ROYAL®
catering

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
Οδηγιεσ χρησησ
Upute za uporabu
Naudojimo instrukcija
Manual de utilizare
Navodila za uporab

FOOD DEHYDRATOR



expondo.com

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	Voedseldroger
NO	Produktnavn	Matdehydrator
SE	Produktnamn	Matdehydrator
PT	Nome do produto	Desidratador de alimentos
SK	Názov produktu	Sušička potravín
BG	Име на продукта	Дехидратор за храна
EL	Όνομα προϊόντος	Αφυγραντήρασ τροφίμων
HR	Naziv proizvoda	Dehidrator hrane
LT	Produkto pavadinimas	Maisto džiovintuvas
RO	Numele produsului	Deshidrator de alimente
SL	Ime izdelka	Sušilnik hrane

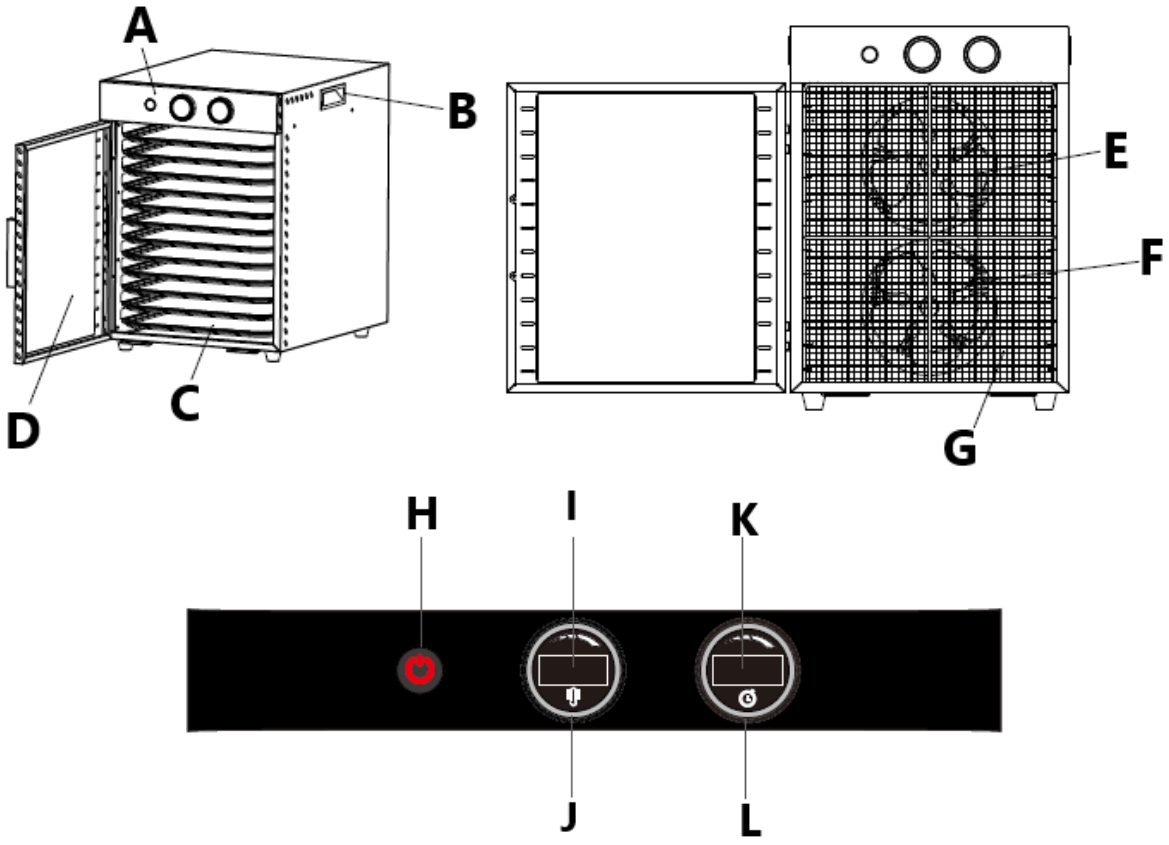
DE Modell | **EN** Product model | **PL** Model produktu | **CZ** Model výrobku | **FR** Modèle | **IT** Modello | **ES** Modelo | **HU** Modell | **DA** Model | **FI** Tuotteen malli | **NL** Productmodel | **NO** Produktmodell | **SE** Produktmodell | **PT** Modelo do produto | **SK** Model | **BG** Модел на продукт | **EL** Μοντέλο προϊόντος | **HR** Model proizvoda | **LT:** Gaminio modelis | **RO:** Model de produs | **SL:** Model izdelka	RCDA-51/16
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

Diese Bedienungsanleitung wurde für Sie maschinell übersetzt. Wir arbeiten kontinuierlich daran, eine akkurate Übersetzung zu liefern. Allerdings ist keine maschinelle Übersetzung perfekt. Die offizielle Bedienungsanleitung ist die englische Version. Etwaige Abweichungen oder Unterschiede in der Übersetzung sind weder bindend noch haben sie eine rechtliche Wirkung für die Einhaltung oder Durchsetzung von Vorschriften. Sollten Fragen zur Genauigkeit der Informationen in der Bedienungsanleitung aufkommen, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version dieser Inhalte. Sie ist die offizielle Version.

Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Wert der Parameter
Produktname	Dörrautomat
Modell	RCDA-51/16
Nennspannung [V]	230
Nennleistung [W]	1200
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) [mm]	350 x 440 x 600
Trocknungstemperatur [°C]	20 – 90
Fassungsvermögen [L]	51
Timer	Bis zu 24 h
Anzahl der Einlegeböden	16
Einlegebodengröße [mm]	315 x 315

Gerätebeschreibung



A. Steuerfeld
B. Kranaufnahme
C. Einlegeböden
D. Auslagetüren
E. Lüfterblatt
F. Heizrohr

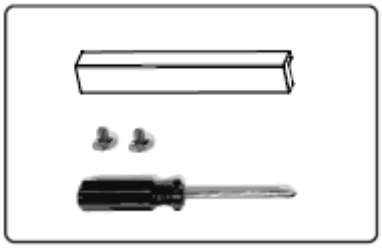
G. Schutzgitter
H. Ein-/Aus-Taste
I. Temperaturanzeige
J. Temperaturregler (im Uhrzeigersinn drehen erhöht die Temperatur; gegen den Uhrzeigersinn drehen verringert sie)
K. Timer-Display
L. Timer-Regler (im Uhrzeigersinn drehen erhöht die Zeit; gegen den Uhrzeigersinn drehen verringert sie)

Vorbereitung zur Verwendung

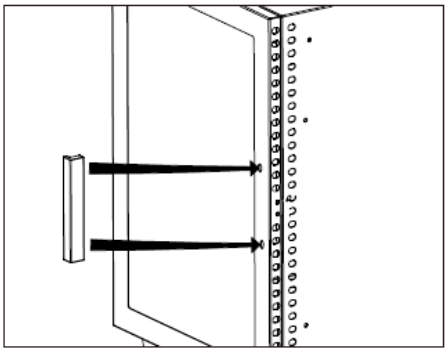
Die Umgebungstemperatur darf 40 °C nicht überschreiten und die relative Luftfeuchtigkeit sollte unter 85 % liegen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raums, in dem das Gerät verwendet wird. Zwischen jeder Seite des Geräts und der Wand sowie anderen Gegenständen sollte ein Abstand von mindestens 30 cm bestehen. Das Gerät sollte immer auf einem ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Untergrund stehen. Verwenden Sie es ausschließlich außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten geistigen und sensorischen Fähigkeiten. Stellen Sie das Gerät so auf, dass Sie jederzeit Zugang zum Netzstecker haben. Das an das Gerät angeschlossene Netzkabel muss ordnungsgemäß geerdet sein und den technischen Angaben auf dem Produktetikett entsprechen.

Nehmen Sie die Einschübe vor dem ersten Gebrauch auseinander und reinigen Sie diese ebenso gründlich wie die Trockenkammer.

MONTAGE DES TÜRGRIFFS



1. Lösen Sie die am Türgriff befestigten Schrauben mit einem Schraubendreher.
2. Öffnen Sie die Tür, richten Sie den Griff an der Öffnung an der Vorderseite aus und ziehen Sie dann die Schrauben an der Öffnung auf der Innenseite fest



Auswahl und Vorbehandlung der Lebensmittel

a) Verwenden Sie Lebensmittel von bester Qualität. Obst und Gemüse haben in der Hochsaison mehr Nährstoffe und mehr Geschmack. Fleisch, Fisch und Geflügel sollten mager und frisch sein.
b) Verwenden Sie keine Lebensmittel mit Druckstellen oder Mängeln. Schlechtes Obst und Gemüse kann die gesamte Charge verderben.
c) Verwenden Sie immer mageres Fleisch. Entfernen Sie vor dem Trocknen so viel Fett wie möglich. **HINWEIS:** Legen Sie beim Trocknen ein Küchenpapier unter das Fleisch, um das Fett aufzusaugen.
d) Entfernen Sie alle Kerne, Häute oder Strunke.
e) Zerkleinern, schneiden oder würfeln Sie die Lebensmittel gleichmäßig. Scheiben sollten zwischen 0,6 cm und 2 cm dick sein. Fleisch sollte nicht dicker als 0,5 cm geschnitten werden.

f) Dämpfen oder braten Sie Fleisch auf 71 °C (160 °F) und Geflügel auf 74 °C (165 °F) – gemessen mit einem Lebensmittelthermometer –, bevor Sie es trocknen.
g) Die Temperatur im Inneren der Kammer muss während des gesamten Trocknungsprozesses bei 55–60 °C (130–140 °F) gehalten werden.
h) Das Trocknen von Fisch zu Jerky erfordert viel Aufmerksamkeit. Er muss ordnungsgemäß gereinigt, entgrätet und gründlich abgespült werden, um sicherzustellen, dass das gesamte Blut entfernt wird. Dämpfen oder backen Sie den Fisch bei 93 °C (200 °F), bis er sich leicht zerteilen lässt, bevor Sie ihn trocknen.
i) Weichen Sie geschnittenes Obst einige Minuten lang in Zitronen- oder Ananassaft ein, bevor Sie es auf die Roste legen.
j) Verwenden Sie eine Ascorbinsäure-Mischung. Lösen Sie etwa 2–3 Esslöffel in 1 Liter Wasser auf. Weichen Sie die Obstscheiben 2–3 Minuten lang in der Lösung ein und legen Sie sie anschließend auf die Roste.
k) Obst mit einer Wachsschicht (Feigen, Pfirsiche, Trauben, Heidelbeeren, Pflaumen usw.) sollte in kochendes Wasser getaucht werden, um das Wachs zu entfernen. Dadurch kann die Feuchtigkeit beim Trocknen leichter entweichen.
l) Durch Blanchieren können Lebensmittel für die Trocknung vorbehandelt werden. Beim Blanchieren werden nützliche Enzyme nicht zerstört, und Nährstoffe bleiben erhalten. Es gibt zwei Möglichkeiten, Lebensmittel zu blanchieren:
   - Blanchieren in Wasser: Verwenden Sie einen großen Topf und füllen Sie ihn zur Hälfte mit Wasser. Bringen Sie das Wasser zum Kochen. Geben Sie die Lebensmittel direkt in das kochende Wasser und decken Sie den Topf zu. Nehmen Sie sie nach drei Minuten heraus. Legen Sie die Lebensmittel auf die Gitterroste.
   - Dampfblanchieren: Bringen Sie in einem Dampfgarer im unteren Teil 5–7 cm (2–3 Zoll) Wasser zum Kochen. Legen Sie die Lebensmittel in den Dampfkorb und dämpfen Sie sie 3–5 Minuten lang. Nehmen Sie die gedämpften Lebensmittel heraus und legen Sie sie auf die Gitterroste.

Trocknen von Blumen und Bastelarbeiten

a) Die Blumen sollten von vornherein trocken sein; am besten werden sie gepflückt, nachdem der Tau getrocknet ist und bevor die nächtliche Feuchtigkeit einsetzt. Trocknen Sie die Blumen so schnell wie möglich nach dem Pflücken.
b) Die besten Bedingungen zum Trocknen von Blumen sind ein trockener, warmer, dunkler, sauberer und gut belüfteter Ort, weshalb ein Dörrgerät ideal ist. Blumen behalten ihre Farbe und ihren Zustand am besten, wenn sie schnell getrocknet werden.
c) **Um** die natürlichen Öle zu erhalten, sollte eine niedrige Temperatur verwendet werden.
d) Entfernen Sie die Blätter oder behalten Sie das Laub, wenn Sie dies bevorzugen. Entsorgen Sie alle braunen oder beschädigten Blätter.
e) Legen Sie die Blumen in einer einzigen Schicht auf das Tablett, ohne dass sie sich überlappen.
f) Die Trocknungszeiten variieren erheblich je nach Größe der Blume und der Menge an Blattwerk. Trocknen Sie bei 38 °C (100 °F).
g) Modelliermasse und Perlen können im Gerät getrocknet werden, die Trocknungstemperaturen können jedoch variieren.

Gerätebedienung

1. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen hinter dem Dörrgerät und an der Tür. Nehmen Sie den Rahmen aus dem Dörrgerät heraus. Legen Sie die Dörrgeräte-Ebenen mit trockenen Lebensmitteln aus.
2. Legen Sie die Stücke so aus, dass sie sich nicht berühren. Legen Sie die Lebensmittel nicht überlappend aus und achten Sie darauf, dass sie sich nicht berühren. Zwischen den Lebensmitteln sollte genügend Platz für die Luftzirkulation sein. Entfernen Sie überschüssiges Wasser von den Lebensmitteln (tupfen Sie die Lebensmittel mit einem Papiertuch oder einer Serviette ab). Zu viel Wasser kann dazu führen, dass die Temperatur im Dörrgerät sinkt.

3. Schalten Sie das Gerät ein. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung. Passen Sie die Temperatureinstellung nach Bedarf an. Es wird empfohlen, ein Ofenthermometer in das Dörrgerät zu stellen, um die Temperatureinstellung zu überwachen.
4. Stellen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Trocknungszeit ein.
5. Heizen Sie die Kammer 5–10 Minuten lang vor und schieben Sie dann das Einlegeblatt hinein.
6. Stellen Sie sicher, dass die Seiten der Tür geschlossen sind und fest am Gehäuse anliegen.
7. Während des Trocknungsvorgangs können sich auf der Oberfläche einiger Produkte Wassertropfen bilden. Diese lassen sich entfernen, indem Sie das Produkt mit einem sauberen Handtuch oder Küchenpapier abtupfen. Gehen Sie vorsichtig vor, der Dörrapparat wird heiß!
   HINWEIS: Die Trocknungszeit kann von verschiedenen Faktoren abhängen, darunter relative Luftfeuchtigkeit, Lufttemperatur sowie Dicke, Temperatur und Fettgehalt des Produkts. Die tatsächliche Temperatur des Dörrgeräts basiert auf
   einer Umgebungstemperatur von 21 °C (70 °F). Wenn das Dörrgerät nicht bei einer Umgebungstemperatur von etwa 21 °C (70 °F) betrieben wird, wird die am Temperaturregler angezeigte Temperatur möglicherweise nicht erreicht.

Tipps zum Dörren

- Legen Sie die Lebensmittel nicht übereinander. Legen Sie die Lebensmittel flach auf die Einschübe.
- Prüfen Sie den Trocknungsgrad nach 6 Stunden und anschließend alle 2 Stunden, bis die Lebensmittel je nach Produkt knusprig, biegsam oder ledrig sind.
- Überprüfen Sie die Lebensmittel, um sicherzustellen, dass sie vollständig trocken sind, bevor Sie sie entnehmen. Öffnen oder schneiden Sie einige Proben in der Mitte auf, um die Trockenheit im Inneren zu überprüfen. Wenn die Lebensmittel noch feucht sind, trocknen Sie sie länger.
- Beschriften Sie jeden Behälter mit dem Namen des Lebensmittels, dem Trocknungsdatum und dem Ausgangsgewicht.
- Die richtige Lagerung ist entscheidend für die Erhaltung der Lebensmittelqualität. Verpacken Sie die Lebensmittel, sobald sie abgekühlt sind.
- 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.
- Geben Sie getrocknete Lebensmittel in Gefrierbeutel aus Kunststoff, bevor Sie sie in Metall- oder Glasbehältern aufbewahren.
- Entfernen Sie vor dem Verschließen so viel Luft wie möglich.
- Vakuumverpackung ist ideal für die Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel.
- 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. Aus 0,5 kg rohem Fleisch ergibt sich etwa 1/3 bis 1/2 weniger Trockenfleisch.
- Wenn die Hitze zu hoch eingestellt ist, können die Lebensmittel außen hart werden und austrocknen, während sie innen noch feucht sind. Ist die Temperatur zu niedrig, verlängert sich die Trocknungszeit.

Reinigung und Wartung

a) Reinigen Sie die Einschubebenen und den Trockenraum vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sowie nach jedem Gebrauch.
b) Stellen Sie den Netzschalter und den Timer-Drehknopf auf „OFF“ und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
c) Entnehmen Sie die Einschubebenen aus dem Trockenraum.
d) Wischen Sie die Trockenkammer (innen und außen) mit einem feuchten Schwamm oder Waschlappen sauber.
e) ACHTUNG! Die Kanten können scharf sein! Spritzen Sie kein Wasser auf das Heizelement (das sich hinter dem Gitter im hinteren Teil der Kammer befindet). Wasser kann die elektrischen Komponenten beschädigen und erhöht die Gefahr eines Stromschlags. Tauchen Sie den Dörrapparat NICHT in Wasser ein.

f) Reinigen Sie die Einschübe mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sofort.
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, medizinischen Mitteln, Verdünnern, Brennstoffen, 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. Die Lebensmittel wurden ungleichmäßig geschnitten, wodurch eine unvollständige Trocknung erfolgte. Getrocknete Lebensmittel wurden nach dem Abkühlen zu lange bei Raumtemperatur belassen, wodurch wieder Feuchtigkeit in die Lebensmittel eingedrungen ist.	Prüfen Sie die Lebensmittel auf Trockenheit, bevor Sie sie aus dem Dörrgerät nehmen. Schneiden Sie die Lebensmittel gleichmäßig zu. Kühlen Sie sie schnell ab und verpacken Sie sie sofort.
Schimmel auf Lebensmitteln	Unvollständige Trocknung. Lebensmittel wurden nicht innerhalb einer Woche auf ihren Feuchtigkeitsgehalt überprüft. Der Aufbewahrungsbehälter ist nicht luftdicht. Die Lagertemperatur ist zu hoch/Feuchtigkeit in den Lebensmitteln. Möglicherweise ist eine Oberflächenhärtung aufgetreten, was bedeutet, dass die Lebensmittel bei zu hoher Temperatur getrocknet wurden und außen trocken, innen jedoch nicht vollständig getrocknet sind.	Prüfen Sie mehrere Lebensmittelstücke auf Trockenheit. Überprüfen Sie den Vorratsbehälter innerhalb einer Woche auf Feuchtigkeit und trocknen Sie die Lebensmittel bei Bedarf erneut. Verwenden Sie zur Aufbewahrung luftdichte Behälter. Lagern Sie Lebensmittel an kühlen Orten bei einer Temperatur von maximal 21 °C (70 °F). Trocknen Sie Lebensmittel bei geeigneten Temperaturen.
Braune Flecken auf Gemüse	Es wurde eine zu hohe Trocknungstemperatur verwendet. Das Gemüse wurde übertrocknet.	Trocknen Sie die Lebensmittel bei geeigneten Temperaturen bzw. orientieren Sie sich an der Trocknungsanleitung. Überprüfen Sie die Lebensmittel regelmäßig auf ihren Trocknungsgrad.
Lebensmittel kleben an den Einschüben fest	Die Lebensmittel wurden nicht gewendet.	Wenden Sie die Lebensmittel nach einer Stunde Trocknungszeit mit einem Spatel.

Entsorgung des Geräts

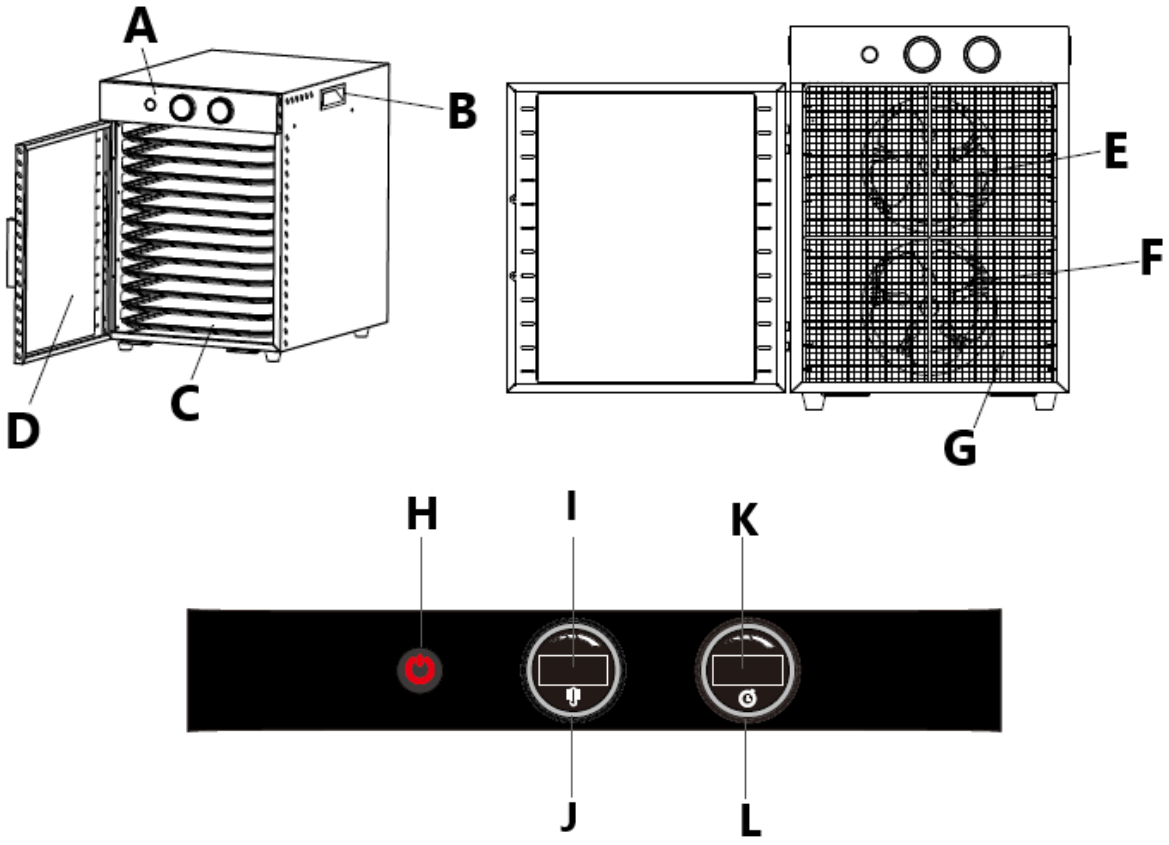
Entsorgen Sie dieses Gerät nicht über den Hausmüll. Geben Sie es bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte ab. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung. Die für die Herstellung des Geräts verwendeten Kunststoffe können entsprechend ihrer Kennzeichnung recycelt werden. Mit Ihrer Entscheidung für das Recycling leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
Wenden Sie sich an Ihre Kommunalverwaltung, um Informationen zu Ihrer örtlichen Recyclingstelle zu erhalten.

This User Manual has been translated for your convenience using machine translation. Reasonable efforts have been made to provide an accurate translation; however, no automated translation is perfect nor is it intended to replace human translators. The official User Manual is the English version. Any discrepancies or differences created in the translation are not binding and have no legal effect for compliance or enforcement purposes. If any questions arise related to the accuracy of the information contained in the User Manual, please refer to the English version of those contents which is the official version.

Technical data

Parameter description	Parameter value
Product name	Food dehydrator
Model	RCDA-51/16
Rated voltage [V]	230
Rated power [W]	1200
Dimensions [width x depth x height; mm]	350 x 440 x 600
Dehydrating temperature [°C]	20 - 90
Capacity [L]	51
Timer	Up to 24 h
Number of shelfs	16
Shelf size [mm]	315 x 315

Device description



A. Control panel
B. Lifting handle
C. Shelfs
D. Glass door
E. Fan blade
F. Heating tube

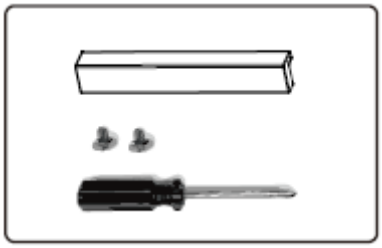
G. Protective grille
H. On/Off-button
I. Temperature display
J. Temperature adjusting knob (rotating clockwise increases; anti-clockwise decreases)
K. Timer display
L. Timer adjusting knob (rotating clockwise increases; anti-clockwise decreases)

Preparing for use

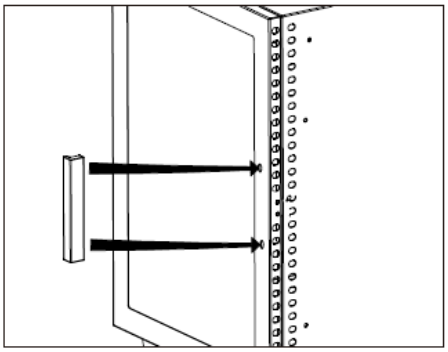
The temperature of environment must not be higher than 40°C and the relative humidity should be less than 85%. Ensure good ventilation in the room in which the device is being used. There should be at least 30 cm distance between each side of the device and the wall or other objects. The device should 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. Position the device such that you always have access to the power plug. The power cord connected to 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.

ASSEMBLING THE DOOR HANDLE



1. Loosen the bolts attached to the door handle with a screwdriver.
2. Open the door, align the handle with the hole on the front, and then tighten the bolts with the hole on the inside



Choosing and pre-treatment of food

a) Use the best quality foods. Fruit and vegetables in peak season have more nutrients and more flavor. Meats, fish and poultry should be lean and fresh.
b) Do not use food with bruises or blemishes. Bad fruits and vegetables may spoil the entire batch.
c) Always use lean meats. Remove as much fat as possible before dehydrating.
NOTE: use paper towel under meat when dehydrating to absorb fat.
d) Remove any pits, skin or cores.
e) Shred, slice or dice the food uniformly. Slices should be between 0.6 cm and 2 cm thick. Meats should be cut no more than 0.5 cm thick.
f) Steam or roast meat to 71 °C (160°F) and poultry to 74°C (165°F) as measured with a food thermometer before dehydrating.
g) The temperature inside the chamber must be maintained at 55°-60°C (130°-140°F) throughout the drying process.

h) Drying fish into jerky requires a lot of attention. It must be cleaned and de-boned properly and rinsed thoroughly to ensure that all the blood is washed away. Steam or bake the fish at 93°C (200°F) until flaky before dehydrating.
i) Soak cut fruit in either lemon or pineapple juice for a few minutes before placing out on the racks.
j) Use an ascorbic acid mix. Dissolve approximately 2-3 tablespoons into 1 liter of water. Soak the fruit slices into the solution for 2-3 minutes, then place on the racks.
k) Fruits with a wax coating (figs, peaches, grapes, blueberries, prunes, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to escape easily when dehydrating.
l) Blanching can pre-treat food for dehydrating. Blanching does not destroy helpful enzymes and helps retain nutrients. There are two ways to blanch food:
    - Water blanching: use a large pan; fill it half way with water. Bring water to a boil. Place food directly into boiling water and cover. Remove after three minutes. Arrange food on the racks.
    - Steam blanching: using steamer pot bring 5-7 cm (2-3 inch) of water to a boil in bottom section. Place food in steamer basket and steam for 3-5 minutes. Remove steamed food and arrange on racks.

Drying flowers and crafts

a) The flowers should be dry to start with, best if picked after the dew has dried and before the night damp sets in. Dry the flowers as soon as possible after picking.
b) The best condition for drying flowers is a dry, warm, dark, clean and well-ventilated area, which makes a dehydrator an ideal setting. Flowers will retain the best color and condition when dried quickly.
c) **A** low temperature should be used to retain the natural oils.
d) Strip off the leaves or if you prefer to keep the foliage. Discard any brown or damaged leaves.
e) Place on the tray in a single layer, avoiding overlapping.
f) Drying times will vary considerably depending on the size of the flower and the amount of foliage. Dry at 38°C (100°F).
g) Dough art and beads can be dried in the appliance but the drying temperatures may vary.

Device use

1. Do not block the vents behind the dehydrator and on the door. Remove the frame from the dehydrator. Line the dehydrator rack with dry items.
2. Place the pieces so that they do not touch each other. Do not overlap or allow the product to touch. There should be enough space between the products for air circulation. Remove excess water from food (dab the food with a paper towel or napkin.) Too much water may cause the dehydrator temperature to drop.
3. Power switch button on. Turn the temperature knob to the desired temperature setting. Adjust the temperature knob as needed. It is recommended to place an oven thermometer in the dehydrator to monitor the temperature setting.
4. Turn the timing knob to the desired drying time.
5. Preheat the chamber for 5-10 minutes, and then put the shelf inside.
6. Make sure the sides of the door are closed and firmly attached to the cabinet.
7. During dehydration, water droplets may form on the surface of some products. These can be removed by drying the product with a clean towel or paper towel. Use with care, the dehydrator gets hot!
   NOTE: Drying time may depend on several factors, including relative humidity, air temperature and product thickness, temperature and fat content. The actual temperature of the dehydrator is based on the ambient temperature of 21°C (70°F). If the dehydrator is not used at ambient temperatures of about 21°C (70°F), the temperature indicated on the temperature control knob may not be reached.

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

a) Clean the racks and drying chamber before using the appliance for the first time and after each use.
b) Set the power switch and the timer knob to the "OFF" position, disconnect the electrical cord from the power outlet. Allow the appliance to completely cool before cleaning.
c) Remove the racks from the chamber.
d) Wipe the drying chamber clean (inside and out) with a damp sponge or washcloth.
e) 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 Dehydrator in water.
f) Clean the racks with warm, soapy water. Rinse with clear water and dry immediately.
g) 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.
h) 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

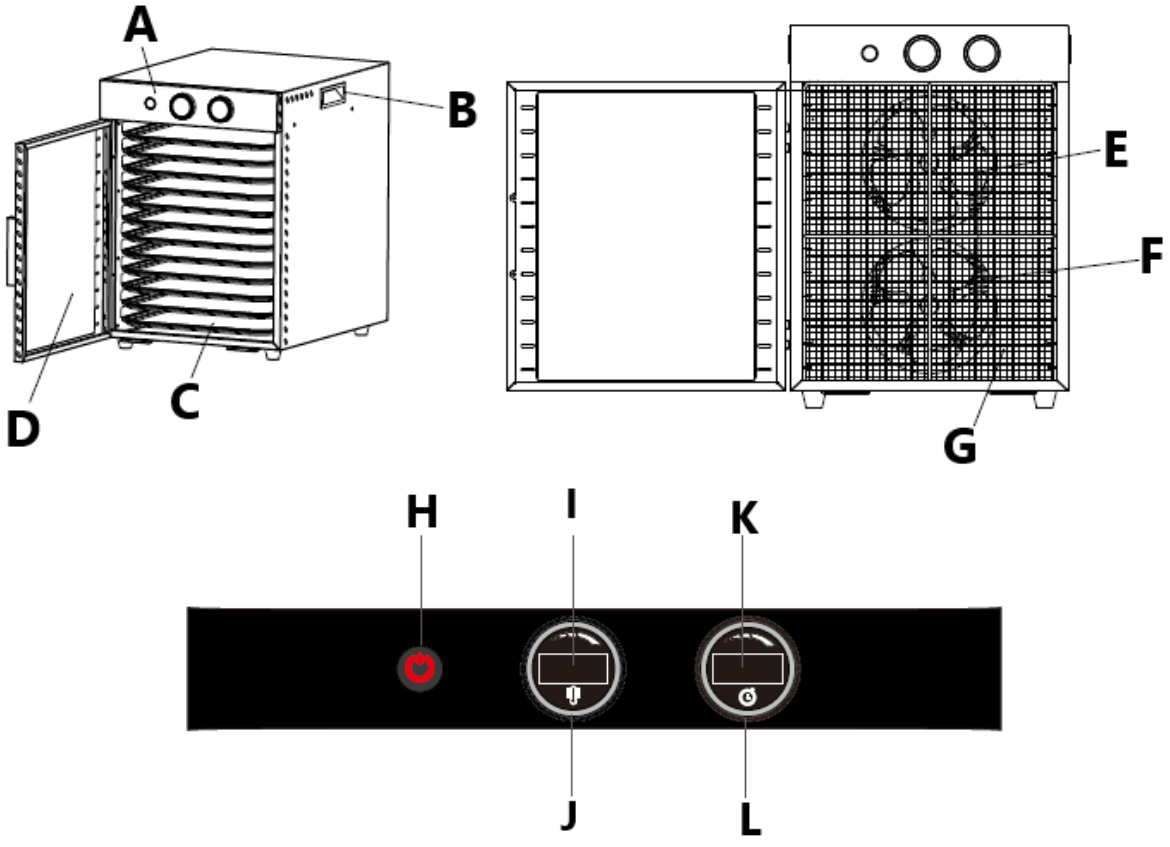
Do not dispose of this device in municipal waste systems. Hand it over to an electric and electrical device recycling and collection point. Check the symbol on the product, instruction manual and packaging. The plastics used to construct the device can be recycled in accordance with their markings. By 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 dla Państwa wygody przy użyciu tłumaczenia maszynowego. Dołożono wszelkich starań, aby zapewnić dokładne tłumaczenie; jednak żadne tłumaczenie automatyczne nie jest idealne ani nie ma na celu zastąpienia tłumaczy ludzkich. Oficjalną instrukcją obsługi jest wersja angielska. Wszelkie rozbieżności lub różnice powstałe w tłumaczeniu nie są wiążące i nie mają skutków prawnych dla celów zgodności lub egzekwowania przepisów. W razie jakichkolwiek pytań dotyczących dokładności informacji zawartych w instrukcji obsługi prosimy o zapoznanie się z angielską wersją tych treści, która jest wersją oficjalną.

Dane techniczne

Opis parametru	Wartość parametru
Nazwa produktu	Suszarka do żywności
Model	RCDA-51/16
Napięcie znamionowe [V]	230
Moc znamionowa [W]	1200
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) [mm]	350 x 440 x 600
Temperatura suszenia [°C]	20–90
Pojemność [l]	51
Czasomierz	Do 24 h
Liczba półek	16
Wymiary półki [mm]	315 x 315

Opis urządzenia



A. Panel sterujący
B. Uchwyt dźwigowy
C. Półki
D. Drzwi witryny
E. Łopatka wentylatora

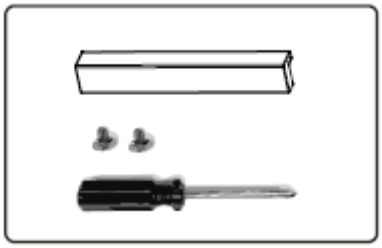
F. Rurka grzewcza
G. Kratka ochronna
H. Przycisk włączania/wyłączania
I. Wyświetlacz temperatury
J. Pokrętło regulacji temperatury (obrót w prawo zwiększa temperaturę; obrót w lewo zmniejsza temperaturę)
K. Wyświetlacz timera
L. Pokrętło regulacji timera (obrót w prawo zwiększa czas; obrót w lewo zmniejsza czas)

Przygotowanie do użytkowania

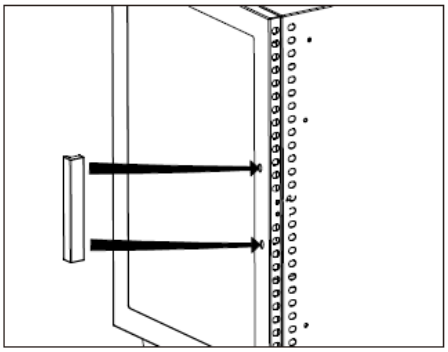
Temperatura otoczenia nie może przekraczać 40°C, a wilgotność względna powinna wynosić mniej niż 85%. Należy zapewnić dobrą wentylację w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest użytkowane. Odległość między każdą stroną urządzenia a ścianą lub innymi przedmiotami powinna wynosić co najmniej 30 cm. Urządzenie należy zawsze użytkować po ustawieniu na równej, stabilnej, czystej, ognioodpornej i suchej powierzchni, poza zasięgiem dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach umysłowych i sensorycznych. Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby zawsze mieć dostęp do wtyczki zasilającej. Przewód zasilający podłączony do urządzenia musi być prawidłowo uziemiony i zgodny ze specyfikacją techniczną podaną na etykiecie produktu.

Przed pierwszym użyciem należy zdemontować tace i dokładnie je wyczyścić, podobnie jak komorę suszącą.

MONTAŻ Klamki DRZWIOWEJ



1. Poluzować śruby mocujące klamkę drzwiową za pomocą śrubokręta.
2. Otwórz drzwiczki, wyrównaj uchwyt z otworem z przodu, a następnie dokręć śruby przy otworze po wewnętrznej stronie



Wybór i przygotowanie żywności

a) Używaj produktów spożywczych najwyższej jakości. Owoce i warzywa w szczycie sezonu zawierają więcej składników odżywczych i mają lepszy smak. Mięso, ryby i drób powinny być chude i świeże.
b) Nie należy używać produktów z obiciami lub skazami. Zepsute owoce i warzywa mogą zepsuć całą partię.
c) Zawsze należy używać chudego mięsa. Przed suszeniem należy usunąć jak najwięcej tłuszczu. **UWAGA:** podczas suszenia pod mięsem należy umieścić ręcznik papierowy, aby wchłonął tłuszcz.
d) Należy usunąć pestki, skórkę i rdzenie.
e) Pokrój produkty na równomierne paski, plasterki lub kostkę. Plasterki powinny mieć grubość od 0,6 cm do 2 cm. Mięso należy pokroić na kawałki o grubości nie większej niż 0,5 cm.

f) Przed suszeniem mięso należy gotować na parze lub piec do temperatury 71 °C (160°F), a drób do temperatury 74°C (165°F), mierzonej termometrem do żywności.
g) Temperatura wewnątrz komory musi być utrzymywana na poziomie 55°–60°C (130°–140°F) przez cały proces suszenia.
h) Suszenie ryb na suszone paski wymaga dużej uwagi. Należy je odpowiednio oczyścić, usunąć ości i dokładnie opłukać, aby upewnić się, że cała krew została wypłukana. Przed suszeniem gotuj rybę na parze lub piecz w temperaturze 93°C (200°F), aż stanie się krucha.
i) Pokrojone owoce należy namoczyć przez kilka minut w soku z cytryny lub ananasa przed ułożeniem ich na półkach.
j) Należy użyć mieszanki kwasu askorbinowego. Rozpuścić około 2–3 łyżek stołowych w 1 litrze wody. Namoczyć plasterki owoców w roztworze przez 2–3 minuty, a następnie ułożyć je na półkach.
k) Owoce pokryte warstwą wosku (figi, brzoskwinie, winogrona, jagody, suszone śliwki itp.) należy zanurzyć we wrzącej wodzie, aby usunąć wosk. Umożliwia to łatwe odparowanie wilgoci podczas suszenia.
l) Blanszowanie może służyć jako wstępna obróbka żywności przed suszeniem. Blanszowanie nie niszczy pożytecznych enzymów i pomaga zachować składniki odżywcze. Istnieją dwa sposoby blanszowania żywności:
    - Blanszowanie w wodzie: użyj dużego garnka; napełnij go do połowy wodą. Zagotuj wodę. Umieść żywność bezpośrednio we wrzącej wodzie i przykryj. Wyjmij po trzech minutach. Ułóż żywność na kratkach.
    - Blanchowanie na parze: w dolnej części garnka do gotowania na parze zagotuj 5–7 cm (2–3 cale) wody. Umieść potrawę w koszyku do gotowania na parze i gotuj na parze przez 3–5 minut. Wyjmij ugotowaną potrawę i ułóż ją na kratkach.

Suszenie kwiatów i wyrobów rękodzielniczych

a) Kwiaty powinny być już suche przed rozpoczęciem suszenia; najlepiej zebrać je po wyschnięciu rosy i przed nadejściem nocnej wilgoci. Kwiaty należy suszyć jak najszybciej po zebraniu.
b) Najlepszym miejscem do suszenia kwiatów jest suche, ciepłe, ciemne, czyste i dobrze wentylowane pomieszczenie, co sprawia, że suszarka do żywności jest idealnym rozwiązaniem. Kwiaty zachowają najlepszy kolor i stan, jeśli zostaną szybko wysuszone.
c) Aby zachować naturalne olejki, należy stosować **niską** temperaturę.
d) Zdejmij liście lub, jeśli wolisz, pozostaw je. Wyrzuć wszystkie brązowe lub uszkodzone liście.
e) Ułóż kwiaty na tacy w jednej warstwie, unikając nakładania się.
f) Czas suszenia będzie się znacznie różnił w zależności od wielkości kwiatu i ilości liści. Susz w temperaturze 38°C (100°F).
g) W urządzeniu można suszyć rzeźby z ciasta i koraliki, ale temperatury suszenia mogą się różnić.

Korzystanie z urządzenia

1. Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych z tyłu suszarki oraz na drzwiczkach. Należy wyjąć ramkę z suszarki. Ułóż suszone produkty na ruszcie suszarki.
2. Ułóż elementy tak, aby się nie stykały. Nie nakładaj ich na siebie ani nie pozwól, aby produkty się stykały. Pomiędzy produktami powinna być wystarczająca przestrzeń, aby zapewnić cyrkulację powietrza. Usuń nadmiar wody z żywności (osusz ją ręcznikiem papierowym lub serwetką). Zbyt duża ilość wody może spowodować spadek temperatury w suszarce.
3. Włącz urządzenie za pomocą przycisku zasilania. Ustaw pokrętło temperatury na żądaną wartość. W razie potrzeby dostosuj ustawienie temperatury. Zaleca się umieszczenie termometru piekarniczego w suszarce, aby monitorować ustawioną temperaturę.
4. Ustaw pokrętło czasu na żądany czas suszenia.
5. Rozgrzej komorę przez 5–10 minut, a następnie włóż do niej półkę.
6. Upewnij się, że boki drzwiczek są zamknięte i mocno przylegają do obudowy.
7. Podczas suszenia na powierzchni niektórych produktów mogą tworzyć się kropelki wody. Można je usunąć, osuszając produkt czystym ręcznikiem lub ręcznikiem papierowym. Należy zachować ostrożność, ponieważ suszarka do żywności nagrzewa się!

UWAGA: Czas suszenia może zależeć od kilku czynników, w tym od wilgotności względnej, temperatury powietrza oraz grubości, temperatury i zawartości tłuszczu w produkcie. Rzeczywista temperatura suszarki opiera się na
temperaturze otoczenia wynoszącej 21°C (70°F). Jeśli suszarka nie jest używana w temperaturze otoczenia wynoszącej około 21°C (70°F), temperatura wskazana na pokrętle regulacji może nie zostać osiągnięta.

Wskazówki dotyczące suszenia

- Nie układaj produktów jeden na drugim. Rozłóż je płasko na półkach.
- Sprawdź stopień wysuszenia po 6 godzinach, a następnie co 2 godziny, aż produkty staną się chrupiące, giętkie lub skórzaste, w zależności od rodzaju.
- Przed wyjęciem produktów sprawdź, czy są całkowicie wysuszone. Otwórz lub przetnij na pół kilka próbek, aby sprawdzić stopień wysuszenia wewnątrz. Jeśli produkty są nadal wilgotne, susz je dłużej.
- Oznacz każdy pojemnik, podając nazwę produktu, datę suszenia oraz pierwotną wagę.
- Właściwe przechowywanie ma kluczowe znaczenie dla zachowania jakości żywności. Żywność należy zapakować, gdy jest już schłodzona.
- Żywność można przechowywać dłużej, jeśli znajduje się w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu. Idealna temperatura przechowywania wynosi 16°C (60°F) lub mniej.
- Przed umieszczeniem w metalowych lub szklanych pojemnikach suszoną żywność należy umieścić w plastikowych torebkach do zamrażania.
- Przed zamknięciem należy usunąć jak najwięcej powietrza.
- Pakowanie próżniowe jest idealnym rozwiązaniem do przechowywania suszonych produktów spożywczych.
- Podczas procesu suszenia żywność zmniejszy swoją objętość i masę o około 1/4 do 1/2 pierwotnego rozmiaru i wagi, dlatego kawałki nie powinny być krojone na zbyt małe części. Z 0,5 kg surowego mięsa uzyska się o około 1/3 do 1/2 mniej suszonego mięsa.
- Jeśli temperatura zostanie ustawiona zbyt wysoko, żywność może stwardnieć i wyschnąć na zewnątrz, pozostając wilgotną w środku. Jeśli temperatura jest zbyt niska, czas suszenia się wydłuży.

