



## PT ■ Desidratador de alimentos

*Tradução do manual original*

### **LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES E GUARDE-AS PARA UTILIZAÇÃO FUTURA.**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou superior e por pessoas portadoras de deficiência física ou mental ou por pessoas inexperientes desde que sejam devidamente supervisionadas ou tenham sido informadas sobre como utilizar o produto de forma segura e compreendam os potenciais perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não devem ser executadas por crianças, a menos que tenham idade superior a 8 anos e sob supervisão.
- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, leve para que seja reparado num centro de manutenção profissional para evitar causar uma situação de perigo. É proibido utilizar o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho e do respetivo cabo de alimentação.
- Antes de ligar este aparelho a uma tomada elétrica, certifique-se de que a tensão que consta na etiqueta do aparelho corresponde à tensão elétrica da tomada.
- A água e a corrente elétrica são uma combinação perigosa. Nunca utilize o aparelho nas proximidades de uma banheira, chuveiro ou piscina.
- Nunca utilize acessórios que não tenham sido fornecidos juntamente com este aparelho ou que não tenham sido concebidos para este aparelho.
- Não coloque o aparelho no parapeito da janela.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação e a ficha não entram em contacto com água ou humidade.
- Coloque sempre o aparelho em superfícies uniformes e estáveis.
- Não pulverize o aparelho com água ou qualquer outro líquido. Não mergulhe a base do aparelho na base da qual o cabo de alimentação leva a água ou a qualquer outro líquido. Não verta água ou quaisquer outros líquidos no aparelho.
- Este aparelho é destinado a uso doméstico. Não utilize o aparelho num ambiente industrial ou no exterior!
- Não utilize sprays nas proximidades do aparelho.

- Se o aparelho for utilizado próximo de crianças, tenha especial cuidado e selecione um local de instalação que se encontre fora do alcance das crianças.
- Se não pretende utilizar o aparelho, desligue-o da corrente elétrica. Antes de limpar ou remover o aparelho, proceda do seguinte modo. Antes de desmontar as respectivas peças, deixe o aparelho arrefecer.
- Não ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica quando os tabuleiros individuais estiverem virados para baixo (na posição de armazenamento) e não os vire para a posição de armazenamento, salvo se tiverem arrefecido por completo.
- Não coloque o aparelho num fogão elétrico ou a gás ou na sua proximidade, não o coloque nas proximidades de lume forte ou outro equipamento ou aparelhos que são fonte de calor.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Em caso algum deve tentar reparar o aparelho, fazer alterações - perigo de choque elétrico! Confie todas as reparações e ajustes a uma empresa/serviço especializado. Não fazê-lo irá expô-lo ao risco de anulação da política de garantia.
- Não coloque o cabo de alimentação do aparelho próximo de superfícies quentes ou de objetos afiados. Não coloque objetos pesados sobre o cabo de alimentação, posicione o cabo de modo a não pisar ou a tropeçar nele. Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica pendurado na extremidade de uma mesa e que não está em contacto com uma superfície quente.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando o cabo de alimentação – poderá danificar o cabo de alimentação / tomada elétrica. Desligue o cabo de alimentação da tomada elétrica puxando com cuidado a ficha do cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outros fins que não sejam os designados.
- Não utilize este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se não estiverem a funcionar corretamente, se o aparelho estiver danificado ou se tiver caído no chão.

