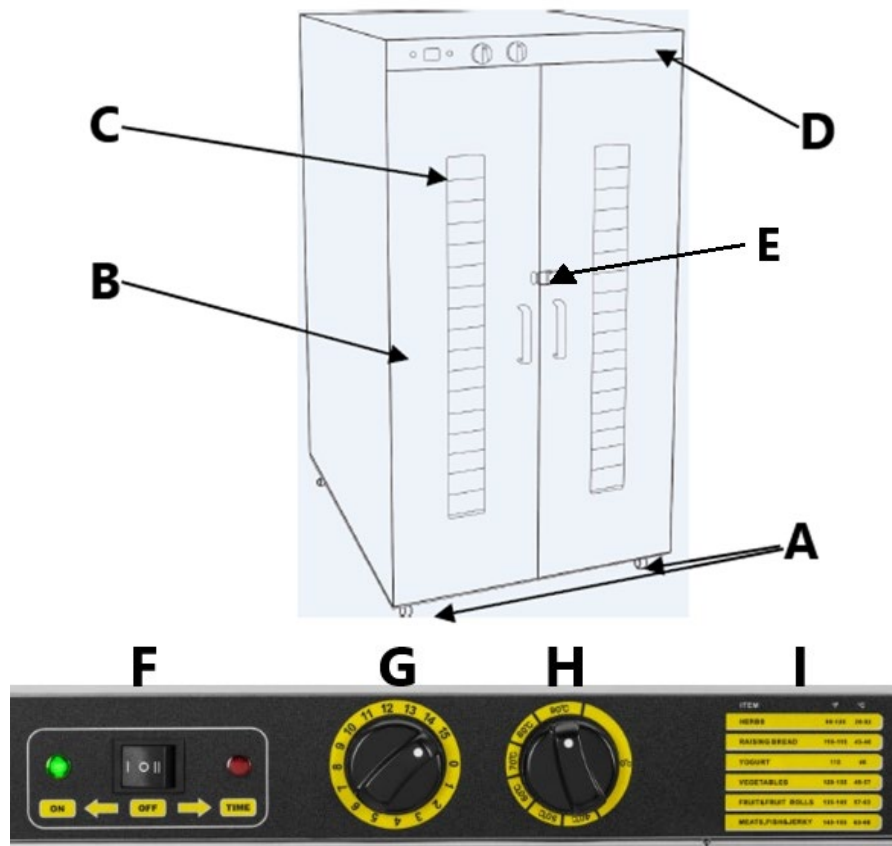


Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vyvinuli sme maximálne úsilie, aby bol preklad presný, ale upozorňujeme, že automatické preklady nie sú dokonalé a nie sú určené na to, aby nahradili ľudských prekladateľov. Oficiálna verzia používateľskej príručky je v angličtine. Akékoľvek rozdiely medzi preloženou verziou a originálnou angličtinou nie sú právne záväzné. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti prekladu, pozrite si anglickú verziu, ktorá je oficiálnou referenciou.

Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra
Názov produktu	Sušička potravín
Model	RCDA-600/24
Menovité napätie [V~]/frekvencia [Hz]	230 / 50
Menovitý výkon [W]	5850
Trieda ochrany	I
Rozmery [šírka x hĺbka x výška; mm]	700 x 945 x 1375
Hmotnosť [kg]	93,3
Teplota dehydratácie [°C]	40 ~ 90
Kapacita [L]	600
Časovač	Až 15 hod
Počet roštov	24
Veľkosť roštu [mm]	670 x 670

Popis zariadenia



- | | |
|-----------------------|--|
| A. Koleska | F. ON-OFF-multi-spínač |
| B. Dvere | G. Časovač |
| C. Rošty | H. Gombík na nastavenie teploty |
| D. Ovládací panel | I. Tabuľka s približnou teplotou sušenia |
| E. Bezpečnostná spona | |

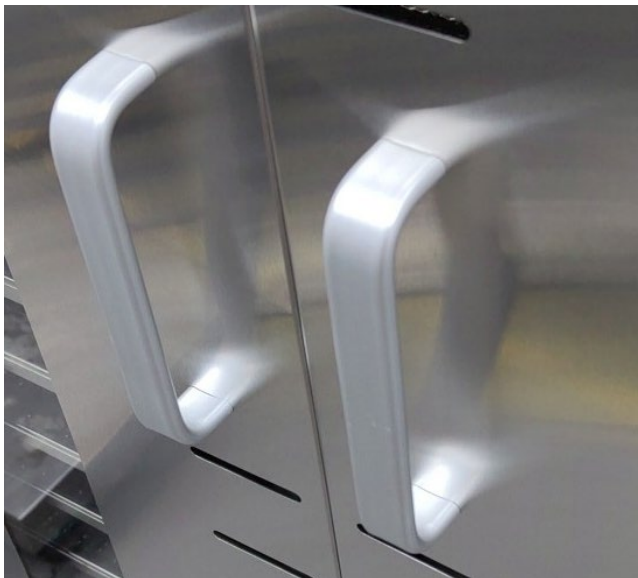
Príprava na použitie

Teplota prostredia nesmie byť vyššia ako 40 °C a relatívna vlhkosť by mala byť nižšia ako 85 %. Zabezpečte dobré vetranie miestnosti, v ktorej sa zariadenie používa. Medzi každou stranou zariadenia a stenou alebo inými predmetmi by mala byť vzdialenosť aspoň 30,5 cm, neblokujte vetracie otvory. Zariadenie by sa malo vždy používať na rovnom, stabilnom, čistom, ohňovzdornom a suchom povrchu a malo by byť mimo dosahu detí a osôb s obmedzenými mentálnymi a zmyslovými funkciami. Použite brzdy na 2 kolesách. Umiestnite zariadenie tak, aby ste mali vždy prístup k napájacej skrinke a vypínaču. Spotrebič musí byť riadne uzemnený a zodpovedať technickým údajom na štítku výrobu.

Pred prvým použitím rozložte podnosy a dôkladne ich vyčistite rovnako ako sušiacu komoru.

Elektrické pripojenie by mal vykonať kvalifikovaný elektrikár: zapojte vodiče napájacieho kábla do elektrickej skrinky s RCB, takže keď dôjde k úniku, istič zvyškového prúdu automaticky vypne napájanie.

MONTÁŽ KLÚČKY DVERÍ



Pripevnite kľučky dverí do pripravených otvorov vo dverách priskrutkovaním k dverám (nasadte skrutky z vnútornej strany a utiahnite ich). Použite na to priložený skrutkovač.

Používanie zariadenia

- 1) Prepnite vypínač do polohy „ON“ (stála práca) alebo „Time“ (aktivuje časovač).
- 2) Nastavte gombík teploty na požadovanú hodnotu. Pred vložením roštov s potravinami sa odporúča predhriať komoru asi 5-10 minút.
- 3) Vložte mriežky dovnútra a zatvorte dvierka. Potraviny na ňom umiestnené neprekrývajte – kusy umiestnite tak, aby sa navzájom nedotýkali. Nechajte medzi nimi priestor pre správnu cirkuláciu vzduchu. Odstráňte prebytočnú vlhkosť z jedla.
- 4) Počas dehydratácie sa na povrchu niektorých spracovaných produktov môžu vytvárať kvapky vody. Tie možno odstrániť osušením produktu čistou utierkou alebo papierovou utierkou. Upozornenie: Spotrebič sa zahrieva – buďte zvlášť opatrní!
- 5) Čas schnutia sa môže líšiť v závislosti od faktorov, ako je vlhkosť, teplota vzduchu a hrúbka produktu, teplota alebo obsah tuku.
- 6) Uvedená teplota na regulátore teploty je, keď spotrebič pracuje pri teplote okolia 21 °C. Keď sa okolitá teplota mení, môžete zodpovedajúcim spôsobom upraviť gombík nastavenia teploty.

Tipy na sušenie

- Neprekrývajte potraviny. Potraviny ukladajte naplocho na stojany.
- Po 6 hodinách skontrolujte suchosť a potom každé 2 hodiny, kým nebude chrumkavá, ohybná alebo kožovitá v závislosti od produktu.

- Pred vybratím potraviny skontrolujte, či sú úplne suché. Otvorte alebo odrežte stred niekoľkých vzoriek, aby ste skontrolovali vnútornú suchosť. Ak sú potraviny stále vlhké, sušte ich dlhšie.
- Označte každú nádobu názvom potraviny, dátumom sušenia a pôvodnou hmotnosťou.
- Správne skladovanie je nevyhnutné pre udržanie kvalitných potravín. Vychladnuté jedlo zabaľte.
- Potraviny sa môžu uchovávať dlhšie, ak sa skladujú na chladnom, tmavom a suchom mieste. Ideálna skladovacia teplota je 16°C (60°F) alebo nižšia.
- Pred uskladnením v kovových alebo sklenených nádobách vložte sušené potraviny do plastových mraziacich vreciek.
- Pred utesnením odstráňte čo najviac vzduchu.
- Vákuové tesnenie je ideálne na uchovávanie sušených potravín.
- Jedlo sa počas procesu dehydratácie zmenší približne o 1/4 až 1/2 svojej pôvodnej veľkosti a hmotnosti, takže kúsky by sa nemali krájať príliš malé. Z 0,5 kg surového mäsa sa získa asi o 1/3 až 1/2 menej trhaného mäsa.
- Ak je teplota nastavená príliš vysoko, jedlo môže zvonku stvrdnúť a vysušiť, no zvnútra bude vlhké. Ak je teplota príliš nízka, čas sušenia sa predĺži.

Čistenie a údržba

- Pred prvým použitím spotrebiča a po každom použití vyčistite rošty a sušiacu komoru.
- Nastavte hlavný vypínač a gombík časovača do polohy „OFF“, odpojte napájanie. Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Vyberte mriežky z komory.
- Vyčistite sušiacu komoru (zvnútra aj zvonku) vlhkou špongiou alebo handričkou.
- UPOZORNENIE!** Hrany môžu byť ostré! Nestriekajte vodu na vykurovacie teleso (umiestnené za clonou vo vnútri komory na zadnej strane). Voda môže poškodiť elektrické komponenty a zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom. **NEPONÁRAJTE** prístroj do vody.
- Vonkajšie mriežky očistite teplou mydlovou vodou. Opláchnite čistou vodou a ihneď osušte.
- Na čistenie nepoužívajte ostré a/alebo kovové predmety (napr. drôtenú kefu alebo kovovú špachtľu), pretože môžu poškodiť povrchový materiál spotrebiča.
- Zariadenie nečistite kyslou látkou, prostriedkami na lekárske účely, riedidlami, palivom, olejmi alebo inými chemickými látkami, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Na umývanie zariadenia používajte len jemné čistiace prostriedky vhodné pre potraviny.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vlhkosť v nádobe	Neúplné vysušenie. Jedlo je nakrájané nerovnomerne, a preto nie je úplne vysušené. Sušené potraviny ponechané pri izbovej teplote príliš dlho po vychladnutí, vlhkosť sa opäť dostala do potravín.	Pred vybratím zo sušičky otestujte jedlo na suchosť. Potraviny nakrájajte rovnomerne. Rýchlo schladte a ihneď zabaľte.
Pleseň na jedle	neúplné vysušenie. Potraviny neboli skontrolované na obsah vlhkosti do týždňa. Skladovacia nádoba nie je vzduchotesná. Teplota skladovania je príliš vysoká/vlhkosť v potravinách. Mohlo dôjsť k tvrdeniu, čo znamená, že potraviny boli vysušené pri príliš vysokej teplote a potraviny boli vysušené zvonka, ale neboli úplne vysušené vo vnútri.	Otestujte suchosť niekoľkých kúskov jedla. do 1 týždňa skontrolujte skladovaciu nádobu, či nie je vlhkosť, a v prípade potreby potraviny dosušte. na skladovanie používajte vzduchotesné nádoby. Potraviny skladujte v chladných priestoroch s teplotou 21 °C (70 °F) alebo nižšou. Sušte potraviny pri primeraných teplotách.
Hnedé škvrny na zelenine	Použitá príliš vysoká teplota sušenia. Zelenina bola presušená.	Sušte potraviny pri vhodných teplotách/použite návod na sušenie

		odkaz. Potraviny často kontrolujte, či nie sú suché.
Jedlo sa lepí na stojany	Jedlo sa neprevracia.	Po hodine sušenia použite špachtľu a otočte potraviny.

