



BG ■ Дехидратор на храни

Превод на оригиналното ръководство

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И СЪХРАНЯВАЙТЕ ЗА БЪДЕЩА УПОТРЕБА

- Този уред може да бъде използван от деца на възраст над 8 години и лица с физически или умствени увреждания или от неопитни такива, ако са под правилно наблюдение, или са информирани за начините за използване на изделието по безопасен начин и разбират потенциалните опасности.
- С уреда не трябва да си играят деца. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години, и то под наблюдение.
- В случай че захранващият кабел се повреди, нека го ремонтират в професионален сервизен център, за да се предотврати създаване на опасна ситуация. Забранено е да се използва уредът, ако е с повреден захранващ кабел.
- Деца под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани далеч от уреда и захранващия му кабел.
- Преди да свържете този уред към контакт на захранването се уверете, че напрежението на табелката на уреда съвпада с напрежението в захранващия контакт.
- Водата и електрическият ток са опасна комбинация. Никога не използвайте уреда в непосредствена близост до вана, душ или басейн.
- Никога не използвайте принадлежности, които не са доставени с този уред, или които не са предназначени за този уред.
- Не поставяйте уреда върху первази на прозорци.
- Старайте се захранващият кабел и щепселът му да не могат да влизат в контакт с вода или влага.
- Винаги поставяйте уреда върху равна и стабилна повърхност.
- Не пръскайте уреда с вода или друга течност. Не потапяйте основата на уреда, към която води захранващият кабел, във вода или друга течност.. Не наливайте вода или други течности в уреда.
- Този уред е предназначен за домашна употреба. Не го използвайте в промишлена среда или на открито!
- Не използвайте спрейове в непосредствена близост до уреда.
- Ако уредът се използва в близост до деца, бъдете особено внимателни и изберете място за монтаж, което да е далеч от тях.
- Изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако няма да го използвате. Процедирайте по същия начин, преди да го почистите или преместите. Оставете го да изстине, преди да разглобявате частите му.
- Не вкарвайте щепсела на захранващия кабел в електрически контакт, когато отделните тави се обърнати обратно (в положение за съхранение) и не ги обръщайте в положение за съхранение, ако не са изстинали напълно.
- Не поставяйте уреда върху електрическа или газова печка или в близост до такива и не го поставяйте в близост до открит огън или други съоръжения или уреди, които са източник на топлина.

- Не използвайте уреда, ако е с повредени захранващ кабел или щепсел.
- В никакъв случай не трябва да се опитвате да поправяте изделието сами и да не правите никакви изменения по него поради опасност от токов удар! Поверете всички ремонти и настройки на специализирана фирма/сервиз. Неспазването на това изискване ще ви изложи на риск от отпадане на гаранцията.
- Не поставяйте захранващия кабел на уреда близо до горещи повърхности или върху остри предмети. Не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел и разполагайте кабела така, че да не стъпвате върху или спъвате о него. Уверете се, че захранващият кабел не виси над ръба на масата, или че не докосва гореща повърхност.
- Не изключвайте уреда от контакта с дърпане на захранващия кабел, което може да повреди захранващия кабел/щепсела. Откачвайте захранващия кабел от контакта с леко издърпване на щепсела на захранващия кабел.
- Не използвайте уреда за други цели, различни от тези, за които е предназначен.
- Не използвайте този уред, ако захранващият кабел или щепселът му са повредени, ако не работи правилно, ако е повреден, или ако е изпускан на пода.

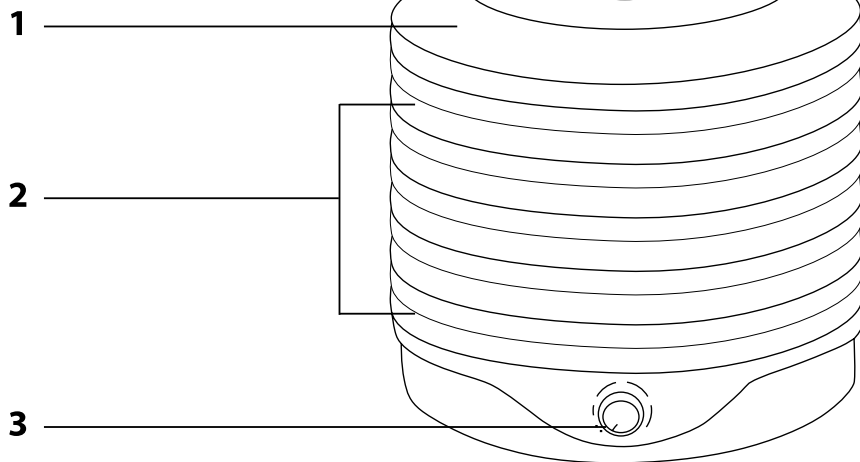


Внимание:

