



IT ■ Disidratatore per alimenti

Traduzione del manuale originale

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli otto anni in su e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte o prive di esperienza, purché siano opportunamente sorvegliate o abbiano ricevuto una formazione adeguata per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e ne abbiamo compreso i rischi potenziali.
- Non lasciare che bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione riservate all'utilizzatore finale non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni senza la supervisione di un adulto.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, farlo riparare presso un centro di assistenza qualificato per prevenire situazioni di pericolo. Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Prima di collegare l'apparecchio a una presa di corrente verificare che la tensione elettrica riportata sull'etichetta dell'apparecchio corrisponda a quella della presa.
- Acqua e corrente elettrica sono una combinazione pericolosa. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle immediate vicinanze di una vasca da bagno, una doccia o una piscina.
- Non utilizzare mai accessori diversi da quelli forniti con l'apparecchio o che non siano concepiti per esso.
- Non collocare l'apparecchio sul davanzale di una finestra.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e la spina non entrino in contatto con acqua o umidità.
- Appoggiarlo sempre su una superficie piana e stabile.
- Non spruzzare acqua o altri liquidi sull'apparecchio. Non immergere la base dell'apparecchio che riceve la corrente dal cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Non versare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici. Non utilizzarlo in ambienti industriali o all'aperto!
- Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio viene usato in presenza di bambini, prestare particolare attenzione a scegliere una posizione di installazione che sia fuori dalla loro portata.
- Se l'apparecchio rimarrà inutilizzato, scollegarlo dalla rete elettrica. Prima di pulirlo o spostarlo, procedere nello stesso modo. Prima di smontarlo attendere che si raffreddi.
- Non collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente se i singoli vassoi di essiccazione sono capovolti (in posizione di conservazione) e non rivoltarli fino a quando non si sono raffreddati completamente.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di una stufa elettrica o a gas, né nelle vicinanze di fiamme libere o di altre apparecchiature o dispositivi che producono calore.
- Non usare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.

- Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio o apportarvi delle modifiche da soli. Ciò potrebbe comportare il pericolo di scossa elettrica! Affidare tutte le riparazioni e le regolazioni a un'azienda/un centro di assistenza specializzati. In caso contrario si rischia di invalidare la garanzia.
- Non collocare il cavo di alimentazione in prossimità di superfici calde o sopra oggetti appuntiti. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Posizionare il cavo di alimentazione in modo che non vi sia il rischio di pestarlo o di inciamparvi sopra. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal bordo di un tavolo e non tocchi superfici calde.
- Non scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione o la presa di corrente potrebbe danneggiarsi. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente estraendo delicatamente la spina del cavo di alimentazione.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato concepito.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la presa di corrente è danneggiata oppure se non funziona correttamente, è danneggiato o è caduto dal pavimento.



Attenzione

Questo apparecchio non è concepito per essere controllato con un dispositivo programmato, un timer esterno o un telecomando.

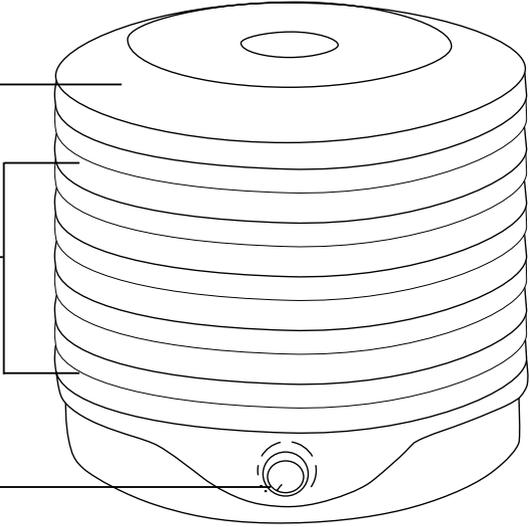
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico!
- Non lavarlo in lavastoviglie!