Likvidácia použitých zariadení

Toto zariadenie nevyhadzujte do komunálneho odpadu. Odovzdajte ho na recyklačnom a zbernom mieste elektrických zariadení. Skontrolujte symbol na výrobku, v návode na obsluhu a na obale. Plasty použité na výrobu zariadenia sa môžu recyklovať v súlade s ich označením. Ak sa rozhodnete zariadenie recyklovať, významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

Informácie o miestnom recyklačnom zariadení získate od miestnych úradov.

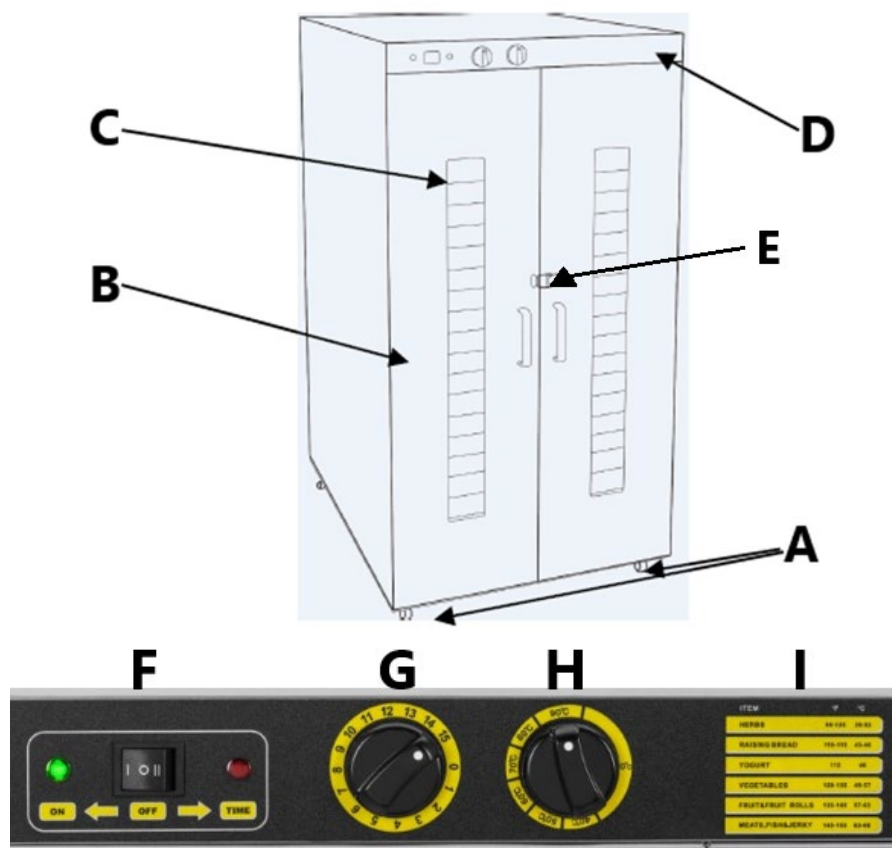


Това ръководство за потребителя е преведено чрез машинен превод. Положихме всички усилия, за да гарантираме, че преводът е точен, но имайте предвид, че автоматизираните преводи не са перфектни и не са предназначени да заменят човешки преводачи. Официалната версия на ръководството за потребителя е на английски език. Всички разлики между преведената версия и оригиналния английски не са правно обвързващи. Ако имате някакви въпроси относно точността на превода, моля, вижте английската версия, която е официалната справка.

Технически данни

Описание на параметъра	Стойност на параметъра
Име на продукта	Дехидратор за храна
Модел	RCDA-600/24
Номинално напрежение [V~] / честота [Hz]	230 / 50
Номинална мощност [W]	5850
Клас на защита	а3
Размери [ширина x дълбочина x височина; mm]	700 x 945 x 1375
Тегло [kg]	93,3
Температура на дехидратиране [°C]	40 ~ 90
Капацитет [L]	600
Таймер	До 15 ч
Брой решетки	24
Размер на решетката [mm]	670 x 670

Описание на устройството



- | | |
|------------|-------------------------------|
| A. Колелца | D. Контролен панел |
| B. Врати | E. Предпазна катарам |
| C. Решетки | F. ON-OFF-мулти-превключвател |

- G. Таймер
- H. Копче за регулиране на температурата

- I. Таблица с приблизителна температура на сушене

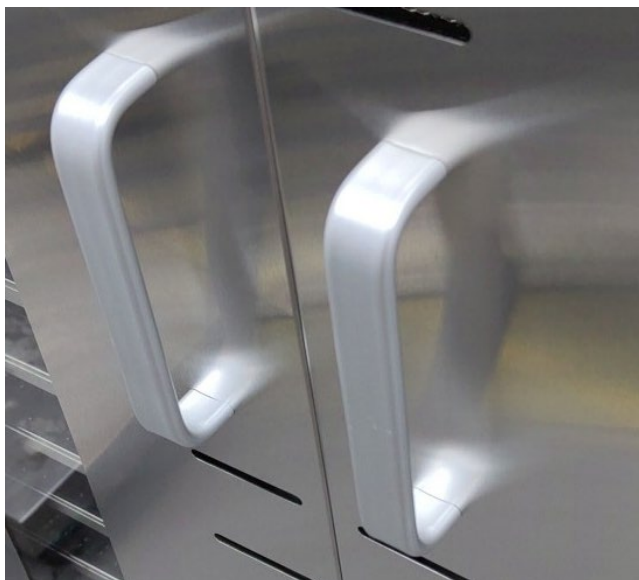
Подготовка за употреба

Температурата на околната среда не трябва да надвишава 40°C, а относителната влажност не трябва да надвишава 85%. Осигурете добра вентилация на помещението, в което се използва устройството. Трябва да има поне 30,5 cm разстояние между всяка страна на устройството и стената или други предмети, не блокирайте вентилационните отвори. Устройството винаги трябва да се използва, когато е поставено върху равна, стабилна, чиста, огнеупорна и суха повърхност и да бъде извън обсега на деца и хора с ограничени умствени и сетивни функции. Натисни спирачките на 2-те колела. Разположете устройството така, че винаги да имате достъп до захранващата кутия и превключвателите. Уредът трябва да бъде правилно заземен и да отговаря на техническите данни на етикета на продукта.

Разглобете тавите и ги почистете старателно, както и камерата за сушене преди първата употреба.

Електрическото свързване трябва да се извърши от квалифициран електротехник: свържете проводниците на захранващия кабел към електрическа кутия с RCB, така че когато възникне утечка, прекъсвачът за остатъчен ток автоматично ще изключи захранването.

МОНТАЖ НА ДРЪЖКАТА НА ВРАТАТА



Прикрепете дръжките на вратите в подготвените отвори на вратите, като ги завинтите към вратите (поставете винтовете от вътрешната страна и ги затегнете). Използвайте включената отвертка.

Използване на устройството

- 1) Поставете превключвателя на захранването в положение „ON“ (постоянна работа) или „Time“ (активира таймера).
- 2) Регулирайте копчето за температурата до желаната стойност. Препоръчително е да загреете камерата за около 5-10 минути, преди да поставите решетките с храна вътре.
- 3) Поставете решетките вътре и затворете добре вратите. Не застъпвайте храната, поставена върху него – разположете парчетата така, че да не се допират едно до друго. Оставете пространство между тях за правилна циркулация на въздуха. Отстранете излишната влага от храната.
- 4) Водни капки могат да се образуват на повърхността на някои обработени продукти, докато се дехидратират. Те могат да бъдат отстранени чрез попиване на продукта с чиста кърпа или хартиена кърпа. Предупреждение: уредът се нагорещява – бъдете особено внимателни!
- 5) Времето за сушене може да варира в зависимост от фактори като влажност, температура на въздуха и дебелина на продукта, температура или съдържание на мазнини.

- б) Посочената температура на копчето за регулиране на температурата е, когато уредът работи при околна температура от 21 ° C. Когато температурата на околната среда варира от това, можете да регулирате съответно копчето за регулиране на температурата.

Съвети за сушене

- Не застъпвайте храните. Поставете храните плоски върху решетките.
- Проверете сухотата след 6 часа, след това проверявайте на всеки 2 часа, докато стане хрупкав, гъвкав или кожен в зависимост от продукта.
- Проверете храните, за да се уверите, че са напълно сухи, преди да ги извадите. Отворете или изрежете средата на няколко проби, за да проверите вътрешната сухота. Ако храната все още е влажна, дехидрирайте по-дълго.
- Етикетирайте всеки контейнер с името на храната, датата на сушене и оригиналното тегло.
- Правилното съхранение е от съществено значение за поддържане на качествена храна. Опаковайте храната, когато се охлади.
- Храните могат да се съхраняват по-дълго, ако се съхраняват на хладно, тъмно и сухо място. Идеалната температура за съхранение е 16°C (60°F) или по-ниска.
- Поставете изсушените храни в пластмасови торбички за фризер, преди да ги съхранявате в метални или стъклени контейнери.
- Отстранете възможно най-много въздух преди запечатване.
- Вакуумното запечатване е идеално за съхранение на сушени храни.
- Храната ще се свие приблизително с 1/4 до 1/2 от първоначалния си размер и тегло по време на процеса на дехидратация, така че парчетата не трябва да се режат твърде малки. От 0,5 кг сурово месо ще се получи около 1/3 до 1/2 по-малко джърки.
- Ако топлината е настроена твърде висока, храната може да се втвърди и изсъхне отвън, но да е влажна отвътре. Ако температурата е твърде ниска, времето за сушене ще се увеличи.

Почистване и поддръжка

- Почистете решетките и камерата за сушене, преди да използвате уреда за първи път и след всяка употреба.
- Поставете превключвателя на захранването и копчето на таймера в положение "ИЗКЛЮЧЕНО", изключете захранването. Оставете уреда да изстине напълно преди почистване.
- Отстранете решетките от камерата.
- Почистете сушилната камера (отвътре и отвън) с влажна гъба или кърпа.
- ВНИМАНИЕ!** Ръбовете може да са остри! Не пръскайте вода върху нагревателния елемент (разположен зад екрана вътре в камерата отзад). Водата може да повреди електрическите компоненти и да увеличи риска от токов удар. НЕ потапяйте уреда във вода.
- Почистете решетките, извадени отвън, с топла сапунена вода. Изплакнете с чиста вода и подсушете веднага.
- Не използвайте остри и/или метални предмети за почистване (напр. телена четка или метална шпатула), защото те могат да повредят повърхностния материал на уреда.
- Не почиствайте устройството с киселинни вещества, препарати за медицински цели, разреждатели, гориво, масла или други химически вещества, защото това може да повреди устройството. Използвайте само меки, безопасни за храна препарати за измиване на устройството.

Отстраняване на неизправности

проблем	Възможна причина	Решение
Влага в контейнера	Непълно изсъхване. Храната е нарязана неравномерно, което води до непълно изсушаване. Изсушени храни, оставени на стайна температура твърде дълго	Тествайте храната за сухота, преди да я извадите от дехидрататора. Нарежете храните равномерно. Охладете бързо и опаковайте веднага.

