

SENCOR®

SFD 750WH



BG ■ Дехидратор на храна

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 не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години, и то под наблюдение.
- Съхранявайте уреда и захранващия кабел далеч от обсега на деца под 8-годишна възраст.
- 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.
- Страйте се захранващият кабел и щепселт 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 открito!
- 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 почиствате или премествате. Оставяйте го да изстине, преди да разглобявате частите му.
- Не вкарвайте щепсела на захранващия кабел в електрически контакт, когато отделните тави се обрънати 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 рисък 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 изключвате 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 щепселят му са повредени, ако не работи правилно, ако е повреден, или ако е изпускан на пода.

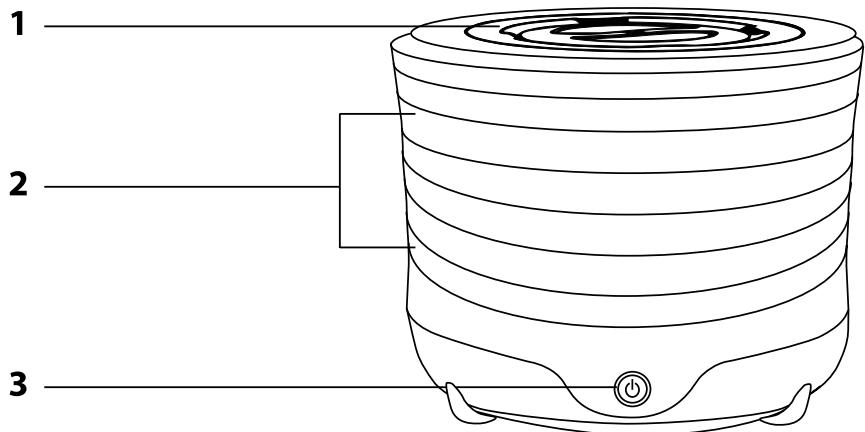


Внимание:

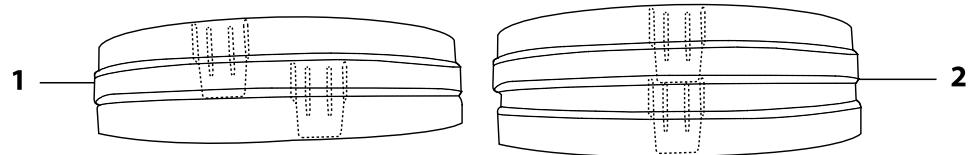
този уред не е предназначен да бъде управляван с помощта на програмирано устройство, превключвател на външен таймер, или дистанционно управление.

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

A



B



BG Дехидратор на храни

Ръководство за потребителя

- Преди да използвате този уред молим да прочетете ръководството за потребителя внимателно дори и в случаите, когато преди това сте 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 спрекви.
- Препоръчваме да се запазят оригиналната кашон, опаковъчният материал, касовата 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 уредът да се опакова в оригиналната кашон от производителя.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- A1 Капак
A2 Тави
A3 Превключвател за вкл./изкл.

РЕГУЛИРАНЕ НА ВИСОЧИНТА МЕЖДУ ТАВИТЕ

- Дехидраторът на храни предлага две възможности за настройка на височината на тавите. За задаване на по-малката (по подразбиране) височина 1,5 см поставете 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 канапите, разположени в горната част на всяка тава.
- За задаване на по-високи 2,8 см обрнете и поставете тавите така, че ушите да паснат точно в канапите, както е показано на B2.

ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

- Съвръжете 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 на храни е генериран конструктиран на основата на конвекция на горещ въздух за извлечане на влагата от храната. По време на процеса на дехидратация тавите трябва да се върят 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-брз.
- Затова просто ги изваждайте, поставяйте ги на по-високо ниво и премествайте по-високо разположените тави по-близо до долната част на дехидратора.

