

SENCOR®

SFD 4235WH



GR • Αποξηραντής τροφίμων

ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

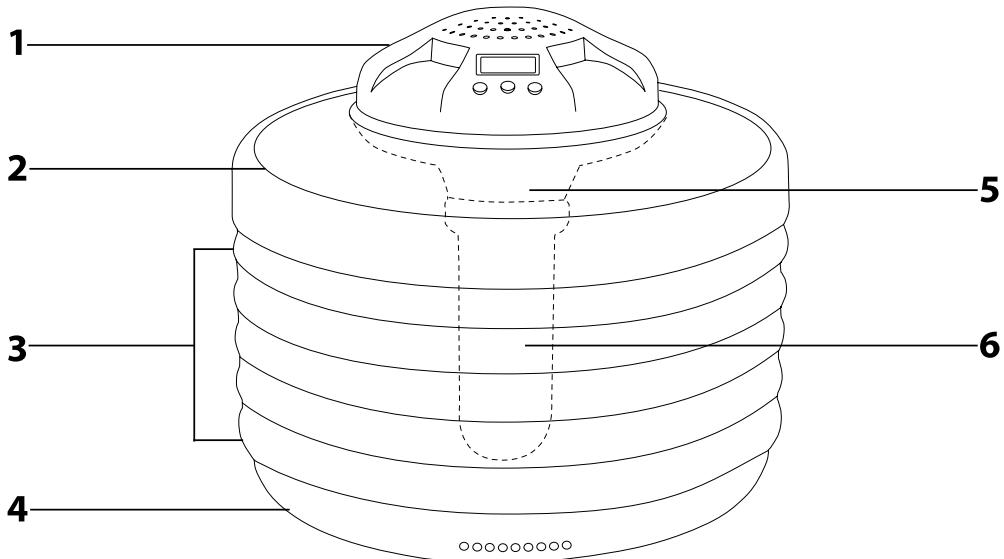
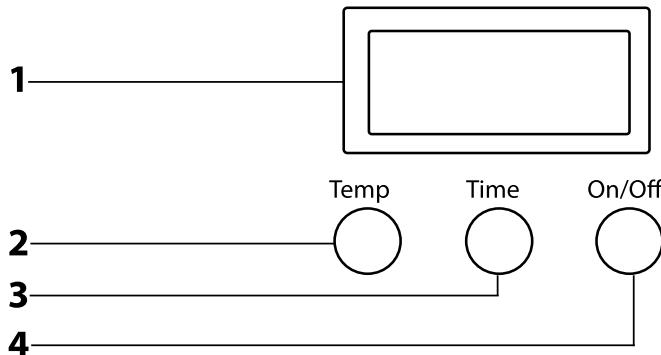
- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με σωματική ή νοητική αναπηρία, ή από άπειρα άτομα μόνο εφόσον επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί για τον τρόπο χρήσης του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους από την εσφαλμένη χρήση της.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση μπορεί να εκτελείται από το χρήστη αλλά όχι από παιδιά εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη. Κρατήστε αυτήν τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε χώρους όπως:
 - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
 - γεωργικά αγροκτήματα,
 - δωμάτια ξενοδοχείων ή μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής,
 - ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε σταθερή, επίπεδη και στεγνή επιφάνεια. Μην την τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε περβάζια παραθύρων, επιφάνειες αποστράγγισης νεροχυτών, ασταθείς επιφάνειες και επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά στο ντους, το μπάνιο, το νιπτήρα, το νεροχύτη ή άλλο δοχείο με νερό.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με αυτήν τη συσκευή.
- Προτού συνδέσετε την παρούσα συσκευή στην πρίζα, ελέγχετε ότι η ονομαστική τάση του ρεύματος στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την τάση της πρίζας.

⚠ Προσοχή:

Η παρούσα συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ελέγχεται μέσω προγραμματισμένης συσκευής, εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά προτού τη θέσετε σε λειτουργία. Μη συνδέτετε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα όταν οι δίσκοι ξήρανσης είναι γυρισμένοι ανάποδα σε θέση αποθήκευσης.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέτετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα εάν δεν τη χρησιμοποιείτε ή όταν την αφήνετε εκτεθειμένη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τη μετακίνηση ή τον καθαρισμό.

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε, πριν την αποσυναρμολογήσετε στα επιμέρους εξαρτήματά της και πριν αναποδογυρίσετε τους δίσκους ξήρανσης στη θέση αποθήκευσης.
- Όταν την καθαρίζετε, να ακολουθείτε τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση». Μην πιτσιλίζετε με νερό την κύρια μονάδα που διαθέτει το καλώδιο ρεύματος, μην την πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε καθόλου σε νερό ή άλλο υγρό. Δεν επιτρέπεται το πλύσιμο της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι οι επαφές του φις δεν έρχονται σε επαφή με νερό ή υγρασία.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή ότι δεν βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια.
- Αποσυνδέτε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το βύσμα (φις), ποτέ το καλώδιο ρεύματος. Διαφορετικά, μπορεί να υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος ή η πρίζα.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή κάποιον εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν οποιοδήποτε μέρος της έχει υποστεί ζημιά. Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας και μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις σε αυτήν. Όλες οι επισκευές ή οι τροποποιήσεις πρέπει να εκτελούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Επεμβαίνοντας οι ίδιοι στη συσκευή διατρέχετε τον κίνδυνο να ακυρώσετε τα δικαιώματά σας στο πλαίσιο της εγγύησης για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα.

A**B**

GR Αποξηραντής τροφίμων

Εγχειρίδιο χρήσης

▪ Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης ακόμη και στην περίπτωση που είστε ήδη έχοντες με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε αυτό το εγχειρίδιο σε κάποιο ασφαλές σημείο όπου θα μπορείτε εύκολα να το βρείτε εάν το χρειαστείτε.

▪ Σας συνιστούμε να φυλάξετε τη χάριτη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την απόδειξη αγοράς μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλήτη ή την κάρτα εγγύησης τουλάχιστον για όσο διάστημα δικαιούστε απόχρινη για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς της συσκευής, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την αρχική της συσκευασία.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A1 Κύρια μονάδα με πίνακα ελέγχου

A2 Καπάκι

A3 Δίσκοι Εήρωνας (5 τμχ)
Διάμετρος 32 cm, διαθέσιμο ύψος
3 cm

A4 Βάση

A5 Ενσωματωμένος ανεμιστήρας

- A6 Κεντρικός σωλήνας
κατευθυνθεί τη ροή του αέρα.
Είσι εξασφαλίζεται ότι οι τροφές
στεγνώνουν ομοιόμορφα σε όλους
τους δισκούς.
- A7 Πλήρης από στιλκών για ρολά
φρούτων (δεν φαινεται)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΜΕ ΘΕΡΜΟΦΙΛΟ

B1 Οθόνη LED
εμφανίζει τη ρυθμισμένη

Θερμοκρασία ή το χρόνο
αυτόματης απενεργοποίησης

B2 Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
σε έργο 40 έως 70°C

- B3 Κουμπί αυτόματης
απενεργοποίησης με έργο από
1:00 ώρα 47:59
- B4 Κουμπί ενεργοποίησης/
απενεργοποίησης

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τυχόν πρωθητικά καρτέλακια και εικέτες από τη συσκευή και τα αξεσουάρ της.
- Πλύνετε καλά τους δίσκους έπιπλους A3, το καπάκι A2 και τη βάση A4 με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πλυντή. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε αυτά τα μέρη με νερό βρύσης και σκουπίστε τα καλά με μια απορρυπαντική πλεστέα.
- Πριν από την πρώτη χρήση, στέλνετε σε λειτουργία τη συσκευή άδεια για τουλάχιστον 48 ώρες για να απομακρύνθουν τυχόν οσμές.