	след охлаждане, влагата е навлязла отново в храните.	
Мухъл по храните	непълно изсъхване. Храната не е проверена за съдържание на влага в рамките на една седмица. Контейнерът за съхранение не е херметичен. Твърде висока температура на съхранение/влага в храната. Може да е настъпило втвърдяване, което означава, че храната е била изсушена при твърде висока температура и храната е била изсушена отвън, но не е напълно изсушена отвътре.	Тествайте няколко парчета храна за сухота. проверете контейнера за съхранение в рамките на 1 седмица за влага, след това изсушете отново храната, ако е необходимо. използвайте херметически затворени контейнери за съхранение. Съхранявайте храните на хладни места с температура 21°C (70°F) или по-ниска. Сушете храни при подходяща температура.
Кафяви петна по зеленчуците	Използваната твърде висока температура на сушене. Зеленчуците бяха пресушени.	Сушете храни при подходящи температури/използвайте ръководството за сушене справка. Проверявайте често храните за сухота.
Храната залепва по решетките	Храната не се обръща.	След един час дехидратиране, използвайте шпатула и обърнете храните.

Изхвърляне на използвани устройства

Не изхвърляйте това устройство в общинските системи за отпадъци. Предайте го в пункт за рециклиране и събиране на електрически и електрически уреди. Проверете символа върху продукта, ръководството за употреба и опаковката. Пластмасите, използвани за конструиране на устройството, могат да бъдат рециклирани в съответствие с техните маркировки. Избирайки да рециклирате, вие допринасяте значително за опазването на околната среда.

Свържете се с местните власти за информация относно местното съоръжение за рециклиране.

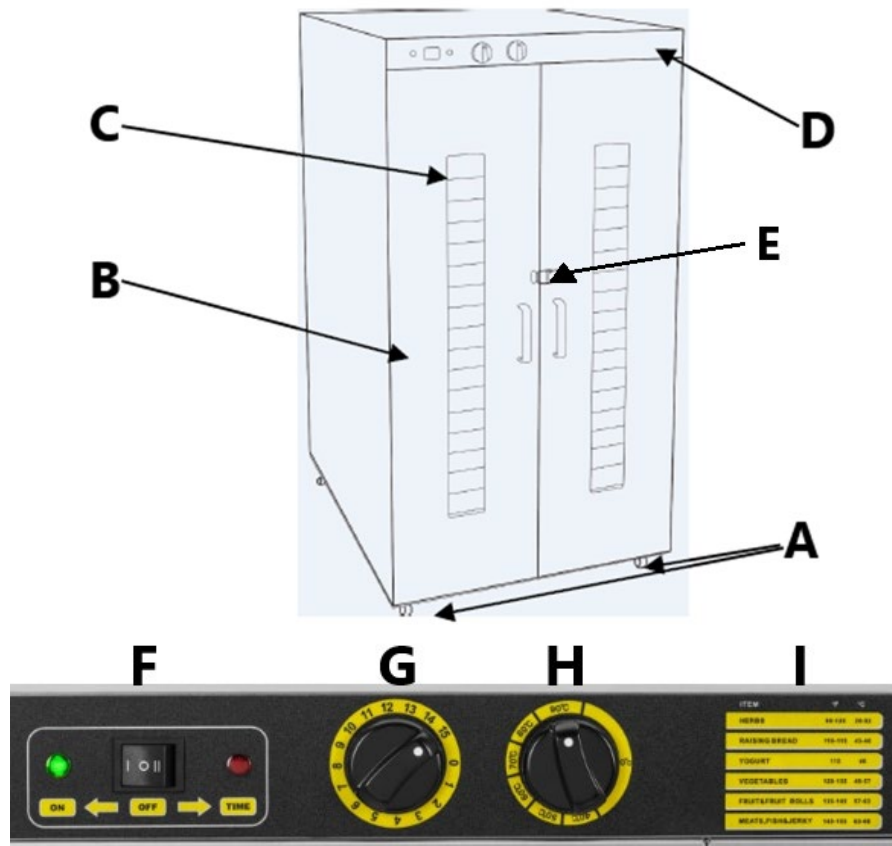


Αυτό το εγχειρίδιο χρήση έχει μεταφραστεί με τη χρήση αυτόματης μετάφρασης. Έχουμε καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλίσουμε ότι η μετάφραση είναι ακριβής, αλλά σημειώστε ότι οι αυτοματοποιημένες μεταφράσεις δεν είναι τέλειες και δεν προορίζονται να αντικαταστήσουν τους ανθρώπινους μεταφραστές. Η επίσημη έκδοση του Εγχειριδίου χρήσης είναι στα Αγγλικά. Τυχόν διαφορές μεταξύ της μεταφρασμένης έκδοσης και της αρχικής αγγλικής έκδοσης δεν είναι νομικά δεσμευτικές. Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια της μετάφρασης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση, η οποία είναι η επίσημη αναφορά.

Τεχνικά στοιχεία

Περιγραφή παραμέτρων	Τιμή παραμέτρου
Όνομα προϊόντος	Αφυγραντήρας τροφίμων
Μοντέλο	RCD4-600/24
Ονομαστική τάση [V~] / συχνότητα [Hz]	230 / 50
Ονομαστική ισχύς [W]	5850
Κατηγορία προστασίας	εγώ
Διαστάσεις [πλάτος x βάθος x ύψος; mm]	700 x 945 x 1375
Βάρος [kg]	93,3
Θερμοκρασία αφυδάτωσης [°C]	40 ~ 90
Χωρητικότητα [L]	600
Μετρών την ώραν	Έως 15 ώρες
Αριθμός σχαρών	24
Μέγεθος σχάρας [mm]	670 x 670

Περιγραφή συσκευής



- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| A. Ροδάκια | E. Πόρπη ασφαλείας |
| B. Πόρτες | F. ON-OFF-πολυδιακόπτης |
| C. Σχάρες | G. Μετρών την ώραν |
| D. Πίνακας ελέγχου | H. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας |

- I. Πίνακας με κατά προσέγγιση θερμοκρασία στεγνώματος

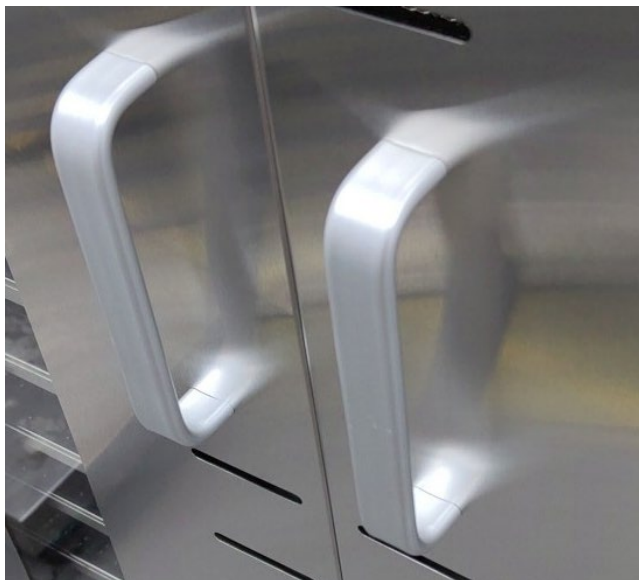
Προετοιμασία για χρήση

Η θερμοκρασία περιβάλλοντος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 40°C και η σχετική υγρασία μικρότερη από 85%. Εξασφαλίστε καλό αερισμό στο δωμάτιο στο οποίο χρησιμοποιείται η συσκευή. Θα πρέπει να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 30,5 cm μεταξύ κάθε πλευράς της συσκευής και του τοίχου ή άλλων αντικειμένων, μην φράζετε τους αεραγωγούς. Η συσκευή πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται όταν είναι τοποθετημένη σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή, πυρίμαχη και στεγνή επιφάνεια και να είναι μακριά από παιδιά και άτομα με περιορισμένες νοητικές και αισθητηριακές λειτουργίες. Εφαρμόστε τα φρένα στους 2 τροχούς. Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε να έχετε πάντα πρόσβαση στο κουτί τροφοδοσίας και στους διακόπτες. Η συσκευή πρέπει να είναι σωστά γειωμένη και να ανταποκρίνεται στις τεχνικές λεπτομέρειες στην ετικέτα του προϊόντος.

Αποσυναρμολογήστε τους δίσκους και καθαρίστε τους σχολαστικά όπως ο θάλαμος στεγνώματος πριν από την πρώτη χρήση.

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο: συνδέστε τα καλώδια του καλωδίου τροφοδοσίας σε ένα ηλεκτρικό κουτί με RCB, έτσι ώστε όταν παρουσιαστεί διαρροή, ο διακόπτης κυκλώματος υπολειπόμενου ρεύματος θα σκοτώσει αυτόματα την τροφοδοσία.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ



Στερεώστε τις λαβές της πόρτας στις προετοιμασμένες τρύπες στις πόρτες βιδώνοντάς τις στις πόρτες (βάλτε τις βίδες από το εσωτερικό και σφίξτε τις). Χρησιμοποιήστε για αυτό το παρεχόμενο κατσαβίδι.

Χρήση της συσκευής

- 1) Βάλτε το διακόπτη λειτουργίας είτε στη θέση "ON" (συνεχής εργασία) ή "Time" (ενεργοποιεί το χρονόμετρο).
- 2) Ρυθμίστε το κουμπί θερμοκρασίας στην επιθυμητή τιμή. Συνιστάται να προθερμάνετε τον θάλαμο για περίπου 5-10 λεπτά πριν βάλετε μέσα σχάρες με φαγητό.
- 3) Βάλτε τις σχάρες μέσα και τακτοποιήστε κλείστε τις πόρτες. Μην επικαλύπτετε τα τρόφιμα που έχουν τοποθετηθεί πάνω του – τοποθετήστε τα κομμάτια έτσι ώστε να μην αγγίζουν το ένα το άλλο. Αφήστε χώρο μεταξύ τους για σωστή κυκλοφορία του αέρα. Αφαιρέστε τυχόν υπερβολική υγρασία από το φαγητό.
- 4) Μπορεί να σχηματιστούν σταγονίδια νερού στην επιφάνεια ορισμένων επεξεργασμένων προϊόντων κατά την αφυδάτωση. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν σκουπίζοντας το προϊόν με μια καθαρή πετσέτα ή χαρτοπετσέτα. Προειδοποίηση: η συσκευή ζεσταίνεται – να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί!
- 5) Ο χρόνος στεγνώματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με παράγοντες όπως η υγρασία, η θερμοκρασία του αέρα και το πάχος του προϊόντος, η θερμοκρασία ή η περιεκτικότητα σε λιπαρά.

- 6) Η δεδομένη θερμοκρασία στο κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας είναι όταν η συσκευή λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 21 ° C. Όταν η θερμοκρασία περιβάλλοντος ποικίλλει από αυτό, μπορείτε να ρυθμίσετε ανάλογα το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας.

