



## **BG ■ Дехидратор на храни**

*Превод на оригиналното ръководство*

### **ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И СЪХРАНЯВАЙТЕ ЗА БЪДЕЩА УПОТРЕБА**

- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с электроприбором. Очистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено осуществлять детям младше 8 лет без надзора.
- Если кабель питания поврежден, во избежание опасных ситуаций обратитесь для его замены в специализированный сервисный центр. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.
- Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- 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 почиствате или премествате. 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.

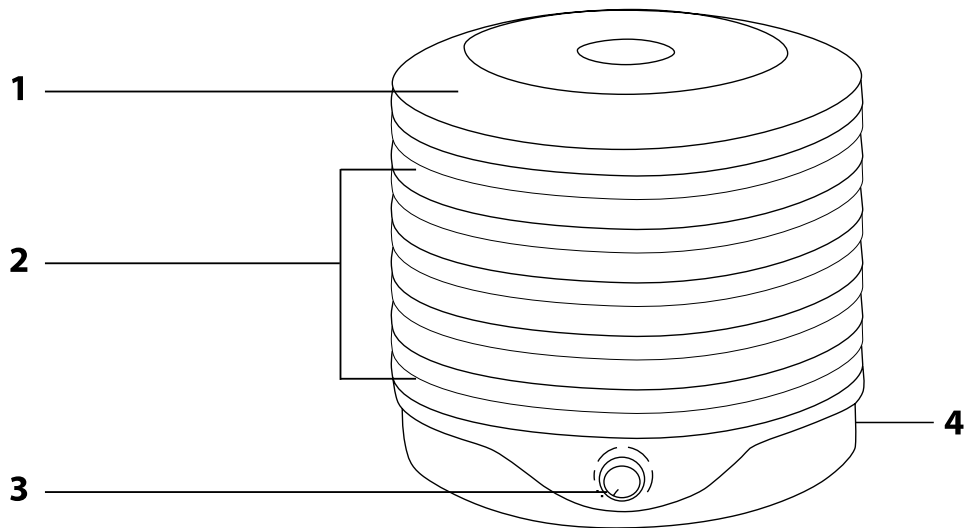


**Внимание:**

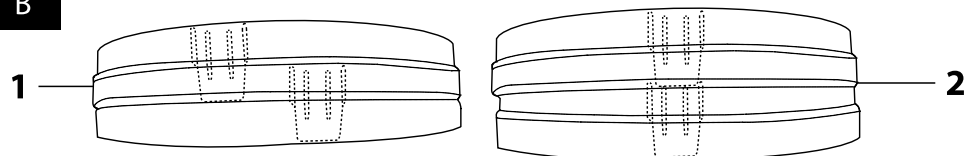
този уред не е предназначен да бъде управляван с помощта на програмирано устройство, превключвател на външен таймер, или дистанционно управление.

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

**A**



**B**



# Дехидратор за храни

## 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 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, 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 уреда да се опакова в оригиналния кашон от производителя.

### ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- A1** Кашак  
**A2** Тави  
**A3** Копче за управление на температурата  
**A4** Бутон за вкл./изкл. (не е показан)

### РЕГУЛИРАНЕ НА ВИСОЧИНАТА МЕЖДУ ТАВИТЕ

- Дехидраторът за храни предлага две възможности за настройка на височината на тавите. За задаване на по-малката (по подразбиране) височината 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 тава.
- 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 електрическа мрежа и завъртете превключвателя **A4** в задната част на уреда в положение 1. Задайте желаната температура, като завъртите бутона **A3**.

### ВЪРТЕНЕ НА ТАВИТЕ

- Този дехидратор за храни е генерално конструиран на основата на конвекция на горещ въздух за изсушаване на влагата от храната. По време на процеса на дехидратация тавите трябва да се въртят за осигуряване на равномерно дехидратация на съдържанието. Тавите, които са най-близко 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 преместявате по-високо разположените тави по-близко до долната част на дехидратора.