Czyszczenie i konserwacja

a) Przed pierwszym użyciem urządzenia oraz po każdym użyciu należy wyczyścić półki i komorę suszącą.
b) Ustaw przełącznik zasilania i pokrętło timera w pozycji „OFF”, a następnie odłącz przewód zasilający od gniazdka. Przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
c) Wyjmij półki z komory.
d) Wytrzyj komorę suszącą do czysta (w środku i na zewnątrz) wilgotną gąbką lub ściereczką.
e) UWAGA! Krawędzie mogą być ostre! Nie należy rozpryskiwać wody na element grzejny (znajdujący się za siatką wewnątrz komory z tyłu). Woda może uszkodzić elementy elektryczne i zwiększa ryzyko porażenia prądem. NIE WOLNO zanurzać suszarki w wodzie.
f) Kratki należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Należy je opłukać czystą wodą i natychmiast wysuszyć.
g) Nie należy używać do czyszczenia ostrych i/lub metalowych przedmiotów (np. szczotki drucianej lub metalowej łopatki), ponieważ mogą one uszkodzić materiał, z którego wykonana jest powierzchnia urządzenia.
h) Nie należy czyścić urządzenia substancjami kwaśnymi, środkami medycznymi, rozcieńczalnikami, paliwem, olejami ani innymi substancjami chemicznymi, ponieważ 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	Niekompletne wysuszenie. Żywność pokrojona nierównomiernie, co	Przed wyjęciem z suszarki należy sprawdzić, czy żywność jest sucha.

	spowodowało niekompletne wysuszenie. Suszone produkty pozostawiono zbyt długo w temperaturze pokojowej po ostygnięciu, w wyniku czego wilgoć ponownie przedostała się do żywności.	Pokroić produkty równomiernie. Szybko schłodzić i natychmiast zapakować.
Pleśń na produktach spożywczych	Niedostateczne wysuszenie. Nie sprawdzono zawartości wilgoci w produktach w ciągu tygodnia. Pojemnik do przechowywania nie jest hermetyczny. Zbyt wysoka temperatura przechowywania/wilgoć w produktach. Mogło dojść do „utwardzenia powierzchniowego”, co oznacza, że produkty były suszone w zbyt wysokiej temperaturze i wyschły na zewnątrz, ale nie zostały całkowicie wysuszone w środku.	Sprawdź stopień wysuszenia kilku kawałków żywności. W ciągu tygodnia sprawdź pojemnik do przechowywania pod kątem wilgoci, a następnie w razie potrzeby ponownie wysusz żywność. Do przechowywania używaj pojemników hermetycznych. Przechowuj żywność w chłodnych miejscach o temperaturze 21°C (70°F) lub niższej. Susz żywność w odpowiednich temperaturach.
Brązowe plamy na warzywach	Zastosowano zbyt wysoką temperaturę suszenia. Warzywa zostały przesuszone.	Suszyć żywność w odpowiednich temperaturach/korzystać z przewodnika po suszeniu jako punktu odniesienia. Często sprawdzać stopień wysuszenia żywności.
Żywność przykleja się do półek	Produkty nie są odwracane.	Po upływie godziny suszenia należy za pomocą łopatki odwrócić produkty.

Utylizacja zużytych urządzeń

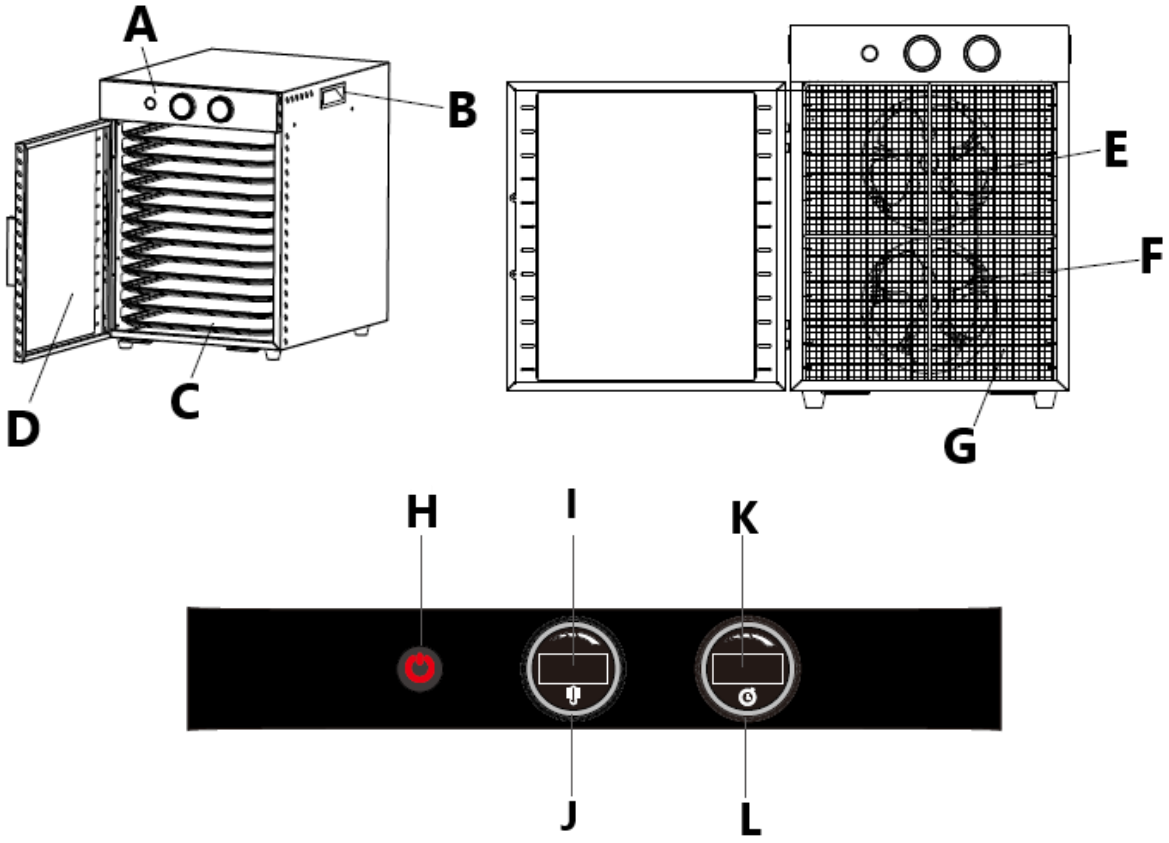
Nie należy wyrzucać tego urządzenia wraz z odpadami komunalnymi. Należy je przekazać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Sprawdź symbol na produkcie, w instrukcji obsługi i na opakowaniu. Tworzywa sztuczne, z których wykonano urządzenie, można poddać recyklingowi zgodnie z umieszczonymi na nich oznaczeniami. Decydując się na recykling, w znacznym stopniu przyczyniasz się do ochrony środowiska.
Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje na temat lokalnego punktu recyklingu.

Tento návod k použití byl přeložen strojově. Vždy se snažíme o poskytnutí přesného překladu. Žádný strojový překlad však není dokonalý. Rovněž neslouží k nahrazení překladu lidskou osobou. Oficiální návod k použití je dostupný v anglické verzi. Případné nesrovnalosti nebo rozdíly v překladu nejsou závazné a nemají žádný právní účinek pro účely dodržování předpisů nebo jejich vymáhání. V případě jakýchkoli otázek ohledně správnosti informací uvedených v návodu k použití se řiďte anglickou verzí tohoto obsahu. Jedná se o oficiální verzi.

Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru
Název výrobku	Sušička potravin
Model	RCDA-51/16
Jmenovité napětí [V]	230
Jmenovitý výkon[W]	1200
Rozměry (šířka x hloubka x výška) [mm]	350 x 440 x 600
Teplota sušení [°C]	20 – 90
Objem [l]	51
Časovač	Až 24 h
Počet polic	16
Rozměry police [mm]	315 x 315

Popis zařízení



A. Ovládací panel
B. Jeřábový držák
C. Police
D. Dveře výlohy
E. Lopatka ventilátoru
F. Topná trubice
G. Ochranná mřížka

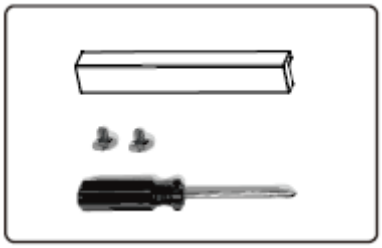
H. Tlačítko zapnutí/vypnutí
I. Zobrazení teploty
J. Otočný knoflík pro nastavení teploty (otáčením ve směru hodinových ručiček se teplota zvyšuje, proti směru hodinových ručiček se snižuje)
K. Ukazatel časovače
L. Otočný knoflík pro nastavení časovače (otáčením ve směru hodinových ručiček se čas prodlužuje; proti směru hodinových ručiček se zkracuje)

Příprava k použití

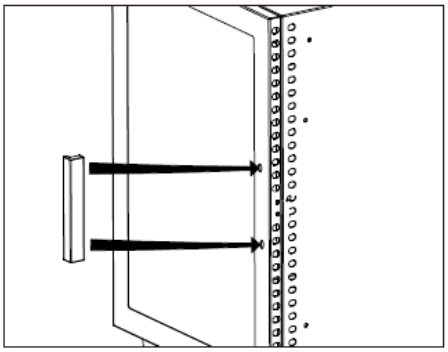
Teplota okolí nesmí být vyšší než 40 °C a relativní vlhkost by měla být nižší než 85 %. Zajistěte dobré větrání v místnosti, ve které je zařízení používáno. Mezi každou stranou zařízení a stěnou nebo jinými předměty by měla být vzdálenost alespoň 30 cm. Zařízení by mělo být vždy používáno na rovném, stabilním, čistém, nehořlavém a suchém povrchu a mělo by být mimo dosah dětí a osob s omezenými duševními a smyslovými funkcemi. Umístěte zařízení tak, abyste měli vždy přístup k napájecí zástrčce. Napájecí kabel připojený k zařízení musí být řádně uzemněn a musí odpovídat technickým údajům na štítku výrobku.

Před prvním použitím demontujte zásobníky a důkladně je vyčistěte, stejně jako sušicí komoru.

MONTÁŽ KLIKY DVEŘÍ



1. Šroubovákem povolte šrouby upevňující kliku dveří.
2. Otevřete dveře, vyrovnejte kliku s otvorem na přední straně a poté utáhněte šrouby s otvorem na vnitřní straně



Výběr a předúprava potravin

a) Používejte potraviny nejvyšší kvality. Ovoce a zelenina v hlavní sezóně obsahují více živin a mají lepší chuť. Maso, ryby a drůbež by měly být libové a čerstvé.
b) Nepoužívejte potraviny s otlaky nebo vadami. Zkažené ovoce a zelenina mohou zkazit celou dávku.
c) Vždy používejte libové maso. Před sušením odstraňte co nejvíce tuku.
POZNÁMKA: Při sušení položte pod maso papírový ubrousek, který absorbuje tuk.
d) Odstraňte všechny pecky, kůži nebo jádra.
e) Potraviny rovnoměrně nastrouhejte, nakrájejte na plátky nebo na kostičky. Plátky by měly mít tloušťku mezi 0,6 cm a 2 cm. Maso by mělo být nakrájeno na plátky o tloušťce maximálně 0,5 cm.
f) Před sušením maso uvařte v páře nebo upečte na teplotu 71 °C (160 °F) a drůbež na 74 °C (165 °F), měřeno potravinovým teploměrem.
g) Teplota uvnitř komory musí být během celého procesu sušení udržována na 55–60 °C (130–140 °F).

h) Sušení ryb na sušené maso vyžaduje velkou pozornost. Ryby musí být řádně očištěny, zbaveny kostí a důkladně opláchnuty, aby se zajistilo, že bude odstraněna veškerá krev. Rybu před sušením vařte v páře nebo pečte při teplotě 93 °C (200 °F), dokud se nebude rozpadat na kousky.
i) Nakrájené ovoce před rozložením na rošty namočte na několik minut do citronové nebo ananasové šťávy.
j) Použijte směs kyseliny askorbové. Rozpusťte přibližně 2–3 polévkové lžíce v 1 litru vody. Plátky ovoce namočte do roztoku na 2–3 minuty a poté je rozložte na rošty.
k) Ovoce s voskovým povlakem (fíky, broskve, hrozny, borůvky, sušené švestky atd.) je třeba ponořit do vroucí vody, aby se vosk odstranil. Díky tomu může při sušení snadno unikat vlhkost.
l) Blanšírování slouží k předběžné úpravě potravin před sušením v sušičce potravin. Blanšírování neničí prospěšné enzymy a pomáhá zachovat živiny. Existují dva způsoby blanšírování potravin:
   - Blanšírování ve vodě: použijte velký hrnec; naplňte jej do poloviny vodou. Přiveďte vodu k varu. Vložte potraviny přímo do vroucí vody a přikryjte pokličkou. Po třech minutách vyjměte. Potraviny rozložte na rošty.
   - Blanšírování v páře: v parním hrnci přiveďte k varu 5–7 cm (2–3 palce) vody ve spodní části. Potraviny vložte do parního košíku a vařte v páře 3–5 minut. Vyndejte blanšírované potraviny a rozložte je na rošty.

Sušení květin a řemeslných výrobků

a) Květiny by měly být již od začátku suché, nejlépe sklízené poté, co uschla rosa, a předtím, než nastane noční vlhkost. Květiny vysušte co nejdříve po sklizni.
b) Nejvhodnější podmínky pro sušení květin představuje suché, teplé, tmavé, čisté a dobře větrané místo, což činí sušičku ideálním řešením. Květiny si zachovají nejlepší barvu a stav, pokud se suší rychle.
c) Pro zachování přírodních olejů je třeba používat **nízkou** teplotu.
d) Odstraňte listy, nebo je ponechte, pokud chcete. Hnědé nebo poškozené listy vyhoďte.
e) Rozložte je na tác v jedné vrstvě tak, aby se nepřekrývaly.
f) Doba sušení se bude značně lišit v závislosti na velikosti květu a množství listoví. Sušte při teplotě 38 °C (100 °F).
g) V sušičce lze sušit i výtvory z modelovací hmoty a korálky, ale teploty sušení se mohou lišit.

Použití přístroje

1. Nezakrývejte větrací otvory za sušičkou a na dvířkách. Vyjměte rošt ze sušičky. Na rošt sušičky rozložte suché potraviny.
2. Kousky rozložte tak, aby se navzájem nedotýkaly. Nepřekrývejte je a nedovolte, aby se potraviny dotýkaly. Mezi potravinami by měl být dostatek prostoru pro cirkulaci vzduchu. Odstraňte z potravin přebytečnou vodu (potřete je papírovou utěrkou nebo ubrouskem). Příliš mnoho vody může způsobit pokles teploty v sušičce.
3. Zapněte hlavní vypínač. Otočte knoflík teploty na požadovanou hodnotu. Teplotu podle potřeby upravujte. Doporučujeme umístit do sušičky teploměr do trouby, abyste mohli sledovat nastavenou teplotu.
4. Nastavte časový knoflík na požadovanou dobu sušení.
5. Předehřejte komoru po dobu 5–10 minut a poté do ní vložte polici.
6. Ujistěte se, že jsou boky dvířek uzavřené a pevně přiléhají ke skříni.
7. Během sušení se na povrchu některých produktů mohou tvořit kapky vody. Ty lze odstranit osušením produktu čistým ručníkem nebo papírovou utěrkou. Zacházejte opatrně, sušička se zahřívá!
   POZNÁMKA: Doba sušení může záviset na několika faktorech, včetně relativní vlhkosti, teploty vzduchu a tloušťky produktu, teploty a obsahu tuku. Skutečná teplota sušičky je stanovena pro okolní teplotu 21 °C (70 °F). Pokud sušičku nepoužíváte při okolní teplotě přibližně 21 °C (70 °F), nemusí být dosaženo teploty uvedené na ovladači teploty.

Tipy pro sušení

- Potraviny nepřekrývejte. Položte je na rošty naplocho.

- Po 6 hodinách zkontrolujte, zda jsou suché, a poté každé 2 hodiny, dokud nebudou křupavé, poddajné nebo kožovité, v závislosti na druhu potraviny.
- Před vyjmutím zkontrolujte, zda jsou potraviny zcela suché. Několik vzorků rozřízněte uprostřed, abyste zkontrolovali suchost uvnitř. Pokud jsou potraviny stále vlhké, sušte je déle.
- Každou nádobu označte názvem potraviny, datem sušení a původní hmotností.
- Správné skladování je nezbytné pro zachování kvality potravin. Potraviny zabalte, až vychladnou.
- Potraviny vydrží déle, pokud jsou skladovány na chladném, tmavém a suchém místě. Ideální skladovací teplota je 16 °C (60 °F) nebo nižší.
- Vysušené potraviny vložte do plastových mrazicích sáčků a poté je uložte do kovových nebo skleněných nádob.
- Před uzavřením nádoby odstraňte co nejvíce vzduchu.
- Pro uchovávání sušených potravin je ideální vakuové uzavření.
- Během procesu sušení se potraviny zmenší přibližně na 1/4 až 1/2 své původní velikosti a hmotnosti, proto by kousky neměly být nakrájeny příliš na malé kousky. Z 0,5 kg syrového masa získáte asi o 1/3 až 1/2 méně sušeného masa.
- Pokud je teplota nastavena příliš vysoko, potraviny mohou zvenku ztvrdnout a vyschnout, zatímco uvnitř zůstanou vlhké. Pokud je teplota příliš nízká, doba sušení se prodlouží.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

a) Před prvním použitím přístroje a po každém použití vyčistěte rošty a sušicí komoru.
b) Nastavte vypínač a knoflík časovače do polohy „OFF“ a odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Před čištěním nechte přístroj zcela vychladnout.
c) Vyjměte rošty z komory.
d) Vysušovací komoru otřete dočista (zevnitř i zvenku) vlhkou houbou nebo hadříkem.
e) UPOZORNĚNÍ! Hrany mohou být ostré! Nestříkejte vodu na topné těleso (umístěné za mřížkou uvnitř komory vzadu). Voda může poškodit elektrické součásti a zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. SUŠIČKU NEPONOŘUJTE do vody.
f) Rošty očistěte teplou mýdlovou vodou. Opláchněte čistou vodou a ihned osušte.
g) K čištění nepoužívejte ostré a/nebo kovové předměty (např. drátěný kartáč nebo kovovou špachtli), protože by mohly poškodit povrchový materiál přístroje.
h) Zařízení nečistěte kyselými látkami, přípravky pro lékařské účely, ředidly, palivy, oleji ani jinými chemickými látkami, protože by mohlo dojít k poškození zařízení. K mytí zařízení používejte pouze jemné čisticí prostředky vhodné pro styk s potravinami.

Řešení problémů

Problém	**Možná příčina**	**Řešení**
Vlhkost v nádobě	Neúplné vysušení. Potraviny jsou nakrájeny nerovnoměrně, což vede k neúplnému vysušení. Sušené potraviny byly po ochlazení ponechány příliš dlouho při pokojové teplotě, do potravin se znovu dostala vlhkost.	Před vyjmutím ze sušičky zkontrolujte, zda jsou potraviny suché. Potraviny nakrájejte rovnoměrně. Rychle ochlaďte a ihned zabalte.
Plíseň na potravinách	Nedokonalé vysušení. Potraviny nebyly zkontrolovány z hlediska obsahu vlhkosti do jednoho týdne. Skladovací nádoba není vzduchotěsná. Příliš vysoká skladovací teplota / vlhkost v potravinách. Mohlo dojít k povrchovému vysušení, což znamená, že potraviny byly sušeny při příliš vysoké teplotě a byly	Ověřte, zda je několik kousků potravin dostatečně suchých. Do jednoho týdne zkontrolujte, zda se v nádobě na skladování nevyskytuje vlhkost, a v případě potřeby potraviny znovu vysušte. K skladování používejte vzduchotěsné nádoby. Potraviny skladujte na chladných místech při teplotě 21 °C (70 °F) nebo nižší. Potraviny sušte při vhodných teplotách.

	vysušeny zvenku, ale uvnitř nebyly zcela vysušeny.	
Hnědé skvrny na zelenině	Byla použita příliš vysoká teplota sušení. Zelenina byla přesušená.	Potraviny sušte při vhodných teplotách / jako vodítko použijte návod k sušení. Často kontrolujte, zda jsou potraviny dostatečně suché.
Potraviny se lepí na rošty	Potraviny nebyly obraceny.	Po jedné hodině sušení použijte špachtli a potraviny obraťte.

Likvidace použitých zařízení

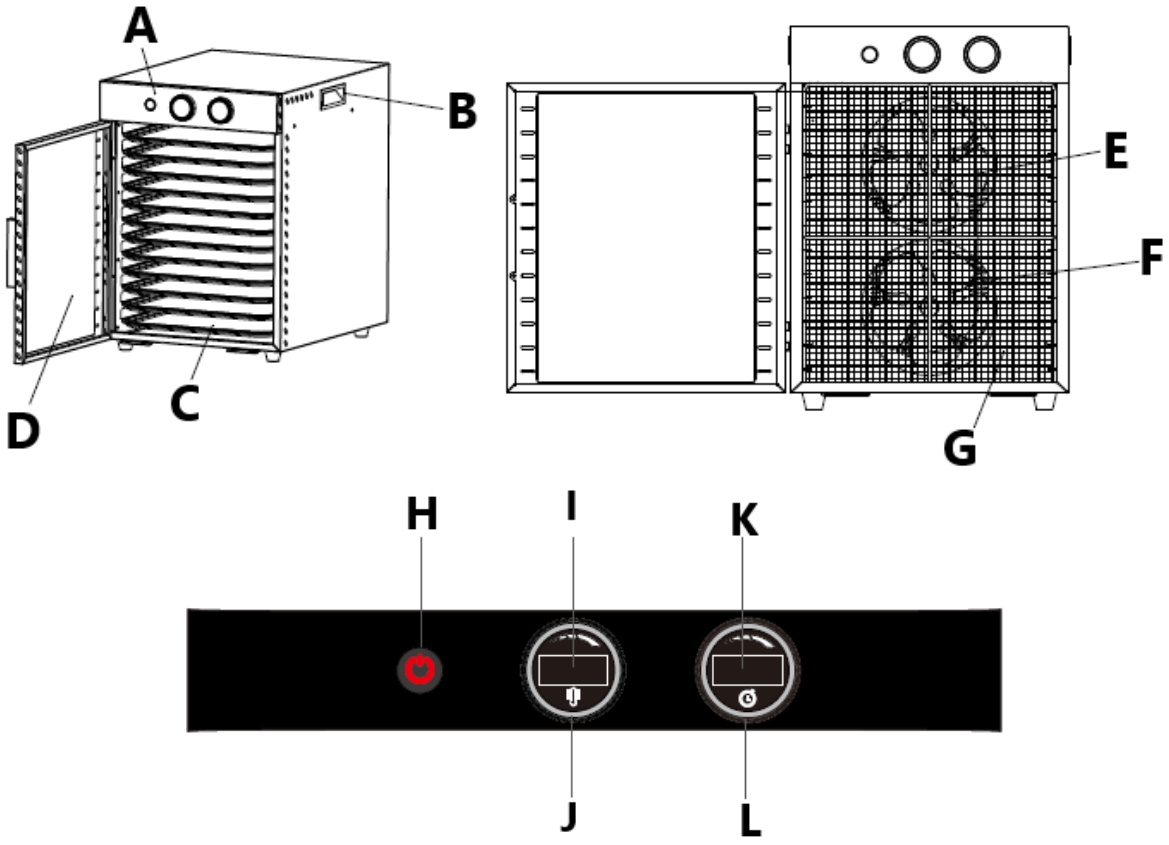
Toto zařízení nevyhazujte do komunálního odpadu. Odevzdejte jej do sběrného dvora pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zkontrolujte symbol na výrobku, v návodu k použití a na obalu. Plasty použité při výrobě zařízení lze recyklovat v souladu s jejich označením. Rozhodnutím pro recyklaci významně přispíváte k ochraně životního prostředí.
Informace o místním recyklačním zařízení získáte u místních úřadů.

Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique pour votre confort. Des efforts raisonnables ont été faits pour vous fournir une traduction précise ; cependant, aucune traduction automatique n'est parfaite et ne pourra jamais remplacer les traducteurs humains. La version anglaise est la version officielle de nos manuels d'utilisation. Toute divergence ou différence créée par la traduction n'est pas contraignante et n'a aucun effet juridique à des fins de conformité ou d'application. En cas de questions relatives à l'exactitude des informations contenues dans le manuel d'utilisation, veuillez-vous référer à la version anglaise de ces contenus en tant que version officielle.

Caractéristiques techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre
Nom de produit	Déshydrateur alimentaire
Modèle	RCDA-51/16
Tension nominale [V]	230
Puissance nominale [W]	1200
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) [mm]	350 x 440 x 600
Température de déshydratation [°C]	20 - 90
Capacité [L]	51
Minuterie	Jusqu'à 24 h
Nombre de plateaux	16
Dimensions des plateaux [mm]	315 x 315

Description de l'appareil



A. Panneau de commande
B. Œillet de levage
C. Plateaux
D. Porte du compartiment chauffant

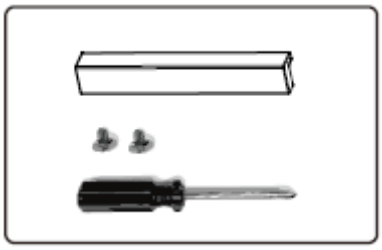
E. Ailette du ventilateur
F. Tube chauffant
G. Grille de protection
H. Bouton marche/arrêt
I. Affichage de la température
J. Bouton de réglage de la température (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ; dans le sens inverse pour diminuer)
K. Affichage de la minuterie
L. Bouton de réglage de la minuterie (tourner dans le sens horaire pour augmenter ; dans le sens antihoraire pour diminuer)

Préparation à l'utilisation

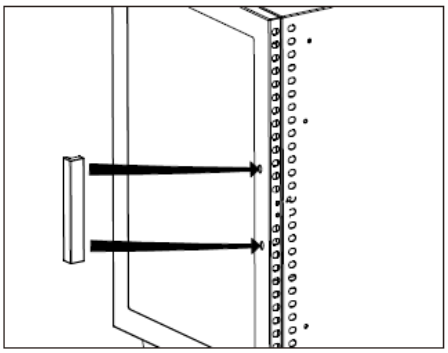
La température ambiante ne doit pas dépasser 40 °C et l'humidité relative doit être inférieure à 85 %. Veillez à ce que la pièce dans laquelle l'appareil est utilisé soit bien ventilée. Une distance d'au moins 30 cm doit être respectée entre chaque côté de l'appareil et le mur ou tout autre objet. L'appareil doit toujours être utilisé lorsqu'il est posé sur une surface plane, stable, propre, ignifuge et sèche, et être hors de portée des enfants et des personnes présentant des capacités mentales et sensorielles réduites. Positionnez l'appareil de manière à toujours avoir accès à la prise de courant. Le cordon d'alimentation relié à l'appareil doit être correctement mis à la terre et correspondre aux caractéristiques techniques indiquées sur l'étiquette du produit.

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

MONTAGE DE LA POIGNÉE DE LA PORTE



1. Desserrez les vis fixant la poignée de la porte à l'aide d'un tournevis.
2. Ouvrez la porte, alignez la poignée avec le trou situé à l'avant, puis resserrez les vis en les alignant avec le trou situé à l'intérieur



Choix et préparation des aliments

a) Utilisez des aliments de la meilleure qualité possible. Les fruits et légumes de saison sont plus riches en nutriments et ont plus de saveur. La viande, le poisson et la volaille doivent être maigres et frais.
b) N'utilisez pas d'aliments présentant des meurtrissures ou des imperfections. Des fruits et légumes abîmés risquent de gâcher toute la préparation.
c) Utilisez toujours de la viande maigre. Retirez autant de graisse que possible avant la déshydratation. **REMARQUE :** placez du papier absorbant sous la viande pendant la déshydratation pour absorber la graisse.

d) Retirez les noyaux, la peau ou les cœurs.
e) Émincez, coupez en tranches ou en dés les aliments de manière uniforme. Les tranches doivent avoir une épaisseur comprise entre 0,6 cm et 2 cm. Les morceaux de viande ne doivent pas dépasser 0,5 cm d'épaisseur.
f) Faites cuire la viande à la vapeur ou au four jusqu'à 71 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à 74 °C (165 °F), température mesurée à l'aide d'un thermomètre alimentaire, avant de les déshydrater.
g) La température à l'intérieur de la chambre doit être maintenue entre 55 °C et 60 °C (130 °F et 140 °F) tout au long du processus de séchage.
h) Le séchage du poisson pour en faire du « jerky » nécessite beaucoup d'attention. Il doit être nettoyé et désossé correctement, puis rincé abondamment pour s'assurer que tout le sang a été éliminé. Faites cuire le poisson à la vapeur ou au four à 93 °C (200 °F) jusqu'à ce qu'il se défasse en lamelles avant de le déshydrater.
i) Faites tremper les morceaux de fruits dans du jus de citron ou d'ananas pendant quelques minutes avant de les disposer sur les grilles.
j) Utilisez un mélange à base d'acide ascorbique. Dissolvez environ 2 à 3 cuillères à soupe dans 1 litre d'eau. Faites tremper les tranches de fruits dans cette solution pendant 2 à 3 minutes, puis disposez-les sur les grilles.
k) Les fruits recouverts d'une couche de cire (figues, pêches, raisins, myrtilles, pruneaux, etc.) doivent être plongés dans de l'eau bouillante pour éliminer la cire. Cela permet à l'humidité de s'échapper facilement lors de la déshydratation.
l) Le blanchiment permet de préparer les aliments avant leur déshydratation. Il ne détruit pas les enzymes bénéfiques et aide à conserver les nutriments. Il existe deux méthodes pour blanchir les aliments :
    - Blanchiment à l'eau : utilisez une grande casserole et remplissez-la à moitié d'eau. Portez l'eau à ébullition. Plongez les aliments directement dans l'eau bouillante et couvrez. Retirez-les au bout de trois minutes. Disposez les aliments sur les grilles.
    - Blanchiment à la vapeur : à l'aide d'un cuiseur vapeur, portez à ébullition 5 à 7 cm (2 à 3 pouces) d'eau dans le récipient inférieur. Placez les aliments dans le panier vapeur et faites-les cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes. Retirez les aliments cuits à la vapeur et disposez-les sur les grilles.

Séchage des fleurs et des objets artisanaux

a) Les fleurs doivent être sèches au départ ; l'idéal est de les cueillir une fois la rosée séchée et avant que l'humidité nocturne ne s'installe. Faites sécher les fleurs dès que possible après la cueillette.
b) Les meilleures conditions pour le séchage des fleurs sont un endroit sec, chaud, sombre, propre et bien aéré, ce qui fait d'un déshydrateur l'appareil idéal. Les fleurs conserveront leur couleur et leur état optimaux si elles sont séchées rapidement.
c) **Il convient d'utiliser une** température basse pour préserver les huiles naturelles.
d) Retirez les feuilles ou, si vous préférez, conservez le feuillage. Jetez toutes les feuilles brunes ou abîmées.
e) Disposez-les sur le plateau en une seule couche, en évitant qu'elles se chevauchent.
f) La durée de séchage varie considérablement en fonction de la taille de la fleur et de la quantité de feuillage. Séchez à 38 °C (100 °F).
g) Les créations en pâte à modeler et les perles peuvent être séchées dans l'appareil, mais les températures de séchage peuvent varier.

Utilisation de l'appareil

1. Ne bloquez pas les ouvertures d'aération situées à l'arrière du déshydrateur et sur la porte. Retirez le cadre du déshydrateur. Disposez les aliments secs sur la grille du déshydrateur.
2. Placez les morceaux de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Ne les superposez pas et veillez à ce qu'ils ne se touchent pas. Il doit y avoir suffisamment d'espace entre les aliments pour permettre la circulation de l'air. Éliminez l'excès d'eau des aliments (tamponnez-les avec du papier absorbant ou une serviette en papier). Un excès d'eau peut entraîner une baisse de la température du déshydrateur.

3. Appuyez sur le bouton d'alimentation. Tournez le bouton de température sur le réglage souhaité. Ajustez le bouton de température si nécessaire. Il est recommandé de placer un thermomètre de four dans le déshydrateur pour surveiller la température.
4. Réglez le bouton de minuterie sur la durée de séchage souhaitée.
5. Préchauffez la chambre pendant 5 à 10 minutes, puis placez la grille à l'intérieur.
6. Assurez-vous que les côtés de la porte sont bien fermés et solidement fixés au boîtier.
7. Pendant le séchage, des gouttelettes d'eau peuvent se former à la surface de certains produits. Vous pouvez les éliminer en essuyant le produit avec un torchon propre ou du papier absorbant. Manipulez l'appareil avec précaution, le déshydrateur devient chaud !
   REMARQUE : la durée de séchage peut dépendre de plusieurs facteurs, notamment l'humidité relative, la température de l'air, ainsi que l'épaisseur, la température et la teneur en matières grasses du produit. La température réelle du déshydrateur est calculée sur la base
   d'une température ambiante de 21 °C (70 °F). Si le déshydrateur n'est pas utilisé à une température ambiante d'environ 21 °C (70 °F), la température indiquée sur le bouton de réglage de la température risque de ne pas être atteinte.

Conseils de déshydratation

- Ne superposez pas les aliments. Disposez-les à plat sur les grilles.
- Vérifiez le degré de séchage au bout de 6 heures, puis toutes les 2 heures jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, souples ou coriaces, selon le produit.
- Vérifiez que les aliments sont bien secs avant de les retirer. Ouvrez ou coupez en deux quelques échantillons pour vérifier le séchage à l'intérieur. Si les aliments sont encore humides, prolongez le séchage.
- Étiquetez chaque récipient en indiquant le nom de l'aliment, la date de séchage et le poids initial.
- Un stockage adéquat est essentiel pour préserver la qualité des aliments. Emballez les aliments une fois qu'ils ont refroidi.
- Les aliments se conservent plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sombre et sec. La température de conservation idéale est de 16 °C (60 °F) ou moins.
- Placez les aliments déshydratés dans des sachets de congélation en plastique avant de les ranger dans des récipients en métal ou en verre.
- Retirez autant d'air que possible avant de fermer hermétiquement les récipients.
- Le conditionnement sous vide est idéal pour conserver les aliments séchés.
- Les aliments perdront environ 1/4 à 1/2 de leur taille et de leur poids d'origine pendant le processus de déshydratation ; il ne faut donc pas les couper en morceaux trop petits. 0,5 kg de viande crue donnera environ 1/3 à 1/2 de jerky en moins.
- Si la température est réglée trop haut, les aliments risquent de durcir et de 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

a) Nettoyez les grilles et la chambre de séchage avant la première utilisation de l'appareil et après chaque utilisation.
b) Placez l'interrupteur d'alimentation et le bouton de la minuterie en position « OFF », puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
c) Retirez les grilles de la chambre.
d) Nettoyez la chambre de séchage (à l'intérieur comme à l'extérieur) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide.
e) ATTENTION ! Les bords peuvent être tranchants ! Évitez de projeter de l'eau sur l'élément chauffant (situé derrière la grille, à l'arrière de la chambre). L'eau pourrait endommager les composants électriques et augmenter le risque de choc électrique. NE PAS plonger le déshydrateur dans l'eau.
f) Nettoyez les grilles à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les immédiatement.

g) N'utilisez pas d'objets pointus et/ou métalliques pour le nettoyage (par exemple une brosse métallique ou une spatule en métal), car ils pourraient endommager le revêtement de l'appareil.
h) Ne nettoyez pas l'appareil avec des substances acides, des produits à usage médical, des diluants, du carburant, des huiles ou d'autres substances chimiques, car cela pourrait l'endommager. Utilisez uniquement des détergents doux et adaptés au contact alimentaire pour laver l'appareil.

Résolution de problèmes

Problème	Cause(s) possible(s)	Solution
Présence d'humidité dans le récipient	Séchage incomplet. Les aliments ont été coupés de manière inégale, ce qui a entraîné un séchage incomplet. Les aliments déshydratés ont été laissés trop longtemps à température ambiante après refroidissement, ce qui a permis à l'humidité de s'y réintroduire.	Vérifiez le degré de séchage des aliments avant de les retirer du déshydrateur. Coupez les aliments de manière uniforme. Refroidissez-les rapidement et emballez-les immédiatement.
Présence de moisissure sur les aliments	Séchage incomplet. L'humidité résiduelle des aliments n'a pas été vérifiée dans la semaine. Récipient de conservation non hermétique. Température de conservation trop élevée / présence d'humidité dans les aliments. Un « durcissement en surface » a pu se produire, ce qui signifie que les aliments ont été séchés à une température trop élevée et qu'ils ont séché à l'extérieur sans être complètement secs à l'intérieur.	Vérifiez le degré de séchage de plusieurs morceaux d'aliments. Vérifiez la présence d'humidité dans le récipient de conservation dans un délai d'une semaine, puis séchez à nouveau les aliments si nécessaire. Utilisez des récipients hermétiques pour la conservation. Conservez les aliments dans des endroits frais, à une température inférieure ou égale à 21 °C (70 °F). Séchez les aliments à des températures appropriées.
Taches brunes sur les légumes	Température de séchage trop élevée. Les légumes ont été trop séchés.	Séchez les aliments à des températures appropriées / consultez le guide de séchage à titre de référence. Vérifiez régulièrement le degré de séchage des aliments.
Les aliments collent aux grilles	Les aliments ne sont pas retournés.	Après une heure de déshydratation, utilisez une spatule pour retourner les aliments.

Mise au rebut des appareils usagés

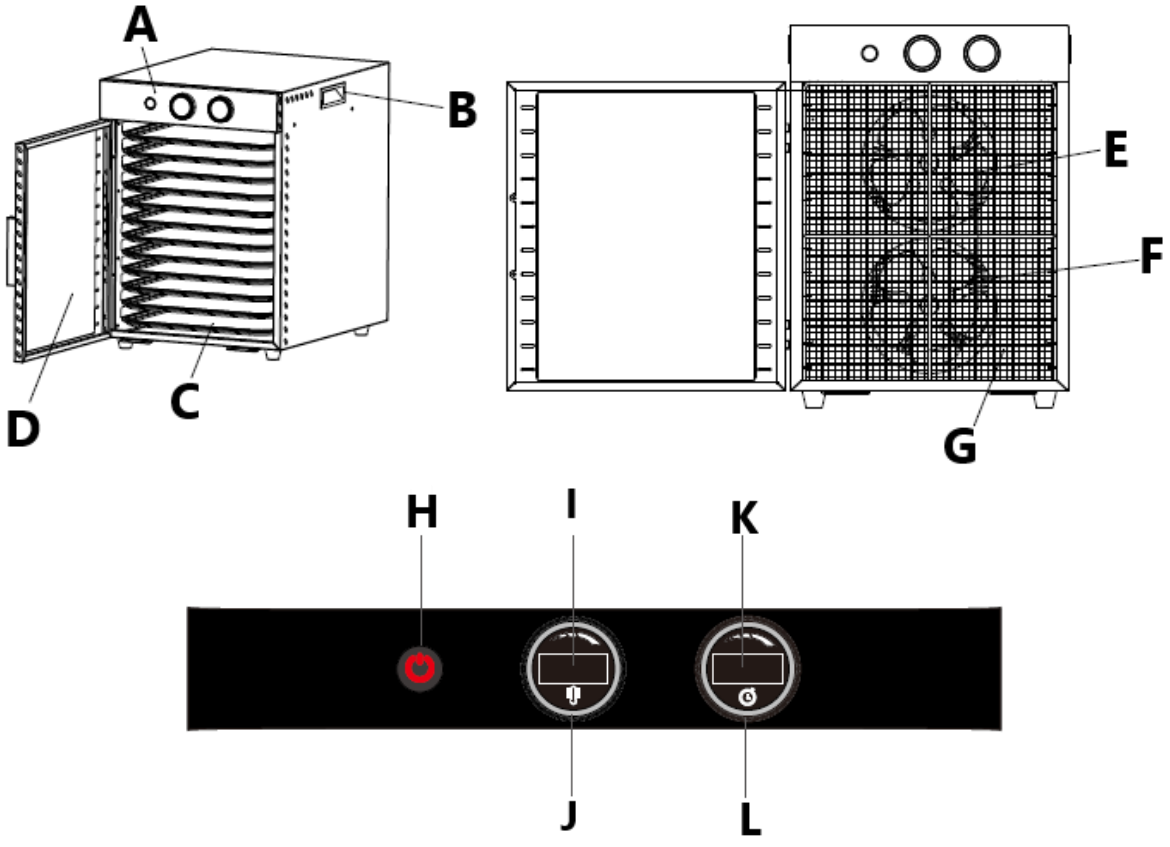
Ne jetez pas cet appareil avec les déchets municipaux. Déposez-le dans un point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Vérifiez le symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi et l'emballage. Les plastiques utilisés pour la fabrication de l'appareil peuvent être recyclés conformément à leur marquage. En choisissant de recycler, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.
Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur votre centre de recyclage local.

Questo manuale di istruzioni è stato tradotto con la traduzione automatica. Ci sforziamo costantemente di fornire una traduzione accurata. Tuttavia, nessuna traduzione automatica è perfetta, né intende sostituire la traduzione umana. Il manuale di istruzioni ufficiale è nella versione inglese. Eventuali discrepanze o differenze create dalla traduzione non sono vincolanti e non hanno alcun effetto legale ai fini della conformità o dell'esecuzione. In caso di domande relative all'accuratezza delle informazioni contenute nel manuale di istruzioni, consultare la versione inglese dei contenuti, in quanto questa è la versione ufficiale.

Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro
Nome del prodotto	Essiccatore alimentare
Modello	RCDA-51/16
Tensione nominale [V]	230
Potenza nominale [W]	1200
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza) [mm]	350 x 440 x 600
Temperatura di essiccazione [°C]	20 - 90
Capacità [L]	51
Timer	Fino a 24 h
Numero di ripiani	16
Dimensioni dei ripiani [mm]	315 x 315

Descrizione del dispositivo



A. Pannello di controllo
B. Occhiello
C. Ripiani
D. Porte di vetrina
E. Pala del ventilatore

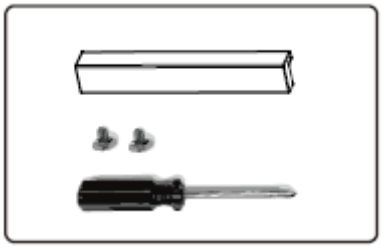
F. Tubo riscaldante
G. Griglia di protezione
H. Pulsante On/Off
I. Display della temperatura
J. Manopola di regolazione della temperatura (ruotando in senso orario si aumenta; in senso antiorario si diminuisce)
K. Display del timer
L. Manopola di regolazione del timer (ruotando in senso orario si aumenta; in senso antiorario si diminuisce)

Preparazione all'uso

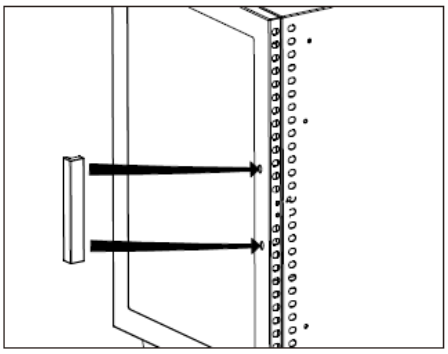
La temperatura ambiente non deve superare i 40 °C e l'umidità relativa deve essere inferiore all'85%. Assicurarsi che vi sia una buona ventilazione nella stanza in cui viene utilizzato l'apparecchio. Deve esserci una distanza di almeno 30 cm tra ciascun lato dell'apparecchio e la parete o altri oggetti. L'apparecchio 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 limitate. Posizionare l'apparecchio in modo da avere sempre accesso alla presa di corrente. Il cavo di alimentazione collegato all'apparecchio deve essere correttamente collegato a terra e corrispondere alle specifiche tecniche riportate sull'etichetta del prodotto.

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

MONTAGGIO DELLA MANIGLIA DELLA PORTA



1. Allentare i bulloni fissati alla maniglia della porta con un cacciavite.
2. Aprire la porta, allineare la maniglia con il foro sulla parte anteriore, quindi serrare i bulloni con il foro sul lato interno



Scelta e pretrattamento degli alimenti

a) Utilizzate alimenti della migliore qualità. La frutta e la verdura di stagione contengono più sostanze nutritive e hanno un sapore più intenso. Carne, pesce e pollame devono essere magri e freschi.
b) Non utilizzate alimenti ammaccati o con imperfezioni. Frutta e verdura avariata potrebbero rovinare l'intera preparazione.
c) Utilizzate sempre carni magre. Rimuovete quanto più grasso possibile prima della disidratazione. **NOTA:** durante l'essiccazione, posizionare della carta da cucina sotto la carne per assorbire il grasso.
d) Rimuovere eventuali noccioli, pelle o torsoli.
e) Tagliare gli alimenti a strisce, a fette o a cubetti in modo uniforme. Le fette devono avere uno spessore compreso tra 0,6 cm e 2 cm. La carne deve essere tagliata in fette di spessore non superiore a 0,5 cm.

f) Cuocere la carne al vapore o al forno fino a 71 °C (160 °F) e il pollame fino a 74 °C (165 °F), misurati con un termometro da cucina, prima della disidratazione.
g) La temperatura all'interno della camera deve essere mantenuta tra 55° e 60°C (130°-140°F) per tutta la durata del processo di essiccazione.
h) L'essiccazione del pesce per ottenere la carne secca richiede molta attenzione. Deve essere pulito e spinato correttamente e sciacquato accuratamente per assicurarsi che tutto il sangue venga eliminato. Cuocere il pesce al vapore o al forno a 93 °C (200 °F) fino a renderlo friabile prima della disidratazione.
i) Lasciare in ammollo la frutta tagliata nel succo di limone o di ananas per alcuni minuti prima di disporla sulle griglie.
j) Utilizzare una miscela a base di acido ascorbico. Sciogliere circa 2-3 cucchiai in 1 litro d'acqua. Immergere le fette di frutta nella soluzione per 2-3 minuti, quindi disporle sulle griglie.
k) La frutta con un rivestimento ceroso (fichi, pesche, uva, mirtilli, prugne secche, ecc.) va immersa in acqua bollente per rimuovere la cera. Ciò consente all'umidità di fuoriuscire facilmente durante l'essiccazione.
l) La sbollentatura permette di preparare gli alimenti in vista della disidratazione. Non distrugge gli enzimi benefici e aiuta a conservare le sostanze nutritive. Esistono due modi per sbollentare gli alimenti:
   - Sbollentatura in acqua: utilizzare una pentola capiente e riempirla per metà con acqua. Portare l'acqua a ebollizione. Immergere gli alimenti direttamente nell'acqua bollente e coprire. Toglierli dopo tre minuti. Disponete gli alimenti sulle griglie.
   - Sbollentatura al vapore: utilizzando una pentola a vapore, portate a ebollizione 5-7 cm (2-3 pollici) d'acqua nella parte inferiore. Mettete gli alimenti nel cestello per la cottura a vapore e cuoceteli per 3-5 minuti. Togliete gli alimenti cotti al vapore e disponeteli sulle griglie.