Συμβουλές στεγνώματος

- Μην επικαλύπτετε τα τρόφιμα. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε επίπεδη επιφάνεια στα ράφια.
- Ελέγξτε τη στεγνότητα μετά από 6 ώρες και, στη συνέχεια, ελέγχετε κάθε 2 ώρες μέχρι να γίνει τραγανή, εύπλαστη ή δερμάτινη, ανάλογα με το προϊόν.
- Ελέγξτε τα τρόφιμα για να βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνά πριν τα αφαιρέσετε. Ανοίξτε ή κόψτε τη μέση μερικών δειγμάτων για να ελέγξετε την εσωτερική ξηρότητα. Εάν τα τρόφιμα είναι ακόμα υγρά, αφυδατώστε περισσότερο.
- Επισημάνετε κάθε δοχείο με το όνομα του τροφίμου, την ημερομηνία στεγνώματος και το αρχικό βάρος.
- Η σωστή αποθήκευση είναι απαραίτητη για τη διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων. Συσκευάστε το φαγητό όταν κρυώσει.
- Τα τρόφιμα μπορούν να διατηρηθούν περισσότερο εάν φυλάσσονται σε δροσερό, σκοτεινό, ξηρό μέρος. Η ιδανική θερμοκρασία αποθήκευσης είναι 16°C (60°F) ή χαμηλότερη.
- Τοποθετήστε τα αποξηραμένα τρόφιμα σε πλαστικές σακούλες κατάψυξης πριν τα αποθηκεύσετε σε μεταλλικά ή γυάλινα δοχεία.
- Αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα πριν το σφράγισμα.
- Η σφράγιση υπό κενό είναι ιδανική για τη διατήρηση αποξηραμένων τροφίμων.
- Τα τρόφιμα θα συρρικνωθούν κατά το 1/4 έως το 1/2 του αρχικού τους μεγέθους και βάρους κατά τη διαδικασία αφυδάτωσης, επομένως τα κομμάτια δεν πρέπει να κόβονται πολύ μικρά. 0,5 κιλό ωμού κρέατος θα αποδώσει περίπου 1/3 έως 1/2 λιγότερο σπαστό.
- Εάν η θερμότητα είναι πολύ υψηλή, το φαγητό μπορεί να σκληρύνει και να στεγνώσει εξωτερικά, αλλά να είναι υγρό εσωτερικά. Εάν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, ο χρόνος στεγνώματος θα αυξηθεί.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Καθαρίστε τις σχάρες και τον θάλαμο στεγνώματος πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και μετά από κάθε χρήση.
- Ρυθμίστε το διακόπτη λειτουργίας και το χρονοδιακόπτη στη θέση "OFF", αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.
- Αφαιρέστε τις σχάρες από το θάλαμο.
- Σκουπίστε τον θάλαμο στεγνώματος (μέσα και έξω) με ένα υγρό σφουγγάρι ή πετσέτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ!** Οι άκρες μπορεί να είναι αιχμηρές! Μην πιτσιλάτε νερό στο θερμαντικό στοιχείο (που βρίσκεται πίσω από την οθόνη μέσα στο θάλαμο στο πίσω μέρος). Το νερό μπορεί να καταστρέψει τα ηλεκτρικά εξαρτήματα και αυξάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. ΜΗ βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Καθαρίστε τις σχάρες που αφαιρέσατε εξωτερικά με ζεστό, σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε αμέσως.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή/και μεταλλικά αντικείμενα για τον καθαρισμό (π.χ. συρμάτινη βούρτσα ή μεταλλική σπάτουλα) γιατί μπορεί να καταστρέψουν το υλικό της επιφάνειας της συσκευής.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με όξινη ουσία, παράγοντες για ιατρικούς σκοπούς, διαλυτικά, καύσιμα, λάδια ή άλλες χημικές ουσίες γιατί μπορεί να καταστρέψουν τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο ήπια, ασφαλή για τρόφιμα απορρυπαντικά για να πλύνετε τη συσκευή.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Διάλυμα
Υγρασία στο δοχείο	Ατελής ξήρανση. Τα τρόφιμα κόβονται ανομοιόμορφα, με αποτέλεσμα να στεγνώνουν πλήρως.	Δοκιμάστε το φαγητό για ξηρότητα πριν το αφαιρέσετε από τον αφυγραντήρα. Κόψτε ομοιόμορφα τα

	Αποξηραμένα τρόφιμα που αφήνονται σε θερμοκρασία δωματίου για πολύ καιρό μετά την ψύξη, έχει εισέλθει ξανά υγρασία στα τρόφιμα.	τρόφιμα. Ψύξτε γρήγορα και συσκευάστε αμέσως.
Μούχλα στα τρόφιμα	ατελές στέγνωμα. Τα τρόφιμα δεν ελέγχονται για περιεκτικότητα σε υγρασία εντός μιας εβδομάδας. Το δοχείο αποθήκευσης δεν είναι αεροστεγές. Θερμοκρασία αποθήκευσης πολύ ζεστή/υγρασία στα τρόφιμα. Μπορεί να προέκυψε σκλήρυνση της θήκης, που σημαίνει ότι το φαγητό στέγνωσε σε πολύ υψηλή θερμοκρασία και το φαγητό στέγνωσε εξωτερικά αλλά δεν είχε ολοκληρωθεί το στέγνωμα στο εσωτερικό.	Δοκιμάστε πολλά κομμάτια τροφής για ξηρότητα. ελέγξτε το δοχείο αποθήκευσης εντός 1 εβδομάδας για υγρασία και στη συνέχεια στεγνώστε τα τρόφιμα εάν χρειάζεται. χρησιμοποιήστε αεροστεγή δοχεία για αποθήκευση. Αποθηκεύστε τα τρόφιμα σε δροσερούς χώρους με θερμοκρασία 21°C (70°F) ή χαμηλότερη. Στεγνώστε τα τρόφιμα σε κατάλληλες θερμοκρασίες.
Καφέ κηλίδες στα λαχανικά	Χρησιμοποιείται πολύ υψηλή θερμοκρασία στεγνώματος. Τα λαχανικά ήταν υπερβολικά αποξηραμένα.	Στεγνώστε τα τρόφιμα σε κατάλληλες θερμοκρασίες/χρησιμοποιήστε τον οδηγό στεγνώματος για αναφορά. Ελέγχετε συχνά τα τρόφιμα για ξηρότητα.
Το φαγητό κολλάει στα ράφια	Το φαγητό δεν αναποδογυρίζεται.	Μετά από μια ώρα αφυδάτωσης, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα και αναποδογυρίστε τα τρόφιμα.

Απόρριψη χρησιμοποιημένων συσκευών

Μην απορρίπτετε αυτή τη συσκευή σε συστήματα αστικών απορριμμάτων. Παραδώστε το σε ένα σημείο ανακύκλωσης και συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρικών συσκευών. Ελέγξτε το σύμβολο στο προϊόν, στο εγχειρίδιο οδηγιών και στη συσκευασία. Τα πλαστικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή της συσκευής μπορούν να ανακυκλωθούν σύμφωνα με τις σημάνσεις τους. Επιλέγοντας την ανακύκλωση συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος μας.

Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τις τοπικές εγκαταστάσεις ανακύκλωσης.

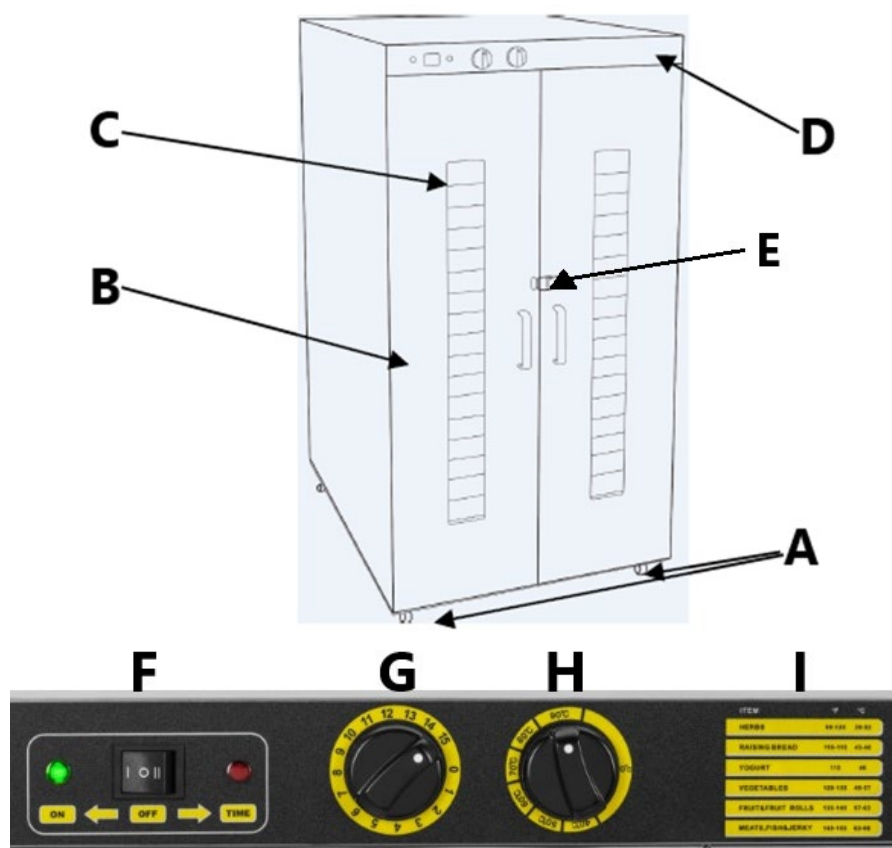


Ovaj korisnički priručnik preveden je strojnim prijevodom. Uložili smo sve napore kako bismo osigurali točnost prijevoda, ali imajte na umu da automatizirani prijevodi nisu savršeni i nisu namijenjeni zamjeni ljudskih prevoditelja. Službena verzija korisničkog priručnika je na engleskom jeziku. Sve razlike između prevedene verzije i izvornog engleskog jezika nisu pravno obvezujuće. Ako imate pitanja o točnosti prijevoda, pogledajte englesku verziju, koja je službena referenca.

Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra
Naziv proizvoda	Dehidrator hrane
Model	RCDA-600/24
Nazivni napon [V~] / frekvencija [Hz]	230 / 50
Nazivna snaga [W]	5850
Klasa zaštite	ja
Dimenzije [širina x dubina x visina; mm]	700 x 945 x 1375
Težina [kg]	93,3
Temperatura dehidracije [°C]	40 ~ 90
Kapacitet [L]	600
Timer	Do 15 h
Broj rešetki	24
Veličina rešetke [mm]	670 x 670

Opis uređaja



- | | |
|----------------------|--|
| A. Kotačići | F. ON-OFF-multi-prekidač |
| B. Vrata | G. Timer |
| C. Rešetke | H. Gumb za podešavanje temperature |
| D. Upravljačka ploča | I. Tablica s okvirnom temperaturom sušenja |
| E. Sigurnosna kopča | |

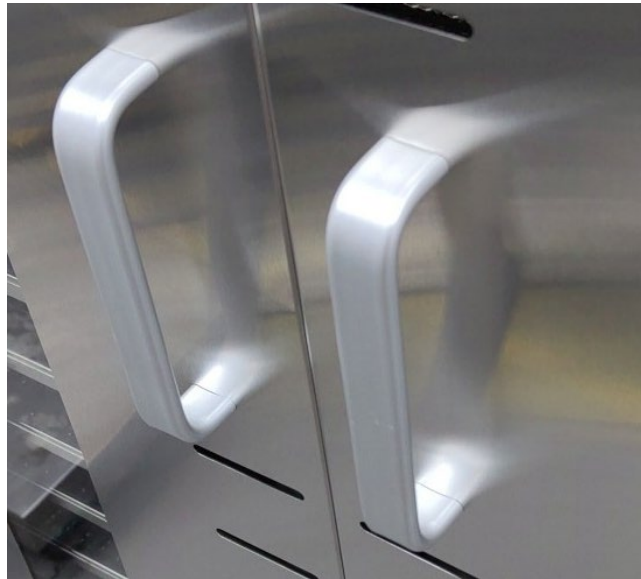
Priprema za upotrebu

Temperatura okoline ne smije biti viša od 40°C, a relativna vlažnost zraka manja od 85%. Osigurajte dobru ventilaciju u prostoriji u kojoj se uređaj koristi. Udaljenost između svake strane uređaja i zida ili drugih predmeta mora biti najmanje 30,5 cm, nemojte blokirati otvore za zrak. Uređaj uvijek treba koristiti postavljen na ravnu, stabilnu, čistu, vatrostalnu i suhu površinu, te biti izvan dohvata djece i osoba s ograničenim mentalnim i osjetilnim funkcijama. Pritisnite kočnice na 2 kotača. Postavite uređaj tako da uvijek imate pristup kutiji za napajanje i prekidačima. Uređaj mora biti propisno uzemljen i odgovarati tehničkim podacima na etiketi proizvoda.