 **Προσοχή:**
Μην πιπαλίζετε την κύρια μονάδα A1 με νερό, μην την πλένετε κάτω από τη βρύση και μην τη βιθίζετε καθόλου σε νερό.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρία. Πριν συναρμολογήστε τη συσκευή, όλα τα μέρη πρέπει να είναι οτεγγιά.
- Τοποθετήστε τη βάση A4 σε μια επίπλευτη, στεγνή και σταθερή επιφάνεια, για παρδείγμα στον πάγκο της κουζίνας, τοποθετήστε τους δίσκους A3 πάνω σε αυτήν και καλύψτε με το καπάκι A2. Ολοιώθηκε το συλήνα A6 στα κάτω μέρη της κύριας μονάδας A1. Είσται ώρτες το ωράιο μέρος της κύριας μονάδας A1. Είσται επιέρχονται τα περύρια μέσα στο συλήνα A6 στις εσούδες του κάτω μέρους της κύριας μονάδας A1. Ήλικά περιστρέψτε το ωράινα A6 αριστερόστροφα για να τον περιστρέψετε στην κύρια μονάδα A1. Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη κύρια μονάδα A1 επάνω στο καπάκι A2 έτσι ώρτες ο συλήνας A6 να περάσει μέσα από την κεντρική οπή των δίσκων A3. Περιστρέψτε την κύρια μονάδα A1 δεξιόστροφα. Έτσι θα ασφαλίσετε το καπάκι A2.

 **Προσοχή:**
Κατά τη συναρμολόγηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι εφαρμόζουν καλά το ένα στο άλλο.

▪ Για την αποσυναρμολόγηση, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Προετοιμάστε τα συστατικά που θέλετε να αποξέραντε, τοποθετήστε τα στους δίσκους έπιπλους A3 και συναρμολογήστε τον αιφνιγραντήρα σύμφωνα με τις οδηγίες του προγράμμουντος κεφαλιού.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αιφνιγραντήρας είναι σωστά συναρμολογημένος και συνδέστε τον σε μια πρία. Τα επιμέρους τμήματα θα έκινησουν σταδιακά να εμφανίζονται στην οθόνη LED B1 και θα ακουστεί ένας ήχος.

1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε το κουμπί B4.
- Οταν πάτατε σε λειτουργία η συσκευή, θα λειτουργήσει ο θερμαντικός στοιχείο και ο ανεμιστήρας A5, η προεπιλεγμένη ρύθμιση θερμοκρασίας (50°C) θα εμφανίζεται εναλλάς στην οθόνη LED B1 και θα ρυθμίστε ο χρονομετρητής αυτομάτης απενεργοποίησης (10:00 ώρες).
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιβλεψη κατά τη λειτουργία της και ελέγχετε τακτικά την κατάσταση του τροφίμου.

- Όταν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ακούγεται ένας ήχος, η οθόνη LED B1 εμφανίζει σταδιακά όλα τα τμήματα και οδήγηση.
- Όταν ολοκληρώνετε τη χρήση της συσκευής, να την απενεργοποιήσετε και να την αποσυνδέσετε πάντα από την πρία.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Χρησιμοποιήστε το κουμπί B2 για να ορίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία. Μπορείτε να ορίσετε μια θερμοκρασία από 40 έως 70°C. Για να επιταχύνετε τη διαδικασία ρύθμισης, κρατήστε πατημένο το κουμπί B2.
- Η ρυθμισμένη θερμοκρασία αναβοσφίζεται στην οθόνη B1 μερικές φορές και η συσκευή είναι αυτόματα να ρυθμίζει τη θερμοκρασία στην καθορισμένη τιμή.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Χρησιμοποιήστε το κουμπί B3 για να ορίσετε το χρόνο μετά από τον οποίο η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Ο χρόνος αυτόματης απενεργοποίησης μπορεί να ρυθμίσεται σε ένα εύρος από 1:00 ώρας 47:59. Για να επιταχύνετε τη διαδικασία ρύθμισης, κρατήστε πατημένο το κουμπί B3.
- Ο χρόνος που απομένει μερική την αυτόματη απενεργοποίηση μετράει από την ημέρα του ρυθμισμένου χρόνου, θα ακουστεί μια ηχητική αιδοποίηση και η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα. Το μήνυμα «End» (Λήξη) θα αναβοσφίζεται στην οθόνη B1. Για να απενεργοποιηθεί την οθόνη B1, πατήστε το κουμπί B4.

ΤΙ ΕΙΝΑΙ Η ΑΠΟΣΥΡΗΣΗ ΤΟΥ ΤΡΟΦΩΝ

- Όταν αποδράστε τροφές, κρατήστε οριεντώσεις για παρδείγμα, για το βάρος της αποξηραμένης τροφής πριν και μετά την αποξήρανση, το χρόνο της αποξήρανσης, κ.λπ. Αυτές οι πληροφορίες ενδέχεται να συμβάλουν στην ποιότητα των τελικών προϊόντων. Καταρράπτετε από τις πληροφορίες σε επικές και κολλήστε τις στα δοχεία όπου θα αποθηκεύσετε τις αποξηραμένες τροφές σας.
- Αν το μουλίστε σε νερό, ο αποξηραμένο προϊόν μπορεί να περάνεθε στην αρχική του κατάσταση και να χρησιμοποιήσεται σε αγαπημένες σας συνταγές, π.χ., σουπές, βραστά λαχανικά και σαλάτες. Μπορείτε να δημιουργήσετε έξοχα γεύματα από ανασυσταθέντα φρούτα και μιούρι (ανασυσταθέντα στην αρχική τους κατάσταση, πριν την αποξήρανση).
- Η αποξήρανση είναι μια πολύ διαδεδομένη τεχνική επεξεργασίας τροφών, η οποία απαιτεί ελάχιστο εξόπλισμο και η αποξηραμένη τροφή απαιτεί πολύ λίγο χώρο.
- Στη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, η τροφή θερμαινεται για να εξατμιστεί η υγρασία που περιέχει και να απομακρυνθούν οι υδραργότητες.
- Οι περισσότερες τροφές απελευθερώνουν την υγρασία τους σε σύντομο χρόνο αποξηράνσης. Αυτό σημαίνει ότι μπορούν να παρασκευάστηκαν σε πλήρη σερβιρίζοντας.