Essiccazione di fiori e oggetti artigianali

a) I fiori devono essere già asciutti all'inizio; l'ideale è raccoglierli dopo che la rugiada si è asciugata e prima che subentri l'umidità notturna. Essiccare i fiori il prima possibile dopo la raccolta.
b) Le condizioni ottimali per l'essiccazione dei fiori sono un ambiente asciutto, caldo, buio, pulito e ben ventilato, il che rende un essiccatore il luogo ideale. I fiori manterranno il colore e le condizioni ottimali se essiccati rapidamente.
c) È consigliabile utilizzare **una** temperatura bassa per preservare gli oli naturali.
d) Rimuovere le foglie o, se si preferisce, conservarle. Eliminare eventuali foglie marroni o danneggiate.
e) Disporre i fiori sul vassoio in un unico strato, evitando che si sovrappongano.
f) I tempi di essiccazione variano notevolmente a seconda delle dimensioni del fiore e della quantità di fogliame. Essiccare a 38 °C (100 °F).
g) È possibile essiccare anche creazioni in pasta modellabile e perline nell'apparecchio, ma le temperature di essiccazione potrebbero variare.

Utilizzo dell'apparecchio

1. Non ostruire le prese d'aria situate dietro l'essiccatore e sulla porta. Rimuovere la cornice dall'essiccatore. Disporre gli alimenti asciutti sulla griglia dell'essiccatore.
2. Posizionare i pezzi in modo che non si tocchino tra loro. Non sovrapporli né lasciare che si tocchino. Deve esserci spazio sufficiente tra i prodotti per consentire la circolazione dell'aria. Rimuovere l'acqua in eccesso dagli alimenti (tamponare gli alimenti con carta da cucina o un tovagliolo). Una quantità eccessiva di acqua potrebbe causare un abbassamento della temperatura dell'essiccatore.
3. Accendere l'interruttore di alimentazione. Ruotare la manopola della temperatura sull'impostazione desiderata. Regolare la manopola della temperatura secondo necessità. Si consiglia di inserire un termometro da forno nell'essiccatore per monitorare l'impostazione della temperatura.
4. Ruotare la manopola del timer sul tempo di essiccazione desiderato.
5. Preriscaldare la camera per 5-10 minuti, quindi inserire il ripiano all'interno.
6. Assicurarsi che i lati dello sportello siano chiusi e saldamente fissati al corpo dell'apparecchio.

7. Durante l'essiccazione, sulla superficie di alcuni prodotti potrebbero formarsi goccioline d'acqua. Queste possono essere rimosse asciugando il prodotto con un panno pulito o con carta assorbente. Maneggiare con cura: l'essiccatore diventa caldo!
   NOTA: Il tempo di essiccazione può dipendere da diversi fattori, tra cui l'umidità relativa, la temperatura dell'aria, lo spessore del prodotto, la temperatura e il contenuto di grassi. La temperatura effettiva dell'essiccatore si basa su
   una temperatura ambiente di 21 °C (70 °F). Se l'essiccatore non viene utilizzato a temperature ambiente di circa 21 °C (70 °F), la temperatura indicata sulla manopola di regolazione potrebbe non essere raggiunta.

Consigli per l'essiccazione

- Non sovrapporre gli alimenti. Disporre gli alimenti in piano sulle griglie.
- Verificare il grado di essiccazione dopo 6 ore, quindi controllare ogni 2 ore fino a quando non risultano croccanti, flessibili o coriacei, a seconda del prodotto.
- Controllare gli alimenti per assicurarsi che siano completamente asciutti prima di rimuoverli. Aprire o tagliare a metà alcuni campioni per verificare l'asciugatura interna. Se gli alimenti sono ancora umidi, prolungare il tempo di essiccazione.
- 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 gli alimenti quando sono freddi.
- Gli alimenti si conservano più a lungo se riposti in un luogo fresco, buio e asciutto. La temperatura ideale di conservazione è di 16 °C (60 °F) o inferiore.
- Mettete gli alimenti essiccati in sacchetti di plastica per congelatore prima di riporli in contenitori di metallo o vetro.
- Eliminate quanta più aria possibile prima di sigillare.
- La sigillatura sottovuoto è l'ideale per conservare gli alimenti essiccati.
- Durante il processo di essiccazione, gli alimenti si ridurranno di circa 1/4 a 1/2 rispetto alle dimensioni e al peso originali, quindi i pezzi non devono essere tagliati troppo piccoli. Da 0,5 kg di carne cruda si otterrà circa 1/3 a 1/2 in meno di carne essiccata.
- Se il calore è impostato a un livello troppo alto, gli alimenti potrebbero indurirsi e seccarsi all'esterno, rimanendo però umidi all'interno. Se la temperatura è troppo bassa, il tempo di essiccazione aumenterà.

Pulizia e manutenzione

a) Pulire le griglie e la camera di essiccazione prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e dopo ogni utilizzo.
b) Portare l'interruttore di alimentazione e la manopola del timer in posizione "OFF", quindi scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
c) Rimuovere le griglie dalla camera.
d) Pulire la camera di essiccazione (all'interno e all'esterno) con una spugna o un panno umido.
e) ATTENZIONE! I bordi potrebbero essere taglienti! Evitare di spruzzare acqua sull'elemento riscaldante (situato dietro lo schermo all'interno della camera, nella parte posteriore). L'acqua potrebbe danneggiare i componenti elettrici e aumentare il rischio di scossa elettrica. NON immergere l'essiccatore in acqua.
f) Pulire i ripiani con acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua pulita e asciugare immediatamente.
g) Non utilizzare oggetti appuntiti e/o metallici per la pulizia (ad es. una spazzola metallica o una spatola di metallo) poiché potrebbero danneggiare il materiale della superficie dell'apparecchio.
h) Non pulire l'apparecchio con sostanze acide, prodotti per uso medico, diluenti, carburante, oli o altre sostanze chimiche, poiché potrebbero danneggiarlo. Utilizzare esclusivamente detergenti delicati e adatti al contatto con gli alimenti per la pulizia dell'apparecchio.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Umidità nel contenitore	Essiccazione incompleta. Alimenti tagliati in modo non uniforme, con conseguente essiccazione incompleta. Alimenti essiccati lasciati a temperatura ambiente troppo a lungo dopo il raffreddamento; l'umidità è rientrata negli alimenti.	Verificare il grado di essiccazione degli alimenti prima di rimuoverli dall'essiccatore. Tagliare gli alimenti in modo uniforme. Raffreddare rapidamente e confezionare immediatamente.
Muffa sugli alimenti	Essiccazione incompleta. Non è stato verificato il contenuto di umidità negli alimenti entro una settimana. Contenitore di conservazione non ermetico. Temperatura di conservazione troppo elevata/umidità negli alimenti. Potrebbe essersi verificata una "essiccazione superficiale", il che significa che gli alimenti sono stati essiccati a una temperatura troppo elevata e si sono essiccati all'esterno ma non completamente all'interno.	Verificare che diversi pezzi di cibo siano ben asciutti. Controllare la presenza di umidità nel contenitore di conservazione entro una settimana, quindi, se necessario, essiccare nuovamente il cibo. Utilizzare contenitori ermetici per la conservazione. Conservare gli alimenti in luoghi freschi a una temperatura pari o inferiore a 21 °C (70 °F). Essiccare gli alimenti a temperature adeguate.
Macchie marroni sulle verdure	Temperatura di essiccazione troppo elevata. Le verdure sono state essiccate eccessivamente.	Essiccare gli alimenti a temperature adeguate/utilizzare la guida all'essiccazione come riferimento. Controllare spesso il grado di essiccazione degli alimenti.
Il cibo si attacca alle griglie	Il cibo non viene girato.	Dopo un'ora di essiccazione, utilizzare una spatola e girare gli alimenti.

Smaltimento dell'apparecchio usato

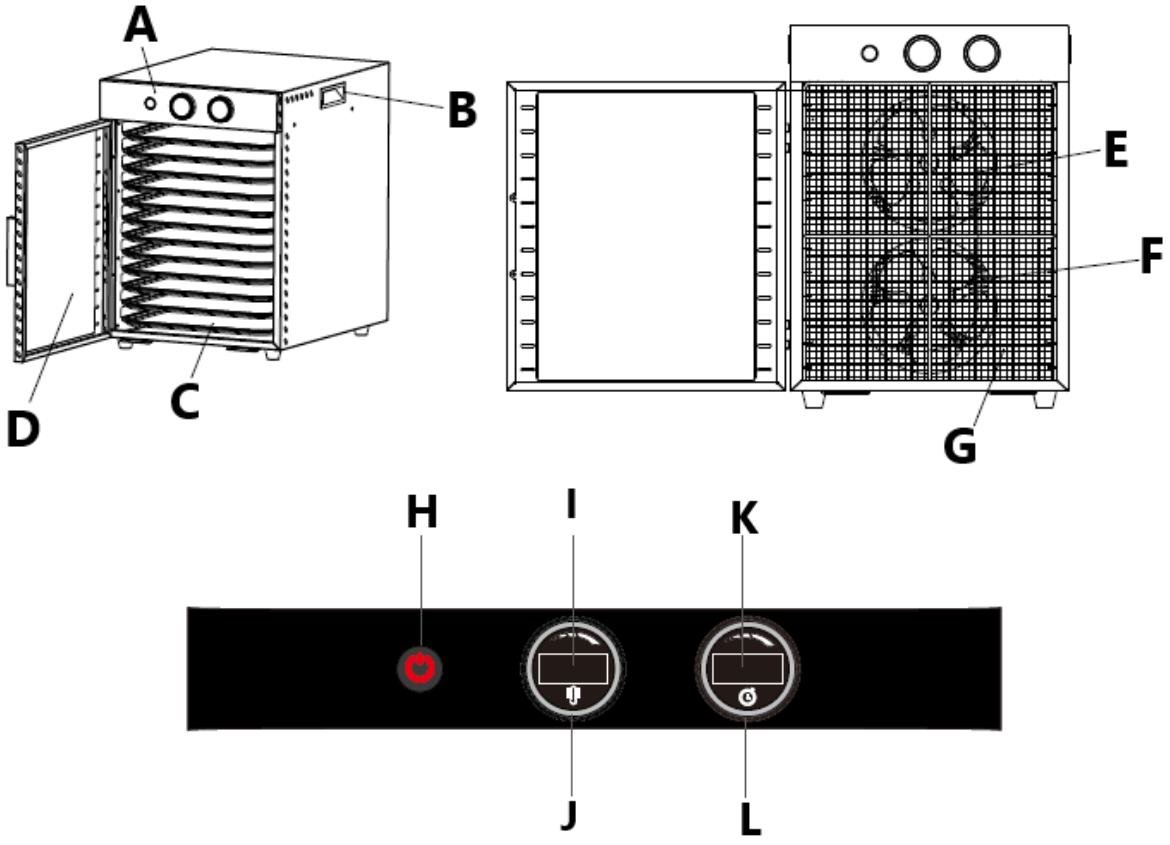
Non smaltire questo apparecchio nei sistemi di raccolta dei rifiuti urbani. Consegnarlo a un punto di raccolta e riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Controllare il simbolo riportato sul prodotto, sul manuale di istruzioni e sulla confezione. Le materie plastiche utilizzate per la fabbricazione dell'apparecchio possono essere riciclate in base alle relative indicazioni. Scegliendo di riciclare, contribuisci in modo significativo alla tutela dell'ambiente.
Contatta le autorità locali per informazioni sul centro di riciclaggio della tua zona.

Este manual de instrucciones ha sido traducido automáticamente. Nos esforzamos constantemente por ofrecer una traducción precisa. Sin embargo, ninguna traducción automática es perfecta. Tampoco pretende sustituir a la traducción realizada por un ser humano. El manual de instrucciones oficial es la versión inglesa. Cualquier discrepancia o diferencia en la traducción no es vinculante ni tiene ningún efecto legal a efectos de cumplimiento o ejecución. En caso de duda sobre la exactitud de la información incluida en las instrucciones de uso, consulte la versión inglesa de estos contenidos, ya que esta es la versión oficial.

Características técnicas

Descripción del parámetro	Valor del parámetro
Nombre del producto	Deshidratador de alimentos
Modelo	RCDA-51/16
Tensión nominal [V]	230
Potencia nominal [W]	1200
Dimensiones (anchura × profundidad × altura) [mm]	350 x 440 x 600
Temperatura de deshidratación [°C]	20 - 90
Capacidad [L]	51
Temporizador	Hasta 24 h
Número de bandejas	16
Tamaño de las bandejas [mm]	315 x 315

Descripción del producto



A. Panel de control
B. Soporte de grúa
C. Bandejas
D. Puerta del compartimento de calefacción
E. Paleta de ventilador

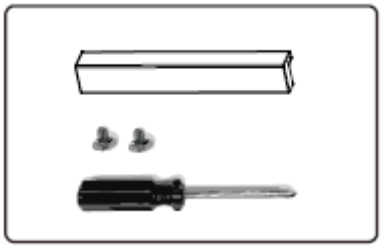
F. Tubo calefactor
G. Rejilla protectora
H. Botón de encendido/apagado
I. Pantalla de temperatura
J. Mando de regulación de temperatura (girar en sentido horario para aumentar; en sentido antihorario para disminuir)
K. Indicador de tiempo
L. Mando de ajuste del temporizador (girar en sentido horario para aumentar; en sentido antihorario para disminuir)

Preparación para el uso

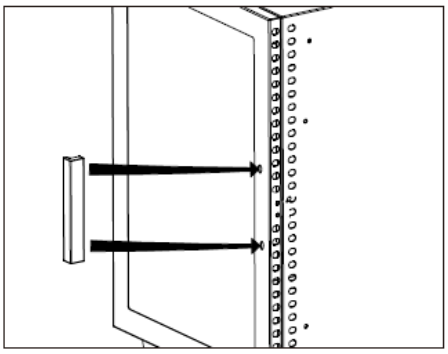
La temperatura ambiente no debe superar los 40 °C y la humedad relativa debe ser inferior al 85 %. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la estancia en la que se utilice el aparato. Debe haber una distancia mínima de 30 cm entre cada lado del aparato y la pared u otros objetos. El aparato debe utilizarse siempre colocado sobre una superficie plana, estable, limpia, ignífuga y seca, y fuera del alcance de los niños y de las personas con capacidades mentales y sensoriales limitadas. Coloque el aparato de manera que siempre tenga acceso al enchufe de alimentación. El cable de alimentación conectado al aparato debe estar correctamente conectado a tierra y cumplir con las especificaciones técnicas que figuran en la etiqueta del producto.

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

MONTAJE DE LA MANILLA DE LA PUERTA



1. Afloje los tornillos de la manilla de la puerta con un destornillador.
2. Abra la puerta, alinee la manilla con el orificio de la parte delantera y, a continuación, apriete los tornillos con el orificio del interior



Selección y tratamiento previo de los alimentos

a) Utiliza alimentos de la mejor calidad. Las frutas y verduras en plena temporada tienen más nutrientes y más sabor. Las carnes, el pescado y las aves deben ser magras y frescas.
b) No utilices alimentos con magulladuras o imperfecciones. Las frutas y verduras en mal estado pueden estropear toda la tanda.
c) Utiliza siempre carnes magras. Retira toda la grasa posible antes de deshidratarlas.
NOTA: coloca papel de cocina debajo de la carne al deshidratarla para absorber la grasa.
d) Retira los huesos, la piel o los corazones.
e) Corta los alimentos en tiras, rodajas o dados de forma uniforme. Las rodajas deben tener un grosor de entre 0,6 cm y 2 cm. Las carnes deben cortarse con un grosor máximo de 0,5 cm.

f) Cocine la carne al vapor o asada hasta alcanzar los 71 °C (160 °F) y las aves de corral hasta los 74 °C (165 °F), medidos con un termómetro para alimentos, antes de deshidratarlas.
g) La temperatura en el interior de la cámara debe mantenerse entre 55 °C y 60 °C (130 °F y 140 °F) durante todo el proceso de secado.
h) El secado del pescado para convertirlo en jerky requiere mucha atención. Debe limpiarse y deshuesarse adecuadamente, y enjuagarse a fondo para garantizar que se elimine toda la sangre. Cocine el pescado al vapor o al horno a 93 °C (200 °F) hasta que se desmenuce antes de deshidratarlo.
i) Remoje la fruta cortada en zumo de limón o de piña durante unos minutos antes de colocarla en las rejillas.
j) Utilice una mezcla de ácido ascórbico. Disuelva aproximadamente 2-3 cucharadas en 1 litro de agua. Remoje las rodajas de fruta en la solución durante 2-3 minutos y, a continuación, colóquelas en las bandejas.
k) Las frutas con una capa de cera (higos, melocotones, uvas, arándanos, ciruelas pasas, etc.) deben sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto permite que la humedad se evapore fácilmente durante el proceso de deshidratación.
l) El escaldado permite preparar los alimentos para el deshidratador de alimentos. El escaldado no destruye las enzimas beneficiosas y ayuda a conservar los nutrientes. Hay dos formas de escaldar los alimentos:
    - Escaldado en agua: utiliza una cacerola grande y llénala hasta la mitad con agua. Lleva el agua a ebullición. Introduce los alimentos directamente en el agua hirviendo y tapa la cacerola. Retíralos al cabo de tres minutos. Coloca los alimentos en las rejillas.
    - Escaldado al vapor: utiliza una olla vaporera y pon a hervir entre 5 y 7 cm (2-3 pulgadas) de agua en la parte inferior. Introduce los alimentos en la cesta vaporera y cuécelos al vapor durante 3-5 minutos. Retira los alimentos cocidos al vapor y colócalos en las rejillas.

Secado de flores y manualidades

a) Las flores deben estar secas desde el principio; lo mejor es recogerlas una vez que se haya secado el rocío y antes de que aparezca la humedad nocturna. Seca las flores lo antes posible tras recogerlas.
b) Las mejores condiciones para secar flores son un lugar seco, cálido, oscuro, limpio y bien ventilado, por lo que un deshidratador es el lugar ideal. Las flores conservarán mejor su color y estado si se secan rápidamente.
c) **Se debe utilizar una** temperatura baja para conservar los aceites naturales.
d) Retira las hojas o, si lo prefieres, conserva el follaje. Deseche las hojas marrones o dañadas.
e) Colócalas en la bandeja en una sola capa, evitando que se superpongan.
f) Los tiempos de secado variarán considerablemente en función del tamaño de la flor y la cantidad de follaje. Seca a 38 °C (100 °F).
g) Las figuras de plastilina y las cuentas se pueden secar en el aparato, pero las temperaturas de secado pueden variar.

Uso del aparato

1. No obstruyas las rejillas de ventilación situadas detrás del deshidratador y en la puerta. Retira la rejilla del deshidratador. Coloca los alimentos secos en la rejilla del deshidratador.
2. Coloca los trozos de forma que no se toquen entre sí. No los superpongas ni dejes que los alimentos se toquen. Debe haber suficiente espacio entre los alimentos para que circule el aire. Elimina el exceso de agua de los alimentos (secalos con papel de cocina o una servilleta). Un exceso de agua puede hacer que baje la temperatura del deshidratador.
3. Enciende el interruptor de encendido. Gira el mando de temperatura hasta el ajuste deseado. Ajusta el mando de temperatura según sea necesario. Se recomienda colocar un termómetro de horno en el deshidratador para controlar la temperatura.
4. Gire el mando de tiempo hasta el tiempo de secado deseado.
5. Precaliente la cámara durante 5-10 minutos y, a continuación, coloque la bandeja en su interior.
6. Asegúrese de que los laterales de la puerta estén cerrados y bien ajustados a la carcasa.

7. Durante el secado, pueden formarse gotas de agua en la superficie de algunos productos. Estas pueden eliminarse secando el producto con una toalla limpia o papel de cocina. Manéjalo con cuidado, ya que el deshidratador se calienta!
   NOTA: El tiempo de secado puede depender de varios factores, entre ellos la humedad relativa, la temperatura del aire y el grosor del producto, así como su temperatura y contenido en grasa. La temperatura real del deshidratador se basa en
   una temperatura ambiente de 21 °C (70 °F). Si el deshidratador no se utiliza a una temperatura ambiente de aproximadamente 21 °C (70 °F), es posible que no se alcance la temperatura indicada en el mando de control de temperatura.

Consejos para el secado

- No superpongas los alimentos. Colócalos en posición horizontal sobre las bandejas.
- Comprueba el grado de secado al cabo de 6 horas y, a partir de ahí, cada 2 horas hasta que estén crujientes, flexibles o con textura de cuero, dependiendo del producto.
- Comprueba que los alimentos estén completamente secos antes de retirarlos. Abre o corta por la mitad algunas muestras para comprobar el grado de secado interno. Si los alimentos siguen estando húmedos, prolonga el tiempo de deshidratación.
- Etiqueta cada recipiente con el nombre del alimento, la fecha de deshidratación y el peso original.
- Un almacenamiento adecuado es esencial para mantener la calidad de los alimentos. Envasa los alimentos cuando estén fríos.
- Los alimentos se conservan más tiempo si se almacenan en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura ideal de almacenamiento es de 16 °C (60 °F) o inferior.
- Introduce los alimentos deshidratados en bolsas de plástico para congelador antes de guardarlos en recipientes de metal o cristal.
- Elimina todo el aire posible antes de cerrarlas herméticamente.
- El envasado al vacío es ideal para conservar los alimentos deshidratados.
- Los alimentos se reducirán aproximadamente entre 1/4 y 1/2 de su tamaño y peso originales durante el proceso de deshidratación, por lo que no se deben cortar en trozos demasiado pequeños. 0,5 kg de carne cruda rendirán entre 1/3 y 1/2 menos de cecina.
- Si se ajusta una temperatura demasiado alta, 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) Limpia las bandejas y la cámara de secado antes de utilizar el aparato por primera vez y después de cada uso.
b) Coloca el interruptor de encendido y el mando del temporizador en la posición «OFF» y desconecta el cable de alimentación de la toma de corriente. Deja que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.
c) Retira las bandejas de la cámara.
d) Limpia la cámara de secado (por dentro y por fuera) con una esponja o un paño húmedo.
e) ¡ADVERTENCIA! Los bordes pueden ser afilados! No salpiques agua sobre el elemento calefactor (situado detrás de la rejilla, en el interior de la cámara, en la parte trasera). El agua puede dañar los componentes eléctricos y aumenta el riesgo de descarga eléctrica. NO sumerja el deshidratador en agua.
f) Limpie las bandejas con agua tibia y jabón. Aclárelas con agua limpia y séquelas inmediatamente.
g) No utilice objetos afilados ni metálicos para la limpieza (por ejemplo, un cepillo de alambre o una espátula metálica), ya que podrían dañar el material de la superficie del aparato.
h) No limpies el aparato con sustancias ácidas, productos de uso médico, disolventes, combustible, aceites u otras sustancias químicas, ya que podrían dañarlo. Utiliza únicamente detergentes suaves y aptos para uso alimentario para lavar el aparato.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Humedad en el recipiente	Secado incompleto. Los alimentos se han cortado de forma irregular, lo que ha provocado un secado incompleto. Alimentos deshidratados que se han dejado a temperatura ambiente durante demasiado tiempo tras enfriarse, por lo que la humedad ha vuelto a penetrar en ellos.	Comprueba que los alimentos estén secos antes de sacarlos del deshidratador. Corta los alimentos de manera uniforme. Enfríalos rápidamente y envásalos de inmediato.
Moho en los alimentos	Secado incompleto. No se ha comprobado el contenido de humedad de los alimentos en el plazo de una semana. El recipiente de almacenamiento no es hermético. Temperatura de almacenamiento demasiado alta o humedad en los alimentos. Puede haberse producido un secado superficial, lo que significa que los alimentos se secaron a una temperatura demasiado alta y se secaron por fuera, pero no por dentro.	Comprueba que varios trozos de comida estén secos. Revisa el recipiente de almacenamiento en el plazo de una semana para detectar humedad y, si es necesario, vuelve a secar los alimentos. Utiliza recipientes herméticos para el almacenamiento. Guarda los alimentos en lugares frescos a una temperatura de 21 °C (70 °F) o inferior. Seca los alimentos a temperaturas adecuadas.
Manchas marrones en las verduras	Se ha utilizado una temperatura de secado demasiado alta. Las verduras se han secado en exceso.	Seca los alimentos a temperaturas adecuadas; utiliza la guía de secado como referencia. Comprueba con frecuencia el grado de secado de los alimentos.
Los alimentos se pegan a las bandejas	No se han dado la vuelta a los alimentos.	Tras una hora de deshidratación, utilice una espátula y dé la vuelta a los alimentos.

Eliminación de los aparatos usados

No deseche este aparato en el sistema de residuos municipales. Entréguelo en un punto de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Compruebe el símbolo que figura en el producto, el manual de instrucciones y el embalaje. Los plásticos utilizados en la fabricación del aparato pueden reciclarse de acuerdo con sus marcas. Al optar por el reciclaje, está contribuyendo de manera significativa a la protección de nuestro medio ambiente.

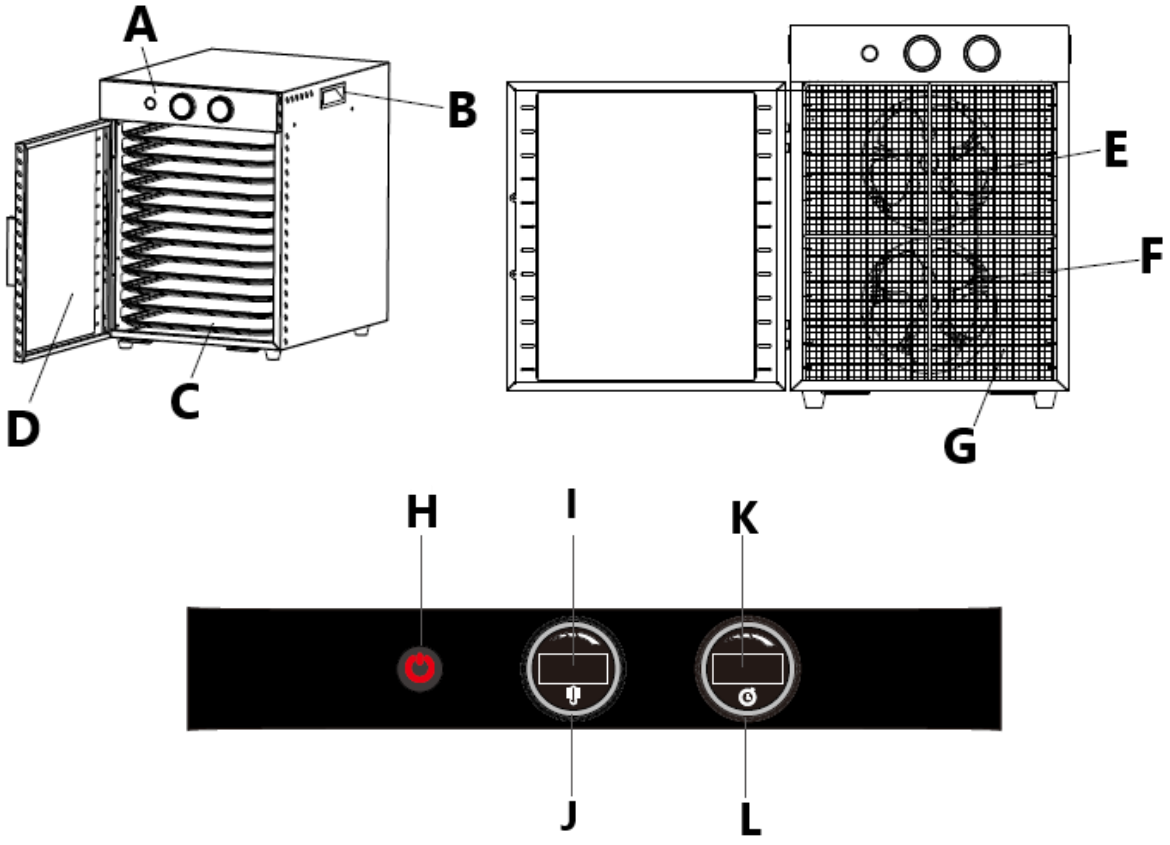
Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre su centro de reciclaje local.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez a használati útmutató gépi fordítással készült. Arra törekszünk, hogy a fordítások a lehető legpontosabbak legyenek, azonban egyetlen gépi fordítás sem tökéletes, és nem is célja, hogy helyettesítse az emberi fordítást. A hivatalos használati útmutató az angol nyelvű változat. A fordításban keletkezett eltérések vagy különbségek nem kötelező érvényűek, és nincs jogi hatásuk a megfelelőség vagy a végrehajtás szempontjából. Ha bármilyen kérdés merül fel a használati útmutatóban szereplő információk pontosságával kapcsolatban, kérjük, hivatkozzon ezen tartalmak angol nyelvű változatára, amely a hivatalos változat.

Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke
Precíziós mérleg	Élelmiszer-szárító
Modell	RCDA-51/16
Névleges feszültség [V]	230
Névleges teljesítmény [W]	1200
Méretek (szélesség x mélység x magasság) [mm]	350 x 440 x 600
Szárítási hőmérséklet [°C]	20–90
Kapacitás [L]	51
Időzítő	Akár 24 óra
Polcok száma	16
Polcméret [mm]	315 x 315

A készülék leírása



A. Kezelőpanel
B. Darufogantyú
C. Polcok
D. Vitrinajtó
E. Ventilátorlapát

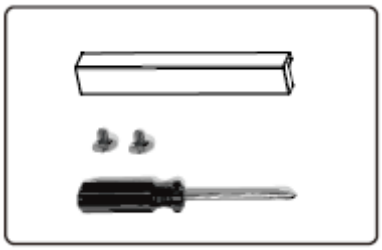
F. Fűtőcső
G. Védőrács
H. Be-/kikapcsoló gomb
I. Hőmérséklet-kijelző
J. Hőmérséklet-beállító gomb (jobbra forgatva növeli, balra forgatva csökkenti a hőmérsékletet)
K. Időzítő kijelzője
L. Időzítő-beállító gomb (jobbra forgatva növeli, balra forgatva csökkenti az időt)

Használat előkészítése

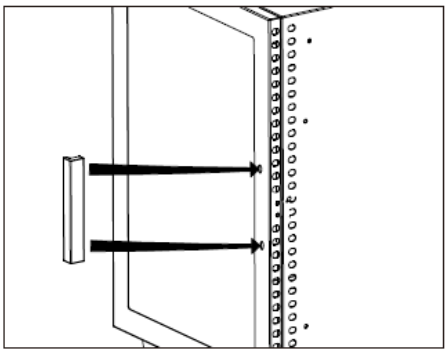
A környezeti hőmérséklet nem haladhatja meg a 40 °C-ot, a relatív páratartalom pedig nem lehet 85%-nál nagyobb. Gondoskodjon a készülék használatának helyiségében a megfelelő szellőzésről. A készülék mindkét oldala és a fal vagy más tárgyak között legalább 30 cm távolságnak kell lennie. A készüléket mindig sík, stabil, tiszta, tűzálló és száraz felületen kell használni, gyermekek és korlátozott szellemi vagy érzékszervi képességű személyek számára elérhetetlen helyen. Helyezze el a készüléket úgy, hogy a hálózati csatlakozó mindig hozzáférhető legyen. A készülékhez csatlakoztatott tápkábelnek megfelelően földeltnek kell lennie, és meg kell felelnie a termékcímkén szereplő műszaki adatoknak.

Az első használat előtt szerelje szét a tálcákat, és alaposan tisztítsa meg őket, ugyanúgy, mint a szárítókamrát.

AZ AJTÓFOGANTYÚ ÖSSZESZERELÉSE



1. Csavarhúzóval lazítsa meg az ajtófogantyúhoz rögzített csavarokat.
2. Nyissa ki az ajtót, igazítsa a fogantyút az elülső résen lévő furathoz, majd húzza meg a csavarokat a belső résen lévő furatokkal



Az élelmiszerek kiválasztása és előkészítése

a) Használjon a legjobb minőségű élelmiszereket. A szezonban kapható gyümölcsök és zöldségek több tápanyagot és ízt tartalmaznak. A húsok, halak és baromfi legyenek soványak és frissek.
b) Ne használjon olyan élelmiszert, amelyen zúzódások vagy foltok láthatók. A romlott gyümölcsök és zöldségek tönkretehetik az egész adagot.
c) Mindig sovány húsokat használjon. A szárítás előtt távolítsa el a zsírt a lehető legnagyobb mértékben. **MEGJEGYZÉS:** a szárítás során tegyen papírtörlőt a hús alá, hogy felszívja a zsírt.
d) Távolítsa el az esetleges magokat, héjat vagy magházakat.
e) Az élelmiszert egyenletesen reszelje le, szeletelje vagy kockázza fel. A szeletek vastagsága 0,6 cm és 2 cm között legyen. A húst legfeljebb 0,5 cm vastagra szabad vágni.
f) A szárítás előtt gőzölje vagy süsse a húst 71 °C-ra (160 °F), a baromfit pedig 74 °C-ra (165 °F) – az ételhőmérővel mért hőmérséklet szerint.

g) A szárítási folyamat során a kamra belső hőmérsékletét 55–60 °C (130–140 °F) között kell tartani.
h) A hal szárítása szárított hús formájára nagy odafigyelést igényel. A halat megfelelően meg kell tisztítani, kicsontozni és alaposan leöblíteni, hogy az összes vér eltűnjön belőle. A halat gőzölje vagy süsse 93 °C (200 °F) hőmérsékleten, amíg szálas nem lesz, mielőtt szárítaná.
i) A felvágott gyümölcsöket áztassa néhány percig citrom- vagy ananászlében, mielőtt a rácsokra helyezné őket.
j) Használjon aszkorbinsav-keveréket. Oldjon fel körülbelül 2–3 evőkanálnyi mennyiséget 1 liter vízben. Áztassa a gyümölcsszeleteket 2–3 percig az oldatban, majd helyezze őket a rácsokra.
k) A viaszbevonatú gyümölcsöket (füge, őszibarack, szőlő, áfonya, aszalt szilva stb.) forró vízbe kell mártani a viasz eltávolítása érdekében. Ez lehetővé teszi, hogy a szárítás során a nedvesség könnyen távozzon.
l) A blanírozás az élelmiszerek szárítás előtti előkezelésére szolgál. A blanírozás nem rombolja le a hasznos enzimeket, és segít megőrizni a tápanyagokat. Az élelmiszerek blanírozására két módszer létezik:
   - Vizes blanírozás: használjunk egy nagy edényt, és töltsük fel félig vízzel. Forraljuk fel a vizet. Helyezzük az élelmiszert közvetlenül a forrásban lévő vízbe, és fedjük le. Három perc elteltével vegyük ki. Helyezze el az élelmiszert a rácsokon.
   - Gőzblansírozás: gőzölőedényben forraljon fel 5–7 cm (2–3 hüvelyk) mélységű vizet az alsó részben. Helyezze az élelmiszert a gőzölőkosárba, és gőzölje 3–5 percig. Vegye ki a gőzölt élelmiszert, és helyezze el a rácsokon.

Virágok és kézműves termékek szárítása

a) A virágoknak eleve száraznak kell lenniük; a legjobb, ha a harmat megszáradása után és az éjszakai páratartalom beállta előtt szedjük őket. A virágokat a szedés után minél hamarabb szárítsuk meg.
b) A virágok szárításához a legjobb feltételeket egy száraz, meleg, sötét, tiszta és jól szellőző hely biztosítja, ezért a szárító ideális választás. A virágok a legjobb színt és állapotot akkor őrzik meg, ha gyorsan szárítjuk őket.
c) **A** természetes olajok megőrzése érdekében alacsony hőmérsékletet kell alkalmazni.
d) Távolítsa el a leveleket, vagy ha úgy tetszik, hagyja meg a lombozatot. A barnult vagy sérült leveleket dobja ki.
e) Helyezze őket egy rétegben a tálcára, ügyelve arra, hogy ne fedjék egymást.
f) A szárítási idő a virág méretétől és a lombozat mennyiségétől függően jelentősen változhat. Szárítsa 38 °C-on (100 °F).
g) A gyurmaművészeti alkotásokat és a gyöngyöket is száríthatja a készülékben, de a szárítási hőmérséklet változhat.

A készülék használata

1. Ne takarja el a szárító hátulján és az ajtón található szellőzőnyílásokat. Vegye ki a keretet a szárítóból. Helyezze el a szárító rácsán a szárítandó termékeket.
2. Helyezze el a darabokat úgy, hogy ne érjenek egymáshoz. Ne helyezze őket egymásra, és ne hagyja, hogy a termékek érintkezzenek. A termékek között elegendő helynek kell lennie a légáramláshoz. Távolítsa el az élelmiszerről a felesleges vizet (törölje le az ételt papírtörlővel vagy szalvétával). A túl sok víz a szárító hőmérsékletének csökkenését okozhatja.
3. Kapcsolja be a készüléket. Állítsa a hőmérséklet-gombot a kívánt hőmérsékleti beállításra. Szükség szerint állítsa be a hőmérsékletet. Javasolt egy sütőhőmérő elhelyezése a szárítóban a hőmérséklet figyelemmel kísérése érdekében.
4. Állítsa az időzítő gombot a kívánt szárítási időre.
5. Melegítse elő a kamrát 5–10 percig, majd helyezze be a polcot.
6. Győződjön meg arról, hogy az ajtó oldalai zárva vannak és szorosan illeszkednek a készülékházhoz.
7. A szárítás során egyes termékek felületén vízcseppek keletkezhetnek. Ezeket eltávolíthatja úgy, hogy a terméket tiszta törülközővel vagy papírtörlővel megtörli. Óvatosan járjon el, a szárító felmelegszik!

MEGJEGYZÉS: A szárítási idő több tényezőtől is függhet, többek között a relatív páratartalomtól, a levegő hőmérsékletétől, valamint a termék vastagságától, hőmérsékletétől és zsírtartalmától. A szárító tényleges hőmérséklete
21 °C (70 °F) környezeti hőmérsékleten van beállítva. Ha a szárítót nem körülbelül 21 °C (70 °F) környezeti hőmérsékleten használja, előfordulhat, hogy a hőmérséklet-szabályozó gombon jelzett hőmérséklet nem érhető el.

Szárítási tippek

- Ne helyezze az élelmiszereket egymásra. Az élelmiszereket laposan helyezze el a rácsokon.
- 6 óra elteltével ellenőrizze a száradási állapotot, majd a terméktől függően 2 óránként ellenőrizze, amíg ropogós, hajlékony vagy bőrszerű nem lesz.
- Ellenőrizze az élelmiszereket, hogy teljesen szárazak-e, mielőtt kiveszi őket. Nyissa fel vagy vágja fel középen néhány mintát, hogy ellenőrizze a belső szárazságot. Ha az élelmiszer még nedves, szárítsa tovább.
- Címkézze meg minden edényt az élelmiszer nevével, a szárítás dátumával és az eredeti tömeggel.
- A megfelelő tárolás elengedhetetlen az élelmiszer minőségének megőrzéséhez. Csomagolja be az élelmiszert, amikor kihűlt.
- Az élelmiszerek hűvös, sötét és száraz helyen tárolva hosszabb ideig megőrizhetők. Az ideális tárolási hőmérséklet 16 °C (60 °F) vagy annál alacsonyabb.
- A szárított élelmiszereket tegyük műanyag fagyasztózsákokba, mielőtt fém- vagy üvegedényekbe tárolnánk őket.
- A lezárás előtt távolítsuk el a levegőt a lehető legnagyobb mértékben.
- A vákuumcsomagolás ideális a szárított élelmiszerek tárolásához.
- Az élelmiszer a szárítási folyamat során körülbelül az eredeti méretének és súlyának 1/4–1/2-ére zsugorodik, ezért a darabokat ne vágja túl kicsire. 0,5 kg nyers húsból körülbelül 1/3–1/2-ével kevesebb szárított hús lesz.
- Ha a hőfokot túl magasra állítja, az élelmiszer külseje megkeményedhet és kiszáradhat, belseje viszont nedves maradhat. Ha a hőmérséklet túl alacsony, a szárítási idő megnő.

Tisztítás és karbantartás

a) Tisztítsa meg a rácsokat és a szárítókamrát a készülék első használata előtt és minden használat után.
b) Állítsa a főkapcsolót és az időzítő gombot „OFF” állásba, majd húzza ki a tápkábelt a konnektorból. A tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
c) Vegye ki a rácsokat a kamrából.
d) Törölje le a szárítókamrát (belül és kívül) egy nedves szivaccsal vagy mosóruhával.
e) VIGYÁZAT! Az élek élesek lehetnek! Ne fröccsentsen vizet a fűtőelemre (amely a kamra belsejében, hátul, a rács mögött található). A víz károsíthatja az elektromos alkatrészeket, és növeli az áramütés veszélyét. NE merítse vízbe a szárítót!
f) Tisztítsa meg a rácsokat meleg, szappanos vízzel. Öblítse le tiszta vízzel, majd azonnal szárítsa meg.
g) A tisztításhoz ne használjon éles és/vagy fém tárgyakat (pl. drótkefét vagy fém spatulát), mert azok károsíthatják a készülék felületét.
h) Ne tisztítsa a készüléket savas anyagokkal, gyógyászati célú szerekkel, hígítókkal, üzemanyaggal, olajokkal vagy más vegyi anyagokkal, mert azok károsíthatják a készüléket. A készülék mosásához kizárólag enyhe, élelmiszer-biztonságos tisztítószereket használjon.

Hibaelhárítás

Probléma	**Lehetséges ok**	**Megoldás**
Nedvesség a tartályban	Nem teljes szárítás. Az élelmiszert egyenetlenül vágták fel, ezért nem száradt meg teljesen. A kiszárított élelmiszereket hűtés után túl sokáig hagyták szobahőmérsékleten, így a	Ellenőrizze az élelmiszerek szárazságát, mielőtt kiveszi őket a szárítóból. Vágja az élelmiszereket egyenletesen. Hűtse le gyorsan, és azonnal csomagolja be.

	nedvesség visszakerült az élelmiszerekbe.	
Penész az élelmiszeren	Nem teljes szárítás. Az élelmiszer nedvességtartalmát egy héten belül nem ellenőrizték. A tárolóedény nem légmentes. A tárolási hőmérséklet túl magas / nedvesség van az élelmiszerben. Előfordulhat, hogy „felületi szárítás” történt, ami azt jelenti, hogy az élelmiszert túl magas hőmérsékleten szárították, és az élelmiszer külső része megszáradt, de belül nem száradt meg teljesen.	Ellenőrizze több élelmiszer-darab szárazságát. Egy héten belül vizsgálja meg a tárolóedényt nedvesség szempontjából, majd szükség esetén szárítsa meg újra az élelmiszert. Tároláshoz légmentesen záródó edényeket használjon. Az élelmiszereket 21 °C (70 °F) vagy annál alacsonyabb hőmérsékletű, hűvös helyen tárolja. A száraz élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten tárolja.
Barna foltok a zöldségeken	Túl magas szárítási hőmérsékletet alkalmaztak. A zöldségeket túlságosan kiszárították.	Szárítsa az élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten / kövesse a szárítási útmutatót a hivatkozás. Gyakran ellenőrizze, hogy az élelmiszerek nem száradtak-e ki.
Az étel a rácsokhoz tapad	Az élelmiszer nem kerül forgalomba.	Egy óra szárítás után egy spatulával fordítsa meg az ételeket.

A használt eszközök ártalmatlanítása

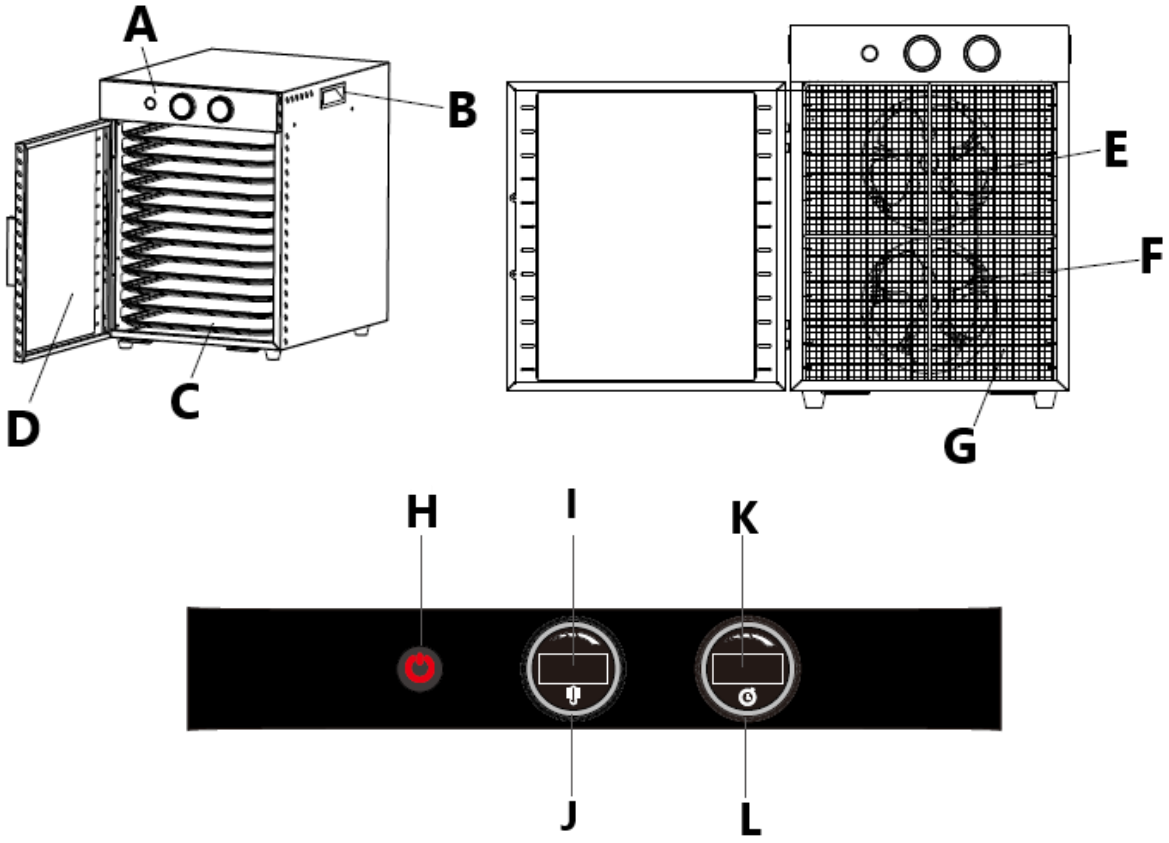
Ezt a készüléket ne dobja a háztartási hulladékba. Adja le egy elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítási és begyűjtési pontján. Ellenőrizze a terméken, a használati utasításban és a csomagoláson található szimbólumot. A készülék gyártásához használt műanyagok a rajtuk található jelöléseknek megfelelően újrahasznosíthatók. Az újrahasznosítás mellett döntve jelentősen hozzájárulsz környezetünk védelméhez.
A helyi újrahasznosító telepre vonatkozó információkért forduljon a helyi hatóságokhoz.