Prije prve uporabe rastavite ladice i temeljito ih očistite kao i komoru za sušenje.

Električno spajanje treba izvršiti kvalificirani električar: spojite žice kabela za napajanje na električnu kutiju s RCB, tako da će, kada dođe do curenja, prekidač zaostale struje automatski isključiti napajanje.

MONTAŽA KVAKE



Pričvrstite kvake u pripremljene rupe na vratima tako da ih pričvrstite vijcima za vrata (stavite vijke iznutra i pritegnite ih). Za to koristite priloženi odvijač.

Korištenje uređaja

- 1) Stavite prekidač napajanja na položaj "ON" (konstantan rad) ili "Time" (aktivira tajmer).
- 2) Podesite regulator temperature na željenu vrijednost. Preporuča se prethodno zagrijati komoru oko 5-10 minuta prije stavljanja rešetki s hranom unutra.
- 3) Stavite rešetke unutra i uredno zatvorite vrata. Hranu stavljenju na nju nemojte preklapati – komade postavite tako da se ne dodiruju. Ostavite prostor između njih za pravilnu cirkulaciju zraka. Uklonite svu višak vlage iz hrane.
- 4) Kapljice vode mogu se stvoriti na površini nekih prerađenih proizvoda tijekom dehidracije. One se mogu ukloniti upijanjem proizvoda čistim ručnikom ili papirnatim ručnikom. Upozorenje: uređaj postaje vruć – budite posebno oprezni!
- 5) Vrijeme sušenja može varirati ovisno o čimbenicima kao što su vlažnost, temperatura zraka i debljina proizvoda, temperatura ili sadržaj masti.
- 6) Zadana temperatura na regulatoru temperature je kada uređaj radi na temperaturi okoline od 21 °C. Kada se temperatura okoline razlikuje od toga, možete prilagoditi gumb za podešavanje temperature u skladu s tim.

Savjeti za sušenje

- Ne preklapajte namirnice. Ravno položite hranu na rešetke.

- Provjerite suhoću nakon 6 sati, zatim provjeravajte svaka 2 sata dok ne postane svjež, savitljiv ili kožast, ovisno o proizvodu.
- Provjerite hranu kako biste bili sigurni da je potpuno suha prije vađenja. Otvorite ili izrežite sredinu nekoliko uzoraka kako biste provjerili unutarnju suhoću. Ako je hrana još uvijek vlažna, dehidrirajte dulje.
- Označite svaki spremnik nazivom hrane, datumom sušenja i izvornom težinom.
- Pravilno skladištenje ključno je za održavanje kvalitete hrane. Zapakirajte hranu kada se ohladi.
- Hrana se može čuvati duže ako se čuva na hladnom, tamnom i suhom mjestu. Idealna temperatura skladištenja je 16°C (60°F) ili niža.
- Osušenu hranu stavite u plastične vrećice za zamrzavanje prije spremanja u metalne ili staklene posude.
- Prije brtvljenja uklonite što je više moguće zraka.
- Vakuumiranje je idealno za čuvanje suhe hrane.
- Hrana će se smanjiti otprilike 1/4 do 1/2 svoje izvorne veličine i težine tijekom procesa dehidracije, stoga komade ne smijete rezati premale. Od 0,5 kg sirovog mesa dobit ćete otprilike 1/3 do 1/2 manje pečenog mesa.
- Ako je toplina postavljena previsoko, hrana bi se mogla stvrdnuti i osušiti izvana, a iznutra biti vlažna. Ako je temperatura preniska, vrijeme sušenja će se produžiti.

Čišćenje i održavanje

- Očistite rešetke i komoru za sušenje prije prve uporabe uređaja i nakon svake uporabe.
- Postavite prekidač napajanja i gumb timera u položaj "OFF", odspojite napajanje. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije čišćenja.
- Uklonite rešetke iz komore.
- Obrišite komoru za sušenje (iznutra i izvana) vlažnom spužvom ili krpom za pranje.
- OPREZ! Rubovi mogu biti oštri! Nemojte prskati vodu po grijačem elementu (nalazi se iza zaslona unutar komore sa stražnje strane). Voda može oštetiti električne komponente i povećati rizik od strujnog udara. NE uranjajte uređaj u vodu.
- Očistite rešetke uklonjene vani toplom vodom sa sapunom. Isperite čistom vodom i odmah osušite.
- Ne koristite oštre i/ili metalne predmete za čišćenje (npr. žičanu četku ili metalnu lopaticu) jer mogu oštetiti površinski materijal uređaja.
- Nemojte čistiti uređaj kiselim tvarima, sredstvima za medicinske svrhe, razrjeđivačima, gorivom, uljima ili drugim kemijskim tvarima jer to može oštetiti uređaj. Za pranje uređaja koristite samo blage deterdžente za hranu.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Otopina
Vlaga u spremniku	Nepotpuno sušenje. Namirnice su neravnomjerno izrezane, stoga sušenje nije potpuno. Osušena hrana ostavljena na sobnoj temperaturi predugo nakon hlađenja, vlaga je ponovno ušla u hranu.	Testirajte hranu na suhoću prije vađenja iz dehidratora. Ravnomjerno izrežite hranu. Brzo ohladite i odmah pakirajte.
Plijesan na hrani	nepotpuno sušenje. Hrana nije provjerena na sadržaj vlage u roku od tjedan dana. Spremnik za skladištenje nije hermetički zatvoren. Temperatura skladištenja previsoka/vlaga u hrani. Možda je došlo do stvrdnjavanja, što znači da je hrana osušena na previsokoj temperaturi i da je hrana osušena	Provjerite suhoću nekoliko komada hrane. provjerite spremnik za skladištenje u roku od 1 tjedna na vlagu, a zatim ponovno osušite hranu ako je potrebno. za skladištenje koristite hermetičke posude. Čuvajte hranu u hladnim prostorima koji imaju temperaturu od 21°C (70°F) ili nižu. Sušite hranu na odgovarajućoj temperaturi.

	izvana, ali nije do kraja osušena iznutra.	
Smeđe mrlje na povrću	Korištena previsoka temperatura sušenja. Povrće je bilo presušeno.	Sušite hranu na odgovarajućim temperaturama/upotrijebite vodič za sušenje referenca. Često provjeravajte je li hrana suha.
Hrana se lijepi za police	Hrana se ne okreće.	Nakon jednog sata dehidracije, upotrijebite lopaticu i okrenite hranu.

Zbrinjavanje rabljenih uređaja

Nemojte odlagati ovaj uređaj u sustave komunalnog otpada. Predajte ga mjestu za prikupljanje i recikliranje električnih i električnih uređaja. Provjerite simbol na proizvodu, priručniku s uputama i pakiranju. Plastika koja se koristi za izradu uređaja može se reciklirati u skladu s oznakama. Odabirom recikliranja dajete značajan doprinos zaštiti našeg okoliša.

Obratite se lokalnim vlastima za informacije o vašem lokalnom pogonu za recikliranje.

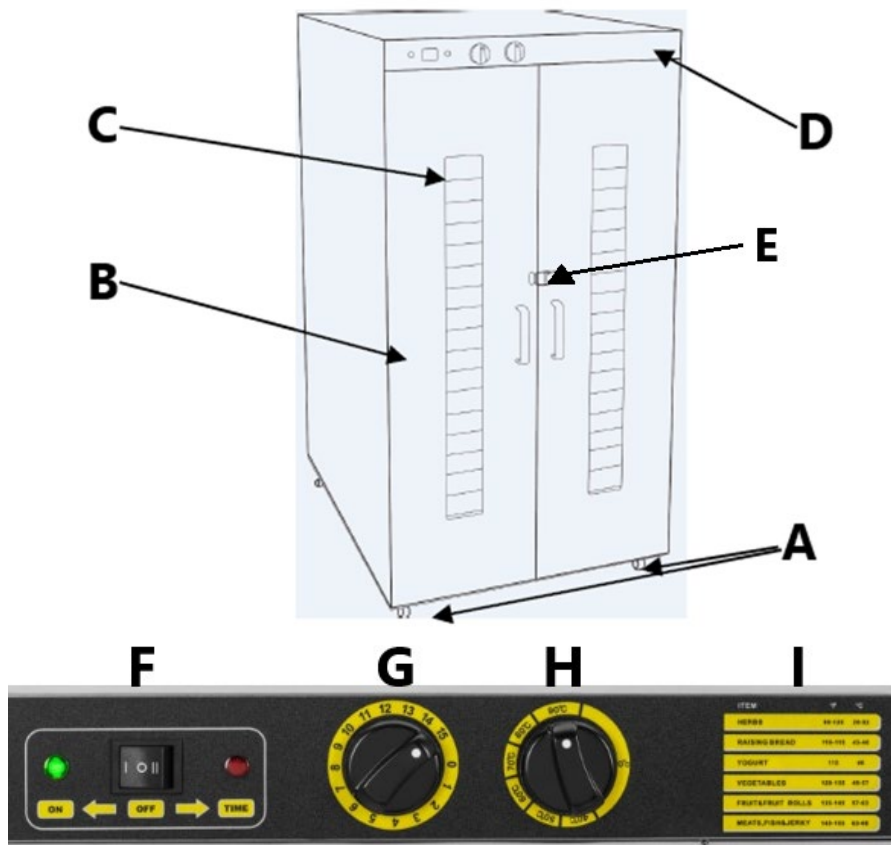


Šis vartotojo vadovas buvo išverstas naudojant mašininį vertimą. Dėjome visas pastangas, kad vertimas būtų tikslus, tačiau atminkite, kad automatiniai vertimai nėra tobuli ir nėra skirti pakeisti žmonių vertėjus. Oficiali vartotojo vadovo versija yra anglų kalba. Bet kokie skirtumai tarp išverstos versijos ir originalo anglų kalba nėra teisiškai įpareigojantys. Jei turite klausimų dėl vertimo tikslumo, žr. versiją anglų kalba, kuri yra oficiali nuoroda.