A

1 —————

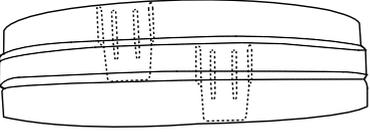
2 —————

3 —————

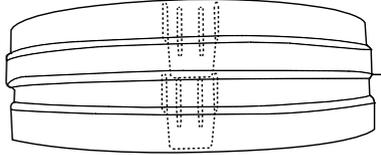


B

1 —————



2 —————



Disidratatore per alimenti

Manuale per l'utente

- Prima di usare questo apparecchio, leggere attentamente il manuale per l'utente, anche nei casi in cui si sia già acquisita familiarità con il funzionamento di apparecchi di tipo simile. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente nella modalità descritta nel presente manuale per l'utente. Riporre il presente manuale in un luogo sicuro, in cui sia possibile recuperarlo facilmente per futura consultazione.
- Si raccomanda di conservare la scatola di cartone originale, il materiale di imballaggio, lo scontrino di acquisto, la dichiarazione di responsabilità del venditore o la scheda di garanzia almeno per la durata del periodo di responsabilità giuridica, nell'eventualità di prestazioni o qualità del prodotto insoddisfacenti. In caso di trasporto, si raccomanda di imballare l'apparecchio nella scatola originale fornita dal produttore.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A1** Coperchio
A2 Vassoi di essiccazione
A3 Interruttore di accensione/spengimento e interruttore di controllo temperatura

REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA TRA I VASSOI DI ESSICCAZIONE

- Il disidratatore per alimenti offre due opzioni per regolare l'altezza tra un vassoio di essiccazione e l'altro. Per impostare l'altezza inferiore (predefinita) impostare i vassoi uno sull'altro come illustrato nella Figura B1. Girare i vassoi di essiccazione facendo coincidere le linguette presenti nella parte inferiore alle scanalature che si trovano nella parte superiore di ciascun vassoio.
- Per impostare il gioco tra i vassoi di essiccazione girarli e posizionarli in modo che le linguette si inseriscano precisamente nelle scanalature, come illustrato nella Figura B2.

ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente e accenderlo, ruotando l'interruttore **A3** in senso orario, quindi impostare la temperatura di essiccazione.

ROTAZIONE DEI VASSOI DI ESSICCAZIONE

- Questo disidratatore per alimenti è sapientemente progettato basandosi sul principio della convezione termica per estrarre l'umidità dagli alimenti. Durante il processo di disidratazione i vassoi di essiccazione devono ruotare per assicurare un'essiccazione uniforme degli alimenti. I vassoi di essiccazione più vicini alla base sono esposti alla massima quantità di calore e il processo di disidratazione è più rapido.
- Per questo motivo occorre estrarre i vassoi di essiccazione situati più in basso e posizionarli a un livello superiore e spostare i vassoi di essiccazione che si trovano più in alto più vicino alla base del disidratatore.

DA RICORDARE

- Utilizzando prodotti di qualità si otterranno i migliori risultati. Essiccare sempre frutta e verdura fresche e di buona qualità; un prodotto scadente potrebbe incidere negativamente sulla qualità di tutto il contenuto del disidratatore.
- È importante che frutti e ortaggi siano puliti; pulirli con cura e gettare le parti mollicce o marce. Assicurarsi di avere le mani pulite; ciò vale anche per gli utensili da cucina e per i singoli vassoi di essiccazione del disidratatore usati per preparare gli alimenti.
- Il tempo di asciugatura varia in base alla quantità di frutta e verdura da essiccare, allo spessore e alle dimensioni dei singoli pezzi, all'umidità dell'aria ambiente e all'acqua contenuta negli alimenti da essiccare.
- Prima di controllare il grado di essiccazione attendere che gli alimenti si raffreddino.
- Se necessario, i vassoi di essiccazione possono essere riempiti completamente e i pezzi di frutta e verdura possono essere posizionati molto vicini tra loro, ma senza sovrapporsi.
- Negli alimenti essiccati può rimanere circa il 6-10% di acqua, senza il rischio che si deteriorino. Molti alimenti essiccati avranno una consistenza simile a quella della liguirizia.
- Se si nota che l'essiccazione non è uniforme oppure se il disidratatore è molto pieno, ruotare i vassoi.
- Per rimuovere noccioli, mandorle e piccioli da frutti quali prugne, uva, e ciliegie, asciugare questi frutti al 50% e rimuovere piccioli, mandorle, ecc. In questo modo si eviterà di perdere il succo contenuto in tali alimenti.

TABELLA DEI TEMPI DI ASCIUGATURA CONSIGLIATI PER LA FRUTTA

- I tempi indicati sono solo approssimativi e dipendono dalla temperatura ambientale, dall'umidità dell'aria, dall'acqua contenuta negli alimenti da essiccare e dallo spessore delle fette o dei pezzi. La succosità naturale degli alimenti varia. Il fruttosio contenuto in alcuni tipi di frutti richiede tempi di asciugatura più lunghi.