ПОМНЕТЕ, ЧЕ:

- Ще постигате най-добри резултати, когато се използва високоякостна храна. Винаги дехидратирайте пресни хrани с добро качество; защото тези с влошено качество може да се отразят на качеството на цялото съдържание на дехидратора.
- Важно е храната да е чиста, затова я почистявайте старательно 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.
- Времето за дехидратация варира и зависи от количеството на храната, дебелината на отделните части, тяхната големина, влажността на околните въздушни и съдържащата се директно в храната влага.
- Оставяйте храната да изстъпи, преди да проверявате стапента на дехидратация.
- Ако е необходимо тавите могат да бъдат запълнени изцяло, а отделните части могат почти да се допират, но не трябва да се приопрират.
- В дехидрататори храна може да се създържи на влага без рисък за тяхното разваливане. Много дехидрататори храна ще бъдат с живата консистенция, подобна на тази на женско бибе.
- Върнете тавите, когато забележите, че дехидратацията енергично, или когато дехидраторът е изцяло запълен с храна.
- За да премахнете костилките, ядките и дръжките от сливи, грозде, череши и др. ги оставете да изсъхнат до 50 % и след това отстраниете костилките, ядките и т.н. По този начин ще предотвратите загубата на сок от храните.

ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪЧВАНИ ВРЕМЕНА ЗА ДЕХИДРАТАЦИЯ НА ПЛОДОВЕ

- Представените времена са само приблизителни и зависят от стаяната температура, влажността на въздуха, влажността на храните за дехидратиране и от дебелината на резените от храните. Естествената сочност на храните варира. Съдържащата се в никой видове плодове фруктоза изиска по-дълго време за дехидратация.

Плод	Подготовка	Проба на дехидратация	Време за дехидратация
Йълки	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 тава за сушене.	Те са меки	4 – 15 часа
Кайсии	Дехидратирайте ги нарязани на половинки или нарязани на четвъртинки. Триди дехидратацията и ги подгответе така, че да запазите цвета им и да не повредите кората.	Те са меки	8 – 36 часа
Банани	Отстранете кората и ги нарежете на резени с дебелина 0,3 см.	Те са меки	5 – 24 часа
Зърнестите плодове	Ягодите трябва да бъдат нарязани на резени с дебелина 0,9 см Оставяйте другите зърнести плодове цели. Измийте зърнестите плодове с въсъчна повърхност във върчаща вода.	Без видима влага	5 – 24 часа