Techniniai duomenys

Parametrų aprašymas	Parametrų reikšmė
Produkto pavadinimas	Maisto džiovintuvas
Modelis	RCDA-600/24
Nominali įtampa [V~] / dažnis [Hz]	230 / 50
Nominali galia [W]	5850
Apsaugos klasė	aš
Matmenys [plotis x gylis x aukštis; mm]	700 x 945 x 1375
Svoris [kg]	93,3
Dehidratacijos temperatūra [°C]	40 ~ 90
Talpa [L]	600
Laikmatis	Iki 15 val
Grotelių skaičius	24
Grotelių dydis [mm]	670 x 670

Įrenginio aprašymas



- | | |
|---------------------|--|
| A. Ratukai | F. ON-OFF-daugelis jungiklis |
| B. Durys | G. Laikmatis |
| C. Grotelės | H. Temperatūros reguliavimo rankenėlė |
| D. Valdymo skydelis | I. Lentelė su apytiksle džiovinimo temperatūra |
| E. Apsauginė sagtis | |

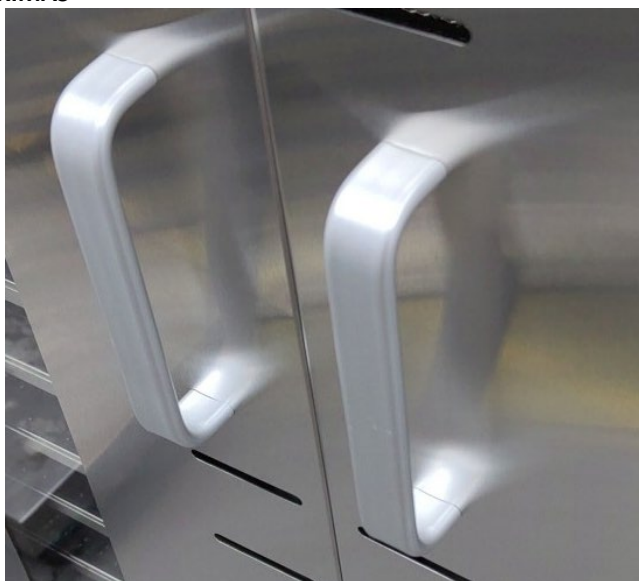
Pasiruošimas naudojimui

Aplinkos temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip 40°C, o santykinė oro drėgmė – mažesnė nei 85%. Užtikrinkite gerą vėdinimą patalpoje, kurioje naudojamas prietaisas. Tarp kiekvienos prietaiso pusės ir sienos ar kitų objektų turi būti bent 30,5 cm atstumas, neuždenkite ventiliacijos angų. Prietaisas visada turi būti naudojamas ant lygaus, stabilaus, švaraus, ugniai atsparaus ir sauso paviršiaus, vaikams ir asmenims su ribotomis protinėmis ir jutimo funkcijomis nepasiekiamas. Įjunkite 2 ratų stabdžius. Padėkite įrenginį taip, kad visada turėtumėte prieigą prie maitinimo dėžutės ir jungiklių. Prietaisas turi būti tinkamai įžemintas ir atitikti gaminio etiketėje nurodytus techninius duomenis.

Prieš naudodami pirmą kartą, išardykite padėklus ir gerai išvalykite, kaip ir džiovavimo kamerą.

Elektros prijungimą turi atlikti kvalifikuotas elektrikas: maitinimo laidus prijunkite prie elektros dėžutės jungiklio RCB, kad įvykus nuotėkiui, liekamosios srovės pertraukiklis automatiškai nutrauktų maitinimą.

DURŲ RANKENOS SURINKIMAS



Pritvirtinkite durų rankenas į paruoštas angas durelėse, prisukdami jas prie durų (sukite varžtus iš vidaus ir priveržkite). Tam naudokite pridedamą atsuktuvą.

Prietaiso naudojimas

- 1) Įjunkite maitinimo jungiklį į padėtį „ON“ (nuolatinis darbas) arba „Laikas“ (įjungia laikmatį).
- 2) Nustatykite temperatūros rankenėlę iki pageidaujamos vertės. Prieš dedant groteles su maistu, kamerą rekomenduojama pašildyti apie 5-10 minučių.
- 3) Įdėkite groteles į vidų ir tvarkingai uždarykite duris. Neuždenkite ant jo dedamo maisto – išdėliokite gabalėlius taip, kad jie nesiliestų vienas su kitu. Tarp jų palikite vietos tinkamai oro cirkuliacijai. Pašalinkite drėgmės perteklių iš maisto.
- 4) Kai kurių apdorotų produktų paviršiuje dehidratuojant gali susidaryti vandens lašelių. Juos galima pašalinti nuvalius gaminį švariu rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu. Įspėjimas: prietaisas įkaista – būkite ypač atsargūs!
- 5) Džiūvimo laikas gali skirtis priklausomai nuo tokių veiksnių kaip drėgmė, oro temperatūra ir produkto storis, temperatūra arba riebalų kiekis.
- 6) Temperatūros reguliavimo rankenėle nurodyta temperatūra yra tada, kai prietaisas veikia esant 21 °C aplinkos temperatūrai. Kai aplinkos temperatūra kinta, galite atitinkamai reguliuoti temperatūros reguliavimo rankenėlę.

Džiovinimo patarimai

- Neperdengti maisto produktų. Padėkite maistą ant lentynų.

- Patikrinkite sausumą po 6 valandų, tada patikrinkite kas 2 valandas, kol bus traškūs, lankstūs arba odiniai, priklausomai nuo gaminio.
- Prieš išimdami patikrinkite, ar maistas yra visiškai sausas. Atidarykite arba nupjaukite kelių mėginių vidurį, kad patikrintumėte vidinį sausumą. Jei maistas vis dar drėgnas, dehidratuokite ilgiau.
- Ant kiekvienos talpyklos pažymėkite maisto pavadinimą, džiovinimo datą ir pradinį svorį.
- Norint išlaikyti kokybišką maistą, būtina tinkamai laikyti. Atvėsusį maistą supakuokite.
- Maistas gali būti laikomas ilgiau, jei laikomas vėsioje, tamsioje, sausoje vietoje. Ideali laikymo temperatūra yra 16°C (60°F) arba žemesnė.
- Džiovintus maisto produktus sudėkite į plastikinius šaldymo maišelius prieš dėdami į metalinius ar stiklinius indus.
- Prieš sandarindami pašalinkite kuo daugiau oro.
- Vakuuminis sandarinimas idealiai tinka džiovintiems maisto produktams laikyti.
- Maistas dehidracijos proceso metu susitrauks maždaug 1/4–1/2 savo pradinio dydžio ir svorio, todėl gabalėlių nereikėtų pjaustyti per mažų. 0,5 kg žalios mėsos duos maždaug 1/3–1/2 mažiau trūkčiojimo.
- Jei karštis nustatytas per aukštai, maistas gali sukietėti ir išdžiūti išorėje, o viduje būti drėgnas. Jei temperatūra per žema, džiovinimo laikas pailgės.

Valymas ir priežiūra

- Išvalykite lentynas ir džiovinimo kamerą prieš naudodami prietaisą pirmą kartą ir po kiekvieno naudojimo.
- Nustatykite maitinimo jungiklį ir laikmačio rankenėlę į padėtį „OFF“, atjunkite maitinimą. Prieš valydami leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Išimkite groteles iš kameros.
- Džiovinimo kamerą švariai nuvalykite (iš vidaus ir išorės) drėgna kempine arba skalbimo šluoste.
- ATSARGIAI! Kraštai gali būti aštrūs! Nepurkškite vandens ant kaitinimo elemento (esančio už ekrano kameros gale). Vanduo gali pažeisti elektrinius komponentus ir padidinti elektros smūgio riziką. NENARDINKITE prietaiso į vandenį.
- Išimtas groteles išvalykite šiltu, muiluotu vandeniu. Nuplaukite švariu vandeniu ir nedelsdami išdžiovinkite.
- Valymui nenaudokite aštrių ir (arba) metalinių daiktų (pvz., vielinio šepetio ar metalinės mentelės), nes jie gali pažeisti prietaiso paviršiaus medžiagą.
- Nevalykite prietaiso rūgštinėmis medžiagomis, medicininėmis priemonėmis, skiedikliais, degalais, alyvomis ar kitomis cheminėmis medžiagomis, nes tai gali sugadinti įrenginį. Prietaisui plauti naudokite tik švelnius, maistui tinkamus ploviklius.

Trikčių šalinimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Drėgmė talpykloje	Nepilnas džiovinimas. Maistas supjaustomas netolygiai, todėl nevysiškai išdžiūvo. Džiovinti maisto produktai, palikti kambario temperatūroje per ilgai po atvėsinimo, drėgmė vėl pateko į maistą.	Prieš išimdami iš dehidratatoriaus, patikrinkite, ar maistas nėra sausas. Maistą supjaustykite tolygiai. Greitai atvėsinkite ir iš karto supakuokite.
Pelėsis ant maisto	nepilnas džiovinimas. Per savaitę nepatikrintas maisto drėgnumas. Sandėliavimo talpykla nėra sandari. Laikymo temperatūra per šilta/drėgmė maiste. Gali būti, kad dėklas sukietėjo, o tai reiškia, kad maistas buvo džiovinamas per aukštoje temperatūroje, o maistas išdžiūvo išorėje, bet nebuvo visiškai išdžiovintas viduje.	Patikrinkite, ar keli maisto gabaliukai nėra sausi. per 1 savaitę patikrinkite, ar talpykloje nėra drėgmės, tada, jei reikia, išdžiovinkite maistą. saugojimui naudokite sandarias talpyklas. Maisto produktus laikykite vėsiose vietose, kurių temperatūra yra 21 °C (70 °F) arba žemesnė. Sausas maistas tinkamoje temperatūroje.

Rudos dėmės ant daržovių	Naudota per aukšta džiovavimo temperatūra. Daržovės buvo perdžiovintos.	Džiovinkite maistą tinkamoje temperatūroje / naudokite džiovavimo vadovą nuoroda. Dažnai tikrinkite, ar maistas nėra sausas.
Maistas prilimpa prie lentynų	Maistas neapverčiamas.	Po vienos valandos dehidracijos naudokite mentele ir apverskite maistą.

Naudotų prietaisų išmetimas

Neišmeskite šio prietaiso į komunalinių atliekų sistemas. Perduokite jį į elektros ir elektros prietaisų perdirbimo ir surinkimo punktą. Patikrinkite simbolį ant gaminio, naudojimo instrukcijos ir pakuotės. Prietaisui pagaminti panaudotas plastikas gali būti perdirbamas pagal jų ženklimą. Pasirinkdami perdirbimą, labai prisidedate prie mūsų aplinkos apsaugos.

Norėdami gauti informacijos apie vietinę perdirbimo įmonę, susisiekite su vietinėmis valdžios institucijomis.

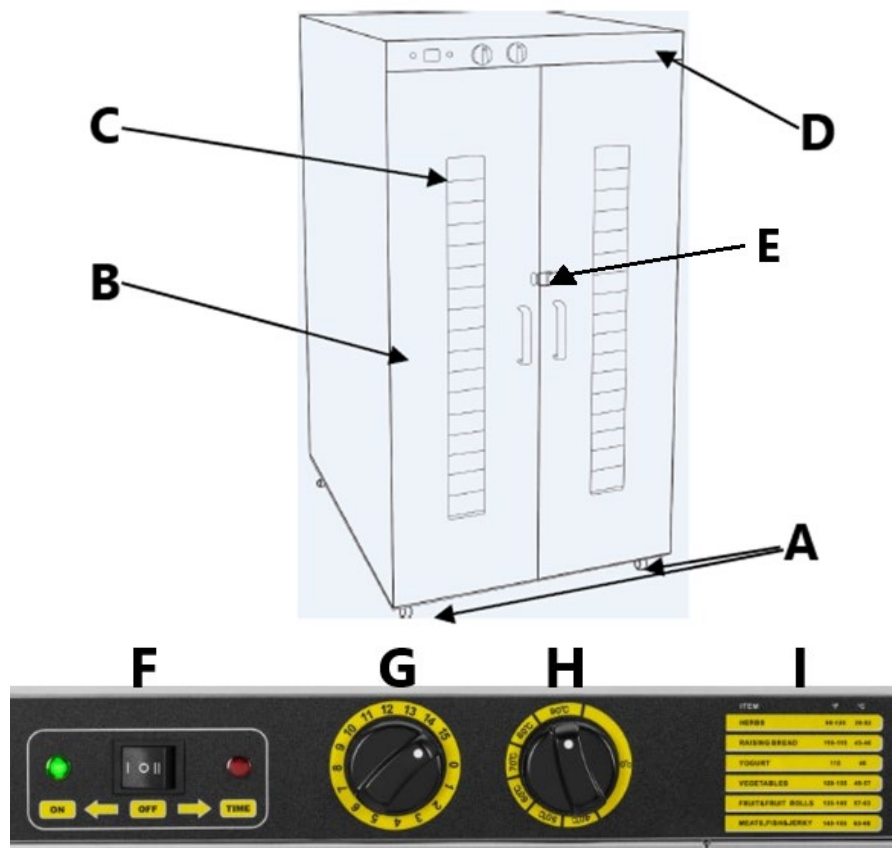


Acest manual de utilizare a fost tradus folosind traducerea automată. Am depus toate eforturile pentru a ne asigura că traducerea este exactă, dar vă rugăm să rețineți că traducerea automată nu sunt perfecte și nu sunt menite să înlocuiască traducătorii umani. Versiunea oficială a manualului de utilizare este în limba engleză. Orice diferență între versiunea tradusă și versiunea originală în limba engleză nu este obligatorie din punct de vedere juridic. Dacă aveți întrebări despre acuratețea traducerii, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză, care este referința oficială.