ΔΙΑΙΔΑΣΙΑΣ

- Τα φρούτα και τα λαχανικά που θέλετε να αποξέραντε πρέπει να είναι πολύ καλής ποιότητας φρέσκα και απολύτως ώριμα. Η κακή ποιότητα επειγόμενων λαχανικών και φρούτων επηρέαζε την ποιότητα του αποξηραμένου προϊόντος. Εάν αγόραστο προϊόν που δεν στερεάται γεύσης και χρώματος ταν αποθηράνει, ενώ είναι πολύ ώριμο προϊόν θα είναι πολύ σκληρό, ινωδές ή μαλακό πολωτάδων.
- Εξεκύνετε να αποξηράνετε την τροφή αμέσως μέλισσες τις πάρατε. Πλύνετε καλά την τροφή για να απομακρύνετε την ανεπιθύμητη βρωματική και τις χημικές ουσίες. Πετάξτε κομμάτια κακής ποιότητας, καθώς τυχόν μούχλα σε αυτά θα επηρέασε την ποιότητα των υπόλοιπων.
- Ορισμένες τροφές πρέπει να κοπούν σε φρέσκες τροφές αμέσως μέλισσες τις πάρατε. Πλύνετε καλά την τροφή για να απομακρύνετε την προστασία της προστασίας και κουκούτσα πριν την αποξήρανση. Τα μικρότερα κομμάτια αποξηράνονται καλύτερα με οιμορφώματα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Τα έντυπα που περιέχουν τα φρούτα και τα λαχανικά επηρέαζουν το χρώμα και άλλαζουν τη γεύση κατά τη διαδικασία βρωματισμού. Αυτές οι αλλαγές θα συνειστούν ακόμη και κατά την αποξήρανση και την αποθήκευση, όταν το προϊόν δεν είναι προετοιμασμένο έτσι ώστε να επιβραδύνεται η δράση των ενζύμων.
- Όταν προετοιμάζετε λαχανικά, μπορούν να είναι προσμαγιέρεμα - αυτό τα βοηθά να διατηρούν το χρώμα και τα επιπλέον τμήματα στην ημέρα που περιέχουν τη διαδικασία ανασύστασης των λαχανικών κατά την παραγέμμετα.
- Πολλοί τύποι ανοιχτόχρωμων φρούτων (ειδικότερα μήλα, βερίκοκα, ροδάκινα, νεκταρίνια και αχλαδία) τείνουν να σκουριάψουν κατά την αποξήρανση και την αποθήκευση. Για να αντιμετωπίσετε αυτό το πρόβλημα, πρέπει να προετοιμάσετε τα φρούτα προμαγιέρευντάς τα ή μουλιάζοντάς τα σε κατάλληλα διαλύματα - η αποτελεσματικότητα αυτών των μεθόδων ποικίλει.

- Παρακάτω ακολουθούν ορισμένες συμβουλές για την προετοιμασία των διαλύματών:**
- Ο χυμός ανανά ή λεμονιού χρησιμεύει για τη μείωση του μαυρίσματος. Κόψτε το φρούτο κατευθείαν μέσα στο χυμό. Βγάλτε το μετά από 2 λεπτά και τοποθετήστε το στο δισκούς έπιπλους A3. Για να πετύχετε ένα ενιαρχιότατο χρώμα, μπορείτε επίσης να μουλιάσετε το φρούτο μέσα σε μέλι, μπαγκοράκι, χυμό λεμονιού ή πορτοκαλιού ή να το πασπαλίσετε με καρόδα. Χρησιμοποιήστε τη φαντασία σας και προετοιμάστε το δικό σας αριματικό διάλυμα.
 - Οξεί θειώδες νάτριο: διαλύστε 1 κουταλάκι άριντζου θειώδους νατριού σε 1,13 λίτρο νερού. Μουλιάστε το προετοιμασμένο φρούτο σε αυτό το διαλύμα για 2 λεπτά. Αυτό θα αποτρέψει την απούληση της βιταμίνης C και θα βοηθήσει στη διατήρηση λαμπερού χρώματος. Μπορείτε να αγοράσετε δίχρι θειώδες νάτριο στα φαρμακεία.
 - Διάλυμα ασκορβικού οξείου ή κιτρικού οξείου. Επίσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ασκορβικό οξείο ασκορβικού οξείου, ή σαν συγάν δεν είναι τόσο αποτελεσματική όσο το καθαρό ασκορβικό οξείο.
 - Διάλυμα ασκορβικού οξείου ή κιτρικού οξείου. Επίσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια αντιοξειδωτική πούδρα που κυκλοφορεί στο εμπόριο και περιέχει ασκορβικό οξείο, αλλά συγάν δεν είναι τόσο αποτελεσματική όσο το καθαρό ασκορβικό οξείο.

- Μπορείτε να προμαγείρεψετε τα φρούτα στον ατμό, αλλά αυτό μπορεί να τα μαλακώσει και να δυσκολέψει τη διαδικασία.
- Το προμαγείρεμα με σιρόπι βοηθά να διατηρήσετε το χρώμα των μήλων, των βερικοκών, των σύκων, των νεκταρινών, των ροδάκινων, των αχλαδιών και των δαμάσκηνών. Ως αποτέλεσμα θα είναι πιο γλυκά.
- Είναι καλό να προμαγείρεψετε φρούτα με σκληρή φλούδα (σταφύλια, αποξηραμένα δαμάσκηνο, δαμάσκηνα, κεράσια, σύκα και οριούμενα μούρα) σε νερό για να ανοίξουν ελαφρώς οι φλούδες τους. Αυτό επιτρέπεται στην υγρασία να έρθει στην επιφάνεια πιο γρήγορα κατά την αποξήρανση.
- Πριν από τη διαδικασία της αποξήρανσης, αφαίρεστε την επιπλέον υγρασία από την επιφάνεια του τροφίμου τοποθετώντας το σε καθαρό χαρτί κουζίνας. Οι δίσκοι έγραφανς Α3 πρέπει να είναι καλυμμένοι με ένα στρώμα τροφίμου του συνιστώμενου πάχους (βλ. πίνακες). Εάν χρειαστεί, στρώστε ώραντα λεπτά πάνι (λεπτή γάζα) στους δίσκους έγραφανς Α3 για να μην κολλήσουν τα επιμέρους κομμάτια τροφίμου.
- Η ποσότητα τροφίμου ανά παρτίδα αποξήρανσης, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα ¾ της επιφάνειας κάθε δίσκου Α3 και φέτες δεν πρέπει να είναι παχύτερες από 0,6 cm.