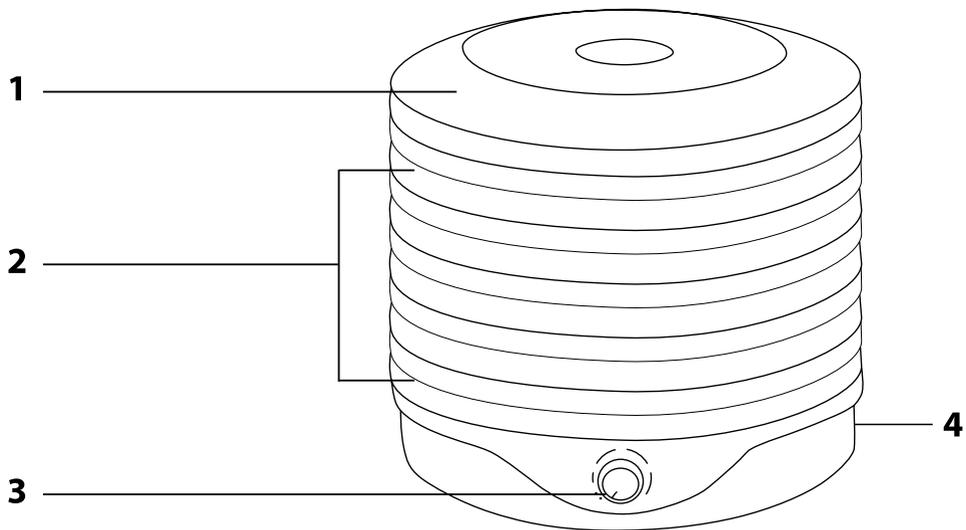


**Atenção:**

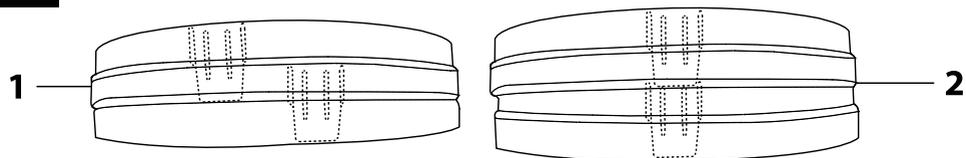
Este aparelho não foi concebido para ser controlado através de um dispositivo programado, interruptor de temporizador externo ou controle remoto.

- Este aparelho é destinado exclusivamente a uso doméstico!
- Não lave o aparelho numa máquina de lavar louça automática!

**A**



**B**



# Desidratador de alimentos

## Manual do utilizador

- Antes de utilizar este aparelho, leia o manual do utilizador atentamente, mesmo em casos que já esteja familiarizado com o funcionamento anterior de tipos semelhantes de aparelhos. Apenas utilize o aparelho conforme descrito neste manual do utilizador. Guarde este manual do utilizador num local seguro onde esteja facilmente acessível para referência futura.
- Recomendamos que guarde a caixa de cartão original, o material de embalagem, o recibo da compra, a declaração de responsabilidades do fornecedor ou cartão da garantia pelo menos durante a vigência da responsabilidade legal por desempenho ou qualidade insatisfatórios. Em caso de transporte, recomendamos que embale o aparelho na caixa original do fabricante.

### DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A1** Tampa  
**A2** Tabuleiros  
**A3** Botão de controlo da temperatura  
**A4** Botão Ligar/Desligar (não ilustrado)

### AJUSTAR A ALTURA ENTRE OS TABULEIROS

- O desidratador de alimentos oferece duas opções para definir as alturas dos tabuleiros. Para definir a altura inferior (predefinição), coloque os tabuleiros empilhados como ilustrado em **B1**. Vire os tabuleiros, de modo a que as abas situadas na parte inferior dos tabuleiros fiquem colocadas ao lado das ranhuras, localizadas na parte superior de cada tabuleiro.
- Para definir um intervalo, vire e pouxe os tabuleiros de modo a que as abas encaixem com precisão nas ranhuras como ilustrado em **B2**.

### LIGAR O APARELHO

- Ligue o eletrodoméstico à rede elétrica e coloque o botão **A4** na parte posterior do eletrodoméstico na posição 1. Selecione a temperatura pretendida rodando o botão **A3**.