Date tehnice

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului
Numele produsului	Deshidratator de alimente
Model	RCD-600/24
Tensiune nominală [V~] / frecvență [Hz]	230 / 50
Putere nominală [W]	5850
Clasa de protecție	eu
Dimensiuni [latime x adancime x inaltime; mm]	700 x 945 x 1375
Greutate [kg]	93,3
Temperatura de deshidratare [°C]	40 ~ 90
Capacitate [L]	600
Cronometru	Până la 15 ore
Număr de grătare	24
Dimensiunea grătarului [mm]	670 x 670

Descrierea dispozitivului



- | | |
|---------------------|------------------------------------|
| A. Rotile | E. Cataramă de siguranță |
| B. Ușile | F. ON-OFF-multi-comutator |
| C. Grătare | G. Cronometru |
| D. Panou de control | H. Buton de reglare a temperaturii |

- I. Tabel cu temperatura aproximativă de uscare

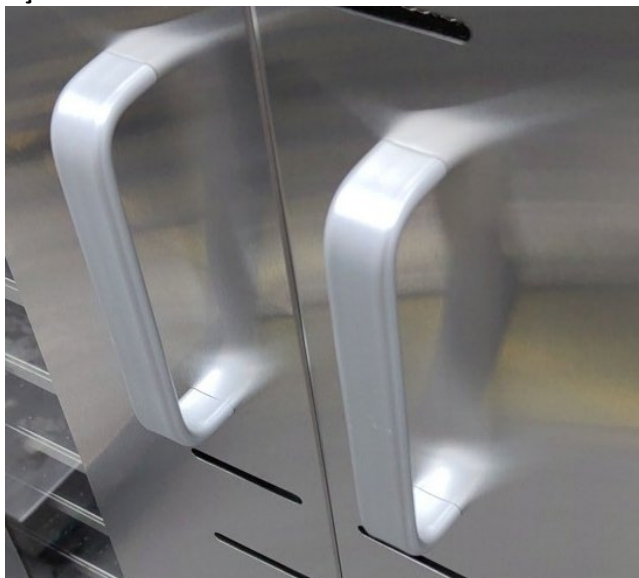
Pregătirea pentru utilizare

Temperatura mediului nu trebuie să fie mai mare de 40°C, iar umiditatea relativă trebuie să fie mai mică de 85%. Asigurați o bună ventilație în încăperea în care este utilizat dispozitivul. Ar trebui să existe o distanță de cel puțin 30,5 cm între fiecare parte a dispozitivului și perete sau alte obiecte, nu blocați orificiile de ventilație. Dispozitivul trebuie utilizat întotdeauna atunci când este poziționat pe o suprafață plană, stabilă, curată, ignifugă și uscată și să nu fie la îndemâna copiilor și a persoanelor cu funcții mentale și senzoriale limitate. Acționați frânele pe cele 2 roți. Poziționați dispozitivul astfel încât să aveți întotdeauna acces la cutia de alimentare și la comutatoare. Aparatul trebuie să fie împământat corespunzător și să corespundă detaliilor tehnice de pe eticheta produsului.

Dezasamblați tăvile și curățați-le bine la fel ca camera de uscare înainte de prima utilizare.

Conexiunea electrică ar trebui efectuată de un electrician calificat: conectați firele cablului de alimentare la o cutie electrică cu RCB, astfel încât, atunci când apare o scurgere, întrerupătorul de circuit rezidual va opri automat puterea.

MONTAREA MÂNERULUI UȘII



Atașați mânerul ușii în orificiile pregătite în uși înșurubându-le pe uși (puneți șuruburile din interior și strângeți-le). Utilizați pentru aceasta șurubelnița inclusă.

Utilizarea dispozitivului

- 1) Puneți comutatorul de alimentare fie în poziția „ON” (lucrare constantă), fie în poziția „Time” (activează cronometrul).
- 2) Reglați butonul de temperatură la valoarea dorită. Se recomandă preîncălzirea camerei pentru aproximativ 5-10 minute înainte de a pune grătare cu alimente înăuntru.
- 3) Puneți grătarele înăuntru și închideți ușile. Nu suprapuneți alimentele așezate pe el – poziționați piesele astfel încât să nu se atingă între ele. Lăsați spațiu între ele pentru o circulație adecvată a aerului. Îndepărtați orice exces de umiditate din alimente.
- 4) Pe suprafața unor produse procesate se pot forma picături de apă în timpul deshidratării. Acestea pot fi îndepărtate prin ștergerea produsului cu un prosop curat sau un prosop de hârtie. Atenție: aparatul devine fierbinte – fiți cu mare atenție!
- 5) Timpul de uscare poate varia în funcție de factori precum umiditatea, temperatura aerului și grosimea produsului, temperatură sau conținutul de grăsime.
- 6) Temperatura dată pe butonul de control al temperaturii este atunci când aparatul funcționează la o temperatură ambientală de 21 ° C. Când temperatura ambientală variază, puteți regla butonul de reglare a temperaturii în consecință.

Sfaturi pentru uscare

- Nu suprapuneți alimentele. Așezați alimentele pe rafturi.
- Verificați uscarea după 6 ore, apoi verificați la fiecare 2 ore până când este crocantă, flexibilă sau piele, în funcție de produs.
- Verificați alimentele pentru a vă asigura că sunt complet uscate înainte de a le îndepărta. Deschideți sau tăiați mijlocul câtorva mostre pentru a verifica uscarea internă. Dacă alimentele sunt încă umede, deshidratați mai mult.
- Etichetați fiecare recipient cu numele alimentului, data uscării și greutatea inițială.
- Depozitarea corectă este esențială pentru menținerea alimentelor de calitate. Ambalați mâncarea când se răcește.
- Alimentele pot fi păstrate mai mult timp dacă sunt păstrate într-un loc răcoros, întunecat și uscat. Temperatura ideală de depozitare este de 16°C (60°F) sau mai mică.
- Puneți alimentele uscate în pungi de congelare de plastic înainte de a le depozita în recipiente metalice sau din sticlă.
- Scoateți cât mai mult aer posibil înainte de sigilare.
- Sigilarea în vid este ideală pentru păstrarea alimentelor uscate.
- Alimentele se vor micșora cu aproximativ 1/4 până la 1/2 din dimensiunea și greutatea lor inițială în timpul procesului de deshidratare, așa că bucățile nu trebuie tăiate prea mici. 0,5 kg de carne crudă va produce cu aproximativ 1/3 până la 1/2 mai puțin sacadat.
- Dacă căldura este setată prea mare, alimentele se pot întări și se usucă la exterior, dar să fie umede în interior. Dacă temperatura este prea scăzută, timpul de uscare va crește.

Curățare și întreținere

- Curățați rafturile și camera de uscare înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată și după fiecare utilizare.
- Setați comutatorul de alimentare și butonul cronometrului în poziția „OFF”, deconectați sursa de alimentare. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de curățare.
- Scoateți grătarele din cameră.
- Ștergeți camera de uscare (în interior și în exterior) cu un burete sau o cârpă umedă.
- ATENȚIE! Marginile pot fi ascuțite! Nu stropiți cu apă pe elementul de încălzire (situat în spatele ecranului din interiorul camerei din spate). Apa poate deteriora componentele electrice și crește riscul de electrocutare. NU scufundați aparatul în apă.
- Curățați grătarele scoase afară cu apă caldă și săpun. Clătiți cu apă curată și uscați imediat.
- Nu folosiți obiecte ascuțite și/sau metalice pentru curățare (de exemplu, o perie de sârmă sau o spatulă metalică), deoarece acestea pot deteriora materialul de suprafață al aparatului.
- Nu curățați dispozitivul cu o substanță acidă, agenți de uz medical, diluanți, combustibil, uleiuri sau alte substanțe chimice deoarece poate deteriora dispozitivul. Folosiți numai detergenți blânzi, siguri pentru alimente pentru a spăla dispozitivul.

Depanare

Problemă	Cauza posibilă	Soluție
Umiditate în recipient	Uscarea incompletă. Alimentele tăiate inegal, astfel uscarea incompletă. Alimente uscate lăsate la temperatura camerei prea mult timp după răcire, umiditatea a reintrat în alimente.	Testați alimentele pentru uscăciune înainte de a le scoate din deshidrator. Tăiați alimentele uniform. Se răcește rapid și se ambalează imediat.
Mucegai pe alimente	uscarea incompletă. Alimentele nu au fost verificate pentru umiditate în termen de o săptămână. Recipientul de depozitare nu este etanș. Temperatura de depozitare prea	Testați mai multe bucăți de mâncare pentru uscăciune. verificați recipientul de depozitare în termen de 1 săptămână pentru umiditate, apoi reuscați alimentele dacă este necesar.

	caldă/umezeală în alimente. Este posibil să fi avut loc întărirea, ceea ce înseamnă că alimentele au fost uscate la o temperatură prea ridicată, iar alimentele au fost uscate la exterior, dar nu au fost complet uscate în interior.	utilizați recipiente etanșe pentru depozitare. Depozitați alimentele în zone răcoroase cu 21°C (70°F) sau mai puțin. Uscați alimentele la temperaturi adecvate.
Pete maronii pe legume	Temperatură de uscare folosită prea mare. Legumele au fost supra-uscate.	Uscați alimentele la temperaturi adecvate/utilizați ghidul de uscare pentru referință. Verificați des alimentele pentru uscăciune.
Mâncarea se lipește de rafturi	Mâncarea nu este răsturnată.	După o oră de deshidratare, folosiți o spatulă și întoarceți alimentele.

Aruncarea dispozitivelor uzate

Nu aruncați acest dispozitiv în sistemele de deșeuri municipale. Predați-l la un punct de reciclare și colectare a dispozitivelor electrice și electronice. Verificați simbolul de pe produs, manual de instrucțiuni și ambalaj. Materialele plastice utilizate la construirea dispozitivului pot fi reciclate în conformitate cu marcajele acestora. Alegând să reciclați, aduceți o contribuție semnificativă la protecția mediului nostru.

Contactați autoritățile locale pentru informații despre unitatea locală de reciclare.