Frutti	Preparazione	Effetto dell'essiccazione	Tempo di essiccazione
Mele	Rimuovere le bucce e i semi e tagliarle a fette o a rondelle. Prima di collocarle nel disidratatore, immergerle in acqua per 2 minuti, quindi asciugarle e posizionarle su un vassoio di essiccazione.	Consistenza morbida	4-15 ore
Albicocche	Essiccarle tagliate a metà in quattro pezzi. Prima dell'essiccazione prepararle in modo di mantenere la propria colorazione e da non danneggiare la buccia.	Consistenza morbida	8-36 ore
Banane	Rimuovere le bucce e tagliarle a fette spesse 0,3 cm.	Consistenza morbida	5-24 ore
Frutti a bacca	Tagliare le fragole a fette spesse 0,9 cm. Lasciare interi tutti gli altri frutti a bacca. Lavare i frutti a bacca la cui superficie è ricoperta da una patina cerosa in acqua bollente.	Nessuna umidità visibile	5-24 ore

Ciliegie	Non rimuovere i piccioli se non si intende procedere immediatamente all'essiccazione. È possibile, ma non necessario, tagliarle a metà. In tal caso occorre farlo dopo averle essiccate al 50%.	Consistenza ruvida al tatto, ma morbida	6-36 ore
Mirtilli rossi	Lavarli con cura e tagliarli a fette o lasciarli interi.	Nessuna umidità visibile	4-20 ore
Uva nera	Lavare il grappolo, togliere il raspo e lasciare gli acini interi.	Consistenza compatta e morbida	6-36 ore
Nettarine	Non è necessario sbucciarle. È possibile tagliarle a fette o a rondelle spesse 0,9 cm.	Consistenza morbida	6-24 ore
Bucce d'arancia	Tagliarle a lunghe strisce ed essiccarle. Dopo l'essiccazione frantumarle.	Consistenza morbida	6-15 ore
Pesche	È possibile sbucciarle durante il processo di essiccazione. Rimuovere i noccioli dopo averle essiccate al 50%. Prima dell'essiccazione, tagliarle a metà o in quattro pezzi.	Consistenza compatta e morbida	5-24 ore
Pere	Sbucciarle e rimuovere i semi e il torsolo legnoso. Tagliarle a fette o a rondelle oppure in due, quattro od otto pezzi.	Consistenza compatta e morbida	5-24 ore
Cachi	Utilizzare solo frutti maturi. Lavarli, rimuovere il picciolo e tagliarli a fette o a rondelle spesse 0,9 cm.	Consistenza morbida	5-20 ore
Ananas (freschi)	Rimuovere la parte centrale e la buccia e tagliarli a fette, a rondelle o a tocchetti.	Consistenza morbida	6-36 ore
Ananas (in scatola)	Asciugare le fette e tamponarle. Disporle sui vassoi di essiccazione.	Consistenza compatta	6-36 ore
Prugne	Lavarle, lasciarle intere o tagliarle a metà, rimuovere il picciolo o il nocciolo se vengono messe a essiccare tagliate a metà.	Consistenza morbida	5-24 ore
Prugne secche	Seguire la stessa procedura usata per le prugne, ma immergerle in acqua bollente per circa 2 minuti per l'essiccazione.	Consistenza compatta	8-36 ore
Rabarbaro	Utilizzare solo quello a coste sottili. Lavarle e tagliarli a pezzi di circa 2,5 cm.	Nessuna umidità visibile	4-16 ore