Bemærk at denne brugervejledning er maskinoversat. Skønt der er blevet gjort en stor arbejdsindsats for at få oversættelserne så præcise som muligt, er ingen maskineoversættelser perfekte, og er heller ikke ment som erstatning for en menneskelig oversættelse. Den officielle brugervejledning er den engelske version. Vi hæfter ikke juridisk for misforståelser som følge af maskinelle fejloversættelser Såfremt der opstår tvivl om meningen, henviser vi til den engelske brugsanvisning da dette er den officielle version.

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi
Produktnavn	Fødevaretørrer
Model	RCDA-51/16
Nominel spænding [V]	230
Nominel effekt[W]	1200
Dimensioner (bredde x dybde x højde) [mm]	350 x 440 x 600
Tørretemperatur [°C]	20 - 90
Kapacitet [L]	51
Timer	Op til 24 timer
Antal hylder	16
Hyldestørrelse [mm]	315 x 315

Beskrivelse af apparatet



A. Kontrolpanel
B. Kranhåndtag
C. Hylder
D. Vitrinedør
E. Ventilatorskovl
F. Varmeelement
G. Beskyttelsesgitter

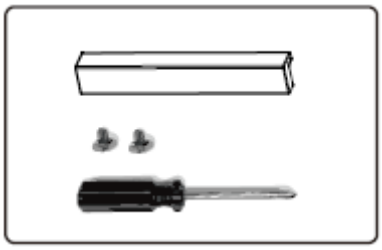
H. Tænd/sluk-knap
I. Temperaturvisning
J. Knap til temperaturindstilling (drejes med uret for at øge temperaturen; mod uret for at sænke temperaturen)
K. Timer display
L. Knap til timerindstilling (drejes med uret for at øge tiden; mod uret for at sænke tiden)

Forberedelse til brug

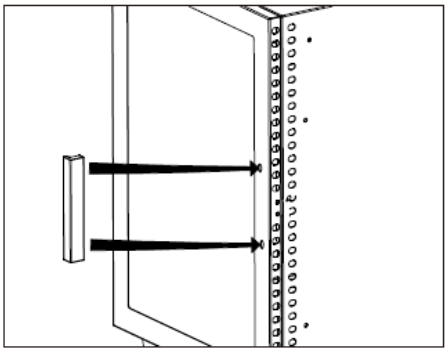
Omgivelsestemperaturen må ikke være højere end 40 °C, og den relative luftfugtighed bør være under 85 %. Sørg for god ventilation i det rum, hvor enheden bruges. Der skal være mindst 30 cm afstand mellem hver side af enheden og væggen eller andre genstande. Enheden skal altid placeres på en jævn, stabil, ren, brandsikker og tør overflade og være uden for rækkevidde af børn og personer med nedsat mental og sensorisk funktionsevne. Placer enheden, så du altid har adgang til stikket. Strømkablet, der er tilsluttet apparatet, skal være korrekt jordforbundet og overholde de tekniske specifikationer på produktmærkaten.

Afmonter bakkerne og rengør dem grundigt på samme måde som tørrekammeret inden første brug.

MONTERING AF DØRHÅNDTAGET



1. Løsn boltene på dørhåndtaget med en skruetrækker.
2. Åbn døren, sæt håndtaget på linje med hullet på forsiden, og stram derefter boltene fast gennem hullet på indersiden



Valg og forbehandling af fødevarer

a) Brug råvarer af bedste kvalitet. Frugt og grøntsager i højsæsonen indeholder flere næringsstoffer og har mere smag. Kød, fisk og fjerkræ skal være magert og frisk.
b) Brug ikke fødevarer med skrammer eller pletter. Dårlige frugter og grøntsager kan ødelægge hele partiet.
c) Brug altid magert kød. Fjern så meget fedt som muligt, inden du tørrer det.
BEMÆRK: Læg køkkenrulle under kødet under tørringen for at opsuge fedtet.
d) Fjern eventuelle kerner, skind eller kernehuse.
e) Riv, skær i skiver eller tern fødevarerne ensartet. Skiverne bør være mellem 0,6 cm og 2 cm tykke. Kød bør skæres i skiver, der ikke er tykkere end 0,5 cm.
f) Damp eller steg kød til 71 °C (160 °F) og fjerkræ til 74 °C (165 °F), målt med et madtermometer, inden tørringen.
g) Temperaturen inde i kammeret skal holdes på 55–60 °C (130–140 °F) under hele tørringsprocessen.

h) Tørring af fisk til tørret fisk kræver stor omhu. Fisken skal renses og udbenes ordentligt og skylles grundigt for at sikre, at alt blod skylles væk. Damp eller bag fisken ved 93 °C (200 °F), indtil den er smuldrende, inden den tørres.
i) Læg skåret frugt i blød i enten citron- eller ananassaft i et par minutter, inden den lægges ud på ristene.
j) Brug en blanding med ascorbinsyre. Opløs ca. 2–3 spiseskefulde i 1 liter vand. Lad frugtskiverne ligge i opløsningen i 2-3 minutter, og læg dem derefter på ristene.
k) Frugter med voksbelægning (figner, ferskner, druer, blåbær, svesker osv.) bør dyppes i kogende vand for at fjerne voksbelægningen. Dette gør det lettere for fugten at fordampe under tørringen.
l) Blanchering kan bruges til at forbehandle fødevarer inden tørring. Blanchering ødelægger ikke gavnlige enzymer og bidrager til at bevare næringsstofferne. Der er to måder at blanchere fødevarer på:
    - Blanchering i vand: Brug en stor gryde; fyld den halvt op med vand. Bring vandet i kog. Læg fødevarerne direkte ned i det kogende vand, og læg låg på. Tag dem op efter tre minutter. Læg fødevarerne på ristene.
    - Dampblanchering: Brug en dampkoger, og bring 5–7 cm (2–3 tommer) vand i bunden i kog. Læg fødevarerne i dampkurven, og damp dem i 3–5 minutter. Tag de dampede fødevarer op, og læg dem på ristene.

Tørring af blomster og håndværk

a) Blomsterne skal være tørre fra starten; det er bedst, hvis de plukkes, efter at duggen er tørret, og inden nattens fugt sætter ind. Tør blomsterne så hurtigt som muligt efter plukningen.
b) De bedste betingelser for tørring af blomster er et tørt, varmt, mørkt, rent og godt ventileret sted, hvilket gør en dehydrator til et ideelt sted. Blomster bevarer den bedste farve og stand, når de tørres hurtigt.
c) Der bør anvendes **en** lav temperatur for at bevare de naturlige olier.
d) Fjern bladene, eller behold dem, hvis du foretrækker det. Kassér eventuelle brune eller beskadigede blade.
e) Læg dem på bakken i et enkelt lag, så de ikke overlapper hinanden.
f) Tørretiden varierer betydeligt afhængigt af blomstens størrelse og mængden af løv. Tør ved 38 °C (100 °F).
g) Lerfigurer og perler kan tørres i apparatet, men tørretemperaturerne kan variere.

Brug af apparatet

1. Bloker ikke ventilationsåbningerne bag tørremaskinen og på døren. Fjern rammen fra tørremaskinen. Læg de tørre fødevarer på tørremaskinens rist.
2. Placer stykkerne, så de ikke rører hinanden. De må ikke overlappe hinanden, og produkterne må ikke røre hinanden. Der skal være tilstrækkelig plads mellem produkterne, så luften kan cirkulere. Fjern overskydende vand fra fødevarerne (tør fødevarerne af med et stykke køkkenrulle eller en serviet). For meget vand kan få temperaturen i dehydratoren til at falde.
3. Tænd for strømknappen. Drej temperaturknappen til den ønskede temperaturindstilling. Juster temperaturknappen efter behov. Det anbefales at placere et ovntermometer i dehydratoren for at overvåge temperaturindstillingen.
4. Indstil tidsregulatoren til den ønskede tørretid.
5. Forvarm kammeret i 5–10 minutter, og sæt derefter hylden ind.
6. Sørg for, at dørens sider er lukket og sidder fast på kabinettet.
7. Under tørringen kan der dannes vanddråber på overfladen af nogle produkter. Disse kan fjernes ved at tørre produktet af med et rent håndklæde eller køkkenrulle. Vær forsigtig, tørreapparatet bliver varmt!
   BEMÆRK: Tørretiden kan afhænge af flere faktorer, herunder relativ luftfugtighed, lufttemperatur samt produktets tykkelse, temperatur og fedtindhold. Tørreapparatets faktiske temperatur er baseret på en omgivelsestemperatur på 21 °C (70 °F). Hvis tørreapparatet ikke bruges ved en omgivelsestemperatur på ca. 21 °C (70 °F), nås den temperatur, der er angivet på temperaturregulatoren, muligvis ikke.

Tips til tørring

- Læg ikke fødevarerne oven på hinanden. Læg dem fladt på ristene.
- Kontroller tørringsgraden efter 6 timer, og kontroller derefter hver 2. time, indtil de er sprøde, smidige eller læderagtige, afhængigt af produktet.
- Kontroller fødevarerne for at sikre, at de er helt tørre, inden du tager dem ud. Åbn eller skær et par prøver over på midten for at kontrollere, om de er tørre indvendigt. Hvis fødevarerne stadig er fugtige, skal de tørres længere.
- Mærk hver beholder med fødevarens navn, tørredato og den oprindelige vægt.
- Korrekt opbevaring er afgørende for at bevare fødevarernes kvalitet. Pak fødevarerne, når de er afkølede.
- Fødevarerne kan opbevares længere, hvis de opbevares på et køligt, mørkt og tørt sted. Den ideelle opbevaringstemperatur er 16 °C (60 °F) eller lavere.
- Læg de tørrede fødevarer i fryseposer af plast, inden de opbevares i metal- eller glasbeholdere.
- Fjern så meget luft som muligt, inden posen lukkes.
- Vakuumforsegling er ideel til opbevaring af tørrede fødevarer.
- Fødevarerne krymper til ca. 1/4 til 1/2 af deres oprindelige størrelse og vægt under tørringsprocessen, så stykkerne bør ikke skæres for små. 0,5 kg råt kød giver ca. 1/3 til 1/2 mindre tørret kød.
- Hvis varmen er indstillet for højt, kan fødevarerne blive hårde og tørre på ydersiden, men stadig være fugtige indeni. Hvis temperaturen er for lav, vil tørretiden blive længere.

Rengøring og vedligeholdelse

a) Rengør ristene og tørrekammeret, før apparatet tages i brug for første gang, og efter hver brug.
b) Sæt afbryderen og timerhåndtaget i positionen »OFF«, og træk stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle helt af, før det rengøres.
c) Tag ristene ud af kammeret.
d) Tør tørrekammeret af (indefra og udefra) med en fugtig svamp eller vaskeklud.
e) OBS! Kanterne kan være skarpe! Undgå at sprøjte vand på varmeelementet (placeret bag skærmen inde i kammeret bagtil). Vand kan beskadige de elektriske komponenter og øger risikoen for elektrisk stød. Nedsænk IKKE dehydratoren i vand.
f) Rengør ristene med varmt sæbevand. Skyl med rent vand og tør dem straks af.
g) Brug ikke skarpe og/eller metalgenstande til rengøring (f.eks. en stålbørste eller en metalspatel), da de kan beskadige apparatets overflademateriale.
h) Rengør ikke apparatet med sure stoffer, lægemidler, fortyndere, brændstof, olier eller andre kemiske stoffer, da det kan beskadige apparatet. Brug kun milde, fødevaregodkendte rengøringsmidler til at vaske apparatet.

Problemløsning

Problem	**Mulig årsag**	**Løsning**
Fugt i beholderen	Ufuldstændig tørring. Fødevarerne er skåret ujævnt, hvilket medfører ufuldstændig tørring. Tørrede fødevarer har stået for længe ved stuetemperatur efter afkøling, hvorved der igen er trængt fugt ind i fødevarerne.	Kontroller, om fødevarerne er tørre, inden de tages ud af dehydratoren. Skær fødevarerne jævnt. Afkøl hurtigt og pak dem straks.
Skimmel på fødevarer	Ufuldstændig tørring. Fødevarerne er ikke blevet kontrolleret for fugtindhold inden for en uge. Opbevaringsbeholderen er ikke lufttæt. Opbevaringstemperaturen er for høj, eller der er fugt i fødevarerne. Der kan være opstået	Kontroller, om flere stykker mad er tørre. Kontroller opbevaringsbeholderen for fugt inden for 1 uge, og tør maden yderligere, hvis det er nødvendigt. Brug lufttætte beholdere til opbevaring. Opbevar maden på kølige steder, hvor

	overfladetørring, hvilket betyder, at fødevarerne blev tørret ved for høj temperatur, så de blev tørret udvendigt, men ikke fuldstændigt tørret indvendigt.	temperaturen er 21 °C (70 °F) eller derunder. Tør maden ved passende temperaturer.
Brune pletter på grøntsager	Der er anvendt for høj tørretemperatur. Grøntsagerne er blevet overtørret.	Tør fødevarerne ved passende temperaturer/brug tørrevejledningen som reference. Kontroller ofte, om fødevarerne er tørre.
Fødevaren klæber til ristene	Fødevaren vendes ikke.	Efter en times tørring skal du bruge en spatel til at vende fødevarerne.

Bortskaffelse af brugte apparater

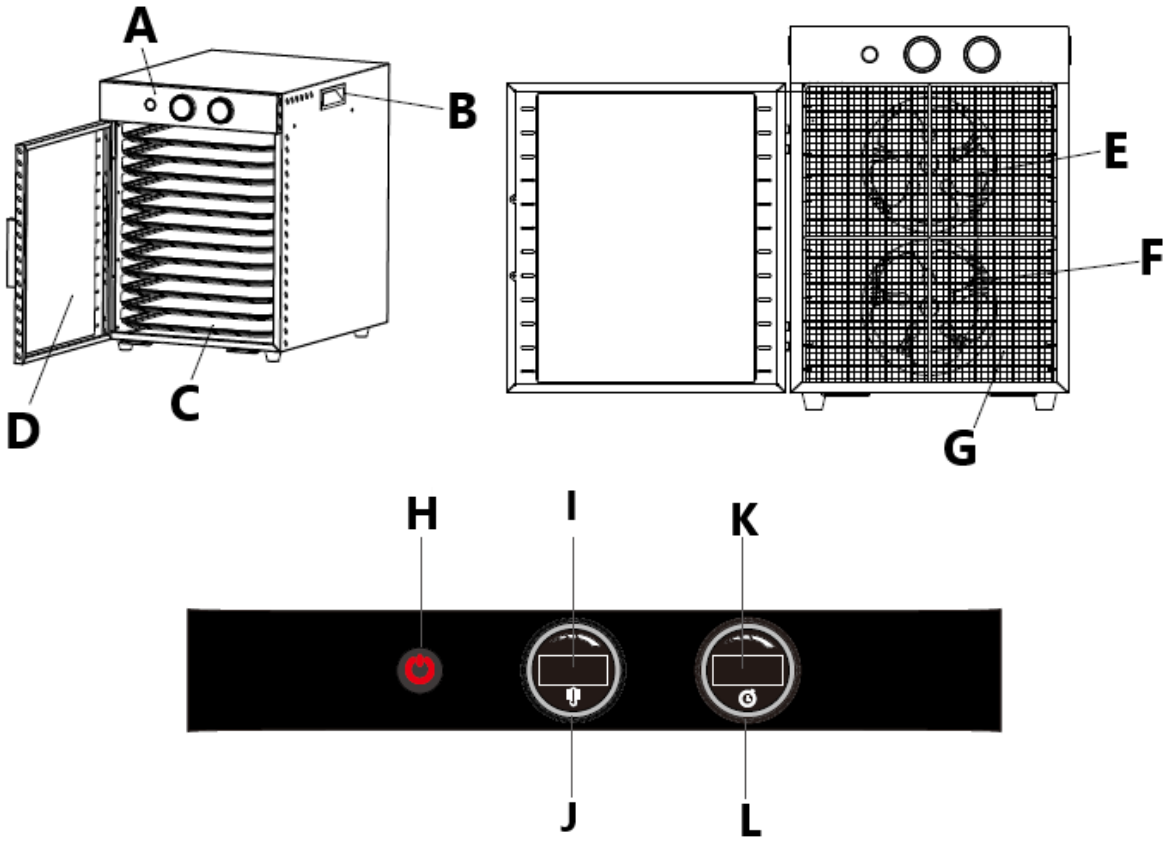
Dette apparat må ikke bortskaffes via det kommunale affaldssystem. Aflever det til en genbrugs- og indsamlingsstation for elektriske og elektroniske apparater. Tjek symbolet på produktet, brugsanvisningen og emballagen. Den plast, der er brugt til at fremstille apparatet, kan genbruges i overensstemmelse med mærkningen. Ved at vælge at genbruge yder du et væsentligt bidrag til beskyttelsen af vores miljø.
Kontakt de lokale myndigheder for oplysninger om dit lokale genbrugsanlæg.

Tämä käyttöopas on käännetty konekääntäjän avulla. Olemme pyrkineet tarjoamaan mahdollisimman tarkan käännöksen. Automaattisten käännösten laatu ei kuitenkaan ole täydellinen, eikä sen ole tarkoitus korvata ihmisten tekemiä käännöksiä. Virallinen käyttöopas on englanninkielinen versio. Käännöksessä mahdollisesti esiintyvät ristiriitaisuudet tai erot viralliseen versioon eivät ole sitovia, eikä niillä ole oikeudellista vaikutusta ohjeiden noudattamisen tai täytäntöönpanon osalta. Jos jokin käyttöohjeen sisältämien tietojen tarkkuuteen liittyvä seikka askarruttaa sinua, käänny käyttöohjeiden virallisen englanninkielisen version puoleen.

Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo
Tuotteen nimi	Elintarvikekuivuri
Malli	RCDA-51/16
Nimellisjännite [V]	230
Nimellisteho [W]	1200
Mitat [leveys x syvyys x korkeus; mm]	350 x 440 x 600
Kuivauslämpötila [°C]	20–90
Tilavuus [l]	51
Ajastin	Enintään 24 h
Hyllyjen lukumäärä	16
Hyllyn koko [mm]	315 x 315

Laitteen kuvaus



A. Ohjauspaneeli
B. Nostokahva
C. Hyllyt
D. Lasinen ovi
E. Tuulettimen siipi
F. Lämmitysputki

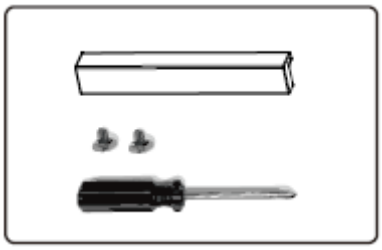
G. Suojaritilä
H. Päälle/pois-painike
I. Lämpötilanäyttö
J. Lämpötilan säätönuppi (kiertämällä myötäpäivään lämpötila nousee; vastapäivään se laskee)
K. Ajastimen näyttö
L. Ajastimen säätönuppi (kiertämällä myötäpäivään lisäät aikaa; vastapäivään vähennät aikaa)

Valmistelu käyttöä varten

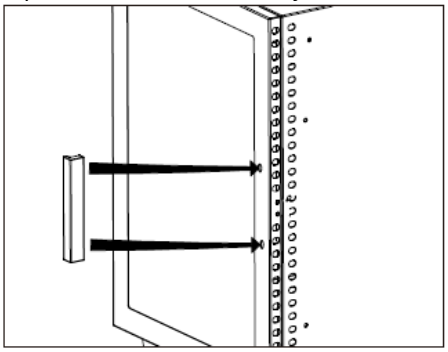
Käyttöympäristön lämpötila ei saa olla yli 40 °C, ja suhteellisen kosteuden tulee olla alle 85 %. Huolehdi hyvästä ilmanvaihdosta laitteen käyttökohteessa. Laitteen kummankin sivun ja seinän tai muiden kohteiden välillä on oltava vähintään 30 cm:n etäisyys. Laitetta on aina käytettävä tasaisella, vakaalla, puhtaalla, tulenkestävällä ja kuivalla alustalla, ja se on pidettävä poissa lasten ja sellaisten henkilöiden ulottuvilta, joilla on rajoittunut toimintakyky. Sijoita laite niin, että pääset aina käsiksi sen sähköpistokkeeseen. Laitteeseen kytketyn virtajohdon on oltava asianmukaisesti maadoitettu, ja sen on vastattava tuoteselosteen teknisiä tietoja.

Irrota tarjottimet ja puhdista ne perusteellisesti samoin kuin kuivauskammio ennen ensimmäistä käyttökertaa.

OVEN KAHVAN ASENNUS



1. Löysää oven kahvaan kiinnitetyt pultit ruuvimeisselillä.
2. Avaa ovi, kohdista kahva etupuolella olevaan reikään ja kiristä sitten pultit sisäpuolella olevaan reikään



Elintarvikkeiden valinta ja esikäsittely

a) Käytä parasta laatua olevia elintarvikkeita. Sesongin huipulla olevissa hedelmissä ja vihanneksissa on enemmän ravintoaineita ja makua. Lihan, kalan ja siipikarjan tulee olla vähärasvaista ja tuoretta.
b) Älä käytä elintarvikkeita, joissa on kolhuja tai virheitä. Huonolaatuiset hedelmät ja vihannekset voivat pilata koko erän.
c) Käytä aina vähärasvaista lihaa. Poista mahdollisimman paljon rasvaa ennen kuivausta.
HUOMAA: aseta lihan alle paperipyyhe kuivauksen ajaksi imemään rasvaa.
d) Poista kivet, kuori ja ytimet.
e) Silppua, viipaloi tai kuutioi elintarvikkeet tasaisiksi paloiksi. Viipaleiden paksuuden tulisi olla 0,6–2 cm. Liha tulisi leikata enintään 0,5 cm:n paksuisiksi paloiksi.
f) Höyrytä tai paista liha 71 °C:seen (160 °F) ja siipikarja 74 °C:seen (165 °F) ruokalämpömittarilla mitattuna ennen kuivausta.
g) Kammion sisälämpötila on pidettävä 55–60 °C:ssa (130–140 °F) koko kuivausprosessin ajan.

h) Kalan kuivaaminen kuivalihaksi vaatii paljon huomiota. Kala on puhdistettava ja luutettava asianmukaisesti sekä huuhdeltava perusteellisesti, jotta kaikki veri huuhtoutuu pois. Höyrytä tai paista kalaa 93 °C:ssa (200 °F), kunnes se hajoaa helposti, ennen kuivausta.
i) Liota leikattuja hedelmiä joko sitruuna- tai ananasmehussa muutaman minuutin ajan ennen niiden asettamista ritilöille.
j) Käytä askorbiinihapposeosta. Liuota noin 2–3 ruokalusikallista 1 litraan vettä. Liota hedelmäviipaleita liuoksessa 2–3 minuuttia ja aseta ne sitten kuivausritilöille.
k) Vahapäällysteiset hedelmät (viikunat, persikat, viinirypäleet, mustikat, luumut jne.) tulisi kastaa kiehuvaan veteen vahakerroksen poistamiseksi. Tämä mahdollistaa kosteuden helpon haihtumisen kuivauksen aikana.
l) Blanchointi voi toimia kuivattamisen esikäsittelynä. Blanchointi ei tuhoa hyödyllisiä entsyymejä ja auttaa säilyttämään ravintoaineita. Ruokaa voidaan blanchoida kahdella tavalla:
    - Vesiblanchointi: käytä isoa kattilaa; täytä se puoliksi vedellä. Kuumenna vesi kiehuvaksi. Laita ruoka suoraan kiehuvaan veteen ja peitä kattila. Ota ruoka pois kolmen minuutin kuluttua. Asettele ruoka kuivausritilöille.
    - Höyryblanchointi: käytä höyrykeitintä ja kiehauta 5–7 cm (2–3 tuumaa) vettä alakerrassa. Laita ruoka höyrykorin sisään ja höyrytä 3–5 minuuttia. Ota höyrytetty ruoka pois ja asettele se kuivausritilöille.

Kukkien ja käsitöiden kuivaus

a) Kukkien tulisi olla alusta alkaen kuivia; parasta on poimia ne sen jälkeen, kun kaste on kuivunut, ja ennen kuin yön kosteus ehtii tarttua niihin. Kuivaa kukat mahdollisimman pian poimimisen jälkeen.
b) Paras ympäristö kukkien kuivaamiseen on kuiva, lämmin, pimeä, puhdas ja hyvin tuuletettu tila, minkä vuoksi kuivauslaite on ihanteellinen vaihtoehto. Kukat säilyttävät parhaan värinsä ja kunnon, kun ne kuivataan nopeasti.
c) Luonnollisten öljyjen säilyttämiseksi tulisi käyttää **matalaa** lämpötilaa.
d) Poista lehdet tai jätä ne paikoilleen, jos haluat. Hävitä ruskeat tai vaurioituneet lehdet.
e) Aseta kukat tarjottimelle yhtenä kerroksena niin, että ne eivät ole päällekkäin.
f) Kuivausajat vaihtelevat huomattavasti kukan koon ja lehtien määrän mukaan. Kuivaa 38 °C:ssa (100 °F).
g) Savi- ja helmitöitä voidaan kuivata laitteessa, mutta kuivauslämpötilat voivat vaihdella.

Laitteen käyttö

1. Älä peitä kuivauslaitteen takana ja ovessa olevia tuuletusaukkoja. Poista kehys kuivauslaitteesta. Aseta kuivattavat tuotteet kuivauslaitteen ritilälle.
2. Aseta kappaleet niin, etteivät ne kosketa toisiaan. Älä aseta tuotteita päällekkäin tai anna niiden koskettaa toisiaan. Tuotteiden välissä tulisi olla riittävästi tilaa ilmankierron varmistamiseksi. Poista ylimääräinen vesi ruoasta (pyyhi ruoka paperipyyhkeellä tai lautasliinalla). Liika vesi voi aiheuttaa kuivauslaitteen lämpötilan laskun.
3. Kytke virta päälle. Käännä lämpötilan säätönuppi haluttuun lämpötila-asetukseen. Säädä lämpötilan säätönuppia tarpeen mukaan. On suositeltavaa sijoittaa uunilämpömittari kuivauslaitteeseen lämpötila-asetuksen seuraamiseksi.
4. Käännä ajastinhalkaisija haluttuun kuivausaikaan.
5. Esilämmitä kammio 5–10 minuuttia ja aseta sitten hylly sisään.
6. Varmista, että oven sivut ovat kiinni ja tiukasti kiinnittyneet koteloon.
7. Kuivauksen aikana joidenkin tuotteiden pinnalle voi muodostua vesipisaroita. Ne voidaan poistaa kuivaamalla tuote puhtaalla pyyhkeellä tai paperipyyhkeellä. Käytä varovasti, kuivauslaite kuumenee!
   HUOMAUTUS: Kuivausaika voi riippua useista tekijöistä, kuten suhteellisesta kosteudesta, ilman lämpötilasta sekä tuotteen paksuudesta, lämpötilasta ja rasvapitoisuudesta. Kuivauslaitteen todellinen lämpötila perustuu
   21 °C:n (70 °F) ympäristön lämpötilaan. Jos kuivauslaitetta ei käytetä noin 21 °C:n (70 °F) ympäristön lämpötilassa, lämpötilansäätimessä näkyvää lämpötilaa ei välttämättä saavuteta.

Kuivausvinkkejä

- Älä aseta elintarvikkeita päällekkäin. Aseta elintarvikkeet tasaisesti ritilöille.
- Tarkista kuivausaste 6 tunnin kuluttua ja sen jälkeen 2 tunnin välein, kunnes tuote on rapea, taipuisa tai nahkainen tuotteesta riippuen.
- Tarkista, että elintarvikkeet ovat täysin kuivia ennen niiden poistamista. Avaa tai leikkaa muutama näyte keskeltä auki sisäisen kuivumisen tarkistamiseksi. Jos elintarvikkeet ovat vielä kosteita, kuivaa niitä pidempään.
- Merkitse jokaiseen säilytysastiaan elintarvikkeen nimi, kuivauspäivämäärä ja alkuperäinen paino.
- Oikea säilytys on välttämätöntä elintarvikkeiden laadun säilyttämiseksi. Pakkaa elintarvikkeet, kun ne ovat jäähtyneet.
- Elintarvikkeet säilyvät pidempään, jos ne varastoidaan viileässä, pimeässä ja kuivassa paikassa. Ihanteellinen säilytyslämpötila on 16 °C (60 °F) tai alempi.
- Laita kuivatut elintarvikkeet muovisiin pakastuspusseihin ennen kuin säilytät ne metalli- tai lasiastioissa.
- Poista mahdollisimman paljon ilmaa ennen sulkemista.
- Tyhjiöpakkaus on ihanteellinen tapa säilyttää kuivattuja elintarvikkeita.
- Elintarvikkeet kutistuvat kuivausprosessin aikana noin 1/4–1/2 alkuperäisestä koostaan ja painostaan, joten paloja ei kannata leikata liian pieniksi. 0,5 kg raakaa lihaa tuottaa noin 1/3–1/2 vähemmän kuivalihaa.
- Jos lämpötila on asetettu liian korkeaksi, elintarvikkeet voivat kovettua ja kuivua ulkopuolelta, mutta jäädä sisältä kosteiksi. Jos lämpötila on liian matala, kuivausaika pitenee.

Puhdistaminen ja huolto

a) Puhdista ritilät ja kuivauskammio ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja jokaisen käyttökerran jälkeen.
b) Aseta virtakytkin ja ajastimen nuppi asentoon ”OFF” ja irrota virtajohto pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.
c) Poista ritilät kuivauskammiosta.
d) Pyyhi kuivauskammio puhtaaksi (sisä- ja ulkopuolelta) kostealla sienellä tai pesuliinalla.
e) HUOMIO! Reunat voivat olla teräviä! Älä roiskuta vettä lämmityselementille (sijaitsee suojaverkon takana kuivauskammion takaosassa). Vesi voi vahingoittaa sähkökomponentteja ja lisää sähköiskun vaaraa. ÄLÄ upota kuivauslaitetta veteen.
f) Puhdista ritilät lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa välittömästi.
g) Älä käytä puhdistukseen teräviä ja/tai metallisia esineitä (esim. terästharjaa tai metallista lastaa), sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintamateriaalia.
h) 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 astiassa	Kuivaus on jäänyt puutteelliseksi. Ruoka on leikattu epätasaisesti, minkä vuoksi kuivaus on jäänyt puutteelliseksi. Kuivatut elintarvikkeet on jätetty huoneenlämpötilaan liian pitkäksi aikaa jäähtymisen jälkeen, jolloin kosteutta on päässyt takaisin elintarvikkeisiin.	Tarkista elintarvikkeiden kuivausaste ennen niiden poistamista kuivauslaitteesta. Leikkaa elintarvikkeet tasaisiksi paloiksi. Jäähdytä ne nopeasti ja pakkaa välittömästi.
Home ruoassa	kuivaus on jäänyt kesken. Ruoan kosteuspitoisuutta ei ole tarkistettu viikon kuluessa. Säilytysastia ei ole	Tarkista useiden ruokapalojen kuivausaste. Tarkista säilytysastian kosteus viikon kuluessa ja kuivaa ruoka

	ilmatiivis. Säilytyslämpötila on liian korkea tai ruoassa on kosteutta. Ruoassa on saattanut tapahtua pintakuivumista, mikä tarkoittaa, että ruoka on kuivattu liian korkeassa lämpötilassa ja kuivunut ulkopuolelta, mutta ei ole kuivunut kokonaan sisältä.	tarvittaessa uudelleen. Käytä säilytykseen ilmatiiviitä astioita. Säilytä ruokia viileissä tiloissa, joiden lämpötila on enintään 21 °C (70 °F). Kuivaa ruokia sopivissa lämpötiloissa.
Ruskeat täplät vihanneksissa	Kuivauslämpötila on ollut liian korkea. Vihannekset on kuivattu liikaa.	Kuivaa elintarvikkeet sopivissa lämpötiloissa / käytä kuivausohjetta viitteenä. Tarkista elintarvikkeiden kuivausaste säännöllisesti.
Elintarvikkeet tarttuvat ritilöihin	Elintarvikkeita ei ole käännetty.	Käännä elintarvikkeet lastalla yhden tunnin kuivauksen jälkeen.

Käytettyjen laitteiden hävittäminen

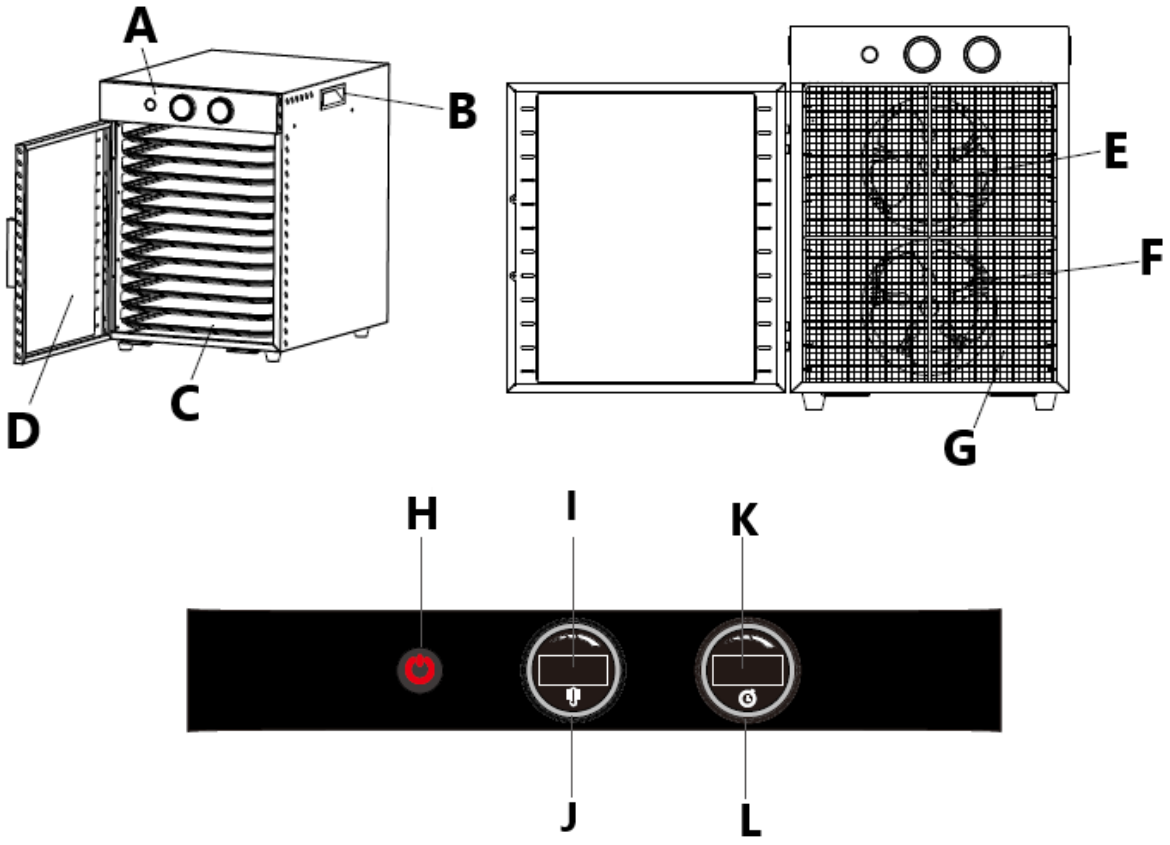
Älä hävitä laitetta yleisen kunnallisen jätehuollon kautta. Luovuta se sähkölaitteiden kierrätykseen erikoistuneeseen keräyspisteeseen. Tarkista tuotteessa, käyttöohjeessa ja pakkauksessa oleva symboli. Laitteen valmistamiseen käytetyt muovit voidaan kierrättää merkintöjen mukaisesti. Kierrättämällä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

Deze gebruikershandleiding is voor uw gemak vertaald met behulp van automatische vertaling. Er is redelijk wat inspanning geleverd voor het zo nauwkeurig verstrekken van een accurate vertaling; alleen is geen enkele geautomatiseerde vertaling perfect en het is ook niet de bedoeling dat zij menselijke vertalers gaan vervangen. De officiële gebruikershandleiding is de Engelse versie. Discrepanties of verschillen in de vertaling zijn niet bindend en hebben geen rechtsgevolgen voor naleving of handhaving. Bij vragen over de juistheid van de informatie in de gebruikershandleiding wordt verwezen naar de Engelse versie van die inhoud, die de officiële versie is.

Technische gegevens

Beschrijving parameter	Waarde parameter
Productnaam	Voedseldroger
Model	RCDA-51/16
Nominale spanning [V]	230
Nominaal vermogen [W]	1200
Afmetingen [breedte x diepte x hoogte; mm]	350 x 440 x 600
Droogtemperatuur [°C]	20 - 90
Capaciteit [L]	51
Timer	Tot 24 uur
Aantal roosters	16
Afmetingen legplaten [mm]	315 x 315

Beschrijving van het apparaat



A. Besturingspaneel
B. Trekhandgreep
C. Legplaten
D. Glazen deur
E. Ventilatorblad
F. Verwarmingsbuis

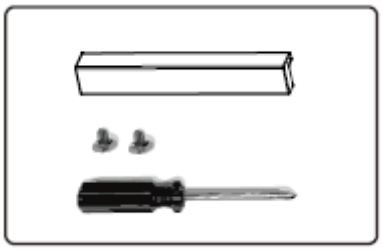
G. Beschermrooster
H. Aan/uit-knop
I. Temperatuurdisplay
J. Temperatuurregelknop (met de klok mee draaien verhoogt de temperatuur; tegen de klok in draaien verlaagt de temperatuur)
K. Timerweergave
L. Timer-instelknop (met de klok mee draaien om te verhogen; tegen de klok in draaien om te verlagen)

Klaarmaken voor gebruik

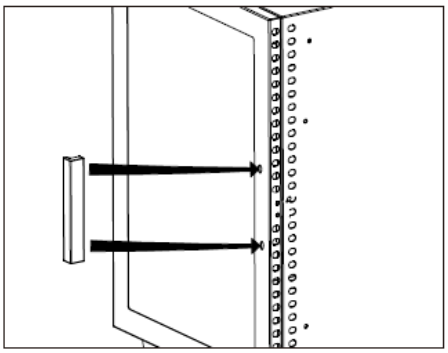
De omgevingstemperatuur mag niet hoger zijn dan 40°C en de relatieve vochtigheid moet lager zijn dan 85%. Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. Er moet minstens 30 cm afstand zijn tussen elke kant van het apparaat en de muur of andere voorwerpen. Het apparaat 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. Plaats het apparaat zo dat u altijd bij de stekker kunt. Het op het apparaat aangesloten netsnoer moet correct geaard zijn en overeenkomen met de technische gegevens op het productetiket.

Demonteer de bakken en reinig deze grondig, net als de droogkamer, vóór het eerste gebruik.

DE DEURHANDGREEP MONTEREN



1. Draai de bouten van de deurhandgreep los met een schroevendraaier.
2. Open de deur, lijn de handgreep uit met het gat aan de voorkant en draai vervolgens de bouten vast met het gat aan de binnenkant



Keuze en voorbehandeling van voedsel

a) Gebruik voedsel van de beste kwaliteit. Fruit en groenten in het hoogseizoen bevatten meer voedingsstoffen en hebben meer smaak. Vlees, vis en gevogelte moeten mager en vers zijn.
b) Gebruik geen voedsel met kneuzingen of vlekken. Slechte groenten en fruit kunnen de hele partij bederven.
c) Gebruik altijd mager vlees. Verwijder zoveel mogelijk vet voordat u het voedsel droogt.
OPMERKING: leg tijdens het drogen keukenpapier onder het vlees om het vet op te nemen.
d) Verwijder eventuele pitten, schil of klokhuizen.
e) Snijd het voedsel in gelijkmatige reepjes, plakjes of blokjes. Plakjes moeten tussen de 0,6 cm en 2 cm dik zijn. Vlees mag niet dikker dan 0,5 cm worden gesneden.
f) Stoom of braad vlees tot 71 °C (160 °F) en gevogelte tot 74 °C (165 °F), gemeten met een voedselthermometer, voordat u het gaat drogen.

g) De temperatuur in de kamer moet gedurende het gehele droogproces op 55°-60°C (130°-140°F) worden gehouden.
h) Het drogen van vis tot jerky vergt veel aandacht. Het moet goed worden schoongemaakt en ontbeend en grondig worden afgespoeld om ervoor te zorgen dat al het bloed wordt weggewassen. Stoom of bak de vis op 93 °C (200 °F) tot hij uit elkaar valt, voordat je hem droogt.
i) Laat het gesneden fruit een paar minuten in citroen- of ananassap weken voordat je het op de roosters legt.
j) Gebruik een mengsel met ascorbinezuur. Los ongeveer 2-3 eetlepels op in 1 liter water. Laat de stukjes fruit 2-3 minuten in de oplossing weken en leg ze daarna op de roosters.
k) Fruit met een waslaagje (vijgen, perziken, druiven, bosbessen, pruimen, enz.) moet in kokend water worden ondergedompeld om de waslaag te verwijderen. Hierdoor kan vocht tijdens het drogen gemakkelijk ontsnappen.
l) Door te blancheren kunnen voedingsmiddelen worden voorbehandeld voor het drogen. Door te blancheren worden nuttige enzymen niet vernietigd en blijven de voedingsstoffen beter behouden. Er zijn twee manieren om voedsel te blancheren:
    - Blancheren in water: neem een grote pan en vul deze voor de helft met water. Breng het water aan de kook. Doe het voedsel direct in kokend water en dek het af. Na drie minuten verwijderen. Leg het eten op de roosters.
    - Blancheren met stoom: breng in het onderste deel van een stoompan 5-7 cm (2-3 inch) water aan de kook. Leg het voedsel in het stoommandje en stoom het 3-5 minuten. Haal het gestoomde voedsel eruit en leg het op de roosters.

Bloemen drogen en knutselen

a) De bloemen moeten om te beginnen droog zijn; het beste is om ze te plukken nadat de dauw is opgedroogd en voordat de nachtelijke vochtigheid intreedt. Droog de bloemen zo snel mogelijk na het plukken.
b) De beste omstandigheden voor het drogen van bloemen zijn een droge, warme, donkere, schone en goed geventileerde ruimte, waardoor een droogkast een ideale omgeving is. Bloemen behouden hun kleur en kwaliteit het best wanneer ze snel worden gedroogd.
c) **Een** lage temperatuur moet worden gebruikt om de natuurlijke oliën te behouden.
d) Verwijder de bladeren, of laat het blad zitten als je dat liever hebt. Gooi bruine of beschadigde bladeren weg.
e) Leg de bloemen in een enkele laag op de bakplaat, zonder dat ze elkaar overlappen.
f) De droogtijden variëren aanzienlijk, afhankelijk van de grootte van de bloem en de hoeveelheid bladeren. Droog bij 38 °C (100 °F).
g) Kneedklei en kralen kunnen in het apparaat worden gedroogd, maar de droogtemperaturen kunnen variëren.

Gebruik van het apparaat

1. Blokkeer de ventilatieopeningen achter de dehydrator en op de deur niet. Verwijder het frame uit de dehydrator. Bekleed het rooster van de dehydrator met de te drogen producten.
2. Leg de stukken zo neer dat ze elkaar niet raken. Laat de producten elkaar niet overlappen of elkaar raken. Er moet voldoende ruimte tussen de producten zijn voor luchtcirculatie. Verwijder overtollig water van het voedsel (depp het voedsel af met keukenpapier of een servet). Te veel water kan ervoor zorgen dat de temperatuur in de dehydrator daalt.
3. Zet de aan/uit-schakelaar aan. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuurinstelling. Pas de temperatuurknop indien nodig aan. Het wordt aanbevolen om een oventhermometer in de dehydrator te plaatsen om de temperatuurinstelling in de gaten te houden.
4. Draai de tijdknop naar de gewenste droogtijd.
5. Verwarm de kamer 5-10 minuten voor en plaats vervolgens het rooster erin.
6. Zorg ervoor dat de zijkanten van de deur gesloten zijn en stevig tegen de behuizing aanliggen.

7. Tijdens het drogen kunnen zich op het oppervlak van sommige producten waterdruppels vormen. Deze kunt u verwijderen door het product met een schone handdoek of keukenpapier af te drogen. Wees voorzichtig, de dehydrator wordt heet!
   OPMERKING: De droogtijd kan afhankelijk zijn van verschillende factoren, waaronder de relatieve luchtvochtigheid, de luchttemperatuur en de dikte, temperatuur en het vetgehalte van het product. De werkelijke temperatuur van de dehydrator is gebaseerd op
   een omgevingstemperatuur van 21 °C (70 °F). Als de dehydrator niet bij een omgevingstemperatuur van ongeveer 21 °C (70 °F) wordt gebruikt, wordt de op de temperatuurknop aangegeven temperatuur mogelijk niet bereikt.