ΑΝΑΣΥΣΤΑΣΗ ΤΡΟΦΩΝ ΣΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Δεν είναι απαραίτητη η ανασύσταση όλων των αποξηραμένων τροφών στην αρχική τους κατάσταση. Ειδικά τα φρούτα είναι καλύτερα αποξηραμένα. Από την άλλη μεριά, οι περισσότεροι τύποι λαχανικών είναι πολύ γευεστικοί σταν ανασύστασην στην αρχική τους κατάσταση.
- Για ανασύσταση των λαχανικών για μαγείρεμα, απόλυτα πλένετε τα με καθαρό νερό, τοποθετήστε τα σε κρύο, μη αλτάσιμο νερό και σκεπάστε τα. Εάν είναι δινατόν, αφήστε τα να μουλαΐσουν για περίπου 2-8 ώρες και μαγειρέψτε τα στο νερό που χρησιμοποιήσατε για το μουλάσαν. Εάν χρειαστεί, προσθέστε έτοιμα νερό. Μόλις αρχίσουν να βράζουν, μεωτείστε τη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα μέχρι να είναι έτοιμα. Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορείτε να προσθέσετε και άλλα, κάτι που θα επιβραδύνει τη διαδικασία ανασύστασης. Όσον αφορά τα πρέσα πραϊόντα, το υπερβολικό μαγείρεμα θα μειώσει το άριμα τους. Πια ανασύσταση λαχανικών, π.χ. καρότων, μουλιάστε τα σε κρύο νερό. Οι αποξηραμένες τροφές μπορούν να ανασύσταθον με μουλίσαμα, μαγείρεμα ή συνδυασμό και των δύο μεθόδων και μετά την ανασύσταση θα μιαζόνων με φρέσκα.
- Η αποξήρανση δεν απαλλάσσεται τις τροφές από βακτήρια, ζυμομύκητες και μούχλα. Εάν παρατίθετε τη διαδικασία μουλάσαμάτων σε θερμοκρασία δωματίου, υπάρχει κίνδυνος αλλοιώσεων. Επομένως, όταν μουλάστε φρούτα ή λαχανικά για περισσότερες από 1-2 ώρες, τοποθετήστε το δοχείο στο ψυγείο.
- Για να μην χάσουν οι τροφές τη θρεπτική τους αξία, χρησιμοποιήστε το νερό από το διάλυμα μουλάσαμάτων σταν προετοιμάστε διάφορες συνταγές. Ο γύρος ενός φιλτράνιου αποξηραμένων λαχανικών ισοδυναμεί περίπου με 2 φιλτράνια μετά την ανασύσταση. Για να επαναφέστε την υγρασία που αφαιρέθηκε κατά την αποξήρανση, ρίξτε κρύο νερό πάνω στα λαχανικά και μουλάστε τα από 10 λεπτά 2 ώρες. Επειτά, ρίξτε βραστό νερό στα λαχανικά. Κατά τα μαγείρεμα, αφήστε τα λαχανικά να πάρουν μια βράση και μετά αφήστε τα να γινοφρέζουν.
- Ο γύρος ενός φιλτράνιου αποξηραμένων φρούτων ισοδυναμεί περίπου με 1½ φιλτράνια μετά την ανασύσταση. Προσθέστε άστο νερό χρειάζεται για να καλύψετε τα φρούτα. Μπορείτε να προσθέσετε κι άλλο αργότερα, αν χρειαστεί. 1-8 ώρες αρκούν για την ανασύσταση της πλειονότητας των φρούτων. Αυτό εξαρτάται από τον τύπο του φρούτου, το μέγεθος των κομμάτων και τη θερμοκρασία υερού (η διαδικασία είναι πολύ σύντομη στο ζεστό νερό). Όταν το μουλάσατε διαρκέστε πολλά, τα φρούτα χάνουν το άριμα τους. Για να μαγειρέψετε ανασύσταθεντα φρούτα, καλύψτε το δοχείο και σιγοβράστε τα στο νερό όπου τα μουλάσατε.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα αποξηραμένα φρούτα ποικιλότροπα.
- Τα αποξηραμένα φρούτα είναι κατάλληλα για την παρασκευή αναψυκτικών στο σπίτι ή την εκδρομή. Μπορείτε να προσθέσετε κομμάτια φρούτων σε αρτοσκευάσματα ή γλυκά.
- Τα ανασύσταθεντα φρούτα χρησιμοποιούνται σε κομπότες ή σάλτος. Μπορείτε επίσης να τα χρησιμοποιήσετε ως αυστηρά συνταγές για να φτιάξετε ψωμί, ζελέ, ομελέτα, κέικ μπροστά, γέμιση, μιλκσαρτ, παγωτά και μαγειρέμαντα δημητριακά.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα αποξηραμένα λαχανικά σε σούπες, φαγητά με βραστό κρέας, ποτικές λαχανικών ή ως μεζέδες.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα ανασύσταθεντα λαχανικά στις αγαπημένες σας συνταγές όπως κέικ κρεατικών και άλλα κυριά πάτα, σε ζελέ ή σαλάτες λαχανικών.
- Τα θρυμματίσματα αποξηραμένα λαχανικά αποτελούν ιδανικό συστατικό για χωμούς κρέατων, σούπες και σαλάτες.

Για την καλύτερη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών σας προτείνουμε:

- Να τηρείτε το σωστό χρόνο προμαγείρεμάτους.
- Να συσκευάστε σωστά τις αποξηραμένες τροφές και να τις αποθηκεύετε σε δοχεία σε δροσερού και οικείο μέρος χωρίς υγρασία.
- Να ελέγχετε τακτικά τις αποθηκευμένες τροφές, ελέγχοντας την απορρόφηση της υγρασίας.
- Να καταναλώνετε τις αποξηραμένες τροφές το συντομότερο δυνατό.
- Οταν μαγειρέψετε ανασύσταθεντα φρούτα, να χρησιμοποιήσετε το διάλυμα για μουλάσατε.

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

- Ο χόρος αποξηράνσης εξαρτάται από τον τύπο των τροφίμων ή λαχανικών, ενώ το μέγεθος των επιμέρους κομμάτων και η ποσότητα της τροφής πρέπει να προσαρμόζονται για να χωράνε στους δίσκους έγραφανς Α3.
- Πριν επιθεωρήσετε την αποξηραμένη τροφή, πάρτε ένα μικρό δείγμα και αφήστε το να κρυώσει για λίγα λεπτά.
- Οι ζεστές τροφές είναι πιο υγρές και μαλακές από τις κρύες.