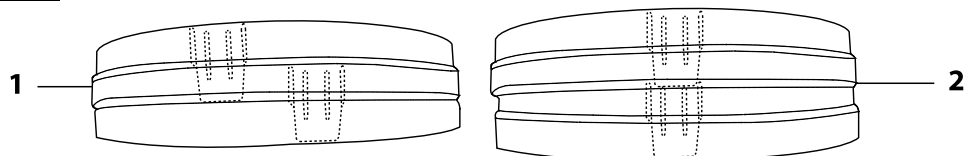
този уред не е предназначен да бъде управляван с помощта на програмирано устройство, превключвател на външен таймер, или дистанционно управление.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба!
- Не го мийте в автоматична съдомиялна машина!

A



B



ВГ Дехидратор за храна

Ръководство за потребителя

- Преди да използвате този уред молим да прочетете ръководството за потребителя внимателно дори и в случаите, когато преди това сте се запознали с предишна употреба на подобни видове уреди. Използвайте уреда само по начина, описан в това ръководство за потребителя. Съхранявайте това ръководство за потребителя на сигурно място, от където може да бъде лесно извадено за бъдещи справки.
- Препоръчваме да се запазят оригиналният кашон, опаковъчният материал, кашовата бележка, декларацията за отговорност на продавача или гаранционната карта най-малко в течение на срока на действие на правната отговорност за незадоволително изпълнение или качество. В случай на превоз препоръчваме уреда да се опакова в оригиналния кашон от производителя.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- A1 Кашак
A2 Тави
A3 Превключвател за вкл./изкл. и управление на температура

РЕГУЛИРАНЕ НА ВИСОЧИНАТА МЕЖДУ ТАВИТЕ

- Дехидраторът за храна предлага две възможности за настройка на височината на тавите. За задаване на по-малката (по подразбиране) височина поставяте тавите една върху друга, както е показано на **B1**. Обърнете тавите така, че ушите, разположени в долната част на тавите, да са поставени в съседство с каналите, разположени в горната част на всяка тави.
- За задаване на просвет обърнете и поставяте тавите така, че ушите да паснат точно в каналите, както е показано на **B2**.

ВКЛЮЧВАНЕ НА УСТРОЙСТВОТО

- Свържете уреда с електрически контакт и след това го включете със завъртане на бутона **A3** по посока на часовниковата стрелка и задайте желаната температура за дехидратация.

ВЪРТЕНЕ НА ТАВИТЕ

- Този дехидратор за храна е гениално конструиран на основата на конвекция на горещ въздух за извличане на влагата от храната. По време на процеса на дехидратация тавите трябва да се въртят за осигуряване на равномерна дехидратация на съдържанието. Тавите, които са най-близо до долната част, са изложени на най-голямо количество топлина и тук процесът на дехидратация е по-бърз.
- Затова просто ги изваждате, поставяте ги на по-високо ниво и премествате по-високо разположените тави по-близо до долната част на дехидратора.

ПОМНЕТЕ, ЧЕ:

- 1) Ще постигате най-добри резултати, когато се използва висококачествена храна. Винаги дехидратирайте пресни храни с добро качество, защото тези с по-лошо качество може да се отразят на качеството на цялото съдържание на дехидратора.
- 2) Важно е храната да е чиста, затова я почиствайте старателно и изхвърляйте меките или развалени парчета.
Старайте се да сте с чисти ръце. Това се отнася и за кухненските прибори, и за отделните тави на дехидратора, които се използват за приготвяне на храната.
- 3) Времето за дехидратация варира и зависи от количеството на храната, дебелината на отделните части, тяхната големина, влажността на околния въздух и съдържанието се директно в храната являва.
- 4) Оставете храната да изстива, преди да проверявате степената на дехидратация.
- 5) Ако е необходимо тавите могат да бъдат запълвани изцяло, а отделните части могат почти да се допират, но не трябва да се припокриват.
- 6) В дехидратирани храни може да остане около 6 – 10 % съдържание на влага без риск за тяхното разваляне. Много дехидратирани храни ще бъдат с жилава консистенция, подробна на тази на женско биле.
- 7) Въртете тавите, когато забележите, че дехидратацията е неравномерна, или когато дехидраторът е изцяло запълнен с храна.
- 8) За да преминете костилките, ядите и држките от сливи, грозде, череша и др. ги оставете да изсъхнат до 50 % и след това отстранете костилките, ядите и т.н. По този начин ще предотвратите загубата на сок от храните.

ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪЧВАНИ ВРЕМЕНА ЗА ДЕХИДАТАЦИЯ НА ПЛОДОВЕ

- Предоставените времена са само приблизителни и зависят от стайната температура, влажността на въздуха, влажността на храните за дехидратация и от дебелината на резените от храните. Естествената сочност на храните варира. Съдържащата се в някои видове плодове фруктоза изстива по-дълго време за дехидратация.

Плод	Подготовка	Проба на дехидратация	Време за дехидратация
Ябълки	Отстранете кората, семките и нарежете на резени или пръстени. Накиснете ги в течение на 2 минути, преди да ги поставите в дехидратора. След това ги подсушете и ги поставете върху тави за сушене.	Те са мекли	4 – 15 часа
Кайсии	Дехидратирайте ги нарязани на половинки или нарязани на четвъртинки. Преди дехидратация ги подгответе така, че да запазите цвета им и да не повредите кората.	Те са мекли	8 – 36 часа
Банани	Отстранете кората и ги нарежете на резени с дебелина 0,3 cm.	Те са мекли	5 – 24 часа
Зърнести плодове	Ягодите трябва да бъдат нарязани на резени с дебелина 0,9 cm Оставете другите зърнести плодове цели. Измийте зърнените плодове с восъчна повърхност във вряща вода.	Без видима влага	5 – 24 часа

Череша	Не отстранявайте дръжките, ако няма да ги обработвате веднага. Нарязането им на половинки не е задължително. Ако искате да ги нарежете на половинки, направете това след като те се дехидратират до 50 %.	Жилава, но кашава	6 – 36 часа
Червени боровинки	Измийте ги добре, нарязайте или оставете цели.	Без видима влага	4 – 20 часа
Грозде (гъмновио-летово)	Измийте, отстранявайте чепките и го оставете на резени или пръстени с дебелина 0,9 cm.	Мека, жилава	6 – 36 часа
Нектарини	Не е необходимо обелване, могат да бъдат нарязани на резени или пръстени с дебелина 0,9 cm.	Те са мекли	6 – 24 часа
Портокалови кори	Нарежете на дълги ивици и ги дехидратирайте. Сместе ги след дехидратация.	Те са мекли	6 – 15 часа
Праскови	Можете да ги обелите по време на процеса на дехидратация. Махнете костилките, когато се дехидратират до 50 %. Преди дехидратация ги нарязайте на половинки или четвъртинки.	Те са мекли, жилави	5 – 24 часа
Круши	Обелвайте ги, отстранявайте семките и дървесните влакна. Нарязвайте на резени, пръстени, или на половинки, четвъртинки или осминки.	Те са мекли и жилави	5 – 24 часа
Райска ябълка	Използвайте само зрели плодове. Измийте, отстранявайте главата и нарязайте на резени или пръстени с дебелина 0,9 cm	Те са мекли	5 – 20 часа
Ананас (пресен)	Отстранявайте сърцевината и кората, нарязайте на резени, пръстени или парчета.	Те са мекли	6 – 36 часа
Ананас (в консерви)	Изстивайте и подсушавате. Подреджете върху тавите.	Те са жилави	6 – 36 часа
Сливи	Измийте ги, оставете ги цели, или ги нарязайте на половинки, отстранявайте дръжките или семките, ако ги дехидратирате като половинки.	Те са мекли	5 – 24 часа
Сушени сливи	Процедирайте както при нормалните сливи, но ги накисвайте във вряща вода в течение на около 2 минути преди дехидратация.	Те са жилави	8 – 36 часа
Ревен	Използвайте само тънки дръжки. Измийте и нарязайте на парчета с дебелина 2,5 cm.	Без видима влага	4 – 16 часа

ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪЧВАНИ ВРЕМЕНА ЗА ДЕХИДАТАЦИЯ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ

Зеленчуци	Подготовка	Проба на дехидратация	Време за дехидратация
Артишок	Нарязвайте луковичите на резени с дебелина около 0,3 cm. Гответе в течение на 5 – 8 минути в 3/4 чаша вода, съдържаща 1 супена лъжица лимонен сок.	Тя е крехка	4 – 12 часа
Асперги	Измийте и нарязайте на парчета с дебелина 1,5 cm. Съветите осигуряват продукт с по-добро качество. Задната част при симилане преди дехидратация ги прави изключително ароматизатор за различни ястия.	Тя е крехка	4 – 10 часа
Боб (зелен или жълт)	Нарязвайте на парчета с дебелина 2,5 cm или с помощта на френския метод. Излагайте на пара, докато стане полупрозрачен. След частична дехидратация сместете бобините зърна така, че тези в средата на тавата да се преместят в края и обратно.	Те са крехки	4 – 14 часа
Цвекло	Отрязвайте корените и всичко, което е на 2,5 cm от горната и долната част, измийте останалото, охладжете и отстранявайте кората. Нарязвайте на кубчета или резени.	Те са крехки, тъмночервени	4 – 12 часа
Брюкселско зеле	Отстранявайте стъблата от брюкселското зеле и го нарязайте на половинки.	Те са крехки	5 – 15 часа
Броколи	Акострате и подреджете както преди консумация, измийте добре и изложете на пара в продължение на 3 – 5 минути.	Тя е крехка	5 – 15 часа
Зеле	Отрязвайте главата и го нарязайте на ивици с дебелина 0,3 cm. Нарязвайте средата на резени с дебелина 0,6 cm. Използвайте най-долната тави на дехидратора.	Тя е жилава	4 – 12 часа
Моркови	Изберете млади, с фини корени. Попарете ги, докато омекнат и ги нарежете на резени, парчета, кубчета или фини ленти.	Тя е жилава	4 – 12 часа
Карфиол	Сложете 3 супени лъжици сол в 22 литра гореща вода и накисвайте карфиола в този разтвор в течение на 2 минути. Попарете докато омекне.	Тя е жилава	5 – 15 часа
Целна	Отделете стъблата от листата. Измийте внимателно и двете части. Нарязвайте стъблата на резени с дебелина около 0,6 cm Най-напред дехидратирайте листата.	Тя е крехка	4 – 12 часа

Царевича	Преди попарване отстранявайте обвивката и вентуричните дефекти. Обработвайте предварително целия царевичен конач. Ронете зърната от конача и ги разстилайте върху тава. Разбърквайте няколко пъти по време на процеса на дехидратация.	Тя е крехка	4 – 15 часа
Краставици	Обелвайте ги, нарязвайте на резени с дебелина 0,3 cm и ги дехидратирайте.	Тя е жилага	4 – 14 часа
Патладжан	Окастрийте, измивайте, нарязвайте на резени с дебелина от 0,6 до 1,2 cm и ги разстилайте върху тавата.	Тя е крехка	4 – 14 часа
Лук и праз	Махайте обвивката, нарязвайте на резени с дебелина до 1,2 cm и разбърквайте няколко пъти по време на процеса на дехидратация.	Тя е жилага	4 – 10 часа
Бамя	Използвайте млади, безбещи шушулки. Измивайте, поддръжвайте и нарязвайте на пръстени с дебелина 0,6 cm.	Тя е жилага	3 – 10 часа
Див лук	Отрязвайте и разстилайте върху повърхността на тавата.	Тя е крехка	4 – 10 часа
Магданоз	Накъсвайте на малки парченца, дехидратирайте и впоследствие скъсвайте, ако е необходимо.		2 – 10 часа
Пашърнак	Процедурата е същата като за моркови.		
Грах	Използвайте малки и сладки парчета. Отстранявайте съдържанието на шушулките и обработвайте предварително лево (3 – 5 минути).	Тя е крехка	4 – 10 часа
Лютти чушки (зелени и бахар)	Нарязвайте на резени или пръстени с дебелина около 0,6 cm, отстранявайте семената, измивайте и дехидратирайте.	Тя е хрупкава до жилага	4 – 10 часа
Картофи	Обелването не е задължително. Нарязвайте на резени с дебелина от 0,4 до 0,6 cm, на кубчета, или във френски стил. Попарвайте по същия начин като за цвекло.	Те са крехки	5 – 12 часа
Тиква	Нарязвайте на малки парчета. Изпичайте или попарвайте докато омекне. Нарязвайте на резени с ширина 2,54 – 7,6 cm, обелвайте и отстранявайте пултата. Нарязвайте на резени с дебелина 1,2 cm и поставяйте в миксер. Дехидратирайте с помощта на пергаментова хартия.	Тя е жилага	5 – 15 часа
Домати	Изплаквайте и отстранявайте дръжките. Накисвайте във вряща вода, докато обвивките омекнат. Нарязвайте ги на половинки или на резени.	Те са жиливи	6 – 24 часа
Брюква	Процедурата е същата като за моркови, само че нарязвайте по-фино.		
Тиквички	Вж. патладжан		
Чесън	Разделете отделните скилидки, махайте външната обвивка, нарязвайте на резени и дехидратирайте върху тави. След дехидратация можете да го превърнете в ароматизатор (чрез смилане), ако е необходимо.	Много крехка	4 – 15 часа
Листни зеленчуци (спанак, савойско зеле, горчица, брюква)	Измивайте добре, отстранявайте жилватите стъбла. Попарвайте, докато зеленчуците се отпуснат, макар и не наситени.	Тя е иного крехка	4 – 10 часа
Гъби	Избирайте пресни, млади гъби. Отстранявайте замърсяванията с помощта на четка или влажна кърпа. Нарязвайте на парчета, поддръжвайте или изсушавайте цели, в зависимост от тяхната големина.	Жилва да крехка – в зависимост от тяхната големина и възраст	3 – 10 часа