Tips voor het drogen

- Leg de voedingsmiddelen niet overlappend neer. Leg ze plat op de roosters.
- Controleer na 6 uur of ze droog zijn en controleer daarna om de 2 uur totdat ze knapperig, buigzaam of leerachtig zijn, afhankelijk van het product.
- Controleer of het voedsel volledig droog is voordat u het eruit haalt. Snijd een paar stukjes open of doormidden om te controleren of het van binnen droog is. Als het voedsel nog vochtig is, laat het dan langer drogen.
- Label elke bak met de naam van het voedsel, de droogdatum en het oorspronkelijke gewicht.
- Juiste bewaring is essentieel om de kwaliteit van het voedsel te behouden. Verpak het voedsel pas als het is afgekoeld.
- Voedingsmiddelen zijn langer houdbaar als ze op een koele, donkere en droge plaats worden bewaard. De ideale bewaartemperatuur is 16 °C (60 °F) of lager.
- Doe gedroogde voedingsmiddelen in plastic diepvrieszakjes voordat u ze in metalen of glazen bakjes bewaart.
- Verwijder zoveel mogelijk lucht voordat u de zakjes afsluit.
- Vacuümverpakking is ideaal voor het bewaren van gedroogde voedingsmiddelen.
- Voedsel krimpt tijdens het droogproces tot ongeveer 1/4 tot 1/2 van de oorspronkelijke omvang en het oorspronkelijke gewicht, dus snijd de stukken niet te klein. 0,5 kg rauw vlees levert ongeveer 1/3 tot 1/2 minder gedroogd vlees op.
- Als de temperatuur te hoog is ingesteld, 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 drogen langer.

Reiniging en onderhoud

a) Reinig de roosters en de droogkamer voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en na elk gebruik.
b) Zet de aan/uit-schakelaar en de timerknop in de stand „OFF“ en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
c) Haal de roosters uit de droogkamer.
d) Veeg de droogkamer (van binnen en van buiten) schoon met een vochtige spons of doek.
e) LET OP! De randen kunnen scherp zijn! Spat geen water op het verwarmingselement (dat zich achter het rooster achterin de kamer bevindt). Water kan de elektrische onderdelen beschadigen en verhoogt het risico op een elektrische schok. Dompel de dehydrator NIET onder in water.
f) Reinig de roosters met warm zeepwater. Spoel ze af met schoon water en droog ze 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 bak	Onvolledige droging. Het voedsel is ongelijkmatig gesneden, waardoor het niet volledig is gedroogd. Gedroogd voedsel is na het afkoelen te lang bij kamertemperatuur bewaard, waardoor er weer vocht in het voedsel is getrokken.	Controleer of het voedsel droog is voordat u het uit de dehydrator haalt. Snijd het voedsel in gelijke stukken. Laat het snel afkoelen en verpak het onmiddellijk.
Schimmel op voedsel	Onvolledige droging. Het voedsel is niet binnen een week gecontroleerd op vochtgehalte. De bewaarbak is niet luchtdicht. De bewaartemperatuur is te hoog of er zit vocht in het voedsel. Er kan sprake zijn van oppervlakteharding, wat betekent dat het voedsel bij een te hoge temperatuur is gedroogd en dat het aan de buitenkant wel droog is, maar van binnen nog niet volledig gedroogd.	Controleer de droogheid van meerdere stukken voedsel. Controleer de bewaarbak binnen 1 week op vocht en droog het voedsel indien nodig opnieuw. Gebruik luchtdichte bakken voor bewaring. Bewaar voedsel op koele plaatsen bij een temperatuur van 21 °C (70 °F) of lager. Droog voedsel bij de juiste temperaturen.
Bruine vlekken op groenten	Er is een te hoge droogtemperatuur gebruikt. De groenten zijn te lang gedroogd.	Droog voedsel bij de juiste temperaturen; gebruik de drooggids als richtlijn. Controleer het voedsel regelmatig op droogheid.
Het voedsel kleeft aan de roosters	Het voedsel wordt niet omgedraaid.	Gebruik na een uur drogen een spatel om het voedsel om te draaien.

Afvoer van gebruikte apparaten

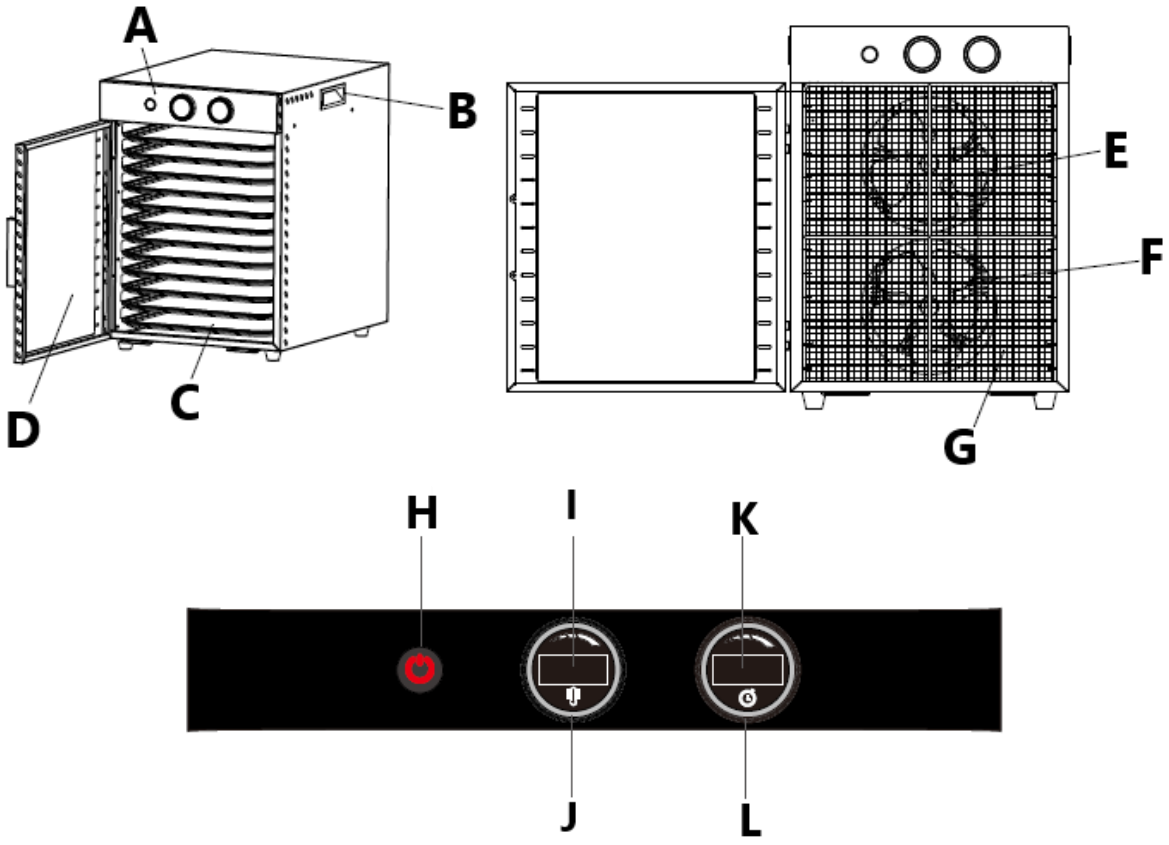
Gooi dit apparaat niet in gemeentelijke afvalsystemen. Lever het in bij een recycling- en verzamelpunt voor elektrische apparaten. Controleer het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing en de verpakking. De kunststoffen die voor de bouw van het apparaat zijn gebruikt, kunnen overeenkomstig hun 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 bruksanvisningen er oversatt ved hjelp av maskinoversettelse. Det er gjort rimelige anstrengelser for å gi en nøyaktig oversettelse, men ingen automatisk oversettelse er perfekt, og det er heller ikke meningen at den skal erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle bruksanvisningen er den engelske versjonen. Eventuelle uoverensstemmelser eller forskjeller i oversettelsen er ikke bindende og har ingen juridisk virkning med hensyn til overholdelse eller håndhevelse. Hvis det oppstår spørsmål knyttet til nøyaktigheten av informasjonen i brukerhåndboken, henvises det til den engelske versjonen av innholdet, som er den offisielle versjonen.

Tekniske data

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi
Produktnavn	Matdehydrator
Modell	RCDA-51/16
Nominell spenning [V]	230
Nominell effekt [W]	1200
Mål [bredde x dybde x høyde; mm].	350 x 440 x 600
Dehydreringstemperatur [°C]	20 - 90
Kapasitet [L]	51
Timer	Opptil 24 t
Antall hyller	16
Hyllestørrelse [mm]	315 x 315

Beskrivelse av enheten



A. Styrepanel
B. Løftehåndtak
C. Hyller
D. Glassdør
E. Vifteblad

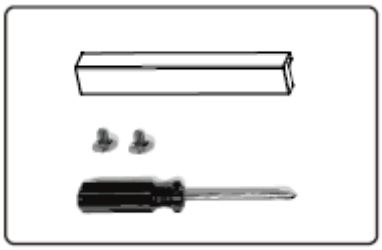
F. Varmerør
G. Beskyttelsesrist
H. On/Off-knapp
I. Temperaturdisplay
J. Temperaturjusteringsknapp (dreier med klokken for å øke; mot klokken for å redusere)
K. Timerdisplay
L. Timerjusteringsknapp (dreier med klokken for å øke; mot klokken for å redusere)

Klargjøring for bruk

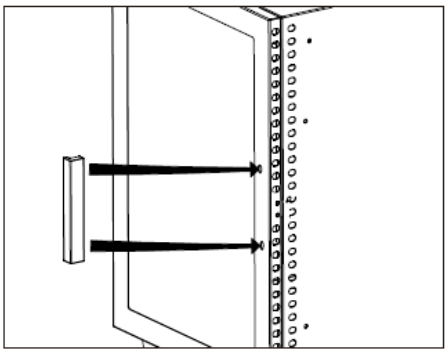
Omgivelsestemperaturen må ikke være høyere enn 40 °C, og den relative luftfuktigheten bør være under 85 %. Sørg for god ventilasjon i rommet der apparatet brukes. Det bør være minst 30 cm avstand mellom hver side av enheten og veggen eller andre gjenstander. Apparatet skal alltid brukes når det er plassert på et jevnt, stabilt, rent, brannsikkert og tørt underlag, og det skal være utilgjengelig for barn og personer med begrensede mentale og sensoriske funksjoner. Plasser enheten slik at du alltid har tilgang til støpselet. Strømledningen som er koblet til apparatet, må være forskriftsmessig jordet og stemme overens med de tekniske opplysningene på produktetiketten.

Demonter brettene og rengjør dem grundig, samt tørkekammeret, før første gangs bruk.

MONTERING AV DØRHÅNDTAK



1. Løsne boltene som er festet til dørhåndtaket med en skrutrekker.
2. Åpne døren, juster håndtaket med hullet på forsiden, og stram deretter boltene med hullet på innsiden



Valg og forbehandling av mat

a) Bruk matvarer av best mulig kvalitet. Frukt og grønnsaker i høysesong har flere næringsstoffer og mer smak. Kjøtt, fisk og fjærkre bør være magert og ferskt.
b) Ikke bruk mat med blåmerker eller flekker. Dårlig frukt og grønnsaker kan ødelegge hele partiet.
c) Bruk alltid magert kjøtt. Fjern så mye fett som mulig før dehydrering.
MERK: Legg kjøkkenpapir under kjøttet ved dehydrering for å absorbere fett.
d) Fjern eventuelle steiner, skall eller kjerner.
e) Riv, skjær eller hakk maten jevnt. Skivene bør være mellom 0,6 cm og 2 cm tykke. Kjøtt bør skjæres i maksimalt 0,5 cm tykke skiver.
f) Damp eller stek kjøtt til 71°C (160°F) og fjærkre til 74°C (165°F) målt med et mattermometer før dehydrering.
g) Temperaturen inne i kammeret må holdes på 55°–60°C (130°–140°F) gjennom hele tørkeprosessen.

h) Å tørke fisk til jerky krever mye oppmerksomhet. Den må renses og beinfries ordentlig og skylles grundig for å sikre at alt blodet vaskes bort. Damp eller stek fisken ved 93°C (200°F) til den flaker seg, før dehydrering.
i) Legg skåret frukt i bløt i enten sitron- eller ananassaft i noen minutter før du legger den ut på ristene.
j) Bruk en askorbinsyreblanding. Løs opp ca. 2–3 spiseskjeer i 1 liter vann. Legg fruktskivene i bløt i løsningen i 2–3 minutter, og legg dem deretter på ristene.
k) Frukt med et voksbelegg (fiken, fersken, druer, blåbær, svisker osv.) bør dyppes i kokende vann for å fjerne voksen. Dette gjør at fuktighet lett kan slippe ut under tørkingen.
l) Blanchering kan forbehandle mat for tørking. Blanchering ødelegger ikke nyttige enzymer og bidrar til å bevare næringsstoffer. Det er to måter å blanchere mat på:
   - Vannblanchering: bruk en stor kjele; fyll den halvveis med vann. Kok opp vannet. Legg maten direkte i det kokende vannet og dekk til. Ta ut etter tre minutter. Fordel maten på ristene.
   - Dampblanchering: bruk en dampkjele og kok opp 5-7 cm (2-3 tommer) vann i bunndelen. Legg maten i dampkurven og damp i 3-5 minutter. Ta ut den dampede maten og fordel den på ristene.

Tørking av blomster og håndverk

a) Blomstene bør være tørre fra starten av, best hvis de er plukket etter at duggen har tørket og før nattfuktigheten setter inn. Tørk blomstene så snart som mulig etter plukking.
b) Den beste tilstanden for tørking av blomster er et tørt, varmt, mørkt, rent og godt ventilert område, noe som gjør en dehydrator til en ideell setting. Blomster vil beholde best farge og tilstand når de tørkes raskt.
c) **En** lav temperatur bør brukes for å bevare de naturlige oljene.
d) Fjern bladene, eller behold løvet hvis du foretrekker det. Kast eventuelle brune eller skadede blader.
e) Plasser i et enkelt lag på brettet, og unngå overlapping.
f) Tørketidene vil variere betydelig avhengig av blomstens størrelse og mengden løv. Tørk ved 38°C (100°F).
g) Deigkunst og perler kan tørkes i apparatet, men tørketemperaturene kan variere.

Bruk av enheten

1. Ikke blokker ventilasjonsåpningene bak dehydratoren og på døren. Fjern rammen fra dehydratoren. Legg tørre gjenstander på dehydratorens rist.
2. Plasser bitene slik at de ikke berører hverandre. Ikke legg produktene oppå hverandre eller la dem berøre hverandre. Det bør være nok plass mellom produktene for luftsirkulasjon. Fjern overflødig vann fra maten (dunk maten med et papirhåndkle eller serviett). For mye vann kan føre til at dehydratorens temperatur synker.
3. Slå på strømbryteren. Drei temperaturknappen til ønsket temperaturinnstilling. Juster temperaturknappen etter behov. Det anbefales å plassere et ovnstermometer i dehydratoren for å overvåke temperaturinnstillingen.
4. Drei tidsinnstillingsknappen til ønsket tørketid.
5. Forvarm kammeret i 5–10 minutter, og sett deretter hyllen inn.
6. Sørg for at sidene på døren er lukket og godt festet til kabinettet.
7. Under dehydrering kan det dannes vanndråper på overflaten av noen produkter. Disse kan fjernes ved å tørke produktet med et rent håndkle eller papirhåndkle. Bruk med forsiktighet – dehydratoren blir varm!

   MERK: Tørketiden kan avhenge av flere faktorer, inkludert relativ luftfuktighet, lufttemperatur og produktets tykkelse, temperatur og fettinnhold. Den faktiske temperaturen i dehydratoren er basert på en omgivelsestemperatur på 21°C (70°F). Hvis dehydratoren ikke brukes ved omgivelsestemperaturer på ca. 21°C (70°F), kan det hende at temperaturen som er angitt på temperaturkontrollknappen ikke nås.

Tørketips

- Ikke legg matvarer oppå hverandre. Legg matvarer flatt på ristene.

- Kontroller tørrhetsgraden etter 6 timer, og sjekk deretter hvert 2. time til maten er sprø, bøyelig eller seig avhengig av produktet.
- Kontroller matvarene for å forsikre deg om at de er helt tørre før du tar dem ut. Åpne eller skjær gjennom midten av noen prøver for å kontrollere indre tørrhet. Hvis maten fortsatt er fuktig, dehydrer den lenger.
- Merk hver beholder med matvarens navn, tørkedato og opprinnelig vekt.
- Riktig oppbevaring er avgjørende for å opprettholde matkvaliteten. Pakk maten når den er avkjølt.
- Matvarer kan oppbevares lenger hvis de lagres på et kjølig, mørkt og tørt sted. Den ideelle lagringstemperaturen er 16°C (60°F) eller lavere.
- Legg tørkede matvarer i plastposer for frysing før de oppbevares i metall- eller glassbeholdere.
- Fjern så mye luft som mulig før forsegling.
- Vakuumforsegling er ideelt for oppbevaring av tørkede matvarer.
- Mat vil krympe til omtrent 1/4 til 1/2 av sin opprinnelige størrelse og vekt under dehydreringsprosessen, så bitene bør ikke kuttes for små. 0,5 kg rått kjøtt vil gi omtrent 1/3 til 1/2 mindre jerky.
- Hvis varmen er satt for høyt, kan maten bli hard og tørr på utsiden, men likevel fuktig på innsiden. Hvis temperaturen er for lav, vil tørketiden øke.

Rengjøring og vedlikehold

a) Rengjør ristene og tørkekammeret før apparatet brukes for første gang og etter hver bruk.
b) Sett strømbryteren og tidsinnstillingsknappen i «AV»-posisjon, og koble strømledningen fra stikkontakten. La apparatet avkjøles helt før rengjøring.
c) Fjern ristene fra kammeret.
d) Tørk av tørkekammeret (innvendig og utvendig) med en fuktig svamp eller vaskeklut.
e) OBS!!! Kantene kan være skarpe! Ikke sprut vann på varmeelementet (som er plassert bak skjermen inne i kammeret på baksiden). Vann kan skade de elektriske komponentene og øker risikoen for elektrisk støt. IKKE senk dehydratoren ned i vann.
f) Rengjør ristene med varmt såpevann. Skyll med klart vann og tørk umiddelbart.
g) Ikke bruk skarpe gjenstander og/eller metallgjenstander til rengjøring (f.eks. stålbørste eller metallspatel), da disse kan skade apparatets overflatemateriale.
h) 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 ble stående for lenge ved romtemperatur etter avkjøling, og fuktighet har trengt inn i maten igjen.	Test maten for tørrhet før du tar den ut av dehydratoren. Skjær maten i jevne biter. Avkjøl raskt og pakk inn umiddelbart.
Mugg på mat	Ufullstendig tørking. Maten ble ikke kontrollert for fuktighetsinnhold innen en uke. Oppbevaringsbeholderen er ikke lufttett. Oppbevaringstemperaturen er for varm/fuktighet i maten. Det kan ha oppstått overflateherding, noe som betyr at maten ble tørket ved for høy temperatur og ble tørket på utsiden, men ikke fullstendig tørket på innsiden.	Test flere matbiter for tørrhet. Kontroller oppbevaringsbeholderen innen 1 uke for fuktighet, og tørk maten på nytt om nødvendig. Bruk lufttette beholdere til oppbevaring. Oppbevar mat på kjølige steder med 21°C (70°F) eller lavere. Tørk mat ved passende temperaturer.

Brune flekker på grønnsaker	For høy tørketemperatur ble brukt. Grønnsakene ble overtørket.	Tørk mat ved passende temperaturer/bruk tørkeguiden som referanse. Kontroller maten ofte for tørrhet.
Maten fester seg til ristene	Maten blir ikke snudd.	Etter en times dehydrering, bruk en slikkepott og snu maten.

Kassering av brukte enheter

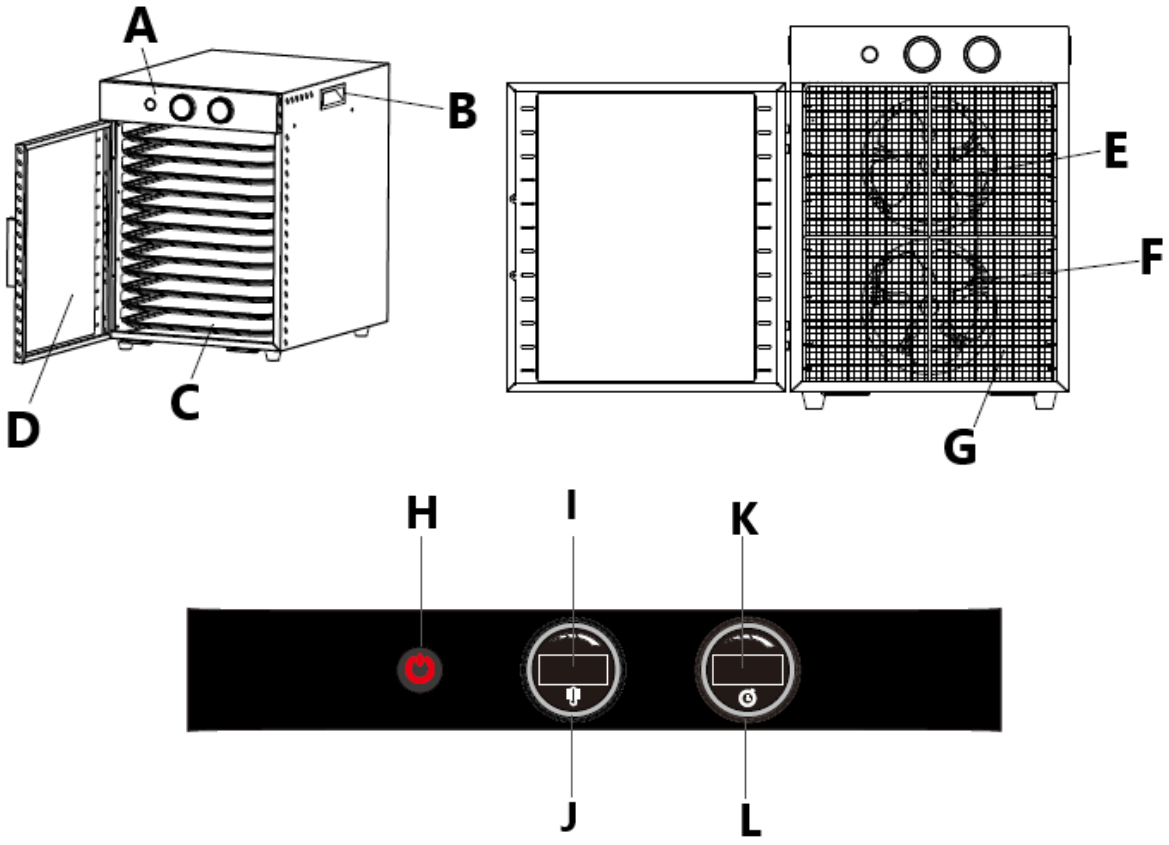
Apparatet må ikke kastes i det kommunale avfallssystemet. Lever den til et gjenvinnings- og innsamlingssted for elektriske apparater. Kontroller symbolet på produktet, bruksanvisningen og emballasjen. Plasten som brukes til å konstruere enheten, kan resirkuleres i henhold til merkingen. Når du velger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

För din bekvämlighet har denna bruksanvisning översatts med hjälp av maskinöversättning. Rimliga ansträngningar har gjorts för att tillhandahålla en korrekt översättning, men ingen automatiserad översättning är perfekt och är inte heller avsedd att ersätta mänskliga översättare. Den officiella bruksanvisningen är den engelska versionen. Eventuella avvikelser eller skillnader som kan ha uppstått i översättningen är inte bindande och har ingen rättslig verkan för efterlevnads- eller verkställighetsändamål. Om det uppstår frågor om huruvida informationen i användarhandboken är korrekt, hänvisar vi till den engelska versionen av innehållet, som är den officiella versionen.

Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde
Produktnamn	Matdehydrator
Modell	RCDA-51/16
Märkspänning [V]	230
Nominell effekt [W]	1200
Mått [bredd x djup x höjd; mm]	350 x 440 x 600
Torkningstemperatur [°C]	20–90
Kapacitet [L]	51
Timer	Upp till 24 h
Antal hyllor	16
Hyllstorlek [mm]	315 x 315

Beskrivning av apparaten



A. Kontrollpanel
B. Lyfthandtag
C. Hyllor
D. Glasdörr
E. Fläktblad

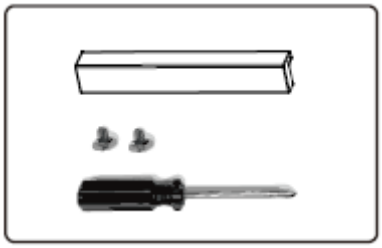
F. Värmerör
G. Skyddsgaller
H. På/Av-knapp
I. Temperaturdisplay
J. Temperaturreglage (vrid medurs för att höja temperaturen; moturs för att sänka temperaturen)
K. Timer-display
L. Timer-inställningsknapp (vrid medurs för att öka; moturs för att minska)

Förberedelser för användning

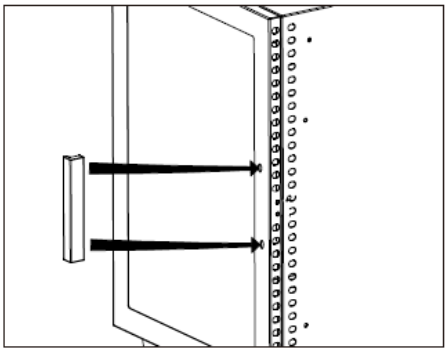
Omgivningstemperaturen får inte överstiga 40°C och den relativa luftfuktigheten bör vara lägre än 85%. Se till att det finns god ventilation i rummet där apparaten används. Det ska vara minst 30 cm mellan varje sida av apparaten och väggen eller andra föremål. Apparaten ska alltid användas när den är placerad på en jämn, stabil, ren, brandsäker och torr yta, och vara utom räckhåll för barn och personer med begränsade mentala och sensoriska funktioner. Placera apparaten så att du alltid har tillgång till stickproppen. Elkabeln som ansluts till apparaten måste vara ordentligt jordad och motsvara de tekniska uppgifterna på produktetiketten.

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

MONTERING AV DÖRRHANDTAGET



1. Lossa skruvarna som sitter fast i dörrhandtaget med en skruvmejsel.
2. Öppna dörren, rikta in handtaget mot hålet på framsidan och dra sedan åt skruvarna mot hålet på insidan



Val och förbehandling av livsmedel

a) Använd livsmedel av bästa kvalitet. Frukt och grönsaker som är i säsong innehåller mer näringsämnen och har mer smak. Kött, fisk och fågel ska vara magert och färskt.
b) Använd inte livsmedel med blåmärken eller fläckar. Dåliga frukter och grönsaker kan förstöra hela satsen.
c) Använd alltid magert kött. Ta bort så mycket fett som möjligt innan torkningen.
OBS: Lägg papperstork under köttet vid torkning för att absorbera fett.
d) Ta bort eventuella kärnor, skal eller kärnhus.
e) Skär, strimla eller tärna livsmedlet jämnt. Skivorna bör vara mellan 0,6 cm och 2 cm tjocka. Köttet bör skäras i skivor som inte är tjockare än 0,5 cm.
f) Ånga eller stek kött till 71 °C (160 °F) och fjäderfä till 74 °C (165 °F), mätt med en livsmedelstermometer, innan du torkar det.
g) Temperaturen inuti kammaren måste hållas på 55–60 °C (130–140 °F) under hela torkningsprocessen.

h) Att torka fisk till torkad fisk kräver stor uppmärksamhet. Fisken måste rengöras och benas ur ordentligt samt sköljas noggrant för att säkerställa att allt blod sköljs bort. Ånga eller ugnsbaka fisken vid 93 °C (200 °F) tills den går att dela i flingor innan den torkas.
i) Blötlägg skuren frukt i antingen citron- eller ananasjuice i några minuter innan du lägger ut den på gallren.
j) Använd en askorbinsyrablandning. Lös upp cirka 2–3 matskedar i 1 liter vatten. Låt fruktskivorna ligga i lösningen i 2–3 minuter och lägg dem sedan på torkställningarna.
k) Frukter med vaxbeläggning (fikon, persikor, druvor, blåbär, katrinplommon m.m.) bör doppas i kokande vatten för att ta bort vaxet. Detta gör att fukten lättare kan avdunsta under torkningen.
l) Blanchering kan användas som förbehandling inför torkning. Blanchering förstör inte nyttiga enzymer och hjälper till att bevara näringsämnena. Det finns två sätt att blanchera livsmedel:
   - Blanchering i vatten: använd en stor kastrull och fyll den till hälften med vatten. Koka upp vattnet. Lägg livsmedlet direkt i det kokande vattnet och täck med lock. Ta upp det efter tre minuter. Lägg upp maten på gallren.
   - Ångblanchering: Använd en ångkokare och koka upp 5–7 cm (2–3 tum) vatten i den nedre delen. Lägg maten i ångkorgen och ånga i 3–5 minuter. Ta upp den ångade maten och lägg upp den på gallren.

Torkning av blommor och hantverk

a) Blommorna bör vara torra redan från början, helst plockade efter att daggen har torkat och innan nattfukten sätter in. Torka blommorna så snart som möjligt efter plockningen.
b) De bästa förhållandena för att torka blommor är en torr, varm, mörk, ren och välventilerad plats, vilket gör en torkapparat till en idealisk lösning. Blommorna behåller sin färg och kvalitet bäst när de torkas snabbt.
c) **Använd** låg temperatur för att bevara de naturliga oljorna.
d) Ta bort bladen, eller behåll dem om du föredrar det. Kasta bort eventuella bruna eller skadade blad.
e) Lägg blommorna i ett enda lager på brickan och undvik att de överlappar varandra.
f) Torkningstiden varierar avsevärt beroende på blommans storlek och mängden bladverk. Torka vid 38 °C (100 °F).
g) Lerkonst och pärlor kan torkas i apparaten, men torkningstemperaturerna kan variera.

Användning av apparaten

1. Blockera inte ventilationsöppningarna bakom torken och på luckan. Ta bort ramen från torken. Lägg de torra föremålen på torkens galler.
2. Placera föremålen så att de inte rör vid varandra. Låt inte föremålen överlappa varandra eller vidröra varandra. Det ska finnas tillräckligt med utrymme mellan föremålen för luftcirkulation. Ta bort överflödigt vatten från maten (torka av maten med en pappershandduk eller servett). För mycket vatten kan få temperaturen i torken att sjunka.
3. Sätt på strömbrytaren. Vrid temperaturreglaget till önskad temperaturinställning. Justera temperaturreglaget efter behov. Det rekommenderas att placera en ugnstermometer i torken för att övervaka temperaturinställningen.
4. Vrid tidsreglaget till önskad torkningstid.
5. Förvärm kammaren i 5–10 minuter och placera sedan hyllan inuti.
6. Se till att dörrens sidor är stängda och sitter ordentligt fast mot skåpet.
7. Under torkningen kan vattendroppar bildas på ytan av vissa produkter. Dessa kan avlägsnas genom att torka produkten med en ren handduk eller pappershandduk. Var försiktig, torkaren blir varm!
   OBS: Torkningstiden kan bero på flera faktorer, bland annat relativ luftfuktighet, lufttemperatur samt produktens tjocklek, temperatur och fettinnehåll. Torkarens faktiska temperatur baseras på en omgivningstemperatur på 21 °C (70 °F). Om torkaren inte används vid en omgivningstemperatur på cirka 21 °C (70 °F) kanske den temperatur som anges på temperaturreglaget inte uppnås.

Torkningstips

- Lägg inte livsmedlen så att de överlappar varandra. Lägg livsmedlen plant på gallren.
- Kontrollera torrhetsgraden efter 6 timmar, och därefter varannan timme tills de är krispiga, smidiga eller läderartade, beroende på produkten.
- Kontrollera livsmedlen för att säkerställa att de är helt torra innan du tar ut dem. Öppna eller skär upp några prover på mitten för att kontrollera torrheten inuti. Om livsmedlen fortfarande är fuktiga, tork dem längre.
- Märk varje behållare med livsmedlets namn, torkningsdatum och ursprunglig vikt.
- Korrekt förvaring är avgörande för att bibehålla livsmedlets kvalitet. Förpacka livsmedlen när de har svalnat.
- Livsmedlen håller längre om de förvaras på en sval, mörk och torr plats. Den ideala förvaringstemperaturen är 16 °C (60 °F) eller lägre.
- Lägg torkade livsmedel i fryspåsar av plast innan du förvarar dem i behållare av metall eller glas.
- Ta bort så mycket luft som möjligt innan du försluter påsen.
- Vakuumförslutning är det bästa sättet att förvara torkade livsmedel.
- Livsmedlen krymper till ungefär 1/4 till 1/2 av sin ursprungliga storlek och vikt under torkningsprocessen, så bitarna bör inte skäras för små. 0,5 kg rått kött ger ungefär 1/3 till 1/2 mindre torkat kött.
- Om värmen är inställd på för hög temperatur kan livsmedlet hårdna och torka på utsidan, men fortfarande vara fuktigt på insidan. Om temperaturen är för låg kommer torkningstiden att förlängas.

Rengöring och underhåll

a) Rengör gallren och torkkammaren innan du använder apparaten för första gången och efter varje användning.
b) Ställ strömbrytaren och timerreglaget i läge ”OFF” och dra ut nätsladden ur eluttaget. Låt apparaten svalna helt innan du rengör den.
c) Ta ut gallren ur kammaren.
d) Torka av torkkammaren (både inuti och utanpå) med en fuktig svamp eller tvättlapp.
e) OBS! Kanterna kan vara vassa! Spruta inte vatten på värmeelementet (som sitter bakom gallret längst bak i kammaren). Vatten kan skada de elektriska komponenterna och ökar risken för elstötar. SÄNK INTE torkaren i vatten.
f) Rengör gallren med varmt tvålvatten. Skölj med rent vatten och torka omedelbart.
g) Använd inte vassa föremål och/eller metallföremål för rengöring (t.ex. en stålborste eller en metallspatel) eftersom de kan skada apparatens ytmaterial.
h) 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. Livsmedlen är skurna ojämnt, vilket leder till ofullständig torkning. Torkade livsmedel har lämnats i rumstemperatur för länge efter avkylning, vilket har gjort att fukt har trängt in i livsmedlen igen.	Kontrollera att livsmedlen är torra innan du tar ut dem ur torkapparaten. Skär livsmedlen i jämna bitar. Kyl ner dem snabbt och förpacka dem omedelbart.
Mögel på maten	Ofullständig torkning. Matens fuktinnehåll har inte kontrollerats inom en vecka. Förvaringsbehållaren är inte lufttät. Förvaringstemperaturen är för hög/fukt i maten. Yttorkning kan ha inträffat, vilket innebär att maten torkades vid för hög temperatur och	Kontrollera torrheten hos flera matbitar. Kontrollera förvaringsbehållaren inom en vecka för fukt och torka maten på nytt vid behov. Använd lufttäta behållare för förvaring. Förvara maten på svala platser med en temperatur på 21 °C

	att maten torkades på utsidan men inte helt på insidan.	(70 °F) eller lägre. Torka maten vid lämpliga temperaturer.
Bruna fläckar på grönsaker	För hög torkningstemperatur har använts. Grönsakerna har torkats för mycket.	Torka livsmedel vid lämpliga temperaturer/använd torkningsguiden som referens. Kontrollera ofta hur torra livsmedlen är.
Livsmedel fastnar på gallren	Livsmedlen vänds inte.	Efter en timmes torkning, använd en spatel och vänd på livsmedlen.

Kassering av använda apparater

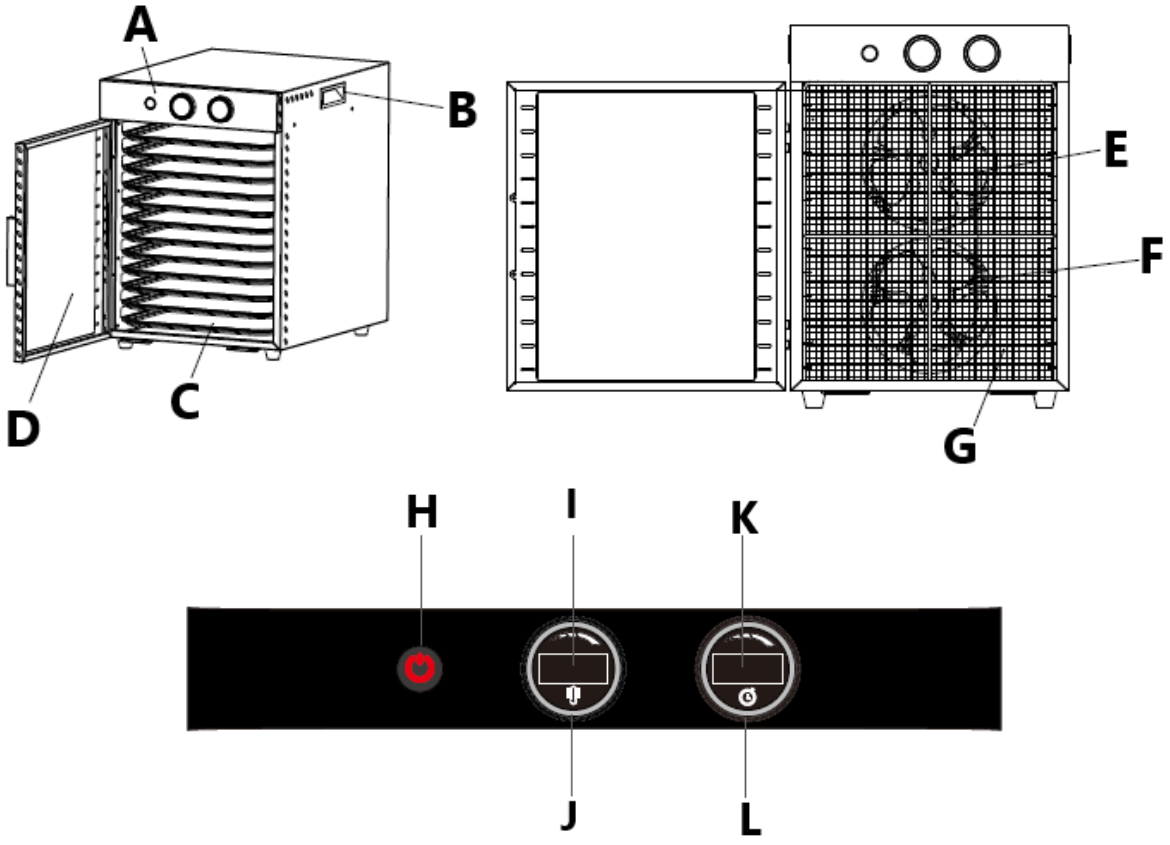
Släng inte apparaten i kommunala avfallssystem. Lämna den till en återvinnings- och insamlingsplats för elektriska och elektroniska apparater. Kontrollera symbolen på produkten, bruksanvisningen och förpackningen. Plasterna som använts för att konstruera apparaten kan återvinnas i överensstämmelse med 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 Utilizador foi traduzido para sua conveniência através de tradução automática. Foram feitos esforços razoáveis para fornecer uma tradução exata; no entanto, nenhuma tradução automática é perfeita nem se destina a substituir os tradutores humanos. O Manual do Utilizador oficial é a versão em inglês. Quaisquer discrepâncias ou diferenças criadas na tradução não são vinculativas e não têm qualquer efeito jurídico para efeitos de cumprimento ou execução. Se surgirem questões relacionadas com a exatidão das informações contidas no Manual do Utilizador, consulte a versão inglesa desses conteúdos, que é a versão oficial.

Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro
Nome do produto	Desidratador de alimentos
Modelo	RCDA-51/16
Tensão nominal [V]	230
Potência nominal [W]	1200
Dimensões [largura x profundidade x altura; mm]	350 x 440 x 600
Temperatura de desidratação [°C]	20 - 90
Capacidade [L]	51
Temporizador	Até 24 horas
Número de prateleiras	16
Dimensões da prateleira [mm]	315 x 315

Descrição do dispositivo



A. Painel de controlo
B. Pega de elevação
C. Prateleiras
D. Porta de vidro
E. Pá do ventilador

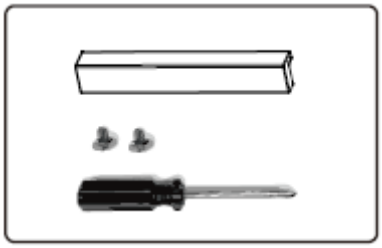
F. Tubo de aquecimento
G. Grelha de proteção
H. Botão de ligar/desligar
I. Mostrador da temperatura
J. Botão de regulação da temperatura (girar no sentido horário aumenta; no sentido anti-horário diminui)
K. Visor do temporizador
L. Botão de regulação do temporizador (girar no sentido horário aumenta; no sentido anti-horário diminui)

Preparação para utilização

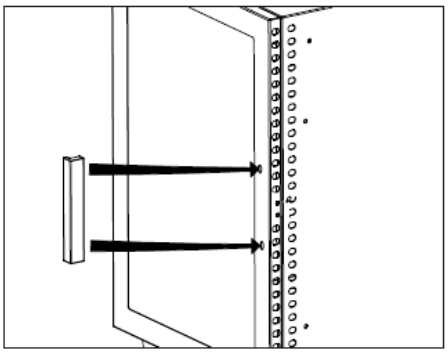
A temperatura do ambiente não deve ser superior a 40°C e a humidade relativa deve ser inferior a 85%. Assegurar uma boa ventilação na sala onde o aparelho está a ser utilizado. Deve haver uma distância mínima de 30 cm entre cada lado do aparelho e a parede ou outros objetos. O aparelho deve ser sempre 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. Posicione o aparelho de forma a ter sempre acesso à ficha de alimentação. O cabo de alimentação ligado ao aparelho deve estar corretamente ligado à terra e corresponder aos dados técnicos indicados na etiqueta do produto.

Desmonte os tabuleiros e limpe-os cuidadosamente, tal como a câmara de secagem, antes da primeira utilização.

MONTAGEM DA PEGA DA PORTA



1. Desaperte os parafusos fixados à maçaneta da porta com uma chave de fendas.
2. Abra a porta, alinhe o puxador com o orifício na parte da frente e, em seguida, aperte os parafusos com o orifício no interior



Seleção e pré-tratamento dos alimentos

a) Utilize alimentos da melhor qualidade. As frutas e os legumes na época alta têm mais nutrientes e mais sabor. As carnes, o peixe e as aves devem ser magros e frescos.
b) Não utilize alimentos com manchas ou imperfeições. As frutas e os legumes estragados podem estragar todo o lote.
c) Utilize sempre carnes magras. Retire o máximo de gordura possível antes de desidratar.
NOTA: coloque papel de cozinha por baixo da carne durante a desidratação para absorver a gordura.
d) Retire os caroços, a casca ou os miolos.
e) Corte os alimentos em tiras, fatias ou cubos, de forma uniforme. As fatias devem ter uma espessura entre 0,6 cm e 2 cm. As carnes devem ser cortadas com uma espessura não superior a 0,5 cm.

f) Cozinhe a carne no vapor ou asse-a até atingir 71 °C (160 °F) e as aves até atingirem 74 °C (165 °F), medidos com um termómetro para alimentos, antes de as desidratar.
g) A temperatura no interior da câmara deve ser mantida entre 55 °C e 60 °C (130 °F e 140 °F) durante todo o processo de secagem.
h) A secagem do peixe para fazer charque requer muita atenção. Tem de ser devidamente limpo e desossado e enxaguado bem para garantir que todo o sangue seja removido. Cozinhe o peixe no vapor ou no forno a 93 °C (200 °F) até ficar a desmanchar-se, antes de o desidratar.
i) Deixe as frutas cortadas de molho em sumo de limão ou de ananás durante alguns minutos antes de as colocar nas grelhas.
j) Utilize uma mistura de ácido ascórbico. Dissolva aproximadamente 2 a 3 colheres de sopa em 1 litro de água. Deixe as fatias de fruta de molho na solução durante 2 a 3 minutos e, em seguida, coloque-as nas grelhas.
k) As frutas com uma camada de cera (figos, pêssegos, uvas, mirtilos, ameixas secas, etc.) devem ser mergulhadas em água a ferver para remover a cera. Isto permite que a humidade se evapore facilmente durante a desidratação.
l) O escaldar permite preparar os alimentos para a desidratação. O escaldar não destrói as enzimas benéficas e ajuda a preservar os nutrientes. Existem duas formas de escaldar os alimentos:
    - Escaldar em água: utilize uma panela grande; encha-a até meio com água. Leve a água a ferver. Coloque os alimentos diretamente na água a ferver e tape a panela. Retire após três minutos. Disponha os alimentos nas grelhas.
    - Blanqueamento a vapor: utilizando uma panela para cozinhar a vapor, leve 5-7 cm (2-3 polegadas) de água a ferver na parte inferior. Coloque os alimentos no cesto do vaporizador e cozinhe no vapor durante 3 a 5 minutos. Retire os alimentos cozidos a vapor e disponha-os nas grelhas.

Secagem de flores e trabalhos manuais

a) As flores devem estar secas desde o início; o ideal é colhê-las depois de o orvalho ter secado e antes que a humidade da noite se instale. Seque as flores o mais rapidamente possível após a colheita.
b) As melhores condições para secar flores são um local seco, quente, escuro, limpo e bem ventilado, o que torna um desidratador o local ideal. As flores manterão a melhor cor e estado quando secas rapidamente.
c) **Deve utilizar-se uma** temperatura baixa para preservar os óleos naturais.
d) Retire as folhas ou, se preferir, mantenha a folhagem. Deite fora quaisquer folhas castanhas ou danificadas.
e) Coloque-as no tabuleiro numa única camada, evitando que se sobreponham.
f) Os tempos de secagem variam consideravelmente, dependendo do tamanho da flor e da quantidade de folhagem. Seque a 38 °C (100 °F).
g) As peças de modelagem em massa e as contas podem ser secas no aparelho, mas as temperaturas de secagem podem variar.