### ПОМНЕТЕ, ЧЕ:

- Ще постигате най-добри резултати, когато се използва висококачествена храна. Винаги дехидрирайте пресни храни 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 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.
- 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 влага.
- Оставяйте храната да изстива, преди да проверявате степеня на дехидратация.
- Ако е необходимо тавите могат да бъдат запълвани изцяло, а отделните части могат почти да се допират, но не трябва да се припокриват.
- В дехидрираните храни може да остане около 6 – 10% съдържание на влага без риск за тяхното разваляне. Много дехидрирани храни ще бъдат с жилава консистенция, подобна на тази на женско биле.
- Въртете тавите, когато забележите, че дехидратацията е неравномерна, или когато дехидраторът е изцяло запълнен с храна.
- За да премахнете костилките, ядките и држките от сливи, грозде, череши и др. ги оставете да изсъхнат до 50% и след това отстранете костилките, ядките и т.н. По този начин ще предотвратите загубата на сок от храните.

### ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪЧВАНИ ВРЕМЕНА ЗА ДЕХИДРАЦИЯ НА ПЛОВОДЕ

- Предоставените времена са само приблизителни и зависят от стаината 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 изисква 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 тава за сушене.	Те са мекки	4 – 15 часа
Кайсии	Дехидрирайте 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 мекки	8 – 36 часа
Банани	Отстранете кората и ги нарежете на резени с дебелина 0,3 cm.	Те са мекки	5 – 24 часа

Ърнести плодове	Ягодите трябва да бъдат нарязвани на резени с дебелина 0,9 cm Оставяйте другите зърнести плодове цели. Измивайте зърнените плодове с восъчна повърхност във връща вода.	Без видима влага	5 – 24 часа
Череши	Не отстранявайте држките, ако няма да ги обработвате веднага. Нарязването им на половинки не е задължително. Ако искате да ги нарежете на половинки, направете това след като те се дехидрират до 50%.	Жилава, но кашава	6 – 36 часа
Червени боровинки	Измивайте ги добре, нарязвайте или оставете цели.	Без видима влага	4 – 20 часа
Грозде (тъмновиолетово)	Измивайте, отстранявайте чепките и го оставете на цели зръна.	Мека, жилава	6 – 36 часа
Нектарини	Не е необходимо обелване, могат да бъдат нарязвани на резени или пръстени с дебелина 0,9 cm.	Те са мекки	6 – 24 часа
Портокалови кори	Нарежете на дълги ивици и ги дехидрирайте. Сметете ги след дехидратация.	Те са мекки	6 – 15 часа
Праскови	Можете да ги обелите по време на процеса на дехидратация. Махнете костилките, когато се дехидрират до 50%. Преди дехидратация ги нарязвайте на половинки или четвъртинки.	Те са мекки, жилави	5 – 24 часа
Круши	Обелвайте ги, отстранявайте семките и дървесните влакна. Нарязвайте на резени, пръстени, или на половинки, четвъртинки или осминки.	Те са мекки и жилави	5 – 24 часа
Райска ябълка	Използвайте само зрели плодове. Измивайте отстранявайте сърцевината и нарязвайте на резени или пръстени с дебелина 0,9 cm	Те са мекки	5 – 20 часа
Ананас (пресен)	Отстранявайте сърцевината и кората, нарязвайте на резени, пръстени или парчета.	Те са мекки	6 – 36 часа
Ананас (в консерви)	Изстискайте и подсушавайте. Подреждайте върху тавите.	Те са жилави	6 – 36 часа
Сливи	Измивайте ги, оставете ги цели, или ги нарязвайте на половинки, отстранявайте држките или семките, ако ги дехидрирате като половинки.	Те са мекки	5 – 24 часа
Сушени сливи	Подгответе както при нормалните сливи, но ги наксавате във връща вода в течение на около 2 минути преди дехидратация.	Те са жилави	8 – 36 часа
Ревен	Използвайте само тънки држки. Измивайте и нарязвайте на парчета с дебелина 2,5 cm.	Без видима влага	4 – 16 часа

### ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪЧВАНИ ВРЕМЕНА ЗА ДЕХИДРАЦИЯ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ

Зеленчуци	Подготовка	Проба на дехидратация	Време за дехидратация
Артишок	Нарязвайте луковиците на резени с дебелина около 0,3 cm. Отгответе в течение на 5 – 8 минути в 3/4 чаша вода, съдържаща 1 супена лъжица лимонен сок.	Тя е крехка	4 – 12 часа
Аспержи	Изплавайте и нарязвайте на парчета с дебелина 2,5 cm. Съветите осигуряват продукт с по-добро качество. Задната част при смилаше преди дехидратация ги прави изключителен 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 смесете обемите зърна така, че тези в средата на тавата да се срещнат 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, измивайте останалото, охлаждайте и отстранявайте кората. Нарязвайте на кубчета или резени.	Те са крехки, тъмночервени	4 – 12 часа
Брюкселско зеле	Отстранявайте стъблата от брюкселското зеле и го нарязвайте на половинки.	Те са крехки	5 – 15 часа
Броколи	Акстрете и подрежете както преди консулжация, измитие добре и изложете на пара в продължение на 3 – 5 минути.	Тя е крехка	5 – 15 часа
Зеле	Отрязвайте главата и го нарязвайте на ивици с дебелина 0,3 cm. Нарязвайте средата на резени с дебелина 0,6 cm. Използвайте най-долната тава на дехидратора.	Тя е жилава	4 – 12 часа
Моркови	Изберете млади, с френски корени. Попарете ги, докато омекнат и ги нарежете на резени, парчета, кубчета или фили ленти.	Тя е жилава	4 – 12 часа
Карфиол	Спожете 3 супени лъжици сол в 22 литра гореща вода и наксавате карфиола в този разтвор в течение на 2 минути. Попарете докато омекне.	Тя е жилава	5 – 15 часа
Целина	Отделните стъблата от листата. Измивайте внимателно и двете части. Нарязвайте стъблата на резени с дебелина около 0,6 cm Най-напред дехидрирайте листата.	Тя е крехка	4 – 12 часа

Царевица	Преди попарване отстранявайте обвивката и евентуалните дефекти. Обработвайте предаварително целия царевичен кочан. Ронете зърната от кочана и ги разстийте върху тава. Разбъркайте 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 дехидрирайте.	Тя е жилага	4 – 14 часа
Патладжан	Окостяйте, измийте, нарязвайте на резени с дебелина от 0,6 до 1,2 cm и ги разстийте върху тавите.	Тя е крехка	4 – 14 часа
Лук и праз	Махайте обвивката, нарязвайте на резени с дебелина до 1,2 cm и разбъркайте няколко пъти по време на процеса на дехидратация.	Тя е жилага	4 – 10 часа
Бамия	Използвайте млади, бебешки шушулки. Измийте, подгответе и нарязвайте на пръстени с дебелина 0,6 cm.	Тя е жилага	3 – 10 часа
Див лук	Отрязвайте и разстийте върху повърхността на тавата.	Тя е крехка	4 – 10 часа
Магданоз	Накъсвайте на малки парченца, дехидрирайте и впоследствие съхнете, ако е необходимо.		2 – 10 часа
Пашърник	Процедурата е същата като за моркови.		
Грах	Използвайте малки и сладки парчета. Отстранявайте съдържанието на шушулките и обработвайте предаварително леко (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, измийте и дехидрирайте.	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. Изпийте 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. Дехидрирайте 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 жилави	6 – 24 часа
Брюква	Процедурата е същата като за моркови, само че нарязвайте по-фино.		
Тиквички	Вж. патладжан		
Чесън	Разделяйте отделните скилидки, махайте външната обвивка, нарязвайте на резени и дехидрирайте 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)	Измийте добре, отстранявайте жилавите стебла. Попарвайте, докато зеленчуците се отпуснат, макар и не наситени.	Тя е много крехка	4 – 10 часа
Гъби	Избирайте пресни, млади гъби. Отстранявайте замърсяванията с помощта на четка или влажна кърпа. Нарязвайте на парчета, подгответе или изсушавате цели, в зависимост от тяхната големина.	Жилага да крехка – в зависимост от тяхната големина и възраст	3 – 10 часа

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 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 връщате уредите си на местния търговец на дребно при покупка на равностоен нов уред.

Правилното изхвърляне на този продукт спомага 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 обрънете 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 посъветвайте 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.

## ПОДДРЪЖКА И ГРИЖИ

- Преди почистване на уреда го изключвайте и изваждайте щепсела му от електрическия контакт.
- За почистване на отделните тави на дехидратора 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 премахване на потенциални мизризи.

## 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)