Череши	Не отстранявайте дръжките, ако няма да ги обработвате веднага. Нарязвайте им на половинки не е задължително. Ако искасте 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, нарязвайте или оставяйте цели.	Без видима влага	4 – 20 часа
Грозе (тъмнови летово)	Измийте, отстранявайте чепките и го оставяйте на цели зърна.	Мека, жилава	6 – 36 часа
Нектарини	Не е необходимо обезпаване, могат да бъдат нарязвани на резени или пръстени с дебелина 0,9 см.	Те са меки	6 – 24 часа
Портокалови кори	Нарежете на лъгти ивици и ги дехидратирайте. Смелете ги след дехидратация.	Те са меки	6 – 15 часа
Праскови	Можете да ги обелите по време на процеса на дехидратация. Махнете костилките, когато се дехидратират до 50 %. Преди дехидратиране ги нарязвайте на половинки или четвъртинки.	Те са меки, жилави	5 – 24 часа
Круши	Обелайте ги, отстранявайте семките и дървесните влакна. Нарязвайте на резени, пръстени, или на половинки, четвъртинки или осминки.	Те са меки и жилави	5 – 24 часа
Райска ябълка	Използвайте само зреи плодове. Измийте, отстранявайте главата и нарязвайте на резени или пръстени с дебелина 0,9 см.	Те са меки	5 – 20 часа
Ананас (пресен)	Отстранявайте сърцевината и кората, нарязвайте на резени, пръстени или парчета.	Те са меки	6 – 36 часа
Ананас (в консерви)	Изстисквайте и подсушавайте. Поддърждайте върху тавите.	Те са жилави	6 – 36 часа
Сливи	Измийте ги, оставяйте ги цели, или ги нарязвайте на половинки, отстранявайте дръжките или семките, ако ги дехидратирате като половинки.	Те са меки	5 – 24 часа
Сушени сливи	Процедирайте както при нормалните сливи, но ги накисвайте във върчаща вода в течение на около 2 минути преди дехидратация.	Те са жилави	8 – 36 часа
Ревен	Използвайте само тънки дръжки. Измийте ги и нарязвайте на парчета с дебелина 2,5 см.	Без видима влага	4 – 16 часа
ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪЧВАНИ ВРЕМЕНА ЗА ДЕХИДРАТАЦИЯ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ			
Зеленчуци	Подготовка	Проба на дехидратация	Време за дехидратация
Артишок	Нарязвайте луковичите на резени с дебелина около 0,3 см. Гответе в течение на 5 – 8 минути в 3/4 чаша вода, съдържаща 1 супена лъжица лимонов сок.	Те е крекла	4 – 12 часа
Аспержи	Изплаквайте и нарязвайте на парчета с дебелина 2,5 см. Съветвте със сирингулярен продукт с по-добро качество. Задържате ги преди смилане преди дехидратация ги прави изключителен ароматизатор за различни ястия.	Те е крекла	4 – 10 часа
Боб (зелен или жълт)	Нарязвайте на парчета с дебелина 2,5 см или с помощта на френски метод. Излагайте на паря, докато стапа полупрозрачен. След частична дехидратация смесете бобените зърна така, че тези в средата на тавата да се преместят в края и обратно.	Те са крекли	4 – 14 часа
Цвекло	Отправявайте корените и всичко, което е до 2,5 см от горната и долната част, измийте останалото, охладете и отстранявайте кората. Нарязвайте на кубчета или резени.	Те са крекли, тъмночервени	4 – 12 часа
Брюкселско зеле	Отстранявайте стеблата от брюкселското зеле и го нарязвайте на половинки.	Те са крекли	5 – 15 часа
Броколи	Окстрасете и поддържете както преди консумация, измийте добре и изложете на паря в продължение на 3 – 5 минути.	Те е крекла	5 – 15 часа
Зеле	Отправявайте главата и го нарязвайте на ивици с дебелина 0,3 см. Нарязвайте средата на резени с дебелина 0,6 см. Използвайте най-долната тава на дехидратора.	Те е жилава	4 – 12 часа
Моркови	Изберете малди, с фини корени. Поларете ги, докато омекнат и ги нарежете на резени, парчета, кубчета или фини ленти.	Те 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. Поларете докато омекнат.	Те е жилава	5 – 15 часа
Целина	Отделявайте стеблата от листата. Измийте внимателно и двете части. Нарязвайте стеблата на резени с дебелина около 0,6 см Най-напред дехидратирайте листата.	Те е крекла	4 – 12 часа