Utilização do dispositivo

1. Não bloqueie as aberturas de ventilação atrás do desidratador e na porta. Retire a estrutura do desidratador. Forre a grelha do desidratador com os itens a secar.
2. Coloque as peças de forma a que não se toquem umas nas outras. Não as sobreponha nem permita que os produtos se toquem. Deve haver espaço suficiente entre os produtos para permitir a circulação de ar. Remova o excesso de água dos alimentos (seque-os com uma toalha de papel ou um guardanapo). O excesso de água pode fazer com que a temperatura do desidratador desça.
3. Ligue o interruptor de alimentação. Rode o botão de temperatura para a configuração desejada. Ajuste o botão de temperatura conforme necessário. Recomenda-se colocar um termómetro de forno no desidratador para monitorizar a temperatura.
4. Gire o botão de temporização para o tempo de secagem pretendido.
5. Pré-aqueça a câmara durante 5 a 10 minutos e, em seguida, coloque a prateleira no interior.
6. Certifique-se de que as laterais da porta estão fechadas e bem encaixadas no corpo do aparelho.

7. Durante a desidratação, podem formar-se gotículas de água na superfície de alguns produtos. Estas podem ser removidas secando o produto com uma toalha limpa ou papel de cozinha. Tenha cuidado ao manuseá-lo, pois o desidratador fica quente!
   NOTA: O tempo de secagem pode depender de vários fatores, incluindo a humidade relativa, a temperatura do ar, a espessura do produto, a temperatura e o teor de gordura. A temperatura real do desidratador baseia-se
   na temperatura ambiente de 21 °C (70 °F). Se o desidratador não for utilizado a temperaturas ambientes de cerca de 21 °C (70 °F), a temperatura indicada no botão de controlo de temperatura poderá não ser atingida.

Dicas de secagem

- Não sobreponha os alimentos. Coloque os alimentos na horizontal nas grelhas.
- Verifique o grau de secagem após 6 horas e, depois, verifique a cada 2 horas até ficarem estaladiços, flexíveis ou com textura de couro, dependendo do produto.
- Verifique os alimentos para se certificar de que estão completamente secos antes de os retirar. Abra ou corte ao meio algumas amostras para verificar a secura interna. Se os alimentos ainda estiverem húmidos, desidrate-os durante mais tempo.
- Etiquete cada recipiente com o nome do alimento, a data de desidratação 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 forem armazenados num local fresco, escuro e seco. A temperatura ideal de armazenamento é de 16 °C (60 °F) ou inferior.
- Coloque os alimentos secos em sacos de plástico para congelador antes de os guardar em recipientes de metal ou vidro.
- Retire o máximo de ar possível antes de selar.
- O selamento a vácuo é ideal para conservar alimentos secos.
- Os alimentos encolherão aproximadamente entre 1/4 e 1/2 do seu tamanho e peso originais durante o processo de desidratação, pelo que os pedaços não devem ser cortados demasiado pequenos. 0,5 kg de carne crua renderá cerca de 1/3 a 1/2 menos de carne seca.
- Se o calor estiver regulado para um valor demasiado elevado, os alimentos podem endurecer e secar por fora, mas permanecer húmidos por dentro. Se a temperatura for demasiado baixa, o tempo de secagem aumentará.

Limpeza e manutenção

a) Limpe as grelhas e a câmara de secagem antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e após cada utilização.
b) Coloque o interruptor de alimentação e o botão do temporizador na posição «OFF» e desligue o cabo de alimentação da tomada. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar.
c) Retire as grelhas da câmara.
d) Limpe a câmara de secagem (por dentro e por fora) com uma esponja ou um pano húmido.
e) ATENÇÃO! As arestas podem ser afiadas! Não salpique água sobre o elemento de aquecimento (localizado atrás da grelha, no interior da câmara, na parte de trás). A água pode danificar os componentes elétricos e aumenta o risco de choque elétrico. NÃO mergulhe o desidratador em água.
f) Limpe as grelhas com água morna e sabão. Enxague com água limpa e seque imediatamente.
g) 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.
h) 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**

Humidade no recipiente	Secagem incompleta. Alimentos cortados de forma irregular, resultando numa secagem incompleta. Alimentos secos deixados à temperatura ambiente durante demasiado tempo após arrefecerem, o que fez com que a humidade voltasse a penetrar nos alimentos.	Verifique se os alimentos estão secos antes de os retirar do desidratador. Corte os alimentos em pedaços uniformes. Deixe arrefecer rapidamente e embale imediatamente.
Mofo nos alimentos	Secagem incompleta. Não se verificou o teor de humidade dos alimentos no prazo de uma semana. Recipiente de armazenamento não hermético. Temperatura de armazenamento demasiado elevada/humidade nos alimentos. Pode ter ocorrido endurecimento superficial, o que significa que os alimentos foram secos a uma temperatura demasiado elevada e ficaram secos por fora, mas não completamente secos por dentro.	Verifique se vários pedaços de alimentos estão secos. Verifique se há humidade no recipiente de armazenamento no prazo de uma semana e, se necessário, volte a secar os alimentos. Utilize recipientes herméticos para o armazenamento. Armazene os alimentos em locais frescos, a uma temperatura igual ou inferior a 21 °C (70 °F). Seque os alimentos a temperaturas adequadas.
Manchas castanhas nos legumes	Foi utilizada uma temperatura de secagem demasiado elevada. Os legumes foram secados em excesso.	Seque os alimentos a temperaturas adequadas/utilize o guia de secagem como referência. Verifique frequentemente o grau de secagem dos alimentos.
Os alimentos estão a colar-se às grelhas	Os alimentos não estão a ser virados.	Após uma hora de desidratação, utilize uma espátula e vire os alimentos.

Eliminação dos aparelhos usados

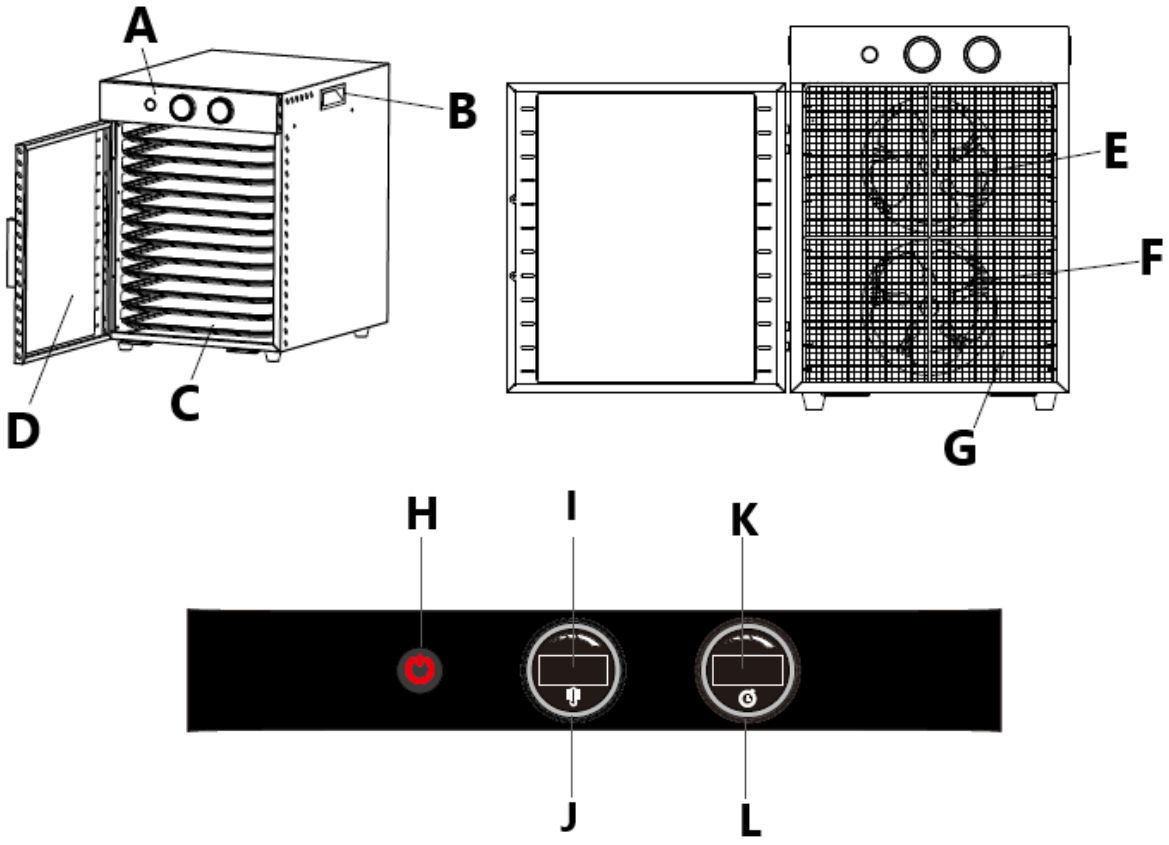
Não eliminar este aparelho nos sistemas de resíduos urbanos. Entregue-o a um ponto de reciclagem e recolha de aparelhos elétricos e eletrodomésticos. Verificar o símbolo no produto, no manual de instruções e na embalagem. Os plásticos utilizados para construir o dispositivo podem ser reciclados de acordo 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. Vynaložili sme primeranú snahu o poskytnutie presného prekladu, avšak žiadny automatický preklad nie je dokonalý a nemá nahradiť ľudských prekladateľov. Oficiálna používateľská príručka je v anglickom jazyku. Akékoľvek nezrovnalosti alebo rozdiely, ku ktorým došlo v procese prekladu, nie sú záväzné a nemajú žiadny právny účinok na účely dodržiavania alebo presadzovania predpisov. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti informácií obsiahnutých v používateľskej príručke, pozrite si jej anglickú verziu, ktorá predstavuje oficiálnu verziu.

Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra
Názov produktu	Sušička potravín
Model	RCDA-51/16
Menovité napätie [V]	230
Menovitý výkon [W]	1200
Rozmery [šírka x hĺbka x výška; mm]	350 x 440 x 600
Teplota sušenia [°C]	20 – 90
Objem [L]	51
Časovač	Až 24 hodín
Počet políc	16
Rozmery police [mm]	315 x 315

Popis zariadenia



A. Ovládací panel
B. Zdvihacie držadlo
C. Police
D. Sklenené dvierka
E. Lopatka ventilátora
F. Ohrievacia trubica

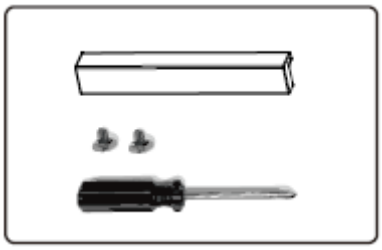
G. Ochranná mriežka
H. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
I. Displej teploty
J. Ovládací gombík teploty (otočením v smere hodinových ručičiek sa teplota zvyšuje; proti smeru hodinových ručičiek sa znižuje)
K. Displej časovača
L. Ovládací gombík časovača (otočením v smere hodinových ručičiek sa čas zvyšuje; proti smeru hodinových ručičiek sa znižuje)

Príprava na použitie

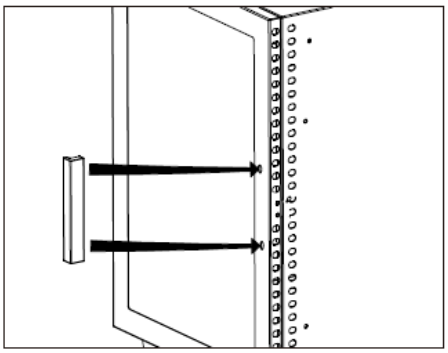
Teplota prostredia nesmie byť vyššia ako 40 °C a relatívna vlhkosť by mala byť nižšia ako 85 %. Zabezpečte dobré vetranie miestnosti, v ktorej sa zariadenie používa. Medzi každou stranou zariadenia a stenou alebo inými predmetmi by mala byť vzdialenosť aspoň 30 cm. Zariadenie by sa malo vždy používať na rovnom, stabilnom, čistom, ohňovzdornom a suchom povrchu a malo by byť mimo dosahu detí a osôb s obmedzenými mentálnymi a zmyslovými funkciami. Zariadenie umiestnite tak, aby ste mali vždy prístup k zástrčke. Napájací kábel pripojený k zariadeniu musí byť riadne uzemnený a musí zodpovedať technickým údajom na štítku výrobku.

Pred prvým použitím vyberte plechy a dôkladne ich vyčistite, rovnako ako sušiacu komoru.

MONTÁŽ RÚČKY DVERÍ



1. Pomocou skrutkovača uvoľnite skrutky upevňujúce rúčku dverí.
2. Otvorte dvierka, zarovnajte rukoväť s otvorom na prednej strane a potom dotiahnite skrutky cez otvor na vnútornej strane



Výber a predspracovanie potravín

a) Používajte potraviny najvyššej kvality. Ovocie a zelenina v hlavnej sezóne obsahujú viac živín a majú intenzívnejšiu chuť. Mäso, ryby a hydina by mali byť chudé a čerstvé.
b) Nepoužívajte potraviny s modrinami alebo poškodeniami. Zlé ovocie a zelenina môžu pokaziť celú dávku.
c) Vždy používajte chudé mäso. Pred sušením odstráňte čo najviac tuku.
POZNÁMKA: Pri sušení položte pod mäso papierovú utierku, aby absorbovala tuk.
d) Odstráňte všetky kôstky, šupky alebo jadrá.
e) Potraviny rovnomerne nakrájajte na prúžky, plátky alebo kocky. Plátky by mali mať hrúbku medzi 0,6 cm a 2 cm. Mäso by malo byť nakrájané na plátky s hrúbkou najviac 0,5 cm.
f) Pred sušením mäso uvarte v pare alebo upečte na teplotu 71 °C (160 °F) a hydinu na teplotu 74 °C (165 °F), merané potravinovým teplomerom.

g) Počas celého procesu sušenia sa musí teplota vo vnútri komory udržiavať na úrovni 55°–60°C (130°–140°F).
h) Sušenie rýb na sušené mäso si vyžaduje veľkú pozornosť. Musí sa riadne očistiť, vykosteniť a dôkladne opláchnuť, aby sa zabezpečilo, že sa vyplaví všetka krv. Pred sušením rybu uvarte v pare alebo upečte pri teplote 93 °C (200 °F), kým sa nebude dávať ľahko rozobrať na kúsky.
i) Nakrájané ovocie namočte na niekoľko minút do citrónovej alebo ananásovej šťavy, než ho rozložíte na rošty.
j) Použite zmes s kyselinou askorbovou. Približne 2–3 polievkové lyžice rozpustite v 1 litri vody. Plátky ovocia namočte do roztoku na 2–3 minúty a potom ich položte na rošty.
k) Ovocie s voskovou vrstvou (fíky, broskyne, hrozno, čučoriedky, sušené slivky atď.) by sa malo namočiť do vriacej vody, aby sa vosk odstránil. Vďaka tomu môže vlhkosť pri sušení ľahko unikať.
l) Blanšírovaním je možné potraviny predpripraviť na sušenie. Blanšírovanie nezničí prospešné enzýmy a pomáha zachovať živiny. Existujú dva spôsoby, ako potraviny blanšírovať:
   - Blanšírovanie vo vode: použite veľký hrniec; naplňte ho do polovice vodou. Priveďte vodu do varu. Potraviny vložte priamo do vriacej vody a zakryte. Po troch minútach vyberte. Rozložte jedlo na rošty.
   - Blanšírovanie v pare: V spodnej časti parného hrnca priveďte do varu 5–7 cm (2–3 palce) vody. Potraviny vložte do parného košíka a varte v pare 3–5 minút. Vyberte dusené jedlo a rozložte ho na rošty.

Sušenie kvetov a ručné práce

a) Kvety by mali byť už na začiatku suché, najlepšie ak sú nazbierané po vyschnutí rosy a predtým, ako nastane nočná vlhkosť. Kvety vysušte čo najskôr po nazbieraní.
b) Najvhodnejšie podmienky na sušenie kvetov sú suché, teplé, tmavé, čisté a dobre vetrané priestory, čo robí sušičku ideálnym miestom. Kvety si zachovajú najlepšiu farbu a stav, ak sa sušia rýchlo.
c) Na zachovanie prírodných olejov by sa mala používať **nízka** teplota.
d) Odstráňte listy, alebo si ich ponechajte, ak chcete. Hnedé alebo poškodené listy vyhoďte.
e) Rozložte ich na tácu v jednej vrstve tak, aby sa neprekrývali.
f) Doba sušenia sa bude výrazne líšiť v závislosti od veľkosti kvetu a množstva listov. Sušte pri teplote 38 °C (100 °F).
g) V sušičke je možné sušiť aj výtvory z modelovacej hmoty a korálky, teploty sušenia sa však môžu líšiť.

Používanie zariadenia

1. Nezakrývajte vetracie otvory za sušičkou a na dvierkach. Vyberte rám zo sušičky. Na rošt sušičky rozložte sušené výrobky.
2. Kúsky umiestnite tak, aby sa navzájom nedotýkali. Nezakrývajte ich a nedovoľte, aby sa výrobky dotýkali. Medzi výrobkami by mal byť dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu. Odstráňte prebytočnú vodu z potravín (potrite ich papierovou utierkou alebo servítkou). Príliš veľa vody môže spôsobiť pokles teploty v sušičke.
3. Zapnite vypínač. Otočte gombíkom na nastavenie teploty na požadovanú hodnotu. Gombík na nastavenie teploty upravujte podľa potreby. Odporúča sa umiestniť do sušičky rúrkový teplomer, aby ste mohli sledovať nastavenú teplotu.
4. Nastavte otočný gombík na požadovanú dobu sušenia.
5. Predhrejte komoru po dobu 5–10 minút a potom vložte do nej rošt.
6. Uistite sa, že bočné časti dvierok sú zatvorené a pevne pripevnené k skrini.
7. Počas sušenia sa na povrchu niektorých produktov môžu vytvárať kvapky vody. Tie môžete odstrániť osušením produktu čistou utierkou alebo papierovou utierkou. Pri používaní buďte opatrní, sušička sa zahrieva!

   POZNÁMKA: Doba sušenia môže závisieť od viacerých faktorov, vrátane relatívnej vlhkosti, teploty vzduchu, hrúbky produktu, teploty a obsahu tuku. Skutočná teplota sušičky vychádza z okolitej teploty 21 °C (70 °F). Ak sušičku nepoužívate pri okolitej teplote približne 21 °C (70 °F), teplota uvedená na ovládači teploty nemusí byť dosiahnutá.

Tipy na sušenie

- Potraviny neprekrývajte. Potraviny rozložte rovno na rošty.
- Po 6 hodinách skontrolujte stupeň vysušenia, potom kontrolujte každé 2 hodiny, kým potraviny nebudú chrumkavé, ohybné alebo kožovité, v závislosti od druhu potraviny.
- Pred vyberaním skontrolujte, či sú potraviny úplne suché. Niekoľko vzoriek rozrežte alebo rozkrojte uprostred, aby ste skontrolovali vnútornú suchosť. Ak sú potraviny stále vlhké, sušte ich dlhšie.
- Každú nádobu označte názvom potraviny, dátumom sušenia a pôvodnou hmotnosťou.
- Správne skladovanie je nevyhnutné na zachovanie kvality potravín. Potraviny zabalte, až keď vychladnú.
- Potraviny vydržia dlhšie, ak sú skladované na chladnom, tmavom a suchom mieste. Ideálna skladovacia teplota je 16 °C (60 °F) alebo nižšia.
- Pred uložením do kovových alebo sklenených nádob vložte sušené potraviny do plastových mraziacich vrecúšok.
- Pred uzavretím z nich odstráňte čo najviac vzduchu.
- Na uchovávanie sušených potravín je ideálne vákuové balenie.
- Počas procesu dehydratácie sa potraviny zmenšia približne na 1/4 až 1/2 svojej pôvodnej veľkosti a hmotnosti, preto by sa kúsky nemali krájať na príliš malé kúsky. Z 0,5 kg surového mäsa sa vyrobí asi o 1/3 až 1/2 menej sušeného mäsa.
- Ak je teplota nastavená príliš vysoko, potraviny môžu zvonku stvrdnúť a vyschnúť, pričom vnútri zostanú vlhké. Ak je teplota príliš nízka, doba sušenia sa predĺži.

Čistenie a údržba

a) Pred prvým použitím spotrebiča a po každom použití vyčistite rošty a sušiacu komoru.
b) Nastavte vypínač a ovládač časovača do polohy „OFF“ a odpojte napájací kábel zo zásuvky. Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
c) Vyberte rošty z komory.
d) Vysušte sušiacu komoru (zvnútra aj zvonku) vlhkou špongiou alebo handričkou.
e) UPOZORNENIE! Hrany môžu byť ostré! Nechajte vodu striekať na ohrievací článok (nachádzajúci sa za mriežkou v zadnej časti sušiacej komory). Voda môže poškodiť elektrické súčiastky a zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom. Sušičku NEPOIČERTE do vody.
f) Rúry umyte teplou mydlovou vodou. Opláchnite čistou vodou a ihneď osušte.
g) Na čistenie nepoužívajte ostré a/alebo kovové predmety (napr. drôtenú kefu alebo kovovú špachtľu), pretože môžu poškodiť povrchový materiál spotrebiča.
h) 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. Potraviny boli nakrájané nerovnomerne, čo viedlo k neúplnému vysušeniu. Vysušené potraviny zostali po vychladnutí príliš dlho pri izbovej teplote, čím sa do nich opäť dostala vlhkosť.	Pred vyberaním z sušičky skontrolujte, či je potravina suchá. Potraviny nakrájajte na rovnaké kúsky. Rýchlo nechajte vychladnúť a ihneď zabalte.
Pleseň na potravinách	nedostatočné vysušenie. Potraviny, u ktorých nebola skontrolovaná vlhkosť, sa môžu skaziť do týždňa. Skladovací obal nie je vzduchotesný. Príliš vysoká skladovacia teplota/vlhkosť v potravinách. Mohlo dôjsť k povrchovému vysušeniu, čo	Skontrolujte, či sú jednotlivé kúsky potravín dostatočne suché. Do jedného týždňa skontrolujte, či sa v nádobe na skladovanie nenahromadila vlhkosť, a v prípade potreby potraviny znovu vysušte. Na skladovanie používajte vzduchotesné nádoby.

	znamená, že potravina bola sušená pri príliš vysokej teplote a zvonku bola vysušená, avšak vnútri nebola úplne vysušená.	Potraviny skladujte na chladných miestach pri teplote 21 °C (70 °F) alebo nižšej. Sušte potraviny pri vhodných teplotách.
Hnedé škvrny na zelenine	Použila sa príliš vysoká teplota sušenia. Zelenina bola príliš vysušená.	Sušte potraviny pri vhodných teplotách/postupujte podľa návodu na sušenie pre odkaz. Často kontrolujte, či krmivo nie je vysušené.
Jedlo sa prilepuje na rošty	Potraviny sa neprevracajú.	Po hodine sušenia potraviny pomocou špachtle otočte.

Likvidácia použitých zariadení

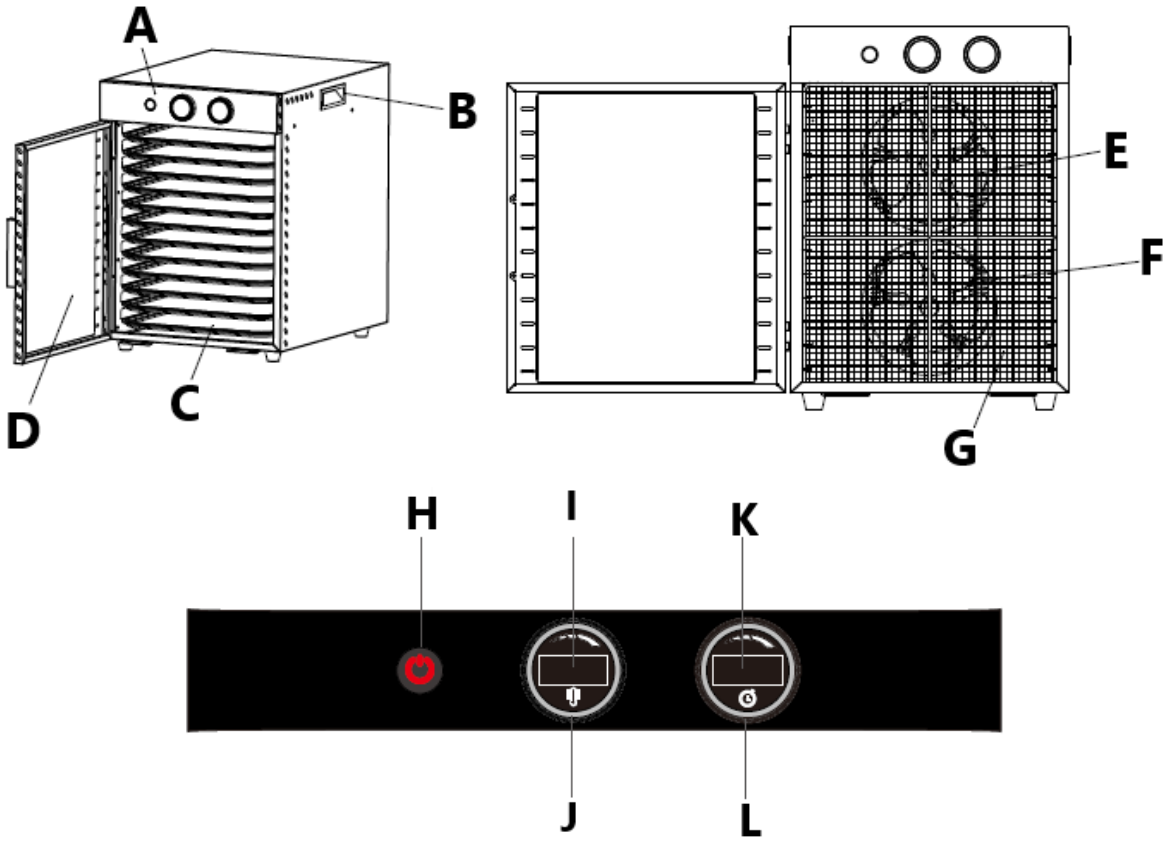
Toto zariadenie nevyhadzujte do komunálneho odpadu. Odovzdajte ho na recyklačnom a zbernom mieste elektrických zariadení. Skontrolujte symbol na výrobku, v návode na obsluhu a na obale. Plasty použité na výrobu zariadenia sa môžu recyklovať v súlade s ich označením. Ak sa rozhodnete zariadenie recyklovať,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

Настоящото ръководство за употреба е преведено за ваше удобство чрез машинен превод. Положени са разумни усилия за осигуряване на точен превод; въпреки това нито един автоматизиран превод не е съвършен, нито има за цел да замести човешките преводачи. Официалното ръководство за употреба е версията на английски език. Всички несъответствия или различия, възникнали при превода, не са задължителни и нямат правно действие за целите на спазването или прилагането на разпоредбите. Ако възникнат въпроси, свързани с точността на информацията, съдържаща се в ръководството за употреба, моля, се обърнете към английската версия на съдържанието, която е официалната версия.

Технически данни

Описание на параметрите	Стойност на параметрите
Име на продукта	Сушилня за храни
Модел	RCDA-51/16
Номинално напрежение [V]	230
Номинална мощност [W]	1200
Размери [ширина x дълбочина x височина; mm]	350 x 440 x 600
Температура на дехидратиране [°C]	20 - 90
Капацитет [L]	51
Таймер	До 24 ч
Брой рафтове	16
Размер на рафта [mm]	315 x 315

Описание на уреда



A. Панел за управление
B. Дръжка за повдигане
C. Рафтове
D. Стъклена врата

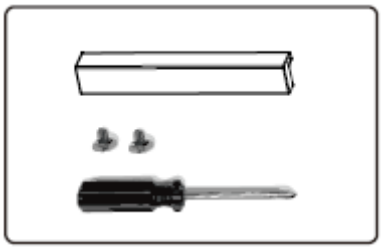
E. Лопатка на вентилатора
F. Нагревателна тръба
G. Защитна решетка
H. Бутон за включване/изключване
I. Дисплей за температурата
J. Копче за регулиране на температурата (въртенето по часовниковата стрелка увеличава; против часовниковата стрелка намалява)
K. Дисплей на таймера
L. Копче за регулиране на таймера (въртенето по часовниковата стрелка увеличава; против часовниковата стрелка намалява)

Подготовка за употреба

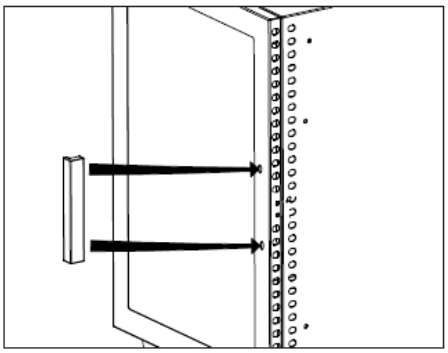
Температурата на околната среда не трябва да надвишава 40 °C, а относителната влажност трябва да е по-малка от 85 %. Осигурете добра вентилация в помещението, в което се използва устройството. Между всяка страна на устройството и стената или други предмети трябва да има разстояние от поне 30 см. Устройството трябва винаги да се използва, когато е поставено върху равна, стабилна, чиста, огнеупорна и суха повърхност, както и да бъде извън обсега на деца и лица с ограничени умствени и сетивни функции. Поставете устройството така, че винаги да имате достъп до щепсела за захранване. Захранващият кабел, свързан с уреда, трябва да бъде правилно заземен и да съответства на техническите данни, посочени на етикета на продукта.

Преди първата употреба разглобете тавите и ги почистете старателно, както и сушилната камера.

МОНТАЖ НА ДРЪЖКАТА НА ВРАТАТА



1. Разхлабете болтовете, с които е закрепена дръжката на вратата, с отвертка.
2. Отворете вратата, подравнете дръжката с отвора отпред, след което затегнете болтовете към отвора отвътре



Избор и предварителна обработка на храната

a) Използвайте храни с най-високо качество. Плодовете и зеленчуците в разгара на сезона съдържат повече хранителни вещества и имат по-богат вкус. Месото, рибата и птичето месо трябва да са постно и свежо.
b) Не използвайте храни с натъртвания или петна. Лошите плодове и зеленчуци могат да развалят цялата партида.
c) Винаги използвайте постно месо. Премахнете колкото се може повече мазнина преди дехидратирането.

ЗАБЕЛЕЖКА: Поставете хартиена салфетка под месото при дехидратирането, за да абсорбира мазнината.

d) Премахнете всички костилки, кожица или сърцевини.
e) Нарежете храната на равномерни ленти, филийки или кубчета. Дебелината на филийките трябва да е между 0,6 см и 2 см. Месото трябва да се нареже на парчета с дебелина не повече от 0,5 см.
f) Преди дехидратирането месото трябва да се сготви на пара или да се изпече до температура 71 °C (160°F), а птичето месо – до 74 °C (165°F), измерени с термометър за храни.
g) Температурата вътре в камерата трябва да се поддържа между 55° и 60°C (130°-140°F) през целия процес на сушене.
h) Сушенето на риба за сушено месо изисква много внимание. Тя трябва да бъде почистена и обезкостена правилно и изплакната обилно, за да се гарантира, че цялата кръв е отмита. Задушете или изпечете рибата при 93 °C (200 °F), докато стане ронлива, преди дехидратирането.
i) Накиснете нарязаните плодове в лимонов или ананасов сок за няколко минути, преди да ги разпределите върху решетките.
j) Използвайте смес с аскорбинова киселина. Разтворете приблизително 2–3 супени лъжици в 1 литър вода. Накиснете резените плодове в разтвора за 2–3 минути, след което ги разпределете върху решетките.
k) Плодовете с восъчно покритие (смокини, праскови, грозде, боровинки, сини сливи и др.) трябва да се потопят във вряща вода, за да се отстрани восъкът. Това позволява на влагата да се отдели лесно по време на дехидратирането.
l) Бланширането може да се използва за предварителна обработка на храната преди дехидратиране. Бланширането не унищожава полезните ензими и спомага за запазването на хранителните вещества. Има два начина за бланширане на храната:
   - Бланширане във вода: използвайте голяма тенджера; напълнете я до половината с вода. Доведете водата до кипене. Поставете храната директно във врящата вода и покрийте. Извадете след три минути. Подредете храната върху решетките.
   - Бланширане на пара: в долната част на тенджера за готвене на пара доведете до кипене 5–7 см (2–3 инча) вода. Поставете храната в кошницата за готвене на пара и я гответе на пара в продължение на 3–5 минути. Извадете бланшираната храна и я подредете върху решетки.

Сушене на цветя и изделия

a) Цветята трябва да са сухи още в началото, най-добре е да бъдат набрани, след като росата е изсъхнала и преди да настъпи нощната влага. Изсушете цветята възможно най-скоро след набирането.
b) Най-добрите условия за сушене на цветя са сухо, топло, тъмно, чисто и добре проветрено място, което прави дехидратора идеално решение. Цветята ще запазят най-добрия си цвят и състояние, когато се изсушат бързо.
c) **Трябва да се използва** ниска температура, за да се запазят естествените масла.
d) Отстранете листата или, ако предпочитате, ги запазете. Изхвърлете всички кафяви или повредени листа.
e) Поставете ги върху тавата в един слой, като избягвате да се припокриват.
f) Времето за сушене варира значително в зависимост от размера на цветчето и количеството листа. Сушете при 38 °C (100 °F).
g) Изделията от тесто и мънистата могат да се сушат в уреда, но температурите на сушене могат да варират.

Използване на уреда

1. Не запушвайте вентилационните отвори зад дехидратора и върху вратата. Извадете рамката от дехидратора. Поставете сухите продукти върху решетката на дехидратора.
2. Подредете парчетата така, че да не се допират едно до друго. Не ги припокривайте и не позволявайте продуктите да се допират. Между продуктите трябва да има достатъчно пространство за циркулация на въздуха. Отстранете излишната вода от храната (подсушете я с

хартиена салфетка или кърпа). Прекалено много вода може да доведе до понижаване на температурата в дехидратора.

3. Включете бутона за захранване. Завъртете копчето за температура до желаната настройка. Регулирайте копчето за температура според нуждите. Препоръчително е да поставите термометър за фурна в дехидратора, за да следите настройката на температурата.
4. Завъртете копчето за време до желаното време за сушене.
5. Предварително загрейте камерата за 5–10 минути, след което поставете рафта вътре.
6. Уверете се, че страничните части на вратата са затворени и плътно прилепнали към корпуса.
7. По време на сушенето върху повърхността на някои продукти може да се образуват капчици вода. Те могат да бъдат отстранени, като изсушите продукта с чиста кърпа или хартиена салфетка. Бъдете внимателни при употреба – дехидраторът се нагрява!
   ЗАБЕЛЕЖКА: Времето за сушене може да зависи от няколко фактора, включително относителната влажност, температурата на въздуха, дебелината на продукта, температурата и съдържанието на мазнини. Действителната температура на дехидратора се определя въз основа на околна температура от 21 °C (70 °F). Ако дехидраторът не се използва при околна температура от около 21 °C (70 °F), е възможно посочената на регулатора за температурата стойност да не бъде достигната.

Съвети за сушене

- Не подреждайте храните една върху друга. Поставете храните хоризонтално върху решетките.
- Проверете степента на изсушаване след 6 часа, след което проверявайте на всеки 2 часа, докато храната стане хрупкава, гъвкава или с консистенция на кожа, в зависимост от продукта.
- Проверете храните, за да се уверите, че са напълно изсушени, преди да ги извадите. Разрежете или отворете по средата няколко проби, за да проверите дали вътрешността е изсушена. Ако храната все още е влажна, продължете сушенето.
- Означете всеки контейнер с наименованието на храната, датата на сушене и първоначалното тегло.
- Правилното съхранение е от съществено значение за запазването на качеството на храната. Опаковайте храната, когато е изстинала.
- Храните могат да се съхраняват по-дълго, ако се държат на хладно, тъмно и сухо място. Идеалната температура за съхранение е 16 °C (60 °F) или по-ниска.
- Поставете сушените храни в пластмасови торбички за фризер, преди да ги съхраните в метални или стъклени съдове.
- Преди да затворите торбичката, изкарайте колкото се може повече въздух.
- 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, затова парчетата не трябва да се нарязват прекалено на ситно. От 0,5 кг сурово месо ще се получи с около 1/3 до 1/2 по-малко сушено месо.
- Ако температурата е настроена твърде високо, храната може да се втвърди и изсъхне отвън, но да остане влажна отвътре. Ако температурата е твърде ниска, времето за сушене ще се удължи.

Почистване и поддръжка

a) Почистете решетките и сушилната камера преди първото използване на уреда и след всяка употреба.
b) Поставете превключвателя за захранване и копчето на таймера в положение „OFF“ и изключете захранващия кабел от контакта. Изчакайте уредът да изстине напълно, преди да го почистите.
c) Извадете решетките от камерата.
d) Избършете камерата за сушене (отвътре и отвън) с влажна гъба или кърпа.
e) ВНИМАНИЕ! Краищата могат да бъдат остри! Не пръскайте вода върху нагревателния елемент (разположен зад решетката вътре в камерата отзад). Водата може да повреди електрическите компоненти и увеличава риска от токов удар. НЕ потапяйте дехидратора във вода.
f) Почистете решетките с топла сапунена вода. Изплакнете с чиста вода и изсушете незабавно.

g) Не използвайте остри и/или метални предмети за почистване (например телена четка или метална шпатула), тъй като те могат да повредят повърхностния материал на уреда.
h) Не почиствайте уреда с киселинни вещества, лекарствени препарати, разтворители, гориво, масла или други химически вещества, тъй като това може да повреди уреда. Използвайте само меки, подходящи за контакт с храни почистващи средства за измиване на уреда.

Отстраняване на неизправности

Проблем	**Възможна причина**	**Решение**
Влага в контейнера	Непълно изсушаване. Храната е нарязана неравномерно, което води до непълно изсушаване. Изсушената храна е оставена при стайна температура прекалено дълго след охлаждане, в резултат на което влагата отново е проникнала в храната.	Проверете храната за сухота, преди да я извадите от дехидратора. Нарежете храната равномерно. Охладете бързо и опаковайте незабавно.
Мухъл върху храната	Непълно изсушаване. Храната не е проверена за остатъчна влага в рамките на една седмица. Контейнерът за съхранение не е херметичен. Температурата на съхранение е твърде висока/има влага в храната. Възможно е да е настъпило повърхностно изсушаване, което означава, че храната е била изсушена при твърде висока температура и е изсушена отвън, но не е изсушена напълно отвътре.	Проверете няколко парчета храна за сухота. Проверете контейнера за съхранение в рамките на 1 седмица за наличие на влага, след което, ако е необходимо, изсушете храната отново. Използвайте херметични контейнери за съхранение. Съхранявайте храните на хладни места при температура 21 °C (70 °F) или по-ниска. Изсушавайте храните при подходящи температури.
Кафяви петна по зеленчуците	Използвана е твърде висока температура на изсушаване. Зеленчуците са пресушени.	Изсушете храните при подходящи температури/използвайте ръководството за сушене за справка. Проверявайте често храните за степента на изсушаване.
Храната се залепва по решетките	Храната не се обръща.	След един час сушене използвайте шпатула и обърнете храната.

Изхвърляне на излезлите от употреба уреди

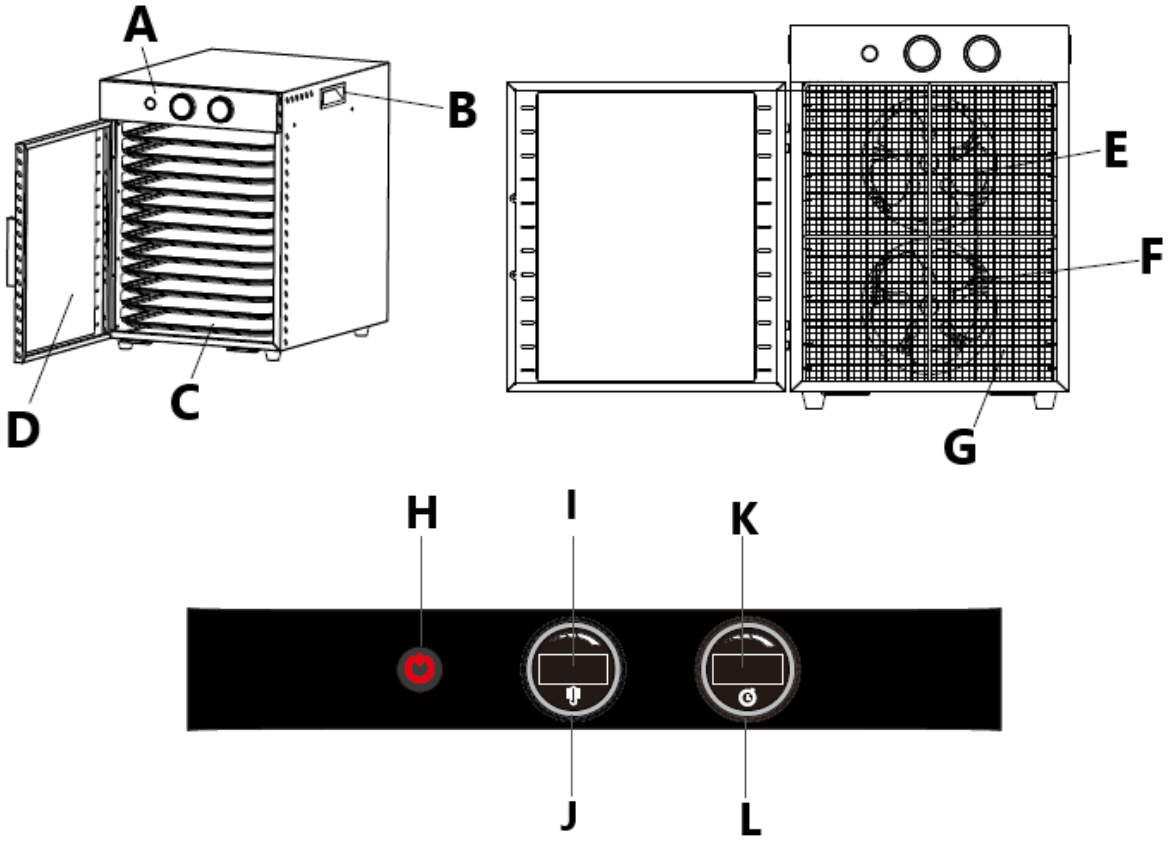
Не изхвърляйте този уред в системите за битови отпадъци. Предайте го в пункт за събиране и рециклиране на електрически и електронни уреди. Проверете символа върху продукта, в инструкцията за употреба и върху опаковката. Пластмасите, използвани при производството на уреда, могат да бъдат рециклирани в съответствие с маркировките им. Избирайки рециклирането, вие допринасяте значително за опазването на околната среда.
Свържете се с местните власти за информация относно местния център за рециклиране.

Το παρόν Εγχειρίδιο Χρήστη έχει μεταφραστεί για τη δική σας ευκολία με τη χρήση μηχανικής μετάφρασης. Έχουν καταβληθεί εύλογες προσπάθειες για την παροχή μιας ακριβούς μετάφρασης· ωστόσο, καμία αυτόματη μετάφραση δεν είναι τέλεια, ούτε προορίζεται να αντικαταστήσει τους ανθρώπινους μεταφραστές. Το επίσημο Εγχειρίδιο Χρήστη είναι η αγγλική έκδοση. Τυχόν αποκλίσεις ή διαφορές που προκύπτουν από τη μετάφραση δεν είναι δεσμευτικές και δεν έχουν νομική ισχύ για σκοπούς συμμόρφωσης ή επιβολής. Εάν προκύψουν ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια των πληροφοριών που περιέχονται στο Εγχειρίδιο χρήστη, παρακαλούμε να ανατρέξετε στην αγγλική έκδοση του περιεχομένου αυτού, η οποία αποτελεί την επίσημη έκδοση.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Περιγραφή παραμέτρου	Τιμή παραμέτρου
Όνομα προϊόντος	Αποξηραντής τροφίμων
Μοντέλο	RCDA-51/16
Ονομαστική τάση [V]	230
Ονομαστική ισχύς [W]	1200
Διαστάσεις [πλάτος x βάθος x ύψος; mm]	350 x 440 x 600
Θερμοκρασία αφυδάτωσης [°C]	20 - 90
Χωρητικότητα [L]	51
Χρονοδιακόπτης	Έως 24 ώρες
Αριθμός ραφιών	16
Μέγεθος ραφιού [mm]	315 x 315

Περιγραφή συσκευής



A. Πίνακας ελέγχου
B. Λαβή ανύψωσης
C. Ράφια
D. Γυάλινη πόρτα

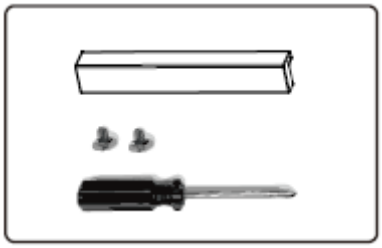
E. Πτερύγιο ανεμιστήρα
F. Σωλήνας θέρμανσης
G. Προστατευτική σχάρα
H. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
I. Οθόνη θερμοκρασίας
J. Πόμολο ρύθμισης θερμοκρασίας (η περιστροφή δεξιόστροφα αυξάνει τη θερμοκρασία, η αριστερόστροφη περιστροφή τη μειώνει)
K. Οθόνη χρονοδιακόπτη
L. Πόμολο ρύθμισης χρονοδιακόπτη (η περιστροφή δεξιόστροφα αυξάνει τη διάρκεια, η αριστερόστροφη περιστροφή τη μειώνει)

Προετοιμασία για χρήση

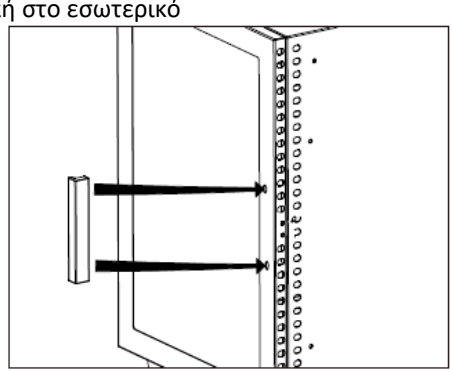
Η θερμοκρασία του περιβάλλοντος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40 °C και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι μικρότερη από 85%. Εξασφαλίστε καλό αερισμό στο δωμάτιο όπου χρησιμοποιείται η συσκευή. Πρέπει να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 30 cm μεταξύ κάθε πλευράς της συσκευής και του τοίχου ή άλλων αντικειμένων. Η συσκευή πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται όταν είναι τοποθετημένη σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή, πυρίμαχη και στεγνή επιφάνεια, και να βρίσκεται μακριά από παιδιά και άτομα με περιορισμένες νοητικές και αισθητηριακές λειτουργίες. Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε να έχετε πάντα πρόσβαση στο βύσμα τροφοδοσίας. Το καλώδιο τροφοδοσίας που είναι συνδεδεμένο στη συσκευή πρέπει να είναι σωστά γειωμένο και να ανταποκρίνεται στις τεχνικές προδιαγραφές που αναγράφονται στην ετικέτα του προϊόντος.