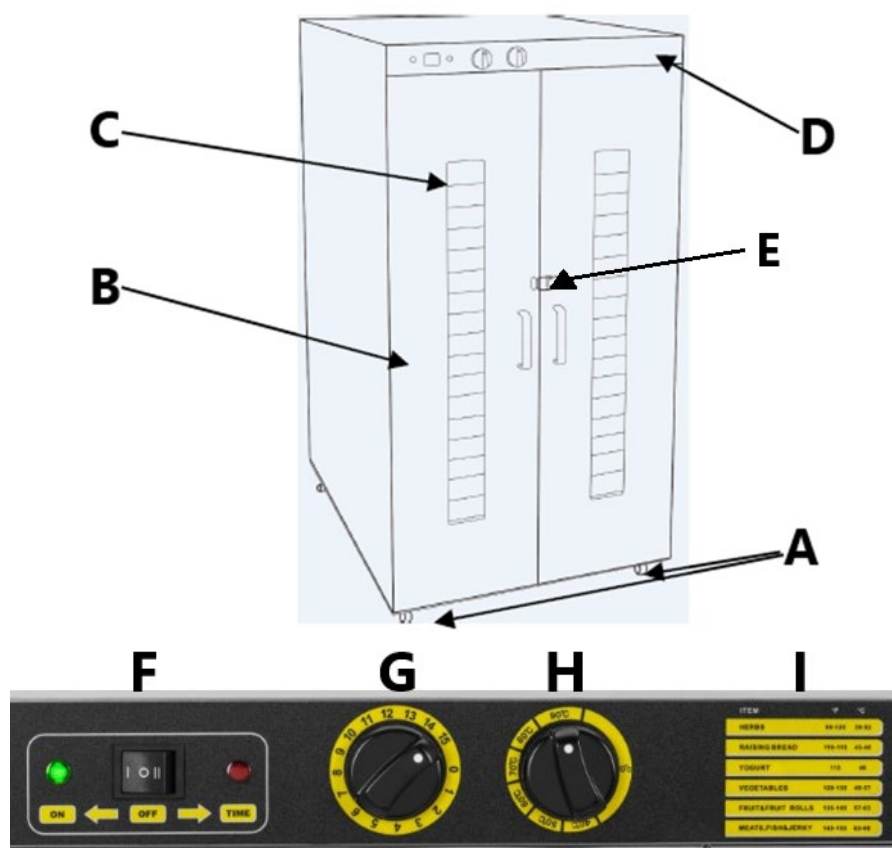


Ta uporabniški priročnik je bil preveden s strojnimi prevajanjem. Potrudili smo se, da bi zagotovili točnost prevoda, vendar upoštevajte, da avtomatizirani prevodi niso popolni in niso namenjeni nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradna različica uporabniškega priročnika je v angleščini. Morebitne razlike med prevedeno različico in izvirno angleščino niso pravno zavezujoče. Če imate kakršna koli vprašanja o točnosti prevoda, si oglejte angleško različico, ki je uradna referenca.

Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra
Ime izdelka	Sušilnik hrane
Model	RCD-600/24
Nazivna napetost [V~] / frekvenca [Hz]	230 / 50
Nazivna moč [W]	5850
Zaščitni razred	jaz
Mere [širina x globina x višina; mm]	700 x 945 x 1375
Teža [kg]	93,3
Temperatura dehidracije [°C]	40 ~ 90
Prostornina [L]	600
Časovnik	Do 15 ur
Število rešetk	24
Velikost rešetke [mm]	670 x 670

Opis naprave



- | | |
|----------------------|---|
| A. Kolesca | F. VKLOP-IZKLOP-več stikala |
| B. Vrata | G. Časovnik |
| C. Rešetke | H. Gumb za nastavitev temperature |
| D. Nadzorna plošča | I. Tabela s približno temperaturo sušenja |
| E. Varnostna zaponka | |

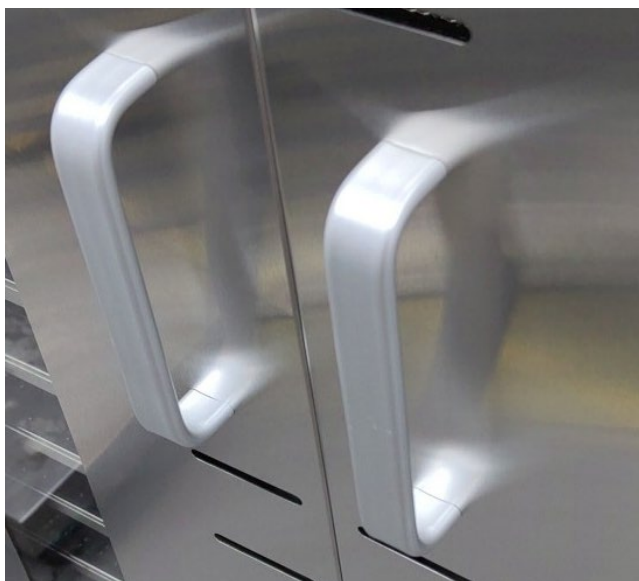
Priprava za uporabo

Temperatura okolja ne sme biti višja od 40°C, relativna vlažnost zraka pa ne sme biti nižja od 85%. Poskrbite za dobro prezračevanje prostora, v katerem uporabljate napravo. Med vsako stranjo naprave in steno ali drugimi predmeti mora biti vsaj 30,5 cm razdalje, ne blokirajte zračnih odprtin. Napravo vedno uporabljajte na ravni, stabilni, čisti, ognjevarni in suhi površini ter izven dosega otrok in oseb z omejenimi mentalnimi in senzoričnimi funkcijami. Pritisnite zavore na 2 kolesih. Napravo postavite tako, da imate vedno dostop do električne omarice in stikal. Aparat mora biti pravilno ozemljen in ustrezati tehničnim podatkom na etiketi izdelka.

Pred prvo uporabo razstavite pladnje in jih temeljito očistite tako kot sušilno komoro.

Električno povezavo naj izvede usposobljen električar: žice napajalnega kabla priključite na električno omarico z RCB, tako da bo stikalo na diferenčni tok samodejno izklopilo napajanje, ko pride do uhajanja.

MONTAŽA KLJUKE VRAT



V pripravljene luknje v vratih pritrdite kljuko tako, da jih privijete na vrata (vijake vstavite iz notranjosti in jih privijete). Za to uporabite priloženi izvijač.

Uporaba naprave

- 1) Stikalo za vklop postavite v položaj »ON« (stalno delo) ali »Time« (aktivira časovnik).
- 2) Gumb za temperaturo nastavite na zeleno vrednost. Priporočljivo je, da komoro predgrejete približno 5-10 minut, preden vanjo postavite rešetke s hrano.
- 3) Notri postavite rešetke in dobro zaprite vrata. Hrane, ki je na njej, ne prekrivajte – kose postavite tako, da se med seboj ne dotikajo. Med njima pustite prostor za pravilno kroženje zraka. Odstranite odvečno vlago iz hrane.
- 4) Med dehidracijo se lahko na površini nekaterih predelanih izdelkov tvorijo vodne kapljice. Te lahko odstranite tako, da izdelek popivnate s čisto brisačo ali papirnato brisačo. Opozorilo: aparat se segreje – bodite še posebej previdni!
- 5) Čas sušenja se lahko razlikuje glede na dejavnike, kot so vlažnost, temperatura zraka in debelina izdelka, temperatura ali vsebnost maščobe.
- 6) Podana temperatura na gumbu za regulacijo temperature je takrat, ko naprava deluje pri temperaturi okolja 21 °C. Ko se temperatura okolja razlikuje od tega, lahko ustrezno prilagodite gumb za nastavitve temperature.

Nasveti za sušenje

- Ne prekrivajte živil. Živila položite na rešetke.
- Preverite suhost po 6 urah, nato vsaki 2 uri, dokler ne postane hrustljava, prožna ali usnjata, odvisno od izdelka.

- Preverite, ali so živila popolnoma suha, preden jih odstranite. Odprite ali odrežite sredino nekaj vzorcev, da preverite notranjo suhost. Če je hrana še vedno vlažna, dehidrirajte dlje.
- Vsako posodo označite z imenom živila, datumom sušenja in prvotno težo.
- Pravilno shranjevanje je bistvenega pomena za ohranjanje kakovosti hrane. Hrano zapakirajte, ko se ohladi.
- Živila se lahko obdržijo dlje, če so shranjena v hladnem, temnem in suhem prostoru. Idealna temperatura za shranjevanje je 16 °C (60 °F) ali nižja.
- Posušena živila dajte v plastične vrečke za zamrzovanje, preden jih shranite v kovinske ali steklene posode.
- Pred tesnjenjem odstranite čim več zraka.
- Vakuumsko zapiranje je idealno za shranjevanje posušenih živil.
- Hrana se bo med postopkom dehidracije skrčila za približno 1/4 do 1/2 svoje prvotne velikosti in teže, zato kosov ne smete rezati premajhno. Iz 0,5 kg surovega mesa dobite približno 1/3 do 1/2 manj surovega mesa.
- Če je toplota nastavljena previsoko, se lahko hrana na zunaj strdi in posuši, znotraj pa je vlažna. Če je temperatura prenizka, se čas sušenja podaljša.

Čiščenje in vzdrževanje

- Pred prvo uporabo aparata in po vsaki uporabi očistite rešetke in sušilno komoro.
- Nastavite stikalo za vklop in gumb časovnika v položaj "IZKLOP", odklopite napajanje. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
- Odstranite rešetke iz komore.
- Sušilno komoro očistite (znotraj in zunaj) z vlažno gobo ali krpo.
- POZOR! Robovi so lahko ostri! Ne brizgajte vode na grelni element (nahaja se za zaslonom znotraj komore na zadnji strani). Voda lahko poškoduje električne komponente in poveča tveganje električnega udara. Naprave NE potaplajte v vodo.
- Rešetke, odstranjene zunaj, očistite s toplo vodo z milom. Sperite s čisto vodo in takoj posušite.
- Za čiščenje ne uporabljajte ostrih in/ali kovinskih predmetov (npr. žične krtače ali kovinske lopatice), ker lahko poškodujejo površinski material aparata.
- Naprave ne čistite s kislimi snovmi, sredstvi za medicinske namene, razredčili, gorivom, olji ali drugimi kemičnimi snovmi, ker lahko poškodujejo napravo. Za pranje naprave uporabljajte le blage detergente, ki so varni za hrano.

Odpravljanje težav

Težava	Možen vzrok	rešitev
Vlaga v posodi	Nepopolno sušenje. Hrana je neenakomerno narezana, zato ni popolno sušenje. Posušena živila, ki so bila po ohlajanju predolgo na sobni temperaturi, je vlaga ponovno vstopila v živila.	Preden hrano vzamete iz dehidratorja, preverite suhost hrane. Živila enakomerno narežite. Hitro ohladite in takoj zapakirajte.
Plesen na hrani	nepopolno sušenje. Hrana ni bila preverjena glede vsebnosti vlage v enem tednu. Posoda za shranjevanje ni nepredušna. Previsoka temperatura shranjevanja/vlaga v hrani. Morda je prišlo do utrjevanja, kar pomeni, da je bila hrana sušena pri previsoki temperaturi in da je bila hrana posušena na zunanji strani, vendar ni bila popolnoma posušena na notranji strani.	Preverite suhost več kosov hrane. v enem tednu preverite, ali je v posodi za shranjevanje vlaga, nato pa hrano po potrebi ponovno posušite. za shranjevanje uporabite nepredušne posode. Živila shranjujte v hladnih prostorih s temperaturo 21 °C (70 °F) ali manj. Živila sušite pri ustreznih temperaturah.

Rjave lise na zelenjavi	Uporabljena previsoka temperatura sušenja. Zelenjava je bila preveč posušena.	Živila sušite pri ustreznih temperaturah/uporabite navodila za sušenje referenca. Pogosto preverjajte, ali so živila suha.
Hrana se lepi na rešetke	Hrana se ne obrača.	Po eni uri dehidracije živila obrnite z lopatko.

Odlaganje rabljenih naprav

Te naprave ne odlagajte med komunalne odpadke. Predajte ga zbirnemu mestu za recikliranje električnih in električnih naprav. Preverite simbol na izdelku, navodilih za uporabo in embalaži. Plastiko, uporabljeno za izdelavo naprave, je mogoče reciklirati v skladu z njihovimi oznakami. Z odločitvijo za recikliranje pomembno prispevate k varovanju našega okolja.

Za informacije o vašem lokalnem obratu za recikliranje se obrnite na lokalne oblasti.

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben [1] nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich [2] verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung
von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com