ПОДДРЪЖКА И ГРИЖИ

- Преди почистване на уреда го изключвайте и изваждайте щепсела му от електрическия контакт.
- За почистване на отделните тави на дехидрататора на храна използвайте просто кърпа за избърсване, напоена със слаб почистващ разтвор. В случай на по-голямо замърсяване може да имате тавите под хладка течаща вода.
- Не използвайте разредители, разтворители или абразивни почистващи препарати за почистване на уреда – те могат да повредят повърхността.
- Когато не използвате уреда, го съхранявайте на сухо място извън обсега на деца. Можете да използвате кашона на уреда за съхранение на уреда (след като го разглобите най-напред).
- Преди употреба за пръв път е необходимо да измиете старателно всички принадлежности на уреда (отделните тави, капака) в гореща вода с помощта на кухненски почистващ препарат и след това да ги изплакнете с вода за пиене.
- Преди употреба за пръв път се препоръчва също така уредът да работи празен в течение на най-малко 4 часа. След изключване на уреда оставете него и всичките му принадлежности да изстиват и ги продухвайте с въздух за премахане на потенциални микроби.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Номинално напрежение	220 – 230 V
Номинална честота	50 Hz
Номинална мощност	250 W
Клас на защита от токов удар	II
Ниво на шум	20 dB(A)

Декларираното ниво на емисии на шум от уреда е 20 dB(A), което представлява ниво А на акустична мощност по отношение на референтна акустична мощност 1 µW.

Обяснение на техническата терминология

Безопасен клас на защита от токов удар:

Клас II – защитата от токов удар се осигурява от двойна или усилена изолация за тежък режим на експлоатация.

Поради непрекъснатото подобряване на уреда, производителят си запазва правото да прави промени без предизвестие в текста, конструкцията и техническите спецификации.

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УПОТРЕБЯВАНИ ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ

Изхвърлете използваните опаковъчни материали на място, определено за отпадъци във вашата община.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УПОТРЕБЯВАНО ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ



Този символ върху продукти или оригинални документи означава, че употребяваните електрически или електронни продукти не трябва да бъдат добавяни към обикновените битови отпадъци. За правилно изхвърляне, подновяване и рециклиране предавайте тези уреди в определените пунктове за събиране. Като алтернатива в някои държави от Европейския съюз и други европейски страни можете да вършате уредите си на местния търговец на дребно при покупка на равностоещ нов уред.

Правилното изхвърляне на този продукт спомога за пестене на ценни природни ресурси и предпазва от потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които могат да настъпят вследствие на неправилно изхвърляне на отпадъци.

За повече информация се обърнете към местните власти или служби за събиране.

В съответствие с националните разпоредби могат да бъдат налагани санкции за неправилно изхвърляне на този вид отпадъци.

За стопански субекти в държави от Европейския съюз

Ако искате да изхвърлите електрически или електронни уреди, се посветвайте с търговеца си или доставчик за необходимата информация.

Изхвърляне в други страни извън Европейския съюз.

Този символ е валиден в Европейския съюз. Ако желаете да изхвърлите този продукт, поискайте необходимата информация за метода на правилното му изхвърляне от местния общински съвет или от търговеца си на дребно.



Този уред отговаря на всички свързани с него основни изисквания на директивите на ЕС.