Αποσυναρμολογήστε τους δίσκους και καθαρίστε τους σχολαστικά, όπως και τον θάλαμο ξήρανσης, πριν από την πρώτη χρήση.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΛΑΒΗΣ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ



1. Χαλαρώστε τις βίδες που συγκρατούν τη λαβή της πόρτας με ένα κατσαβίδι.
2. Ανοίξτε την πόρτα, ευθυγραμμίστε τη λαβή με την οπή στο μπροστινό μέρος και, στη συνέχεια, σφίξτε τις βίδες με την οπή στο εσωτερικό



Επιλογή και προεπεξεργασία των τροφίμων

a) Χρησιμοποιείτε τρόφιμα άριστης ποιότητας. Τα φρούτα και τα λαχανικά στην εποχή τους έχουν περισσότερα θρεπτικά συστατικά και πιο έντονη γεύση. Το κρέας, το ψάρι και τα πουλερικά πρέπει να είναι άπαχα και φρέσκα.
b) Μην χρησιμοποιείτε τρόφιμα με μώλωπες ή κηλίδες. Τα χαλασμένα φρούτα και λαχανικά ενδέχεται να αλλοιώσουν ολόκληρη την παρτίδα.

c) Χρησιμοποιείτε πάντα άπαχο κρέας. Αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερο λίπος πριν από την αφυδάτωση.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: τοποθετήστε χαρτοπετσέτα κάτω από το κρέας κατά την αφυδάτωση για να απορροφήσει το λίπος.
d) Αφαιρέστε τυχόν κουκούτσια, φλούδες ή πυρήνες.
e) Κόψτε τα τρόφιμα σε λωρίδες, φέτες ή κύβους με ομοιόμορφο τρόπο. Το πάχος των φέτων πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 0,6 cm και 2 cm. Τα κρέατα πρέπει να κόβονται σε φέτες πάχους όχι μεγαλύτερου από 0,5 cm.
f) Ψήστε το κρέας στον ατμό ή στο φούρνο στους 71 °C (160°F) και τα πουλερικά στους 74°C (165°F), όπως μετράται με θερμόμετρο τροφίμων, πριν από την αφυδάτωση.
g) Η θερμοκρασία στο εσωτερικό του θαλάμου πρέπει να διατηρείται στους 55°-60°C (130°-140°F) καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ξήρανσης.
h) Η αφυδάτωση ψαριού για την παρασκευή παστού απαιτεί μεγάλη προσοχή. Πρέπει να καθαριστεί και να αποστεωθεί σωστά και να ξεπλυθεί καλά, ώστε να διασφαλιστεί ότι έχει απομακρυνθεί όλο το αίμα. Μαγειρέψτε το ψάρι στον ατμό ή ψήστε το στους 93°C (200°F) μέχρι να ξεφλουδίζει πριν από την αφυδάτωση.
i) Βυθίστε τα κομμένα φρούτα σε χυμό λεμονιού ή ανανά για λίγα λεπτά πριν τα τοποθετήσετε στις σχάρες.
j) Χρησιμοποιήστε ένα μείγμα ασκορβικού οξέος. Διαλύστε περίπου 2-3 κουταλιές της σούπας σε 1 λίτρο νερού. Βυθίστε τις φέτες φρούτων στο διάλυμα για 2-3 λεπτά και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τις στις σχάρες.
k) Τα φρούτα με επίστρωση κεριού (σύκα, ροδάκινα, σταφύλια, μύρτιλα, δαμάσκηνα κ.λπ.) πρέπει να βυθίζονται σε βραστό νερό για να αφαιρεθεί το κερί. Αυτό επιτρέπει στην υγρασία να διαφύγει εύκολα κατά την αφυδάτωση.
l) Το ζεμάτισμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως προεπεξεργασία των τροφίμων πριν από την αφυδάτωση. Το ζεμάτισμα δεν καταστρέφει τα ωφέλιμα ένζυμα και βοηθά στη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών. Υπάρχουν δύο τρόποι για να ζεματίσετε τα τρόφιμα:
    - Ζεμάτισμα με νερό: χρησιμοποιήστε μια μεγάλη κατσαρόλα και γεμίστε την μέχρι τη μέση με νερό. Φέρτε το νερό σε βρασμό. Τοποθετήστε τα τρόφιμα απευθείας στο βραστό νερό και καλύψτε τα. Αφαιρέστε τα μετά από τρία λεπτά. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στις σχάρες.
    - Ζεμάτισμα με ατμό: χρησιμοποιώντας μια χύτρα ατμού, βράστε 5-7 cm (2-3 ίντσες) νερού στο κάτω μέρος της. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο καλάθι του ατμομάγειρα και μαγειρέψτε στον ατμό για 3-5 λεπτά. Αφαιρέστε τα φαγητά που έχουν μαγειρευτεί στον ατμό και τοποθετήστε τα στις σχάρες.

Αποξήρανση λουλουδιών και χειροτεχνίες

a) Τα λουλούδια πρέπει να είναι στεγνά εξ αρχής· το καλύτερο είναι να τα μαζέψετε αφού έχει στεγνώσει η δροσιά και πριν εμφανιστεί η νυχτερινή υγρασία. Στεγνώστε τα λουλούδια το συντομότερο δυνατόν μετά τη συγκομιδή.
b) Οι καλύτερες συνθήκες για την ξήρανση λουλουδιών είναι ένας ξηρός, ζεστός, σκοτεινός, καθαρός και καλά αεριζόμενος χώρος, γεγονός που καθιστά τον αποξηραντήρα ιδανικό μέσο. Τα λουλούδια διατηρούν το καλύτερο χρώμα και την καλύτερη κατάσταση όταν στεγνώνουν γρήγορα.
c) **Θα** πρέπει να χρησιμοποιείται χαμηλή θερμοκρασία για τη διατήρηση των φυσικών ελαίων.
d) Αφαιρέστε τα φύλλα ή, αν προτιμάτε, κρατήστε το φύλλωμα. Απορρίψτε τυχόν καφέ ή κατεστραμμένα φύλλα.
e) Τοποθετήστε τα στο ταψί σε μία μόνο στρώση, χωρίς να αλληλεπικαλύπτονται.
f) Ο χρόνος στεγνώματος ποικίλλει σημαντικά ανάλογα με το μέγεθος του λουλουδιού και την ποσότητα του φυλλώματος. Στεγνώστε στους 38 °C (100 °F).
g) Τα έργα από πλαστελίνη και οι χάντρες μπορούν να στεγνώσουν στη συσκευή, αλλά οι θερμοκρασίες στεγνώματος ενδέχεται να διαφέρουν.

Χρήση της συσκευής

1. Μην φράζετε τις οπές εξαερισμού που βρίσκονται πίσω από τον αφυγραντήρα και στην πόρτα. Αφαιρέστε το πλαίσιο από τον αποξηραντήρα. Τοποθετήστε τα ξηρά τρόφιμα στη σχάρα του αποξηραντήρα.
2. Τοποθετήστε τα κομμάτια έτσι ώστε να μην αγγίζουν το ένα το άλλο. Μην τα τοποθετείτε το ένα πάνω στο άλλο και μην αφήνετε το προϊόν να έρθει σε επαφή με άλλα αντικείμενα. Πρέπει να υπάρχει αρκετός χώρος μεταξύ των προϊόντων για την κυκλοφορία του αέρα. Απομακρύνετε την περίσσεια νερού από τα τρόφιμα (ταμπονάρετε τα τρόφιμα με χαρτοπετσέτα ή χαρτομάντιλο). Η υπερβολική ποσότητα νερού μπορεί να προκαλέσει πτώση της θερμοκρασίας του αποξηραντήρα.
3. Ενεργοποιήστε το κουμπί τροφοδοσίας. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στην επιθυμητή τιμή. Ρυθμίστε το κουμπί θερμοκρασίας ανάλογα με τις ανάγκες σας. Συνιστάται να τοποθετήσετε ένα θερμόμετρο φούρνου μέσα στον αποξηραντήρα για να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία.
4. Γυρίστε το κουμπί χρονομέτρησης στον επιθυμητό χρόνο αποξήρανσης.
5. Προθερμάνετε τον θάλαμο για 5-10 λεπτά και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το ράφι στο εσωτερικό.
6. Βεβαιωθείτε ότι τα πλαϊνά της πόρτας είναι κλειστά και στερεωμένα καλά στο περίβλημα.
7. Κατά τη διάρκεια της αφυδάτωσης, ενδέχεται να σχηματιστούν σταγονίδια νερού στην επιφάνεια ορισμένων προϊόντων. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν στεγνώνοντας το προϊόν με μια καθαρή πετσέτα ή χαρτοπετσέτα. Χρησιμοποιήστε τον αφυγραντήρα με προσοχή, καθώς θερμαίνεται!
   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος αφυδάτωσης μπορεί να εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως η σχετική υγρασία, η θερμοκρασία του αέρα, καθώς και το πάχος, η θερμοκρασία και η περιεκτικότητα σε λίπος του προϊόντος. Η πραγματική θερμοκρασία του αποξηραντή βασίζεται σε
   θερμοκρασία περιβάλλοντος 21°C (70°F). Εάν ο αποξηραντής δεν χρησιμοποιείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος περίπου 21°C (70°F), ενδέχεται να μην επιτευχθεί η θερμοκρασία που υποδεικνύεται στο κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας.

Συμβουλές αποξήρανσης

- Μην τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο. Απλώστε τα τρόφιμα σε επίπεδη θέση πάνω στα ράφια.
- Ελέγξτε την ξηρότητα μετά από 6 ώρες και, στη συνέχεια, ελέγχετε κάθε 2 ώρες έως ότου τα τρόφιμα γίνουν τραγανά, εύκαμπτα ή σκληρά σαν δέρμα, ανάλογα με το προϊόν.
- Ελέγξτε τα τρόφιμα για να βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνά πριν τα αφαιρέσετε. Ανοίξτε ή κόψτε στη μέση μερικά δείγματα για να ελέγξετε την εσωτερική ξηρότητα. Εάν τα τρόφιμα είναι ακόμα υγρά, συνεχίστε την αφυδάτωση για περισσότερο χρόνο.
- Επισημάνετε κάθε δοχείο με το όνομα του τροφίμου, την ημερομηνία αφυδάτωσης και το αρχικό βάρος.
- Η σωστή αποθήκευση είναι απαραίτητη για τη διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων. Συσκευάστε τα τρόφιμα όταν έχουν κρυώσει.
- Τα τρόφιμα μπορούν να διατηρηθούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αν αποθηκευτούν σε δροσερό, σκοτεινό και 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.
- Απομακρύνετε όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα πριν σφραγίσετε τη συσκευασία.
- Η σφράγιση υπό κενό είναι ιδανική για τη διατήρηση αποξηραμένων τροφίμων.
- Τα τρόφιμα θα συρρικνωθούν κατά περίπου το 1/4 έως το 1/2 του αρχικού τους μεγέθους και βάρους κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αφυδάτωσης, οπότε τα κομμάτια δεν πρέπει να κόβονται πολύ μικρά. 0,5 kg ωμού κρέατος θα αποδώσει περίπου 1/3 έως 1/2 λιγότερο αποξηραμένο κρέας.
- Εάν η θερμοκρασία ρυθμιστεί σε πολύ υψηλή τιμή, τα τρόφιμα ενδέχεται να σκληρύνουν και να στεγνώσουν εξωτερικά, ενώ να παραμείνουν υγρά εσωτερικά. Εάν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, ο χρόνος ξήρανσης θα αυξηθεί.

Καθαρισμός και συντήρηση

a) Καθαρίστε τις σχάρες και τον θάλαμο ξήρανσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και μετά από κάθε χρήση.
b) Ρυθμίστε τον διακόπτη τροφοδοσίας και το κουμπί του χρονοδιακόπτη στη θέση «OFF» και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό.
c) Αφαιρέστε τις σχάρες από τον θάλαμο.
d) Σκουπίστε τον θάλαμο ξήρανσης (εσωτερικά και εξωτερικά) με ένα υγρό σφουγγάρι ή πανάκι.
e) ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι άκρες ενδέχεται να είναι αιχμηρές! Μην ρίχνετε νερό πάνω στο θερμαντικό στοιχείο (που βρίσκεται πίσω από το πλέγμα, στο πίσω μέρος του θαλάμου). Το νερό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρικά εξαρτήματα και αυξάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. ΜΗΝ βυθίζετε τον αφυγραντήρα στο νερό.
f) Καθαρίστε τα ράφια με ζεστό, σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε αμέσως.
g) Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή/και μεταλλικά αντικείμενα για τον καθαρισμό (π.χ. συρματόβουρτσα ή μεταλλική σπάτουλα), καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο υλικό της επιφάνειας της συσκευής.
h) Μην καθαρίζετε τη συσκευή με όξινες ουσίες, φάρμακα, διαλυτικά, καύσιμα, λάδια ή άλλες χημικές ουσίες, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο ήπια απορρυπαντικά κατάλληλα για τρόφιμα για τον καθαρισμό της συσκευής.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	**Πιθανή αιτία**	**Λύση**
Υγρασία στο δοχείο	Ατελής ξήρανση. Τα τρόφιμα κόπηκαν ανόμοια, με αποτέλεσμα την ατελή ξήρανση. Τα αποξηραμένα τρόφιμα παρέμειναν σε θερμοκρασία δωματίου για πολύ ώρα μετά την ψύξη, με αποτέλεσμα να εισχωρήσει ξανά υγρασία στα τρόφιμα.	Ελέγξτε αν τα τρόφιμα έχουν στεγνώσει πλήρως πριν τα αφαιρέσετε από τον αποξηραντή. Κόψτε τα τρόφιμα ομοιόμορφα. Ψύξτε τα γρήγορα και συσκευάστε τα αμέσως.
Μούχλα στα τρόφιμα	Ατελής ξήρανση. Δεν ελέγχθηκε η περιεκτικότητα των τροφίμων σε υγρασία εντός μιας εβδομάδας. Το δοχείο αποθήκευσης δεν είναι αεροστεγές. Η θερμοκρασία αποθήκευσης είναι πολύ υψηλή/υπάρχει υγρασία στα τρόφιμα. Ενδέχεται να έχει συμβεί επιφανειακή ξήρανση, που σημαίνει ότι τα τρόφιμα αποξηράνθηκαν σε πολύ υψηλή θερμοκρασία και αποξηράνθηκαν εξωτερικά, αλλά δεν αποξηράνθηκαν πλήρως εσωτερικά.	Ελέγξτε αν έχουν στεγνώσει αρκετά κομμάτια τροφίμων. Ελέγξτε το δοχείο αποθήκευσης εντός 1 εβδομάδας για υγρασία και, στη συνέχεια, ξαναστεγνώστε τα τρόφιμα αν χρειαστεί. Χρησιμοποιήστε αεροστεγή δοχεία για την 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	Χρησιμοποιήθηκε πολύ υψηλή θερμοκρασία ξήρανσης. Τα λαχανικά ξεράθηκαν υπερβολικά.	Αποξηράνετε τα τρόφιμα σε κατάλληλες θερμοκρασίες/ανατρέξτε στον οδηγό αποξήρανσης για πληροφορίες. Ελέγχετε συχνά τα τρόφιμα για να βεβαιωθείτε ότι έχουν στεγνώσει.
Τα τρόφιμα κολλάνε στα ράφια	Τα τρόφιμα δεν αναποδογυρίζονται.	Μετά από μία ώρα αποξήρανσης, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα και αναποδογυρίστε τα τρόφιμα.

Απόρριψη χρησιμοποιημένων συσκευών

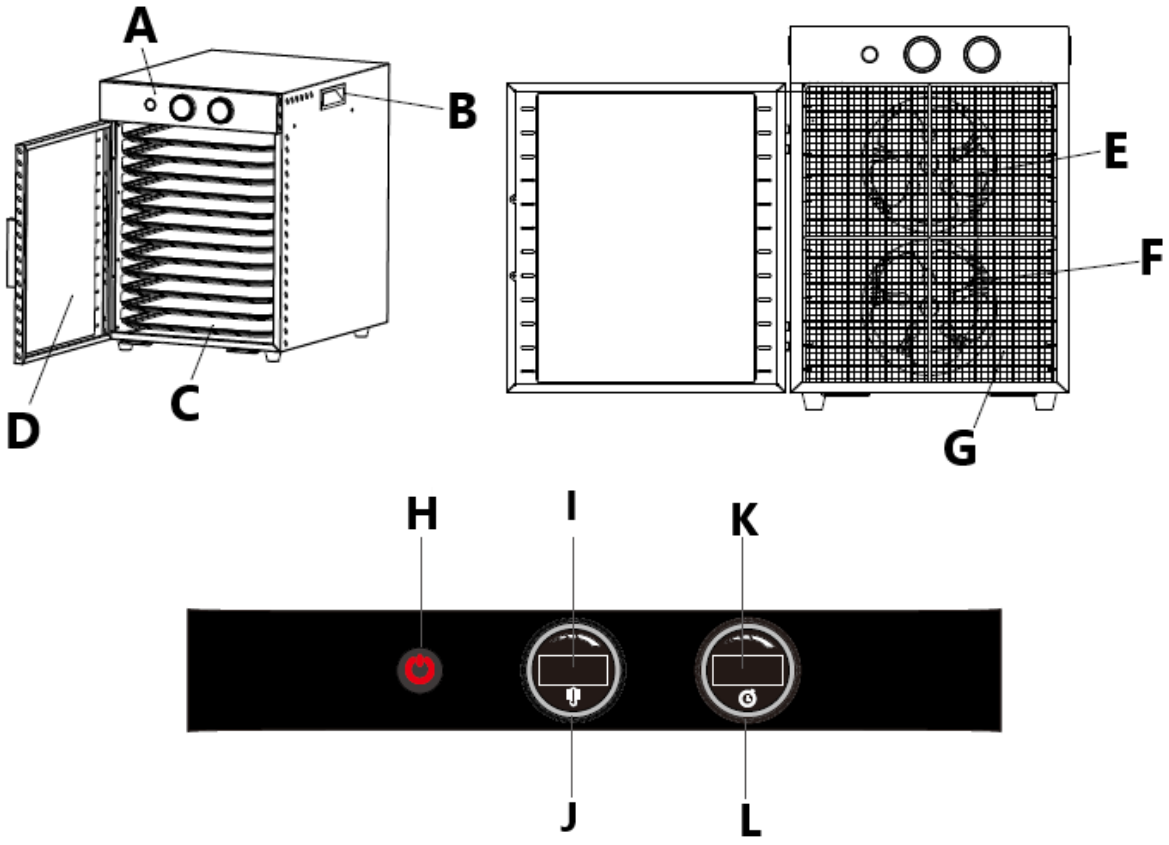
Μην απορρίπτετε αυτή τη συσκευή στα συστήματα δημοτικών απορριμμάτων. Παραδώστε την σε σημείο ανακύκλωσης και συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Ελέγξτε το σύμβολο που αναγράφεται στο προϊόν, στο εγχειρίδιο οδηγιών και στη συσκευασία. Τα πλαστικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή της συσκευής μπορούν να ανακυκλωθούν σύμφωνα με τις ενδείξεις τους. Επιλέγοντας την ανακύκλωση, συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος.
Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με την τοπική μονάδα ανακύκλωσης.

Ovaj korisnički priručnik preveden je za vašu praktičnost pomoću strojnog prevođenja. Uloženi su razumni napori kako bi se osigurao točan prijevod; međutim, nijedan automatski prijevod nije savršen niti je namijenjen zamjeni ljudskih prevoditelja. Službeni korisnički priručnik je verzija na engleskom jeziku. Bilo kakve nedosljednosti ili razlike nastale u prijevodu nisu obvezujuće i nemaju pravni učinak za potrebe usklađenosti ili provedbe. Ako se pojave pitanja vezana uz točnost informacija sadržanih u korisničkom priručniku, molimo pogledajte englesku verziju tih sadržaja koja je službena verzija.

Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra
Naziv proizvoda	Dehidrator hrane
Model	RCDA-51/16
Nazivni napon [V]	230
Nazivna snaga [W]	1200
Dimenzije [širina x dubina x visina; mm]	350 x 440 x 600
Temperatura dehidracije [°C]	20 - 90
Kapacitet [L]	51
Tajmer	Do 24 h
Broj polica	16
Veličina police [mm]	315 x 315

Opis uređaja



A. Upravljačka ploča
B. Ručka za podizanje
C. Police
D. Staklena vrata
E. Lopatica ventilatora
F. Grijača cijev

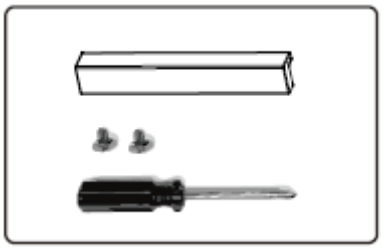
G. Zaštitna rešetka
H. Tipka za uključivanje/isključivanje
I. Prikaz temperature
J. Gumb za podešavanje temperature (okretanje u smjeru kazaljke na satu povećava; suprotno od smjera kazaljke na satu smanjuje)
K. Prikaz tajmera
L. Gumb za podešavanje tajmera (okretanje u smjeru kazaljke na satu povećava; suprotno od smjera kazaljke na satu smanjuje)

Priprema za upotrebu

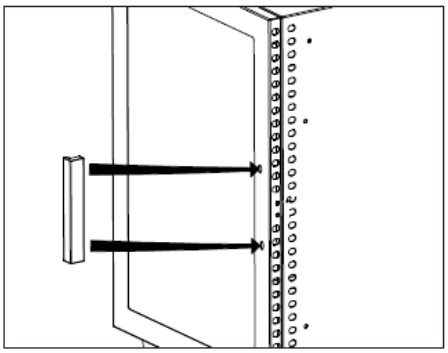
Temperatura okoline ne smije biti viša od 40°C, a relativna vlažnost treba biti manja od 85%. Osigurajte dobru ventilaciju u prostoriji u kojoj se uređaj koristi. Između svake strane uređaja i zida ili drugih predmeta treba biti najmanje 30 cm razmaka. Uređaj uvijek treba koristiti postavljen na ravnoj, stabilnoj, čistoj, vatrootpornoj i suhoj površini, te ga treba držati izvan dosega djece i osoba s ograničenim mentalnim i osjetilnim funkcijama. Postavite uređaj tako da uvijek imate pristup utičnici napajanja. Kabel za napajanje priključen na uređaj mora biti pravilno uzemljen i odgovarati tehničkim podacima na naljepnici proizvoda.

Rastavite ladice i temeljito ih očistite, kao i komoru za sušenje, prije prve upotrebe.

MONTAŽA RUČKE VRATA



1. Odvijačem otpustite vijke pričvršćene na ručku vrata.
2. Otvorite vrata, poravnajte ručku s rupom na prednjoj strani, a zatim stegnite vijke s rupom na unutarnjoj strani



Odabir i predtretman hrane

a) Koristite namirnice najbolje kvalitete. Voće i povrće u punoj sezoni imaju više hranjivih tvari i više okusa. Meso, riba i perad trebaju biti nemasni i svježi.
b) Ne koristite hranu s modricama ili mrljama. Loše voće i povrće mogu pokvariti cijelu seriju.
c) Uvijek koristite nemasno meso. Uklonite što više masnoće prije dehidracije.
NAPOMENA: koristite papirnati ručnik ispod mesa pri dehidraciji kako biste upili masnoću.
d) Uklonite sve koštice, kožu ili jezgre.
e) Naribajte, narežite ili narežite hranu na kockice jednolično. Kriške trebaju biti debljine između 0,6 cm i 2 cm. Meso treba biti narezano na debljinu ne veću od 0,5 cm.
f) Kuhajte na pari ili pecite meso na 71°C (160°F), a perad na 74°C (165°F) izmjereno termometrom za hranu prije dehidracije.

g) Temperatura unutar komore mora se održavati na 55°-60°C (130°-140°F) tijekom cijelog procesa sušenja.
h) Sušenje ribe u trakice zahtijeva puno pažnje. Mora se pravilno očistiti i izvaditi kosti te temeljito isprati kako bi se osiguralo da je sva krv isprana. Kuhajte ribu na pari ili pecite na 93°C (200°F) dok ne postane ljuskava prije dehidracije.
i) Narezano voće namočite u sok od limuna ili ananasa nekoliko minuta prije postavljanja na rešetke.
j) Koristite mješavinu askorbinske kiseline. Otopite otprilike 2-3 žlice u 1 litri vode. Namočite kriške voća u otopinu 2-3 minute, a zatim ih postavite na rešetke.
k) Voće s voštanom prevlakom (smokve, breskve, grožđe, borovnice, šljive itd.) treba uroniti u kipuću vodu kako bi se uklonio vosak. To omogućuje lako isparavanje vlage tijekom sušenja.
l) Blanširanje može poslužiti kao predtretman hrane prije sušenja. Blanširanje ne uništava korisne enzime i pomaže zadržati hranjive tvari. Postoje dva načina blanširanja hrane:
   - Blanširanje u vodi: koristite veliku posudu; napunite je do pola vodom. Zakuhajte vodu. Stavite hranu izravno u kipuću vodu i poklopite. Izvadite nakon tri minute. Rasporedite hranu na rešetke.
   - Blanširanje parom: koristeći lonac za kuhanje na pari, zakuhajte 5-7 cm (2-3 inča) vode u donjem dijelu. Stavite hranu u košaricu za kuhanje na pari i kuhajte na pari 3-5 minuta. Izvadite hranu kuhanu na pari i rasporedite je na rešetke.

Sušenje cvijeća i ukrasa

a) Cvijeće bi trebalo biti suho na početku, najbolje ako je ubrano nakon što se rosa osušila i prije nego što padne noćna vlaga. Osušite cvijeće što je prije moguće nakon branja.
b) Najbolji uvjeti za sušenje cvijeća su suho, toplo, tamno, čisto i dobro prozračeno mjesto, što dehidrator čini idealnim okruženjem. Cvijeće će zadržati najbolju boju i izgled kada se brzo osuši.
c) **Treba** koristiti nisku temperaturu kako bi se zadržala prirodna ulja.
d) Uklonite lišće ili ga zadržite ako preferirate zelenilo. Odbacite smeđe ili oštećeno lišće.
e) Rasporedite u jedan sloj na pladanj, izbjegavajući preklapanje.
f) Vrijeme sušenja znatno će varirati ovisno o veličini cvijeta i količini zelenila. Sušite na 38°C (100°F).
g) Umjetnički predmeti od tijesta i perle mogu se sušiti u uređaju, ali temperature sušenja mogu varirati.

Korištenje uređaja

1. Ne blokirajte otvore za ventilaciju na stražnjoj strani dehidratora i na vratima. Izvadite okvir iz dehidratora. Obložite rešetku dehidratora suhim predmetima.
2. Rasporedite komade tako da se međusobno ne dodiruju. Ne preklapajte i ne dopustite da se proizvodi dodiruju. Između proizvoda treba biti dovoljno prostora za cirkulaciju zraka. Uklonite višak vode iz hrane (osušite hranu papirnatim ručnikom ili ubrusom). Previše vode može uzrokovati pad temperature dehidratora.
3. Uključite prekidač napajanja. Okrenite gumb za temperaturu na željenu postavku temperature. Po potrebi prilagodite gumb za temperaturu. Preporučuje se postaviti termometar za pećnicu u dehidrator radi praćenja postavke temperature.
4. Okrenite gumb za mjerenje vremena na željeno vrijeme sušenja.
5. Predgrijte komoru 5-10 minuta, a zatim stavite policu unutra.
6. Provjerite jesu li bočne strane vrata zatvorene i čvrsto pričvršćene za kućište.
7. Tijekom dehidracije, kapljice vode mogu se formirati na površini nekih proizvoda. Mogu se ukloniti brisanjem proizvoda čistim ručnikom ili papirnatim ručnikom. Koristite s oprezom, dehidrator se zagrijava!
   NAPOMENA: Vrijeme sušenja može ovisiti o nekoliko čimbenika, uključujući relativnu vlažnost, temperaturu zraka i debljinu proizvoda, temperaturu i sadržaj masti. Stvarna temperatura dehidratora temelji se na
   sobnoj temperaturi od 21°C (70°F). Ako se dehidrator ne koristi pri sobnoj temperaturi od oko 21°C (70°F), temperatura naznačena na gumbu za regulaciju temperature možda neće biti dostignuta.

Savjeti za sušenje

- Ne preklapajte hranu. Rasporedite hranu ravno na rešetke.
- Provjerite suhoću nakon 6 sati, a zatim provjeravajte svakih 2 sata dok ne postane hrskava, savitljiva ili kožasta, ovisno o proizvodu.
- Provjerite hranu kako biste bili sigurni da je potpuno suha prije uklanjanja. Otvorite ili prerežite po sredini nekoliko uzoraka kako biste provjerili unutarnju suhoću. Ako je hrana još uvijek vlažna, nastavite s dehidriranjem.
- Označite svaku posudu nazivom hrane, datumom sušenja i originalnom težinom.
- Pravilno skladištenje ključno je za održavanje kvalitete hrane. Zapakirajte hranu kada se ohladi.
- Hrana se može dulje čuvati ako se skladišti na hladnom, tamnom i suhom mjestu. Idealna temperatura skladištenja je 16°C (60°F) ili niže.
- Stavite osušenu hranu u plastične vrećice za zamrzivač prije pohrane u metalne ili staklene posude.
- Uklonite što više zraka prije zatvaranja.
- Vakuumsko zatvaranje idealno je za čuvanje osušene hrane.
- Hrana će se smanjiti za otprilike 1/4 do 1/2 svoje izvorne veličine i težine tijekom procesa dehidracije, stoga komadi ne smiju biti premaleni. Od 0,5 kg sirovog mesa dobit ćete otprilike 1/3 do 1/2 manje sušenog mesa.
- Ako je temperatura previsoka, hrana može otvrdnuti i osušiti se izvana, ali ostati vlažna iznutra. Ako je temperatura preniska, vrijeme sušenja će se povećati.

Čišćenje i održavanje

a) Očistite rešetke i komoru za sušenje prije prve upotrebe uređaja i nakon svake upotrebe.
b) Postavite prekidač napajanja i gumb tajmera u položaj "OFF" (isključeno) i iskopčajte električni kabel iz utičnice. Pričekajte da se uređaj potpuno ohladi prije čišćenja.
c) Izvadite rešetke iz komore.
d) Obrišite komoru za sušenje (iznutra i izvana) vlažnom spužvom ili krpom.
e) OPREZ! Rubovi mogu biti oštri! Ne prskajte vodom na grijački element (koji se nalazi iza rešetke unutar komore na stražnjoj strani). Voda može oštetiti električne komponente i povećava rizik od električnog udara. NEMOJTE uranjati dehidrator u vodu.
f) Očistite rešetke toplom vodom sa sapunom. Isperite čistom vodom i odmah osušite.
g) Ne koristite oštre i/ili metalne predmete za čišćenje (npr. žičanu četku ili metalnu lopaticu) jer mogu oštetiti površinski materijal uređaja.
h) Ne čistite uređaj kiselim tvarima, sredstvima medicinske namjene, razrjeđivačima, gorivom, uljima ili drugim kemijskim tvarima jer to može oštetiti uređaj. Koristite samo blaga deterdženta sigurna za hranu za pranje uređaja.

Rješavanje problema

Problem	**Mogući uzrok**	**Rješenje**
Vlaga u posudi	Nepotpuno sušenje. Hrana neravnomjerno narezana, što uzrokuje nepotpuno sušenje. Osušena hrana predugo ostavljena na sobnoj temperaturi nakon hlađenja, vlaga je ponovo ušla u hranu.	Provjerite suhoću hrane prije vađenja iz dehidratora. Narežite hranu ravnomjerno. Brzo ohladite i odmah zapakirajte.
Plijesan na hrani	Nepotpuno sušenje. Hrana nije provjerena na sadržaj vlage unutar tjedan dana. Posuda za skladištenje nije hermetički zatvorena. Temperatura skladištenja previsoka/vlaga u hrani. Moglo je doći do stvrdnjavanja površine, što znači da je hrana sušena na previsokoj temperaturi i osušila se	Testirajte nekoliko komada hrane na suhoću. Provjerite posudu za skladištenje unutar 1 tjedna na vlagu, zatim po potrebi ponovo osušite hranu. Koristite hermetički zatvorene posude za skladištenje. Čuvajte hranu na hladnim mjestima na 21°C (70°F) ili ispod. Sušite hranu na odgovarajućim temperaturama.

	izvana, ali nije potpuno osušena iznutra.	
Smeđe mrlje na povrću	Korištena previsoka temperatura sušenja. Povrće je presušeno.	Sušite hranu na odgovarajućim temperaturama/koristite vodič za sušenje kao referencu. Često provjeravajte hranu na suhoću.
Hrana se lijepi za rešetke	Hrana se ne okreće.	Nakon jednog sata dehidracije, koristite lopaticu i okrenite hranu.

Odlaganje korištenih uređaja

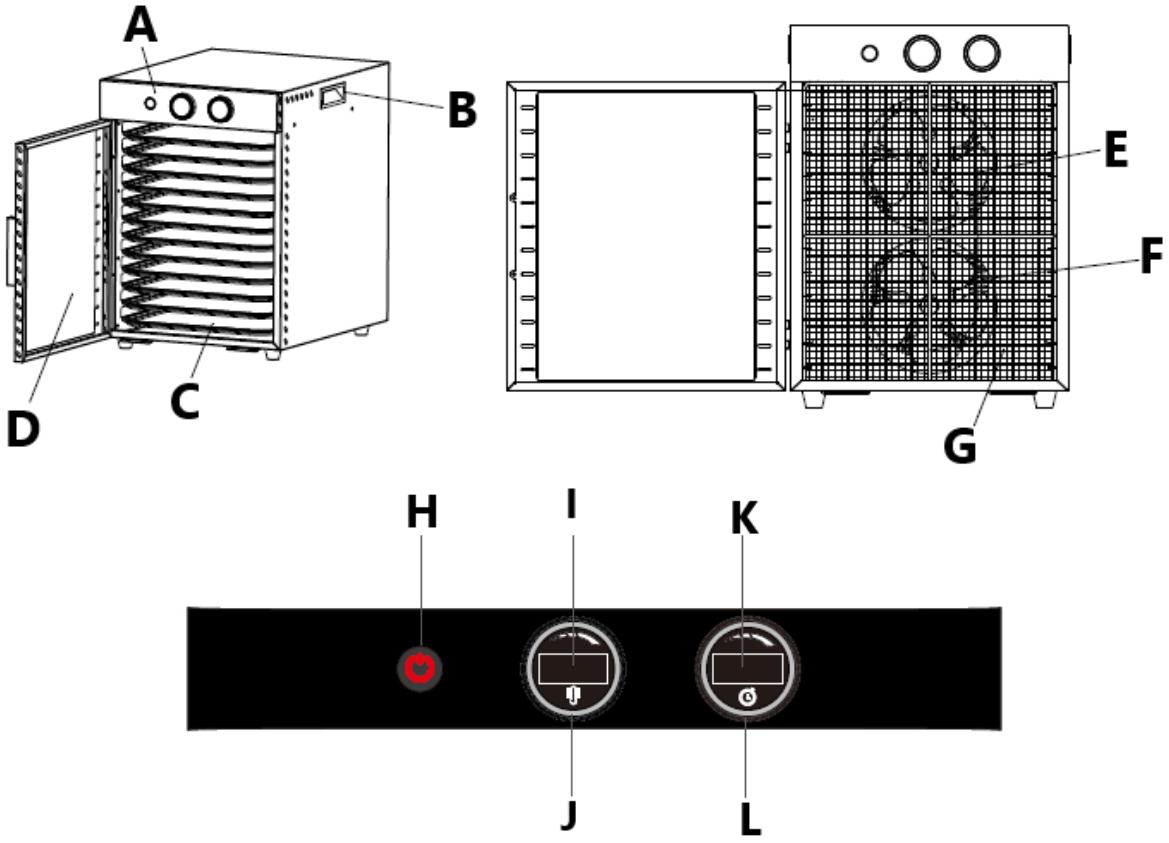
Ne odlažite ovaj uređaj u komunalni otpad. Predajte ga na reciklažno i sabirno mjesto za električne i elektroničke uređaje. Provjerite simbol na proizvodu, uputama za upotrebu i pakiranju. Plastika korištena za izradu uređaja može se reciklirati u skladu s oznakama. Odabirom recikliranja dajete značajan doprinos zaštiti našeg okoliša. Kontaktirajte lokalne vlasti za informacije o lokalnom reciklažnom centru.

Šis vartotojo vadovas jūsų patogumui buvo išverstas naudojant mašininį vertimą. Buvo imtasi visų pagrįstų pastangų, siekiant užtikrinti tikslų vertimą; tačiau joks automatinis vertimas nėra tobulas ir nėra skirtas pakeisti žmogiškųjų vertėjų darbo. Oficialus vartotojo vadovas yra anglų kalba. Vertime atsiradę neatitikimai ar skirtumai nėra privalomi ir neturi teisinės galios atitikties ar vykdymo tikslais. Jei kyla klausimų dėl vartotojo vadove pateiktos informacijos tikslumo, prašome remtis anglų kalba parengta versija, kuri yra oficiali.

Techniniai duomenys

Parametro aprašymas	Parametro vertė
Produkto pavadinimas	Maisto džiovintuvas
Modelis	RCDA-51/16
Nominali įtampa [V]	230
Nominali galia [W]	1200
Matmenys [plotis x gylis x aukštis; mm]	350 x 440 x 600
Džiovinimo temperatūra [°C]	20–90
Talpa [L]	51
Laikmatis	Iki 24 val
Lentynų skaičius	16
Lentynos matmenys [mm]	315 x 315

Prietaiso aprašymas



A. Valdymo skydelis
B. Kėlimo rankena
C. Lentynos
D. Stiklinės durelės
E. Ventiliatoriaus mentė
F. Šildymo vamzdis
G. Apsauginis grotelių tinklelis

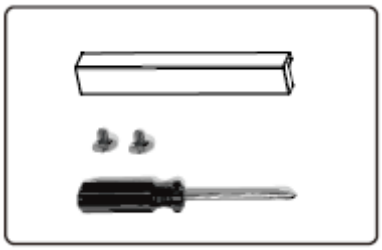
H. Įjungimo/išjungimo mygtukas
I. Temperatūros rodiklis
J. Temperatūros reguliavimo rankenėlė (pasukant pagal laikrodžio rodyklę temperatūra didėja; prieš laikrodžio rodyklę – mažėja)
K. Laikmačio rodiklis
L. Laikmačio reguliavimo rankenėlė (pasukant pagal laikrodžio rodyklę laikas ilgėja; prieš laikrodžio rodyklę – trumpėja)

Pasirengimas naudojimui

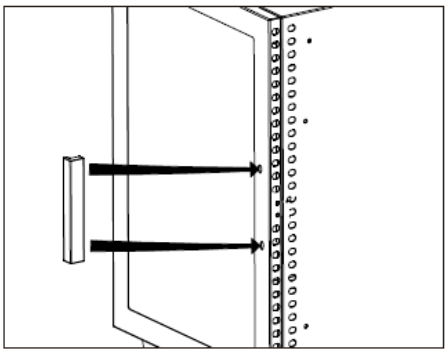
Aplinkos temperatūra neturi viršyti 40 °C, o santykinis drėgnumas turėtų būti mažesnis nei 85 %. Užtikrinkite gerą patalpos, kurioje naudojamas prietaisas, vėdinimą. Tarp kiekvienos prietaiso pusės ir sienos ar kitų daiktų turėtų būti ne mažiau kaip 30 cm atstumas. Prietaisą visada reikia naudoti pastatytą ant lygaus, stabilaus, švaraus, ugniai atsparaus ir sauso paviršiaus, taip pat jis turi būti nepasiekiamas vaikams ir asmenims su ribotomis protinėmis bei jutiminėmis funkcijomis. Pastatykite prietaisą taip, kad visada galėtumėte pasiekti maitinimo kištuką. Prie prietaiso prijungtas maitinimo laidas turi būti tinkamai įžemintas ir atitikti techninius duomenis, nurodytus ant gaminio etiketės.

Prieš pirmąjį naudojimą išardykite padėklius ir juos kruopščiai išvalykite, taip pat kaip ir džiovinimo kamerą.

DURŲ RANKENOS MONTAVIMAS



1. Atsukite varžtus, pritvirtintus prie durų rankenos, atsuktuvu.
2. Atidarykite dureles, suderinkite rankeną su anga priekyje, tada priveržkite varžtus, kad jie sutaptų su anga vidinėje pusėje



Maisto produktų pasirinkimas ir paruošimas

a) Naudokite aukščiausios kokybės maisto produktus. Sezono metu vaisiai ir daržovės turi daugiau maistinių medžiagų ir yra skanesni. Mėsa, žuvis ir paukštiena turi būti liesos ir šviežios.
b) Nenaudokite maisto produktų su sumušimais ar defektais. Sugedę vaisiai ir daržovės gali sugadinti visą partiją.
c) Visada naudokite liesą mėsą. Prieš džiovinimą pašalinkite kuo daugiau riebalų.
PASTABA: džiovinant po mėsa padėkite popierinį rankšluostį, kad jis sugertų riebalus.
d) Pašalinkite kauliukus, odą ar šerdis.
e) Maistą supjaustykite juostelėmis, griežinėliais arba kubeliais, kad gabalėliai būtų vienodo dydžio. Griežinėliai turėtų būti nuo 0,6 cm iki 2 cm storio. Mėsa turėtų būti supjaustyta ne storesniais kaip 0,5 cm gabalėliais.

f) Prieš džiovinimą mėsą garinkite arba kepkite iki 71 °C (160 °F), o paukštieną – iki 74 °C (165 °F), matuojant maisto termometru.
g) Visą džiovinimo procesą kameros viduje turi būti palaikoma 55–60 °C (130–140 °F) temperatūra.
h) Žuvies džiovinimas į džiovintą žuvį reikalauja daug dėmesio. Ji turi būti tinkamai išvalyta, iškaulinėta ir kruopščiai nuplauta, kad būtų pašalintas visas kraujas. Prieš džiovinimą žuvį garinkite arba kepkite 93 °C (200 °F) temperatūroje, kol ji taps trapia.
i) Supjaustytus vaisius prieš dedant ant grotelių keletą minučių mirkykite citrinų arba ananasų sultyse.
j) Naudokite askorbo rūgšties mišinį. Maždaug 2–3 šaukštus ištirpinkite 1 litre vandens. Vaisių griežinėlius mirkykite tirpale 2–3 minutes, tada sudėkite ant grotelių.
k) Vaisius su vaško danga (figos, persikai, vynuogės, mėlynės, džiovintos slyvos ir pan.) reikėtų panardinti į verdantį vandenį, kad pašalintumėte vašką. Tai leidžia drėgmei lengvai išgaruoti džiovinimo metu.
l) Blanširavimas gali būti maisto paruošimo etapas prieš džiovinimą. Blanširavimas nesunaikina naudingų fermentų ir padeda išsaugoti maistines medžiagas. Maistą blanširuoti galima dviem būdais:
   - Blanširavimas vandenyje: naudokite didelį puodą; pripildykite jį iki pusės vandens. Užvirinkite vandenį. Maistą įmerkite tiesiai į verdantį vandenį ir uždenkite dangčiu. Po trijų minučių išimkite. Išdėliokite maistą ant grotelių.
   - Blanširavimas garuose: garintuvo apatinėje dalyje užvirinkite 5–7 cm (2–3 colius) vandens. Maistą sudėkite į garintuvo krepšelį ir garinkite 3–5 minutes. Išimkite garintą maistą ir išdėliokite ant grotelių.

Gėlių ir rankdarbių džiovinimas

a) Gėlės iš pradžių turi būti sausos, geriausia, jei jos nuskintos po to, kai išdžiūvo rasa, ir prieš prasidedant naktiniam drėgnumui. Gėles išdžiovinkite kuo greičiau po nuskynimo.
b) Geriausios sąlygos gėlėms džiovinti – sausa, šilta, tamsia, švari ir gerai vėdinama vieta, todėl džiovintuvas yra ideali vieta. Gėlės išlaikys geriausią spalvą ir būklę, jei bus greitai išdžiovintos.
c) Norint išsaugoti natūralius aliejus, reikėtų naudoti **žemą** temperatūrą.
d) Nuskinkite lapus arba, jei norite, palikite juos. Išmeskite visus rudus ar pažeistus lapus.
e) Išdėliokite ant padėklo vienu sluoksniu, vengdami, kad gėlės nesusiliestų.
f) Džiovinimo trukmė labai skirsis priklausomai nuo gėlės dydžio ir lapų kiekio. Džiovinkite 38 °C (100 °F) temperatūroje.
g) Tešlos dirbinius ir karoliukus taip pat galima džiovinti šiame prietaiso, tačiau džiovinimo temperatūra gali skirtis.