▪ Οι τροφές πρέπει να αποξηρανούνται σωστά για να αποφεύγεται η δράση των μικροβίων και η επακόλουθη αλλοίωσή τους. Τα αποξηραμένα λαχανικά πρέπει να είναι σιλκρά και εύθυναστα όταν τα πίεστε. Τα αποξηραμένα φρούτα πρέπει να μαλακά, με υρή δέρματος. Για μακροχρόνια αποθήκευση, τα φρούτα πρέπει να αποξηρανούνται περισσότερο από τα αποξηραμένα φρούτα που πιλούνται στα καταστήματα.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΗΡΗΚΥΞΗ

- Τα φρούτα που είναι κομμένα σε κομμάτια διαφορετικών μεγεθών πρέπει να αφήνονται να «ιδρώσουν» ή να εγκλιματιστούν μία ερδομάδα περίπου μετά την αποξήρανση, ώστε να εξισορροπηθεί η υγρασία των επιμέρους κομμάτων πριν από τη μακροχρόνια αποθήκευση. Για τον εγκλιματισμό, ποτοποθετήστε το φρύτο σε ένα δοχείο που να μην έχει κατασκευαστεί από πλαστικό ή αλουμίνιο, και τοποθετήστε το σ προστατευμένο μέρος με καλό αερισμό και χωρίς υγρασία.
- Οι αποξηραμένες τροφές πρέπει να κρυώσουν καλά πριν συσκευαστούν. Οι συσκευασίες καλό είναι να έχουν μικρό μέγεθος για να μπορεί η αποξηραμένη τροφή να καταναλώνεται μετά την ανοίγμα της συσκευασίας.
- Τοποθετήστε τα κομμάτια τροφίμων σε καθαρές και στεγνές συσκευασίες, το ένα διπλά στα άλλα, αλλά μην τα πιείτε. Τα πιο κατάλληλα δοχεία σύσκεψεις είναι για γυνώλινα βάζα ή συσκευασίες ανθεκτικές στην απόρροφη της υγρασίας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά δοχεία με πτυσσόμενο καπάκι αν η αποξηραμένη τροφή έχει ποτοποθετήσει σε πλαστικές σακούλες.
- Οι αποξηραμένες τροφές πρέπει να ελέγχονται τακτικά, μία φορά την βρείτε μούλη στην επιφάνεια της τροφής, διαχωρίστε την από το υπόλοιπο και πετάξτε την. Παστερίστε τα πιλότα που δεν μοιχύλωσαν.
- Για να πατερίσωστε το περιεχόμενο, τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα ταψι και ψήστε τα στο φύρωμα περίπου 15 λεπτά σε θερμοκρασία 80 °C. Επειτά αφήστε τα τρόφιμα να κρυώσουν και συσκευάστε ξανά σε καθαρή και αεροστεγή συσκευασία.

ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΤΕ:

- Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν χρησιμοποιείτε τρόφιμα υψηλής ποιότητας. Να χρησιμοποιείστε πάντα φρέσκα τρόφιμα υψηλής ποιότητας. Ενα τρόφιμο κακής ποιότητας μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα ολόκληρης της ποσότητας των περιεχόμενών του αργυραντήρα.
- Είναι σημαντικό τα τρόφιμα να είναι καθαρά. Καθαρίστε τα καλά και πετάξτε τα μελανόμενα κομμάτια. Βεβαίωναστε ότι έχετε καθαρή χέρια. Αυτό αφορά τα μαγειρικά σκεύη και τους δίσκους του αφυγραντήρα που χρησιμοποιείτε για να προετοιμάστε τα τρόφιμα.
- Ο χόρος αποξηράνσης διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα των τροφίμων, το πάχος των επιμέρους κομμάτων, το μέγεθός τους, την υγρασία του περιβάλλοντος και την υγρασία των τροφίμων.
- Αφήστε τα τρόφιμα να κρυώσουν πριν ελέγχετε το βαθμό της αποξήρανσης.
- Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να γεμίσετε τους δίσκους πλήρως και τα επιμέρους τεμάχια μπορούν να ακουμπώνται μεταξύ τους. Λοτόδο, δεν πρέπει το ένα να υπερκαλύπτει το άλλο.
- Ενδέχεται να παραμένει περίπου το 6-10% της υγρασίας που περιέχεται στα τρόφιμα, χωρίς αυτά να καλύψουν. Πολλά τρόφιμα που έχουν πιο υψηλή ποιότητα δεν μοιχύνεται σε δέρματα, όπως η γλυκούρια.
- Για να αφαιρέσετε τα κουκούτα, τους πυρήνες και τα κοτσάνια από τα δαμάσκηνα, τα σταφύλια και τα κεράσια, αφαιρέστε το 50% της υγρασίας τους και στη συνέχεια αφαιρέστε τα κοτσάνια, τους πυρήνες κ.λπ. Με αυτόν το τρόπο δε θα χάσετε το χυμό των τροφίων.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- Ανάμεικτα φρούτα**
2 μπανάνες (ξεφλουδισμένες)
0,2 kg φράουλες
1 φιλτράνιο ανανά τεμαχισμένο (σε κονσέρβα)

- Τεμάχιστε το φρούτο μοισιόμορφα σε κομμάτια με πάχος περίπου 0,6 cm. Μόλις αποξηρανθούν και κρυώσουν, προσθέστε ¼ του φιλτράνιου τριμένη καρύδα.

Δαχτυλίδια μήλου με κανέλα

- 2,25 kg μήλα
5 κουταλιάκια κανέλα

- Ξεφλουδίστε τα μήλα με αποφλωτή και αφαιρέστε τα κουκούτα. Κόψτε τα σε δαχτυλίδια με πάχος περίπου 0,6 cm.

- Πασπαλίστε με κανέλα πριν τα αποξηράνετε.

Μείγμα εσπεριδοειδών

- 1,5 kg πορτοκάλια
5 λεμόνια
4 σκληρά γκρέιπφρουτ

- Πλύνετε τα φρούτα. Αφήστε τις φλούδες και κόψτε τα σε κομμάτια με πάχος περίπου 0,6 cm. Τοποθετήστε τα στον αφυγραντήρα τροφίμων και αποξηράνετε τα.

Τροπικός παράδειος

- 10x ακτινίδια
1x ανανάς
3x πατάτιες

- Ξεφλουδίστε τις πατάτιες και τα ακτινίδια, αφαιρέστε τον πυρήνα και τη φλούδα από τον ανανά και τεμάχιστε τα σε κομμάτια με πάχος περίπου 0,6 cm. Τοποθετήστε τα στον αφυγραντήρα τροφίμων και αποξηράνετε τα.

Φραουλένια απόλαυση

■ Αναμείτε περίπου 6 φρέσκα καθαρές φράουλες με μια μικρή ποσότητα χυμού μηλού. Τοποθετήστε μια λαδόκολλά ή μια βάση σιλικόνης A7 στο δίσκο A3 και χύτε το μείγμα με τις φράουλες απλώνοντάς το ομοιόμορφα με μια σπάτουλα. Αποξηράνετε για περίπου 6 ώρες. Ο χρόνος αποξηράνσης εξαρτάται από τη σύσταση που θέλετε να πετυχείτε, ευθυνητή η μαλακή.