TABELLA DEI TEMPI DI ASCIUGATURA CONSIGLIATI PER LA VERDURA

Verdura	Preparazione	Effetto dell'essiccazione	Tempo di essiccazione
Carciofi	Tagliare i carciofi a fette spesse circa 0,3 cm. Cuocerli per 5-8 minuti in una ciotola piena d'acqua per 3/4 e con un cucchiaino di succo di limone.	Consistenza friabile	4-12 ore
Asparagi	Lavarli e tagliarli a pezzi di circa 2,5 cm. Le punte sono di migliore qualità. Frantumando la parte inferiore prima dell'essiccazione è possibile preparare uno straordinario condimento per vari piatti.	Consistenza friabile	4-10 ore
Fagioli (verdi o giallo)	Tagliarli in pezzi di circa 2,5 cm oppure utilizzare il metodo francese. Cuocerli al vapore finché non diventano semitrasparenti. Dopo un'essiccazione parziale, mischiare i fagioli in modo che quelli che si trovano al centro del vassoio di essiccazione si spostino verso i bordi e viceversa.	Consistenza friabile	4-14 ore
Barbabietole	Tagliare via le radici e tutto ciò che si trova a circa 2,5 cm dalla parte superiore e inferiore, lavarle, proccuocerle, lasciarle raffreddare e rimuovere la buccia. Tagliarle a cubetti o a fette.	Consistenza friabile, colore rosso scuro	4-12 ore
Cavoletti di Bruxelles	Rimuovere i gambi e tagliare i cavoletti di Bruxelles a metà.	Consistenza friabile	5-15 ore
Broccoli	Prima di consumarli, rimuovere i gambi e tagliarli come descritto sopra, lavare con cura e cuocerli al vapore per 3-5 minuti.	Consistenza friabile	5-15 ore
Cavolo	Tagliare via la testa e tagliarla a strisce spesse 0,3 cm. Tagliare la parte centrale a fette spesse circa 0,6 cm. Adagiarle nel vassoio di essiccazione più basso del disidratatore per alimenti.	Consistenza compatta	4-12 ore
Carote	Scegliere carote tenere. Cuocerle al vapore fino a quando si ammorbidiscono e tagliarle a fette, tocchetti, cubetti o strisciole.	Consistenza compatta	4-12 ore
Cavolfiore	Versare 3 cucchiaini di sale in 2,2 litri d'acqua e immergere il cavolfiore in questa soluzione per 2 minuti. Cuocerlo al vapore per ammorbidirlo.	Consistenza compatta	5-15 ore
Sedano	Separare le coste dalle foglie. Lavare entrambi accuratamente. Tagliare le coste a fette spesse circa 0,6 cm. Essiccare per prime le foglie.	Consistenza friabile	4-12 ore

Mais	Prima di cuocere al vapore, rimuovere la foglia e tutte le potenziali parti difettose. Precuocere l'intera pagnotta di mais. Togliere i chicchi dalla pannocchia e distribuirli su un vassoio. Mescolare i chicchi diverse volte durante il processo di essiccazione.	Consistenza friabile	4-15 ore
Cetriolo	Pelarlo, tagliarlo a fette spesse 0,3 cm ed essiccarle.	Consistenza compatta	4-14 ore
Melanzana	Tagliare il gambo, lavarla, tagliarla a fette spesse 0,6- 1,2 cm e distribuirle sui vassoi di essiccazione.	Consistenza friabile	4-14 ore
Cipolla e porro	Rimuovere la buccia e tagliare delle rondelle spesse 1,2 cm. Mischiarle diverse volte durante il processo di essiccazione.	Consistenza compatta	4-10 ore
Gombo	Utilizzare baccelli piccoli e giovani. Lavarli, togliere il gambo e tagliarli a rondelle spesse 0,6 cm.	Consistenza compatta	3-10 ore
Erba cipollina	Tagliarla e distribuirla sui vassoi di essiccazione.	Consistenza friabile	4-10 ore
Prezzemolo	Sminuzzarlo in piccoli pezzi, essiccarli e, se necessario rimpicciolirli.		2-10 ore
Pastinaca	Seguire lo stesso procedimento usato per le carote.		
Piselli	Usare piselli piccoli e dolci. Rimuovere i piselli dai baccelli e precuocerli leggermente (3-5 minuti).	Consistenza friabile	4-10 ore
Peperone e peperoncino (peperone verde e pimento della Giamaica)	Tagliare a fette o rondelle spesse circa 0,6 cm, rimuovere i semi, lavare e idratare.	Consistenza da croccante a dura	4-10 ore
Patate	È possibile pelarle, ma non è necessario. Tagliarle a fette spesse 0,4-0,6 cm, a cubetti o a bastoncini. Cuocere al vapore come per le barbabietole.	Consistenza friabile	5-12 ore
Zucca	Tagliarla a piccoli pezzi. Cuocerla al forno o al vapore per ammorbidirla. Tagliarla a fette larghe 2,54-7,6 cm, togliere la buccia e rimuovere la polpa. Tagliare la polpa a fette spesse 1,2 cm e metterle in un mixer. Essiccarle su un foglio di carta da forno.	Consistenza compatta	5-15 ore
Pomodori	Risciacquarli e rimuovere i piccioli. Immergerli in acqua bollente fino a quando le bucce si ammorbidiscono. Tagliarli a metà o a fette.	Consistenza compatta	6-24 ore
Rutabaga	Seguire la stessa procedura usata per le carote, ma tagliarle più finemente.		
Zucchine	Seguire il procedimento usato per la melanzana.		
Aglio	Separare gli spicchi dalla testa, rimuovere la buccia esterna, tagliarli a fettine e farle essiccare sui vassoi di essiccazione. Una volta essiccato, l'aglio può essere usato come condimento (macinandolo), se necessario.	Consistenza molto friabile	4-15 ore
Verdure a foglia (spinaci, verza, senape, rutabaga)	Lavare con cura e rimuovere le coste dure. Cuocere a vapore finché le verdure sono molli, ma non inzuppate.	Consistenza molto friabile	4-10 ore
Funghi	Scegliere funghi giovani e freschi. Rimuovere lo sporco con una spazzola o un panno umido. Tagliarli a pezzi, togliere il gambo oppure farli essicare interi, in base alle loro dimensioni.	Consistenza da compatta a friabile, in base alle dimensioni e allo stato di maturazione.	3-10 ore