Царевица	Преди попарване отстранявайте обивката и евентуалните дефекти. Обработвайте предварително целия царевичен кочан. Роннете зърната от кочана и ги разстилайте върху тава. Разбъркайте няколко пъти по време на процеса на дехидратация.	Тя е крехка	4 – 15 часа
Краставици	Обелайте ги, нарязвайте на резени с дебелина 0,3 см и ги дехидратирате.	Тя е жилава	4 – 14 часа
Патладжан	Окастрайте, измивайте, нарязвайте на резени с дебелина от 0,6 до 1,2 см и ги разстилайте върху тавите.	Тя е крехка	4 – 14 часа
Лук и праз	Махайте обивката, нарязвайте на резени с дебелина до 1,2 см и разбъркайте няколко пъти по време на процеса на дехидратация.	Тя е жилава	4 – 10 часа
Бамя	Използвайте млади, бебешки шушупки. Измивайте, подрязвайте и нарязвайте на пръстени с дебелина 0,6 см,	Тя е жилава	3 – 10 часа
Див лук	Отрязвайте и разстилайте върху повърхността на тавата.	Тя е крехка	4 – 10 часа
Магданоз	Накъсвайте на малки парченца, дехидратирате и впоследствие съскрайте, ако е необходимо.		2 – 10 часа
Паштърнак	Процедурата е същата като за моркови.		
Грах	Използвайте малки и сладки парчета. Отстранивайте съдържанието на шушупките и обработвайте предварително леко (3 – 5 минути).	Тя е крехка	4 – 10 часа
Люти чушки (зелени и бахар)	Нарязайте на резени или пръстени с дебелина около 0,6 см, отстранивайте семената, измивайте и дехидратирате.	Тя е хрупкава до жилава	4 – 10 часа
Картофи	Обелването не е задължително. Нарязайте на резени с дебелина от 0,4 до 0,6 см, на кубчета, или във френски стил. Попарвайте по същия начин като за чеколо.	Те са крехки	5 – 12 часа
Тиква	Нарязайте на малки парчета. Изличайте или попарвайте докато смесяне. Нарязайте на резени с широка 2,54 – 7,6 см, обелете и отстранивайте пулпата. Нарязайте на резени с дебелина 1,2 см и поставяйте в миксер. Дехидратирате с помощта на герметизирана хартия.	Тя е жилава	5 – 15 часа
Домати	Изплакайте и отстранявайте дръжките. Накисвайте във вода със сол, докато обивките омекнат. Нарязвайте ги на полопинки или на резени.	Те са жилави	6 – 24 часа
Брюква	Процедурата е същата като за моркови, само че нарязвайте по-фино.		
Тиквички	Вж. патладжан		
Чесън	Разделяйте отделните скапидки, махайте външната обивка, нарязайте 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, броква)	Измивайте добре, отстранявайте жилавите стебла. Попарвайте, докато зеленчуците се отпуснат; макар и не насищени.	Тя е много крехка	4 – 10 часа
Гъби	Избирайте пресни, млади гъби. Отстранивайте замърсяванията с помощта на четка или влажна кърпа. Нарязвайте на парчета, подрязвайте или изсушавайте цели, в зависимост от тяхната големина и възраст.	Жилава да крехка – в зависимост от тяхната големина и възраст	3 – 10 часа

ПОДДРЪЖКА И ГРИЖИ

- Преди почистване на уреда го изключвате и изваждайте щепсела му от електрическия контакт.
- За почистване на отделните тави на дехидрататора на храни използвайте просто кърпа за избръсване, напоена със слаб почистващ разтвор. В случай на по-твърдо замърсяване може да имате тавите под хладка течеща 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 измийте старото 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 пиење.
- Преди употреба за пръв път се препоръчва също така уредът да работи празен в течение на най-малко 4 часа. След изключване на уреда оставяйте него и всичките му принадлежности да изстиват и ги продувайте с въздух за премахване на потенциални миризми.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Номинално напрежение	220 – 240 V
Номинална честота	50 Hz
Номинална мощност	230 – 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 pW.

Обяснение на техническата терминология

Безопасен клас на защита от токов удар:

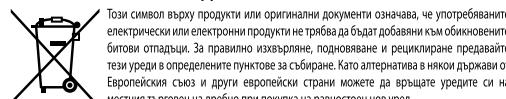
Клас II – защитата от токов удар се осигурява от двойна или усилена изолация за тежък режим на експлоатация.

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

ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО ИЗХЪРЛЯНЕ НА УПОТРЕБЯВАНИ ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ

Изхъръпвайте използвани опаковъчни материали на място, определено за отпадъци във вашата община.

ИЗХЪРЛЯНЕ НА УПОТРЕБЯВАНО ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ



Този символ върху продукти или оригинални документи означава, че употребяваните електрически или електронни продукти не трябва да бъдат добавани към обикновените битови отпадъци. За правилно изхъръпване, подновяване и рециклиране представяте тези уреди в определени пунктове за събиране. Както алтернатива в някои държави от Европейския съюз и други европейски страни може да връщате уредите си на местния търговец на дребно при покупка на равностойен нов уред.

Правилното изхъръпване на този продукт спомага за пестене на ценните природни ресурси и предпазва от потенциални негативни последики за околната среда и човешкото здраве, които могат да настъпят вследствие на неправилно изхъръпване на отпадъци. За повече информация се обрънете към местните власти или служби за събиране. В съответствие с националните разпоредби могат да бъдат налагани санкции за неправилно изхъръпване на този вид отпадъци.

За стопански събекти в държави от Европейския съюз

Ако искате да изхъръпвате електрически или електронни уреди, се посъветвайте с търговеца си или доставчика за необходимата информация.

Изхъръпване в други страни извън Европейския съюз

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



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