Λωρίδες παστού κρέατος

■ Μαρινάρετε λεπτές φέτες βοδινού κρέατος ή γαλοπούλας σε ένα μείγμα με ½ του φιλτράνιου σάλτσας σόγιας, 2 κουταλιές της σούπας ακατέργαστη ζάχαρη και 2 κουταλιές της σούπας ματαράκια (της προτίμησής σας). Αναμείτε καλά, καλύπτοντας όλη την επιφάνεια του κρέατος, καλύπτε με πλαστική συσκευασία και αφήστε να μαριναριστούν για 10-15 λεπτά. Μετά τα μαρινάρισμα, τοποθετήστε τα επιμέρους κομμάτια του κρέατος στο δίσκο A3 έτσι ώστε σχέδιο να εφάπτονται. Όσο πο λεπτά είναι τα κομμάτια του κρέατος, τόσο πιο σύντομα θα είναι ο χρόνος αποξηράνσης (περίπου 10-12 ώρες για λωρίδες κρέατος με πάχος 0,15 cm).

Αρωματικά μείγματα

■ Ο αρωγραντήρας τροφίμων μπορεί να σας βοηθήσει να διατηρήσετε τα αρώματα της άνοιξης και του καλοκαιριού. Κόψτε άνθη λουλουδιών κατάλληλα για αποξηράνση, τοποθετήστε τα ελεύθερα στο δίσκο A3, ο οποίος είναι ήδη καλυμμένος με πλεγμά και βάλτε τον στον αρωγραντήρα. Αφού αποξηρανθούν καλά (περίπου 5 ώρες), τοποθετήστε τα άνθη σε διακομητικά κουτιά ή βάζα και κλείστε τα για να μην ξεθυμάνει η μωρούλα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

■ Οι παρακάτω χρόνοι αποτελούν αναφορές κατά προσέγγιση, για θερμοκρασία αποξηράνσης 70 °C και εξαρτώνται από τη θερμοκρασία του δωματίου, την υγρασία του αέρα, την υγρασία των τροφίμων προς αποξηράνση, καθώς και από το πάχος των κομματιών των τροφίμων. Η φυσική περιεκτικότητα σε χυμού ποικιλεύει ανάλογα με το τρόφιμο. Η φρουτάκη που περιέχεται σε ορισμένους τύπους φρούτων απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο αποξηράνσης.

Φρούτο	Προετοιμασία	Έλεγχος αποξηράνσης	Χρόνος αποξηράνσης
Μήλα	Αφαιρέστε τη φλούδα, τον πυρήνα και κόψτε τα σε φέτες ή δαχτυλίδια. Μουλιάστε τα για 2 λεπτά πριν τα τοποθετήσετε στον αρωγραντήρα. Στη συνέχεια, στεγνώστε τα και τοποθετήστε τα στους δίσκους έργανσης A3.	Είναι μαλακά	4-15 ώρες
Βερίκοκα	Τοποθετήστε τα για αποξηράνση κομμένα στη μήτη στα τέσσερα. Πριν από την αποξηράνση, προετοιμάστε τα, έτσι ώστε να διατηρήσουν το χρώμα τους και να μην καταστρέψετε τη φλούδα.	Είναι μαλακά	8-36 ώρες
Μπανάνες	Αφαιρέστε τη φλούδα και κόψτε τις σε φέτες με πάχος 0,3 cm.	Είναι μαλακά	5-24 ώρες
Φρούτα του δάσους	Οι φράουλες πρέπει να είναι κομμένες σε φέτες με πάχος 0,9 cm. Αφήστε τα άλλα φρούτα του δάσους ολόκληρα. Τα φρούτα του δάσους τα οποία έχουν υψηλή κερνή πρέπει να λένενται σε βραστό νερό.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	5-24 ώρες
Κεράσια	Μην αφαιρέτε τα κοτασίνια εκτός και εάν σκοπεύετε να τοποθετήσετε τα κεράσια στον αρωγραντήρα μιένωσ. Δεν είναι υποχρεωτικό να τα κοβέτε στη μέση. Εάν το επιθυμείτε, κάντε το αφού αφαιρέστε το 50% της υγρασίας τους.	Υψηλή δέρματος αλλά πολτώδης	6-36 ώρες
Κράνημπερι	Πλύνετε τα καλά, κόψτε τα σε φέτες ή αφήστε τα ολόκληρα.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	4-20 ώρες
Σταφύλια (μαύρα)	Πλύνετε τα, αφαιρέστε τα κοτασίνια και αφήστε τα ολόκληρα.	Είναι μαλακά, με υψηλή σαν δέρμα	6-36 ώρες
Νεκταρίνια	Δεν είναι απαραίτητο να τα ξεφλουδίσετε, μπορείτε να τα κόψετε σε φέτες ή δαχτυλίδια με πάχος 0,9 cm.	Είναι μαλακά	6-24 ώρες
Φλούδες πορτοκαλιού	Κόψτε τις φλούδες σε μεγάλες λωρίδες και τοποθετήστε τις για αποξηράνση. Συνθήλινετε τις μετά την αποξηράνση.	Είναι μαλακά	6-15 ώρες
Ροδάκινα	Μπορείτε να αφαιρέστε τις φλούδες κατά τη διαδικασία αποξηράνσης. Αφαιρέστε τα κουκούσια όταν αποξηρανθούν στο 50%. Πριν από την αποξηράνση, κόψτε τα στη μέση ή στα τέσσερα.	Είναι μαλακά, με υψηλή σαν δέρμα	5-24 ώρες
Αχλάδια	Ξεφλουδίστε τα, αφαιρέστε τους πυρήνες και τις ένωσης ίνες. Κόψτε τα σε φέτες, δαχτυλίδια ή στη μέση, στα τέσσερα ή στα οκτώ.	Είναι μαλακά, με υψηλή σαν δέρμα	5-24 ώρες