MANUTENZIONE E CURA

- Prima di pulire il frullatore, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Per pulire i singoli vassoi di essiccazione del disidratatore per alimenti, utilizzare semplicemente un panno inumidito con una soluzione detergente non aggressiva; in caso di sporco più consistente, è possibile lavare i vassoi di essiccazione sotto acqua corrente tiepida.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare diluenti, solventi o detersivi abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie.
- Quando non si utilizza l'apparecchio, riporlo in un luogo asciutto, lontano dalla portata dei bambini. È possibile conservare l'apparecchio nella rispettiva scatola di cartone (dopo averlo smontato).
- Prima del primo utilizzo è necessario lavare a fondo tutti gli accessori dell'apparecchio (i vassoi di essiccazione e il coperchio) con acqua calda e detersivo da piatti e risciacquarli con acqua potabile.
- Prima del primo utilizzo raccomandiamo inoltre di fare funzionare a vuoto l'apparecchio per almeno 4 ore. Dopo lo spegnimento del disidratatore, lasciare raffreddare sia l'apparecchio che i rispettivi accessori e fare prendere loro aria per liberarli da eventuali odori.

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione nominale.....	220-230 V
Frequenza nominale.....	50 Hz
Potenza nominale assorbita.....	250 W
Classe di protezione dalle scosse elettriche.....	II
Livello di rumorosità.....	20 dB(A)

Il livello dichiarato di emissioni sonore dell'apparecchio è di 20 dB(A), che corrisponde a un livello A di potenza sonora, rispetto a una potenza sonora di riferimento di 1 pW.

Spiegazione della terminologia tecnica

Classe di protezione dalle scosse elettriche:
Classe II – La protezione dalle scosse elettriche è assicurata da un isolamento doppio o rinforzato.

Per via dei costanti miglioramenti apportati all'apparecchio, il produttore si riserva il diritto di modificare il testo del manuale, il design e le specifiche tecniche del prodotto, senza alcun preavviso.

ISTRUZIONI E INFORMAZIONI RIGUARDANTI LO SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO USATO

Smaltire il materiale di imballaggio usato presso un sito dedicato allo smaltimento dei rifiuti nel proprio comune di residenza.

SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo riportato su prodotti e documenti originali indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti urbani generici. Per lo smaltimento, il ricondizionamento e il riciclo corretti, portare l'apparecchio presso gli appositi centri di raccolta stabiliti. In alternativa, in alcuni Stati dell'UE o in altri paesi europei è possibile restituire la macchina al proprio rivenditore di zona contestualmente all'acquisto di un dispositivo nuovo equivalente.

Il corretto smaltimento di questo prodotto contribuisce al risparmio di preziose risorse naturali e previene potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero derivare dallo smaltimento improprio dei rifiuti. Per maggiori informazioni,

rivolgersi alle autorità locali competenti o all'ente addetto alla raccolta differenziata di zona. In conformità alle normative nazionali vigenti in materia, potrebbero essere applicate delle sanzioni in caso di scorretto smaltimento di questo tipo di rifiuti.

Per le aziende con sede nell'UE

Per smaltire apparecchiature elettriche o elettroniche, rivolgersi al proprio rivenditore o fornitore per ottenere le informazioni necessarie.

Smaltimento nei Paesi non appartenenti all'UE

Questo simbolo è valido nell'Unione Europea. Se si desidera smaltire questo prodotto, richiedere al proprio comune o al proprio rivenditore le informazioni necessarie per il suo corretto smaltimento.



Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti di base previsti dalle direttive UE pertinenti.