Prietaiso naudojimas

1. Neuždenkite ventiliacijos angų, esančių už džiovintuvo ir ant durelių. Išimkite rėmelį iš džiovintuvo. Džiovintuvo groteles išklokite džiovinamais daiktais.
2. Išdėliokite gaminius taip, kad jie nesiliestų vienas su kitu. Nesudėkite vieno ant kito ir neleiskite gaminiams liestis. Tarp gaminių turi būti pakankamai vietos oro cirkuliacijai. Pašalinkite perteklinį vandenį iš maisto (nusausinkite maistą popieriniu rankšluosčiu arba servetėle). Per daug vandens gali sukelti džiovintuvo temperatūros kritimą.
3. Įjunkite maitinimo mygtuką. Pasukite temperatūros reguliatorių į norimą temperatūros nustatymą. Reguliuokite temperatūros reguliatorių pagal poreikį. Rekomenduojama į džiovintuvą įdėti orkaitės termometrą, kad galėtumėte stebėti temperatūros nustatymą.
4. Pasukite laiko reguliatorių į norimą džiovinimo trukmę.
5. Prieš džiovinimą 5–10 minučių pašildykite kamerą, tada įdėkite lentyną.
6. Įsitikinkite, kad durelių šonai yra uždaryti ir tvirtai prigludę prie korpuso.
7. Džiovinimo metu ant kai kurių produktų paviršiaus gali susidaryti vandens lašeliai. Juos galima pašalinti nusausinant produktą švariu rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu. Naudokite atsargiai, džiovintuvas įkaista!

   PASTABA: Džiovinimo trukmė gali priklausyti nuo kelių veiksnių, įskaitant santykinį drėgnumą, oro temperatūrą, produkto storį, temperatūrą ir riebalų kiekį. Faktinė džiovintuvo temperatūra nustatoma remiantis

21 °C (70 °F) aplinkos temperatūra. Jei džiovintuvas nenaudojamas esant maždaug 21 °C (70 °F) aplinkos temperatūrai, temperatūros reguliavimo rankenėlėje nurodyta temperatūra gali būti nepasiekta.

Džiovinimo patarimai

- Maisto produktų nesudėkite vienas ant kito. Maistą išdėliokite ant grotelių plokščiai.
- Po 6 valandų patikrinkite, ar maistas išdžiūvo, tada tikrinkite kas 2 valandas, kol jis taps traškus, lankstus arba odos konsistencijos, priklausomai nuo produkto.
- Prieš išimant maisto produktus, patikrinkite, ar jie visiškai išdžiūvo. Atidarykite arba perpjaukite per vidurį keletą pavyzdžių, kad patikrintumėte, ar vidus išdžiūvo. Jei maisto produktai vis dar drėgni, džiovinkite ilgiau.
- Ant kiekvieno indelio užrašykite maisto produkto pavadinimą, džiovinimo datą ir pradinį svorį.
- Tinkamas laikymas yra būtinas norint išlaikyti maisto kokybę. Maistą supakuokite, kai jis atvės.
- Maistą galima laikyti ilgiau, jei jis saugomas vėsioje, tamsioje ir sausoje vietoje. Ideali laikymo temperatūra yra 16 °C (60 °F) arba žemesnė.
- Džiovintą maistą prieš sudedant į metalinius ar stiklinius indus, įdėkite į plastikinius šaldymo maišelius.
- Prieš užsandarinant, pašalinkite kuo daugiau oro.
- Vakuuminis užsandarinimas yra idealus būdas džiovintų maisto produktų laikymui.
- Džiovinimo proceso metu maisto produktai susitrauks maždaug nuo 1/4 iki 1/2 savo pradinio dydžio ir svorio, todėl gabaliukai neturėtų būti supjaustyti per smulkiai. Iš 0,5 kg žalios mėsos gausite apie 1/3–1/2 mažiau džiovintos mėsos.
- Jei temperatūra nustatyta per aukšta, maistas gali sukietėti ir išdžiūti išorėje, tačiau viduje likti drėgnas. Jei temperatūra per žema, džiovinimo laikas pailgės.

Valymas ir priežiūra

a) Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą ir po kiekvieno naudojimo nuvalykite groteles ir džiovinimo kamerą.
b) Nustatykite maitinimo jungiklį ir laikmačio rankenėlę į padėtį „OFF“, atjunkite maitinimo laidą iš elektros lizdo. Prieš valydami leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
c) Išimkite groteles iš kameros.
d) Nuvalykite džiovinimo kamerą (iš vidaus ir išorės) drėgna kempine arba skudurėliu.
e) DĖMESIO! Kraštai gali būti aštrūs! Nepurkškite vandens ant kaitinimo elemento (esantis už grotelių kameros gale). Vanduo gali sugadinti elektrines dalis ir padidinti elektros smūgio pavojų. NEMERKITE džiovintuvo į vandenį.
f) Valykite groteles šiltu muiluotu vandeniu. Nuplaukite švariu vandeniu ir nedelsiant nusausinkite.
g) Valymui nenaudokite aštrių ir (arba) metalinių daiktų (pvz., vielinės šepetėlės ar metalinės mentelės), nes jie gali pažeisti prietaiso paviršiaus medžiagą.
h) Nevalykite prietaiso rūgštinėmis medžiagomis, medicininiais preparatais, skiedikliais, degalais, aliejais ar kitomis cheminėmis medžiagomis, nes tai gali sugadinti prietaisą. Prietaisui plauti naudokite tik švelnius, maistui tinkamus ploviklius.

Trikčių šalinimas

Problema	**Galima priežastis**	**Sprendimas**
Drėgmė talpykloje	Nepakankamas džiovinimas. Maistas supjaustytas netolygiai, todėl džiovinimas buvo nepakankamas. Išdžiovinti maisto produktai po atvėsinimo per ilgai palikti kambario temperatūroje, todėl drėgmė vėl įsiskverbė į maistą.	Prieš išimant iš džiovintuvo, patikrinkite, ar maistas išdžiūvęs. Supjaustykite maistą tolygiai. Greitai atvėsinkite ir nedelsdami supakuokite.
Pelėsis ant maisto	Nepakankamas džiovinimas. Per savaitę nebuvo patikrinta, ar maisto produktuose nėra drėgmės. Laikymo indas nėra hermetiškas. Laikymo temperatūra per aukšta / maisto	Patikrinkite, ar keli maisto gabalėliai yra išdžiūvę. Per savaitę patikrinkite, ar laikymo inde nėra drėgmės, ir, jei reikia, maistą išdžiovinkite dar kartą. Laikymui naudokite hermetiškus indus.

	produktuose yra drėgmės. Galėjo įvykti paviršinio išdžiūvimo reiškinys, t. y. maistas buvo džiovinamas per aukštoje temperatūroje, todėl išorėje išdžiūvo, bet viduje – ne.	Maistą laikykite vėsioje vietoje, kurioje temperatūra neviršija 21 °C (70 °F). Džiovinkite maistą tinkamoje temperatūroje.
Rudos dėmės ant daržovių	Naudota per aukšta džiovinimo temperatūra. Daržovės buvo per daug išdžiovintos.	Džiovinkite maistą tinkamoje temperatūroje / vadovaukitės džiovinimo instrukcija. Dažnai tikrinkite, ar maistas jau išdžiūvo.
Maistas prilimpa prie grotelių	Maistas neapverčiamas.	Po vienos džiovinimo valandos maistą apverskite mentele.

Naudotų prietaisų šalinimas

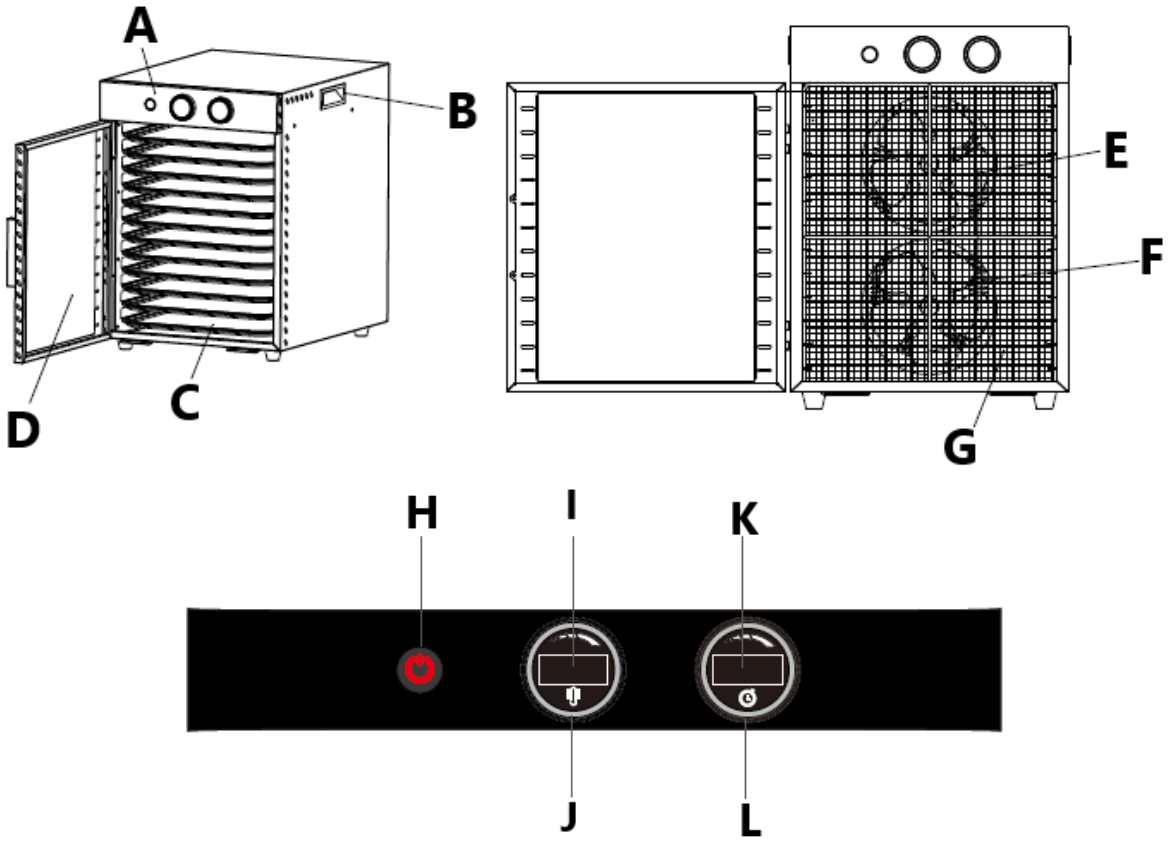
Šio prietaiso neišmeskite į komunalinių atliekų surinkimo sistemą. Atiduokite jį į elektros ir elektroninių prietaisų perdirbimo bei surinkimo punktą. Patikrinkite simbolį ant produkto, naudojimo instrukcijos ir pakuotės. Prietaiso gamybai naudoti plastikai gali būti perdirbami pagal jų ženklinimą. Pasirinkdami perdirbimą, jūs žymiai prisidedate prie mūsų aplinkos apsaugos.
Dėl informacijos apie vietinį perdirbimo centrą kreipkitės į vietos valdžios institucijas.

Acest manual de utilizare a fost tradus pentru confortul dumneavoastră cu ajutorul traducerii automate. S-au depus eforturi rezonabile pentru a asigura o traducere corectă; cu toate acestea, nicio traducere automată nu este perfectă și nu are scopul de a înlocui traducătorii umani. Manualul de utilizare oficial este versiunea în limba engleză. Eventualele discrepanțe sau diferențe apărute în traducere nu sunt obligatorii și nu au efect juridic în scopul conformității sau al aplicării legii. Dacă aveți întrebări legate de acuratețea informațiilor conținute în manualul de utilizare, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a respectivelor conținuturi, care este versiunea oficială.

Date tehnice

Descrierea parametrului	Valoarea parametrului
Denumirea produsului	Deshidrator alimentar
Model	RCDA-51/16
Tensiune nominală [V]	230
Putere nominală [W]	1200
Dimensiuni [lățime x adâncime x înălțime; mm]	350 x 440 x 600
Temperatura de deshidratare [°C]	20 - 90
Capacitate [L]	51
Temporizator	Până la 24 h
Număr de rafturi	16
Dimensiunea raftului [mm]	315 x 315

Descrierea aparatului



A. Panou de comandă
B. Mâner de ridicare
C. Rafturi
D. Ușă din sticlă
E. Paletă de ventilator

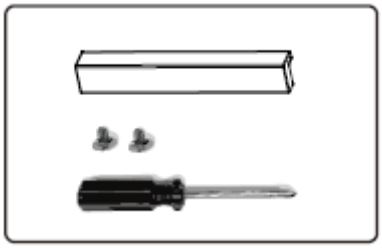
F. Tub de încălzire
G. Grilaj de protecție
H. Buton de pornire/oprire
I. Afișaj temperatură
J. Buton de reglare a temperaturii (rotirea în sensul acelor de ceasornic crește temperatura; rotirea în sens invers acelor de ceasornic o scade)
K. Afișaj cronometru
L. Buton de reglare a cronometrului (rotirea în sensul acelor de ceasornic crește durata; rotirea în sens invers acelor de ceasornic o scade)

Pregătirea pentru utilizare

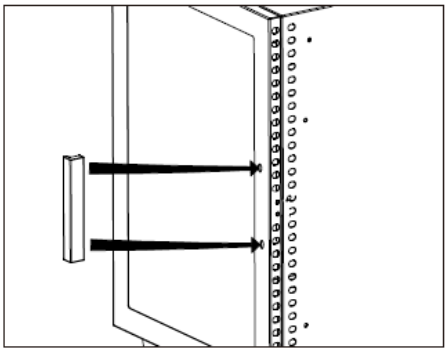
Temperatura mediului înconjurător nu trebuie să depășească 40 °C, iar umiditatea relativă trebuie să fie sub 85 %. Asigurați-vă că încăperea în care se utilizează dispozitivul este bine ventilată. Trebuie să existe o distanță de cel puțin 30 cm între fiecare latură a dispozitivului și perete sau alte obiecte. Aparatul trebuie utilizat întotdeauna așezat pe o suprafață plană, stabilă, curată, ignifugă și uscată, fiind ținut la îndemâna copiilor și a persoanelor cu capacități mentale și senzoriale limitate. Așezați aparatul astfel încât să aveți întotdeauna acces la priza de alimentare. Cablul de alimentare conectat la aparat trebuie să fie împământat corespunzător și să corespundă specificațiilor tehnice de pe eticheta produsului.

Demontați tăvile și curățați-le temeinic, la fel ca și camera de uscare, înainte de prima utilizare.

MONTAJUL MÂNERULUI UȘII



1. Slăbiți șuruburile fixate de mânerul ușii cu ajutorul unei șurubelnițe.
2. Deschideți ușa, aliniați mânerul cu orificiul din față, apoi strângeți șuruburile prin orificiul din interior



Alegerea și pregătirea prealabilă a alimentelor

a) Folosiți alimente de cea mai bună calitate. Fructele și legumele în plin sezon conțin mai multe substanțe nutritive și au un gust mai intens. Carnea, peștele și păsările de curte trebuie să fie slabe și proaspete.
b) Nu folosiți alimente cu vânătăi sau pete. Fructele și legumele stricate pot strica întreaga porție.
c) Folosiți întotdeauna carne slabă. Îndepărtați cât mai multă grăsime posibil înainte de deshidratare. **NOTĂ:** folosiți un prosop de hârtie sub carne în timpul deshidratării pentru a absorbi grăsimea.
d) Îndepărtați sâmburii, coaja sau miezul.
e) Tăiați alimentele în fâșii, felii sau cubulețe, în mod uniform. Feliile trebuie să aibă o grosime cuprinsă între 0,6 cm și 2 cm. Carnea trebuie tăiată în bucăți cu o grosime de cel mult 0,5 cm.

f) Gătiți carnea la abur sau la cuptor până la 71 °C (160 °F), iar carnea de pasăre până la 74 °C (165 °F), conform măsurătorilor efectuate cu un termometru pentru alimente, înainte de deshidratare.
g) Temperatura din interiorul camerei trebuie menținută între 55° și 60°C (130°-140°F) pe toată durata procesului de uscare.
h) Uscarea peștelui pentru a obține jerky necesită multă atenție. Acesta trebuie curățat și dezosat corespunzător, apoi clătit temeinic pentru a vă asigura că tot sângele este îndepărtat. Gătiți peștele la abur sau coaceți-l la 93 °C (200 °F) până când se desface în fulgi, înainte de deshidratare.
i) Înmuiați fructele tăiate în suc de lămâie sau de ananas timp de câteva minute înainte de a le așeza pe grătare.
j) Folosiți un amestec de acid ascorbic. Dizolvați aproximativ 2-3 linguri într-un litru de apă. Înmuiați feliile de fructe în soluție timp de 2-3 minute, apoi așezați-le pe grătare.
k) Fructele cu un strat de ceară (smochine, piersici, struguri, afine, prune uscate etc.) trebuie scufundate în apă clocotită pentru a îndepărta ceara. Acest lucru permite umidității să se evapore ușor în timpul deshidratării.
l) Blanșarea poate pregăti alimentele pentru deshidratare. Blanșarea nu distruge enzimele benefice și ajută la păstrarea nutrienților. Există două metode de albire a alimentelor:
    - Albirea în apă: folosiți o oală mare; umpleți-o pe jumătate cu apă. Aduceți apa la fierbere. Puneți alimentele direct în apa clocotită și acoperiți-le. Scoateți-le după trei minute. Așezați alimentele pe grătare.
    - Blanșarea cu abur: folosiți o oală cu coș de abur și aduceți la fierbere 5-7 cm (2-3 inch) de apă în secțiunea inferioară. Așezați alimentele în coșul de abur și lăsați-le la abur timp de 3-5 minute. Scoateți alimentele aburite și așezați-le pe grătare.

Uscarea florilor și a obiectelor artizanale

a) Florile trebuie să fie uscate încă de la început, cel mai bine dacă sunt culese după ce roua s-a uscat și înainte ca umezeala nopții să se instaleze. Uscați florile cât mai repede posibil după ce le-ați cules.
b) Cele mai bune condiții pentru uscarea florilor sunt într-un spațiu uscat, cald, întunecat, curat și bine aerisit, ceea ce face ca un deshidrator să fie locul ideal. Florile își vor păstra cea mai bună culoare și stare atunci când sunt uscate rapid.
c) **O** temperatură scăzută trebuie utilizată pentru a păstra uleiurile naturale.
d) Îndepărtați frunzele sau, dacă preferați, păstrați frunzișul. Aruncați orice frunze maronii sau deteriorate.
e) Așezați-le pe tavă într-un singur strat, evitând suprapunerea.
f) Timpul de uscare va varia considerabil în funcție de mărimea florii și de cantitatea de frunziș. Uscați la 38 °C (100 °F).
g) Obectele din aluat și mărgelele pot fi uscate în aparat, dar temperaturile de uscare pot varia.

Utilizarea aparatului

1. Nu blocați orificiile de aerisire din spatele deshidratorului și de pe ușă. Scoateți rama din deshidrator. Așezați produsele uscate pe grila deshidratorului.
2. Așezați piesele astfel încât să nu se atingă între ele. Nu le suprapuneți și nu lăsați produsele să se atingă. Trebuie să existe suficient spațiu între produse pentru circulația aerului. Îndepărtați excesul de apă din alimente (ștergeți-le ușor cu un prosop de hârtie sau un șervețel). Prea multă apă poate determina scăderea temperaturii deshidratorului.
3. Porniți butonul de pornire. Rotiți butonul de temperatură la setarea dorită. Reglați butonul de temperatură după cum este necesar. Se recomandă să introduceți un termometru de cuptor în deshidrator pentru a monitoriza temperatura setată.
4. Rotiți butonul de temporizare la durata de uscare dorită.
5. Preîncălziți camera timp de 5-10 minute, apoi introduceți raftul în interior.
6. Asigurați-vă că părțile laterale ale ușii sunt închise și fixate ferm de carcasă.
7. În timpul deshidratării, se pot forma picături de apă pe suprafața unor produse. Acestea pot fi îndepărtate prin uscarea produsului cu un prosop curat sau un șervețel de hârtie. Folosiți cu grijă, deshidratorul se încălzește!

NOTĂ: Timpul de uscare poate depinde de mai mulți factori, inclusiv umiditatea relativă, temperatura aerului, grosimea produsului, temperatura și conținutul de grăsime. Temperatura reală a deshidratorului se bazează pe
temperatura ambiantă de 21 °C (70 °F). Dacă deshidratorul nu este utilizat la temperaturi ambientale de aproximativ 21 °C (70 °F), este posibil ca temperatura indicată pe butonul de reglare a temperaturii să nu fie atinsă.

Sfaturi pentru uscare

- Nu suprapuneți alimentele. Așezați alimentele în plan orizontal pe rafturi.
- Verificați gradul de uscare după 6 ore, apoi verificați la fiecare 2 ore până când devin crocante, flexibile sau cu textură de piele, în funcție de produs.
- Verificați alimentele pentru a vă asigura că sunt complet uscate înainte de a le scoate. Deschideți sau tăiați pe mijloc câteva bucăți pentru a verifica gradul de uscare din interior. Dacă alimentele sunt încă umede, continuați uscarea.
- Etichetați fiecare recipient cu denumirea alimentului, data uscării și greutatea inițială.
- Depozitarea corectă este esențială pentru menținerea calității alimentelor. Ambalati alimentele după ce s-au răcit.
- Alimentele se pot păstra mai mult timp dacă sunt depozitate într-un loc răcoros, întunecat și uscat. Temperatura ideală de depozitare este de 16 °C (60 °F) sau mai scăzută.
- Puneți alimentele uscate în pungi de plastic pentru congelator înainte de a le depozita în recipiente din metal sau sticlă.
- Eliminați cât mai mult aer posibil înainte de a sigila punga.
- Sigilarea sub vid este ideală pentru păstrarea alimentelor uscate.
- În timpul procesului de deshidratare, alimentele își vor reduce dimensiunea și greutatea cu aproximativ 1/4 până la 1/2 din dimensiunea și greutatea inițială, așa că bucățile nu trebuie tăiate prea mici. Din 0,5 kg de carne crudă se va obține cu aproximativ 1/3 până la 1/2 mai puțină carne uscată.
- Dacă temperatura este setată prea ridicat, alimentele se pot întări și usca la exterior, rămânând însă umede în interior. Dacă temperatura este prea scăzută, timpul de uscare va crește.

Curățare și întreținere

a) Curățați rafturile și camera de uscare înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată și după fiecare utilizare.
b) Setați comutatorul de alimentare și butonul cronometrului în poziția „OFF”, deconectați cablul de alimentare de la priza de curent. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de curățare.
c) Scoateți rafturile din cameră.
d) Ștergeți camera de uscare (în interior și exterior) cu un burete umed sau un prosop.
e) ATENȚIE! Marginile pot fi ascuțite! Nu stropiți cu apă elementul de încălzire (situat în spatele ecranului din interiorul camerei, în partea din spate). Apa poate deteriora componentele electrice și crește riscul de electrocutare. NU scufundați deshidratorul în apă.
f) Curățați rafturile cu apă caldă și săpun. Clătiți cu apă curată și uscați imediat.
g) 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.
h) Nu curățați aparatul cu substanțe acide, produse cu destinație medicală, diluanți, combustibil, uleiuri sau alte substanțe chimice, deoarece acestea pot deteriora aparatul. Folosiți numai detergenți delicați, adecvați pentru uz alimentar, pentru spălarea aparatului.

Depanare

Problemă	**Cauză posibilă**	**Soluție**
Umiditate în recipient	Uscare incompletă. Alimentele au fost tăiate inegal, ceea ce a dus la o uscare incompletă. Alimentele uscate au fost lăsate la temperatura camerei prea mult timp	Verificați dacă alimentele sunt uscate înainte de a le scoate din deshidrator. Tăiați alimentele uniform. Răciți-le rapid și ambalați-le imediat.

	după răcire, iar umezeala a pătruns din nou în ele.	
Mucegai pe alimente	Uscare incompletă. Alimentele nu au fost verificate în termen de o săptămână pentru a detecta eventuala prezență de umiditate. Recipientul de depozitare nu este etanș. Temperatura de depozitare este prea ridicată/umiditate în alimente. Este posibil să fi avut loc o uscare superficială, ceea ce înseamnă că alimentele au fost uscate la o temperatură prea ridicată și s-au uscat la exterior, dar nu complet la interior.	Verificați gradul de uscare al mai multor bucăți de alimente. Verificați recipientul de depozitare în termen de o săptămână pentru a depista umiditatea, apoi uscați din nou alimentele, dacă este necesar. Folosiți recipiente etanșe pentru depozitare. Depozitați alimentele în locuri răcoroase, la o temperatură de 21 °C (70 °F) sau mai mică. Uscați alimentele la temperaturi adecvate.
Pete maronii pe legume	S-a utilizat o temperatură de uscare prea ridicată. Legumele au fost uscate excesiv.	Uscați alimentele la temperaturi adecvate/consultați ghidul de uscare pentru referință. Verificați frecvent gradul de uscare al alimentelor.
Alimentele se lipesc de grătare	Alimentele nu sunt întoarse.	După o oră de deshidratare, folosiți o spatulă și întoarceți alimentele.

Eliminarea aparatelor uzate

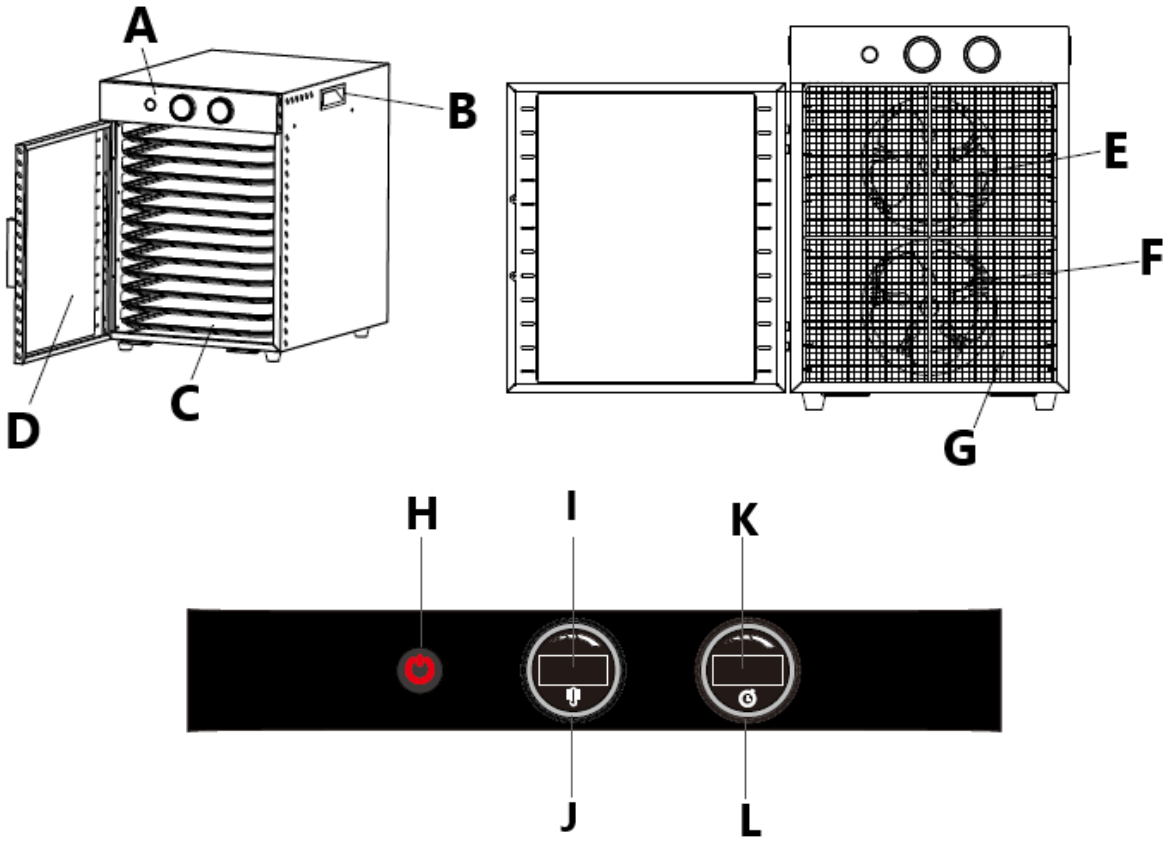
Nu aruncați acest aparat în sistemele municipale de colectare a deșeurilor. Predați-l la un punct de colectare și reciclare a aparatelor electrice și electronice. Verificați simbolul de pe produs, din manualul de instrucțiuni și de pe ambalaj. Materialele plastice utilizate la fabricarea aparatului pot fi reciclate în conformitate cu marcajele respective. Alegând să reciclați, contribuiți în mod semnificativ la protejarea mediului înconjurător.
Contactați autoritățile locale pentru informații privind centrul de reciclare din zona dumneavoastră.

Ta uporabniški priročnik je bil za vaše udobje preveden z uporabo strojnega prevajanja. Prizadevali smo si za čim natančnejši prevod; vendar pa noben avtomatiziran prevod ni popoln in ni namenjen nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradna različica uporabniškega priročnika je angleška. Morebitna neskladja ali razlike, ki so nastale pri prevajanju, niso zavezujoče in nimajo pravnega učinka za namene skladnosti ali izvrševanja. Če se pojavijo kakršna koli vprašanja v zvezi z natančnostjo informacij, vsebovanih v navodilih za uporabo, se prosimo sklicujte na angleško različico teh vsebin, ki je uradna različica.

Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra
Ime izdelka	Sušilnik hrane
Model	RCDA-51/16
Nazivna napetost [V]	230
Nazivna moč [W]	1200
Dimenzije [širina x globina x višina; mm]	350 x 440 x 600
Temperatura sušenja [°C]	20–90
Prostornina [L]	51
Časovnik	Do 24 ur
Število polic	16
Velikost police [mm]	315 x 315

Opis naprave



A. Nadzorna plošča
B. Ročaj za dvigovanje
C. Police
D. Steklena vrata
E. Lopatica ventilatorja
F. Grelna cev

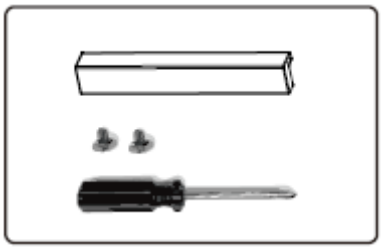
G. Zaščitna rešetka
H. Gumb za vklop/izklop
I. Prikaz temperature
J. Gumb za nastavitev temperature (vrtenje v smeri urinega kazalca poveča temperaturo; vrtenje v nasprotni smeri urinega kazalca jo zniža)
K. Prikaz časovnika
L. Gumb za nastavitev časovnika (vrtenje v smeri urinega kazalca poveča čas; vrtenje v nasprotni smeri urinega kazalca ga skrajša)

Priprava na uporabo

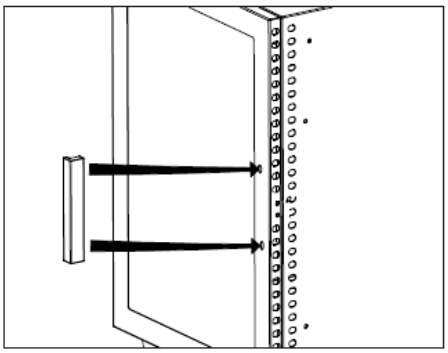
Temperatura okolja ne sme presegati 40 °C, relativna vlažnost pa mora biti nižja od 85 %. Poskrbite za dobro prezračevanje prostora, v katerem se naprava uporablja. Med vsako stranico naprave in steno ali drugimi predmeti mora biti vsaj 30 cm prostora. Napravo vedno uporabljajte na ravni, stabilni, čisti, ognjevarni in suhi površini ter izven dosega otrok in oseb z omejenimi duševnimi in senzoričnimi sposobnostmi. Napravo postavite tako, da imate vedno dostop do vtičnice. Napajalni kabel, priključen na napravo, mora biti ustrezno ozemljen in ustrezati tehničnim podatkom na etiketi izdelka.

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

MONTAŽA ROČAJA VRAT



1. Z izvijačem popustite vijake, s katerimi je pritrjen ročaj vrat.
2. Odprite vrata, poravnajte ročaj z luknjo na sprednji strani, nato pa privijte vijake skozi luknjo na notranji strani



Izbira in predpriprava hrane

a) Uporabljajte hrano najboljše kakovosti. Sadje in zelenjava v sezoni vsebujejo več hranilnih snovi in imajo boljši okus. Meso, ribe in perutnina morajo biti puste in sveže.
b) Ne uporabljajte živil z modricami ali madeži. Pokvarjeno sadje in zelenjava lahko pokvari celotno serijo.
c) Vedno uporabljajte pusto meso. Pred sušenjem odstranite čim več maščobe.
OPOMBA: med sušenjem pod meso položite papirnato brisačo, da bo vpila maščobo.
d) Odstranite vse koščice, kožo ali sredice.
e) Hrano enakomerno narežite na trakove, rezine ali kocke. Rezine naj bodo debele med 0,6 cm in 2 cm. Meso naj bo narezano na rezine, debele največ 0,5 cm.
f) Meso pred sušenjem kuhajte na pari ali pečite do temperature 71 °C (160 °F), perutnino pa do temperature 74 °C (165 °F), merjeno s termometrom za hrano.

g) Temperaturo v sušilni komori je treba med celotnim postopkom sušenja vzdrževati med 55 °C in 60 °C (130 °F in 140 °F).
h) Sušenje rib v sušeno meso zahteva veliko pozornosti. Ribe je treba ustrezno očistiti, odstraniti kosti in temeljito izpirati, da se zagotovi, da je vsa kri izprana. Ribe pred sušenjem kuhajte na pari ali pecite pri 93 °C (200 °F), dokler ne postanejo krhke.
i) Narezano sadje pred razporeditvijo na rešetke nekaj minut namočite v limonin ali ananasov sok.
j) Uporabite mešanico askorbinske kisline. Približno 2–3 žlice raztopite v 1 litru vode. Rezine sadja namočite v raztopino za 2–3 minute, nato pa jih razporedite na rešetke.
k) Sadje z voskovnim premazom (fige, breskve, grozdje, borovnice, suhe slive itd.) je treba potopiti v vrelo vodo, da se vosek odstrani. Tako se med sušenjem vlaga lažje izloča.
l) Blanširanje je lahko predobdelava hrane za sušenje. Blanširanje ne uniči koristnih encimov in pomaga ohraniti hranilne snovi. Hrano lahko blanširate na dva načina:
   - Blanširanje v vodi: uporabite velik lonec in ga do polovice napolnite z vodo. Vodo zavrite. Hrano položite neposredno v vrelo vodo in pokrijte. Po treh minutah jo vzemite ven. Hrano razporedite na rešetke.
   - Blanširanje na pari: v spodnjem delu lonca za kuhanje na pari zavrite 5–7 cm (2–3 palca) vode. Hrano položite v košaro za kuhanje na pari in jo kuhajte na pari 3–5 minut. Blanširano hrano vzemite ven in jo razporedite na rešetke.

Sušenje cvetja in ročnih izdelkov

a) Cvetje mora biti že na začetku suho, najbolje je, če ga obtrgate, ko se je rosa posušila in še preden se pojavi nočna vlaga. Cvetje posušite čim prej po obiranju.
b) Najboljši pogoji za sušenje cvetja so suh, topel, temen, čist in dobro prezračen prostor, zato je sušilnik idealna rešitev. Cvetje bo ob hitrem sušenju ohranilo najboljšo barvo in stanje.
c) Za ohranitev naravnih olj je treba uporabiti **nizko** temperaturo.
d) Odstranite liste ali pa jih pustite, če želite ohraniti listje. Odstranite vse rjave ali poškodovane liste.
e) Cvetje razporedite na pladenj v enem sloju, tako da se ne prekrivajo.
f) Čas sušenja se bo precej razlikoval glede na velikost cvetja in količino listja. Sušite pri 38 °C (100 °F).
g) V napravi lahko sušite tudi izdelke iz testa in kroglice, vendar se temperature sušenja lahko razlikujejo.

Uporaba naprave

1. Ne zapirajte prezračevalnih odprtin na zadnji strani sušilnika in na vratih. Iz sušilnika odstranite okvir. Na rešetko sušilnika razporedite sušljive izdelke.
2. Kose razporedite tako, da se med seboj ne dotikajo. Ne prekrivajte jih in ne dopustite, da se izdelki dotikajo. Med izdelki mora biti dovolj prostora za kroženje zraka. Odstranite odvečno vodo iz hrane (hrano obrišite s papirnato brisačo ali servieto). Preveč vode lahko povzroči padec temperature v sušilniku.
3. Vklopite napravo. Gumb za nastavitev temperature zavrtite na želeno temperaturo. Temperaturo po potrebi prilagodite. Priporočljivo je, da v sušilnik postavite pečinski termometer za spremljanje nastavljene temperature.
4. Gumb za nastavitev časa zavrtite na želeni čas sušenja.
5. Predgrejte komoro 5–10 minut, nato pa vanjo vstavite pladenj.
6. Prepričajte se, da so stranice vrat zaprte in trdno pritrjene na ohišje.
7. Med sušenjem se lahko na površini nekaterih izdelkov pojavijo kapljice vode. Te lahko odstranite tako, da izdelek osušite s čisto brisačo ali papirnato brisačo. Uporabljajte previdno, sušilnik se segreje!
   OPOMBA: Čas sušenja je odvisen od več dejavnikov, vključno z relativno vlažnostjo, temperaturo zraka ter debelino, temperaturo in vsebnostjo maščob v izdelku. Dejanska temperatura sušilnika temelji na temperaturi okolja 21 °C (70 °F). Če sušilnik ne uporabljate pri temperaturi okolja okoli 21 °C (70 °F), se temperatura, prikazana na gumbu za nastavitev temperature, morda ne bo dosegla.

Nasveti za sušenje

- Živila ne prekrivajte. Živila razporedite po pladnjih v eni plasti.

- Po 6 urah preverite stopnjo suhosti, nato pa vsake 2 uri, dokler živila ne postanejo hrustljava, upogljiva ali usnjena, odvisno od izdelka.
- Preverite, ali je hrana popolnoma suha, preden jo odstranite. Odprite ali prerežite po sredini nekaj vzorcev, da preverite suhost v notranjosti. Če je hrana še vedno vlažna, jo sušite dlje.
- Na vsak posodek nalepite etiketo z imenom živila, datumom sušenja in prvotno težo.
- Pravilno shranjevanje je bistveno za ohranjanje kakovosti hrane. Hrano zapakirajte, ko se ohladi.
- Hrano je mogoče dlje ohraniti, če jo shranite na hladnem, temnem in suhem mestu. Idealna temperatura shranjevanja je 16 °C (60 °F) ali nižja.
- Posušeno hrano pred shranjevanjem v kovinske ali steklene posode vložite v plastične zamrzovalne vrečke.
- Pred zapiranjem iz vrečk odstranite čim več zraka.
- Vakuumsko zapiranje je idealno za shranjevanje suhe hrane.
- Hrana se bo med postopkom dehidracije skrčila na približno 1/4 do 1/2 svoje prvotne velikosti in teže, zato kosov ne smete narezati preveč na drobno. Iz 0,5 kg surovega mesa boste dobili približno 1/3 do 1/2 manj sušenega mesa.
- Če je toplota nastavljena previsoko, se lahko hrana na zunanji strani strdi in posuši, medtem ko bo na notranji strani še vedno vlažna. Če je temperatura prenizka, se bo čas sušenja podaljšal.

Čiščenje in vzdrževanje

a) Rešetke in sušilno komoro očistite pred prvo uporabo naprave ter po vsaki uporabi.
b) Stikalo za vklop in gumb za nastavitev časa nastavite v položaj »OFF« ter izključite napajalni kabel iz vtičnice. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
c) Iz sušilne komore odstranite rešetke.
d) Sušilno komoro (znotraj in zunaj) obrišite z vlažno gobico ali krpo.
e) PREVIDNO! Robovi so lahko ostri! Ne brizgajte vode na grelni element (ki se nahaja za zaslonom znotraj komore na zadnji strani). Voda lahko poškoduje električne komponente in poveča nevarnost električnega udara. Dehidratorja NE potapljajte v vodo.
f) Rešetke očistite s toplo milnico. Sperite jih s čisto vodo in takoj osušite.
g) Za čiščenje ne uporabljajte ostrih in/ali kovinskih predmetov (npr. žične krtače ali kovinske lopatice), saj lahko poškodujejo površinski material naprave.
h) Naprave ne čistite s kislimi snovmi, sredstvi za medicinske namene, razredčili, gorivom, olji ali drugimi kemičnimi snovmi, saj lahko to poškoduje napravo. Za pranje naprave uporabljajte le blaga, za živila primerna čistila.

Odpravljanje težav

Težava	**Možni vzrok**	**Rešitev**
Vlaga v posodi	Nepopolno sušenje. Hrana je neenakomerno narezana, zato je sušenje nepopolno. Posušena hrana je po ohladitvi preveč časa ostala na sobni temperaturi, zato je vlaga ponovno prodrla v hrano.	Preverite suhost hrane, preden jo odstranite iz sušilnika. Hrano narežite enakomerno. Hitro ohladite in takoj zapakirajte.
Plesen na hrani	Nepopolno sušenje. Vlaga v hrani ni bila preverjena v roku enega tedna. Posoda za shranjevanje ni zrakotesna. Temperatura shranjevanja je previsoka/vlaga v hrani. Morda je prišlo do površinskega sušenja, kar pomeni, da je bila hrana sušena pri previsoki temperaturi in je bila suha na zunanji strani, notranjost pa ni bila popolnoma posušena.	Preverite suhost več kosov hrane. V roku enega tedna preverite posodo za shranjevanje glede vlage, nato pa hrano po potrebi ponovno posušite. Za shranjevanje uporabljajte neprepustne posode. Hrano shranjujte na hladnih mestih pri temperaturi 21 °C (70 °F) ali nižji. Hrano sušite pri ustreznih temperaturah.

Rjave lise na zelenjavi	Uporabljena je bila previsoka temperatura sušenja. Zelenjava je bila preveč posušena.	Hrano sušite pri ustreznih temperaturah; za navodila si oglejte priročnik za sušenje. Pogosto preverjajte, ali je hrana že dovolj suha.
Hrana se prijema na rešetke	Hrana ni obrnjena.	Po eni uri sušenja hrano z lopatico obrnite.

Odstranjevanje rabljenih naprav

Te naprave ne odlagajte v sistem za komunalne odpadke. Odnesite jo v zbirni center za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Preverite simbol na izdelku, v navodilih za uporabo in na embalaži. Plastika, iz katere je naprava izdelana, se lahko reciklira v skladu z oznakami na njej. Z odločitvijo za recikliranje pomembno prispevate k varstvu našega okolja.

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



UMWELT- UND ENTSORGUNGSHINWEISE: Bitte beachten und befolgen Sie bei der Entsorgung des Geräts die nationalen und örtlichen Vorschriften und Bestimmungen.

ENVIRONMENTAL AND DISPOSAL INSTRUCTIONS: For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

INFORMACJE DOTYCZĄCE ŚRODOWISKA I UTYLIZACJI: Przy utylizacji urządzenia należy przestrzegać krajowych i lokalnych przepisów oraz regulacji.

INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ A LIKVIDACI: Při likvidaci zařízení dodržujte prosím národní a místní pravidla a předpisy.

CONSIGNES DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET D'ÉLIMINATION : Pour l'élimination de l'appareil, veuillez respecter les règles et réglementations nationales et locales en vigueur.

INFORMAZIONI AMBIENTALI E SULLO SMALTIMENTO: Per lo smaltimento del dispositivo, si prega di osservare e agire in conformità con le norme e i regolamenti nazionali e locali.

INSTRUCCIONES DE MEDIO AMBIENTE Y ELIMINACIÓN: Para la eliminación del dispositivo, tenga en cuenta y actúe de acuerdo con las normas y regulaciones nacionales y locales.

KÖRNYEZETVÉDELMI ÉS ÁRTALMATLANÍTÁSI TUDNIVALÓK: A készülék ártalmatlanításakor kérjük, vegye figyelembe és kövesse a nemzeti és helyi szabályokat és előírásokat.

MILJØ- OG BORTSKAFFELSESANVISNINGER: Ved bortskaffelse af apparatet bedes du overholde og handle i overensstemmelse med de nationale og lokale regler og bestemmelser.

YMPÄRISTÖ- JA HÄVITTÄMISOHJEET: Laitteen hävittämisessä on noudatettava kansallisia ja paikallisia sääntöjä ja määräyksiä.

MILIEU- EN AFVALVERWERKINGSINSTRUCTIES: Neem bij het weggooien van het apparaat de nationale en lokale regels en voorschriften in acht.

MILJØ- OG AVFALLSHÅNDTERINGSINSTRUKSJONER: Ved avhending av enheten, vennligst følg nasjonale og lokale lover og regler.

MILJÖ- OCH AVFALLSHANTERINGSANVISNINGAR: Vid kassering av enheten, vänligen beakta och följ nationella och lokala lagar och bestämmelser.

INSTRUÇÕES AMBIENTAIS E DE ELIMINAÇÃO: Para a eliminação do dispositivo, por favor, considere e aja de acordo com as normas e regulamentos nacionais e locais.

INFORMÁCIE O ŽIVOTNOM PROSTREDÍ A LIKVIDÁCII: Pri likvidácii zariadenia dodržiavajte vnútroštátne a miestne pravidlá a predpisy.

УКАЗАНИЯ ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ: За изхвърлянето на устройството, моля, съобразете се и действайте в съответствие с националните и местните правила и разпоредби.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Για την απόρριψη της συσκευής, παρακαλείστε να λάβετε υπόψη και να ενεργήσετε σύμφωνα με τους εθνικούς και τοπικούς κανόνες και κανονισμούς.

NAPOMENE O ZAŠTITI OKOLIŠA I ZBRINJAVANJU: Prilikom zbrinjavanja uređaja molimo pridržavajte se nacionalnih i lokalnih pravila i propisa.

APLINKOSAUGOVOS IR ŠALINIMO NURODYMAI: Šalindami prietaisą, laikykitės nacionalinių ir vietinių taisyklių bei taisyklių.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND MEDIUL ȘI ELIMINAREA: Pentru eliminarea dispozitivului, vă rugăm să țineți cont și să acționați în conformitate cu regulile și reglementările naționale și locale.

NAVODILA ZA OKOLJE IN ODSTRANJEVANJE: Pri odstranjevanju naprave upoštevajte nacionalna in lokalna pravila ter predpise.

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