Κακί	Χρησιμοποιείτε μόνο ωρίμους καρπούς. Πλύνετε τους καρπούς, αφαιρέστε το επάνω μέρος, κόψτε τους σε φέτες ή δαχτυλίδια με πάχος 0,9 cm.	Είναι μαλακά	5-20 ώρες
Ανανάς (φρέσκος)	Αφαιρέστε την πορώνα και τη φλούδα, κόψτε τους σε φέτες, δαχτυλίδια ή κομμάτια.	Είναι μαλακά	6-36 ώρες
Ανανάς (κονσέρβα)	Στεγνώστε και σκουπίστε τα κομμάτια. Τοποθετήστε τα στους δίσκους A3.	Έχουν υψηλή σαν δέρμα	6-36 ώρες
Δαμάσκηνα	Πλύνετε τα, αφήστε τα ολόκληρα ή κόψτε τα στη μέση. Αφαιρέστε το κοτάνι ή το κουκούνα, εάν τα τοποθετήστε για αποξηράνση κομμένα στη μέση.	Είναι μαλακά	5-24 ώρες
Αποξηραμένα δαμάσκηνα	Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με τα κανονικά δαμάσκηνα. Όπουσα, μουλιάστε τα σε βραστό νερό για περίπου 2 λεπτά πριν από την αποξηράνση.	Έχουν υψηλή σαν δέρμα	8-36 ώρες
Ραβέντι	Χρησιμοποιείτε μόνο λεπτούς βλαστούς. Πλύνετε τους και κόψτε τους σε κομμάτια μιας ίντσας.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	4-16 ώρες
ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ			
Λαχανικά	Προετοιμασία	Έλεγχος αποξηράνσης	Χρόνος αποξηράνσης
Αγγικίναρες	Κόψτε τις σε φέτες με πάχος περίπου 0,3 cm.	Είναι μαλακά	4-12 ώρες
	Μαγειρέψτε τις για 5-8 λεπτά σε ¾ του φριτζανού νερό, το οποίο θα περιέχει 1 κουταλιά της σούπας χυμού λεμονί.	Είναι εύθυρης	
Σπαράγγια	Πλύνετε τα και κόψτε τα σε κομμάτια μιας ίντσας. Οι άκρες τους προσφέρουν καλύτερη ποιότητα προϊόντος. Εάν συνθλίψετε το πίσω μέρος, πριν από την αποξηράνση, αποκάτατε ένα εξαιρετικό καρύκευμα για διάφορα γεύματα.	Είναι εύθυρη	4-10 ώρες
Φασόλια (πράσινα ή κιτρίνινα)	Κόψτε τα σε κομμάτια μιας ίντσας ή χρησιμοποιώντας τη γαλλική μέθοδο. Μαγειρέψτε τα στον ατμό μερικά νίνοντα μινιφάφανα. Μετά από μερική αποξηράνση, ανακατέψτε τα φασόλια, έτσι ώστε αυτά που βρίσκονται στο μέσο του δισκού να μετακινηθούν στα άκρα του και αντιτροφά.	Είναι εύθυρη	4-14 ώρες
Παντζάρια	Κόψτε τις ρίζες και δι. πιάτρες σε απόσταση μιας ίντσας από το επάνω και το κάτω μέρος. Πλύνετε τα, μαγειρέψτε τα, αφήστε τα να κρύωσαν και αφαιρέστε τη φλούδα. Κόψτε τα σε κύβους ή φέτες.	Είναι εύθυρη και έχουν σκούρο κόκκινο χρώμα	4-12 ώρες
Λαχανίκια Βρυξελλών	Αφαιρέστε τα κοτάνια και κόψτε τα σε μέρη.	Είναι εύθυρη	5-15 ώρες
Μπρόκολο	Κόψτε τις φούντες, κόψτε το με τον ίδιο τρόπο που θα το κόβατε πριν το καταναλωθεί, πλύνετε τα κάλα και μαγειρέψτε το στον ατμό για 3-5 λεπτά.	Είναι εύθυρη	5-15 ώρες
Λάχανο	Κόψτε τη βάση και κόψτε τα σε λωρίδες με πάχος 0,3 cm. Κόψτε το κέντρο σε φέτες με πάχος 0,6 cm.	Είναι υψηλή σαν δέρμα	4-12 ώρες
Καρότο	Επιτάξτε ένα μικρό καρότο με λεπτές ρίζες. Μαγειρέψτε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσει, κόψτε το σε φέτες, κομμάτια, κύβους ή λεπτές λωρίδες.	Εχει υψηλή σαν δέρμα	4-12 ώρες
Κουνουπίδι	Τοποθετήστε 3 κουτανίες της σούπας αλάτι σε 2,2 λίτρα ζεστού νερού και μουλιάστε σε αυτό το κουνουπίδι για 2 λεπτά. Ψήστε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσει.	Εχει υψηλή σαν δέρμα	5-15 ώρες
Σέλινο	Χωρίστε το στέλεχος από τα φύλλα. Πλύνετε και τα δύο μέρη.	Είναι εύθυρη	4-12 ώρες
Καλαμπόκι	Γρίνετε το μαγειρέψετε στον ατμό, αφαιρέστε το φλοιό και τυχόν γαλαζαμένα μέρη. Μαγειρέψτε ολόκληρο το καλαμπόκι. Κόψτε τους πυρήνες του καλαμποκιού και απλώνετε τους στους δίσκους A3. Ανακατέψτε τους περισσότερες φορές κατά τη διαδικασία της αποξηράνσης.	Είναι εύθυρη	4-15 ώρες

Αγγούρι	Ξεφουλουδίστε το, κόψτε το σε κομμάτια με πάχος 0,3 cm και τοποθετήστε το για αποξηράνση.	Έχει υφή σαν δέρμα	4-14 ώρες
Μελιτζάνα	Κόψτε το επάνω μέρος της μελιτζάνας πλυντεί την, κόψτε τη σε φέτες με πάχος από 0,6 έως 1,2 cm και απλώστε τις φέτες στους δίσκους A3 .	Είναι ευθρυπτη	4-14 ώρες
Κρεμμύδι και πράσο	Ξεφουλουδίστε τα, κόψτε τα σε φέτες με πάχος 1,2 cm, ανακατέψτε πολλές φορές κατά τη διαδικασία αποξηράνσης.	Έχει υφή σαν δέρμα	4-10 ώρες
Μπάιμιες	Χρησιμοποιήστε μικρές, νεαρές μπάιμιες. Πλυντεί, κόψτε το επάνω μέρος και κόψτε τη σε δαχτυλίδια με πάχος 0,6 cm.	Έχει υφή σαν δέρμα	3-10 ώρες
Σχοινόπρασο	Τεμαχίστε το και απλώστε το στην επιφάνεια του δίσκου A3 .	Είναι ευθρυπτη	4-10 ώρες
Μαϊντανός	Κόψτε τα κλωνάρια σε μικρά κομμάτια, αποξηράνετε τα και, στη συνέχεια, εαν χρειάζεται, κόψτε τα σε ακόμα πιο μικρά κομμάτια.		2-10 ώρες
Παστινάκι	Ιδια διαδικασία με τα καρότα.		
Αράκας	Χρησιμοποιήστε μικρό και γλυκό αράκα. Αφαιρέστε τα στερνά από τη φλούδα και μαγειρέψτε τα ελαφρά (3-5 λεπτά).	Είναι ευθρυπτος	4-10 ώρες
Πιπεριά (πράσινη και πιπένιτο)	Κόψτε την σε φέτες ή δαχτυλίδια με πάχος περίπου 0,6 cm, αφαιρέστε τα σπόρια, πλυντεί την και αποξηράνετε την.	Έχει τραγανή ή έχει υφή σαν δέρμα	4-10 ώρες
Πατάτες	Το ζελφούδισμα είναι προαιρετικό. Κόψτε τις σε φέτες με πάχος από 0,4 έως 0,6 cm, σε κύβους ή λωρίδες. Μαγειρέψτε τις στον ατμό, όπως το παντέρι.	Είναι ευθρυπτες	5-12 ώρες
Κολοκύθα	Κόψτε την σε μικρά κομμάτια. Ψήστε την ή μαγειρέψτε την στον ατμό μέχρι να μαλακώσει. Κόψτε την σε φέτες με πλάτος 2,54-7,6 cm, ξεφουλουδίστε την και αφαιρέστε τον πυρήνα. Κόψτε την σε φέτες με πάχος 1,2 cm και τοποθετήστε την σε ένα μιέρο. Αποξηράνετε τη χρησιμοποιώντας λαδούκολα ή βάσιση σιλικόνης A7 .	Έχει υφή σαν δέρμα	5-15 ώρες
Ντομάτες	Ξεπλύνετε τις ντομάτες και αφαιρέστε τα κατασάνια. Μούλαστε τις σε βραστό νερό μέχρι να μαλακώσουν οι φλούδες. Κόψτε τις στη μέση ή σε φέτες.	Έχουν υφή σαν δέρμα	6-24 ώρες
Γουλιά	Η διαδικασία είναι ίδια με αυτήν για τα καρότα, απλώς κόψτε το σε λεπτότερα κομμάτια.		
Κολοκύθι	Δείτε την πρεσείμασία της μελιτζάνας		
Σκόρδο	Διαχωρίστε τις σκολίδες, αφαιρέστε την εξωτερική φλούδα, κόψτε τις σε φέτες και τοποθετήστε τις στους δίσκους του αφυγραντήρα A3 . Μετά την αποξηράνση, μπορείτε να το μετατρέψετε σε καρύκευμα (τριβοντάς το), εάν χρειάζεται.	Είναι πολύ ευθρυπτο	4-15 ώρες
Φυλλώδη λαχανικά (σπανάκι, λάχανο σαρβί, φυτό μουστάρδα, γουλι)	Πλυντεί τα καλά, αφαιρέστε τα σκληρά κοτσάνια. Μαγειρέψτε τα στον ατμό μέχρι να μαλακώσουν, αλλά όχι σε υπερβολικό βαθμό.	Έχει πολύ ευθρυπτα	4-10 ώρες
Μαντινάρια	Επιλέξτε φρέσκα, μικρά μαντινάρια. Αφαιρέστε το χώμα, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα ή ένα υγρό πανί. Κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πόδι ή αποξηράνετε τα ολόκληρα, ανάλογα με το μέγεθός τους.	Έχουν υφή σαν δέρμα ή είναι ευθρυπτα – ανάλογα με το μέγεθός και την ηλικία τους	3-10 ώρες

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την, αποσυνδέστε την από την πρίσα και αφήστε τη να κρυώσει.
- Μετά από κάθε χρήση, αποσυναρμολογήστε τη συσκευή στα επιμέρους τμήματα της. Πλυντεί καλά τους δίσκους έργανσης **A3**, το καπάκι **A2** και τη βάση **A4** με ένα πανί εμποτισμένο με ήπιο διάλυμα απορρυπαντικού πάτων. Επειτα καθαρίστε καλά αυτά τα εξαρτήματα με ένα πανί εμποτισμένο με καθαρό νερό και στεγνώστε τα με μια απορροφητική πετούτα. Σε περίπτωση έντονων λεκέδων, μπορείτε να τα πλύνετε με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό. Αν χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό, πρέπει να ξεπλύνετε τα μεμονωμένα μέρη με καθαρό νερό.

- Αν η επιφάνεια της κύριας μονάδας **A1** έχει λεωφεί, μπορείτε να την καθαρίσετε χρησιμοποιώντας ένα στεγνό ή ελαφρώς βρεγμένο πανί. Επειτα στεγνώστε τα άλλα καλά. Βεβαιωθείτε ότι άπαντα καθαρίστετε δεν εισχωρεί νερό στις οπές αερισμού.
- Αν ο κεντρικός συλήνας **A6** είναι βρώμικος μπορείτε να τον αφαιρέσετε από την κύρια μονάδα **A1** και να τον καθαρίσετε με ένα υγρό πανί. Επειτα σκουπίστε καλά την επιφάνειά του.
- Μη βιβήστε ποτέ την κύρια μονάδα **A1** ή το καλώδιο ρεύματος σε νερό και μην το πλένετε σε τρεχούμενο νερό.
- Για τον καθαρισμό, μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά πριόντα, διαλύτες, κλπ. Κάτι τέτοιο μπορεί να καταστρέψει την επιφάνεια που καθαρίζετε.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Όπαν σε χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποθηκεύστε τη σε στεγνό και καθαρό μέρος όπου δε φτάνουν παιδιά. Μπορείτε να αποθηκεύσετε τους μεμονωμένους δίσκους έργανσης **A3** ανάποδα (θέση αποθήκευσης).

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Ονομαστικό έύρος τάσης 220-240 V
Ονομαστική συγκόνητη 50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου 350 W
Επίπεδο θρύβουμα 60 dB(A)

Το επίπεδο εκποίησης θρύβουμα της συσκευής είναι 60 dB(A), το οποίο αντιστοιχεί στο επίπεδο Α της ακουστικής ιαχύσ σε σχέση με την ακουστική ιαχύ αναφοράς 1 pW.

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές στο κείμενο και στις τεχνικές προδιαγραφές.

ΠΕΡΙΣΣΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ

Κατηγορία ασφαλείας για την προστασία από ηλεκτροπληξία:

Κατηγορία II – Η προστασία από ηλεκτροπληξία επιτυγχάνεται με διπλή μόνωση ή με μόνωση υψηλής αντοχής.

Λόγω της διαρκούς βελτίωσης της συσκευής, ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει το κείμενο, το σχεδιασμό και τις τεχνικές προδιαγραφές χωρίς πρότερη ειδοποίηση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίψτε τη χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιο κέντρο απορριμάτων του δήμου σας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Όταν προϊόντα ή τα πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό ομαδίνει ότι τα μεταχειρίζεται ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα πλαστικά οικιακά απορρίμματα. Για την ορθή απορρίψη, ανανέωση και ανακύκλωση της συσκευής παραδώστε τη συσκευή σε καθορισμένα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε κάποιες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλες ευρωπαϊκές χώρες μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευή στο τοπικό κατάστημα από όπου την αγοράστε.

Και να προμηθεύεται με νέα συσκευή εφαρμόζεται ποιεστής.

Η ορθή απορρίψη αυτού του προϊόντος συμβαλλείται στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύεται το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφοροποιήθηκε απεριστάντων από την ακατάλληλη απορρίψη των απορριμάτων. Συμβούλευτετε τις τοπικές αρχές ή κάποια μονάδα συλλογής απορριμάτων για περισσότερες λεπτομέρειες.

Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, ενδεχομένων να επιβάλλονται πρόστιμα για εισαγόμενη απορρίψη αυτού του τύπου απορριμάτων.

Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Εάν θέλετε να απορρίψετε τις ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το κατάστημα πώλησης ή τον προμηθευτή σας.

Απορρίψη σε όλες τις χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αυτό το σύμβολο ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή μέθοδο απορρίψης από το τοπικό δημοτικό συμβούλιο ή το κατάστημα αγορών.

 Αυτό το προϊόν πληροφορεί τις βασικές απαγόρευσις των σχετικών οδηγιών της E.E.