### ROTAÇÃO DOS TABULEIROS

- Este desidratador de alimentos foi genialmente concebido com base na convecção de ar quente para a extração de humidade dos alimentos. Durante o processo de desidratação, os tabuleiros devem ser rodados de modo a assegurar a desidratação uniforme do conteúdo. Os tabuleiros mais próximos da base estão expostos à maior quantidade de calor – aqui o processo de desidratação é mais rápido.
- Como tal, basta retirá-los e colocá-los a um nível mais elevado e mover os tabuleiros mais altos para junto da parte inferior do desidratador.

### LEMBRE-SE:

- Obterá os melhores resultados quando forem utilizados alimentos de qualidade. Desidrate sempre alimentos frescos e de boa qualidade; uma peça de má qualidade pode afetar a qualidade de todo o conteúdo do desidratador.
- É importante que os alimentos estejam limpos – limpe-os muito bem, descarte peças moles ou estragadas. Certifique-se de que tem as mãos limpas; isto refere-se aos utensílios de cozinha e aos tabuleiros individuais do desidratador que utiliza para preparar os alimentos.
- O tempo de desidratação varia e depende da quantidade de alimentos, da espessura das peças individuais, do respetivo tamanho, da humidade do ar ambiente e da humidade contida diretamente nos alimentos.
- Permita que os alimentos arrefeam antes de verificar o grau de desidratação.
- Se necessário, os tabuleiros poderão ser completamente cheios e as peças individuais poderão quase tocar-se, mas não devem sobrepôr-se.
- Aproximadamente 6–10% do teor de humidade poderá permanecer em alimentos desidratados sem arriscar se estragarem. Muitos alimentos desidratados terão uma consistência grossa similar à do alcaça.
- Rode os tabuleiros sempre que notar que a desidratação é irregular ou quando o desidratador estiver completamente cheio com alimentos.
- Para remover caroços e talos de ameixas, uvas, cerejas, seque-as a 50% e, de seguida, remova os talos, caroços, etc. Desta forma, evita perder o sumo dos alimentos.

### TABELA DOS TEMPOS DE DESIDRATAÇÃO RECOMENDADOS PARA FRUTAS

- Os períodos indicados são apenas valores aproximados e dependem da temperatura ambiente, humidade de ar, humidade dos alimentos que estão a ser desidratados e da espessura das fatias dos alimentos. A suculência natural dos alimentos varia. A frutose contida em determinados tipos de fruta requer períodos de desidratação mais prolongados.

Fruta	Preparação	Teste de desidratação	Tempo de desidratação
Maçãs	Remova a casca, caroços e corte em fatias ou anéis. Molhe-os durante 2 minutos antes de colocá-los no desidratador. De seguida, seque-as e coloque-as num tabuleiro de secagem.	São moles	4-15 horas
Damascos	Desidrate-os cortados ao meio ou cortados em quartos. Antes da desidratação, prepare-os de modo a manter a sua cor e a não danificar a pele.	São moles	8-36 horas
Bananas	Remova a casca e corte em fatias com 0,3 cm de espessura.	São moles	5-24 horas
Frutos silvestres	Os morangos devem ser cortados em fatias com 0,9 cm de espessura. Deixe outros frutos silvestres inteiros. Lave os frutos silvestres com uma superfície de cera em água a ferver.	Sem humidade visível	5-24 horas
Cerejas	Não remova os talos a menos que os vá processar de imediato. Cortá-los ao meio é opcional, se pretender cortá-los ao meio faça-o quando estiverem 50% desidratados.	Grosso mas pastoso	6-36 horas

Arandos	Lavar bem, cortá-los ou deixá-los inteiros.	Sem humidade visível	4-20 horas
Uvas (violeta escuro)	Lavar, remover os talos e deixar inteiros.	Mole, grosso	6-36 horas
Nectarinas	Não é necessário descascar, podem ser cortadas em fatias ou anéis com 0,9 cm de espessura.	São moles	6-24 horas
Cascas de laranja	Cortar em tiras compridas e desidratar. Esmagá-las após a desidratação.	São moles	6-15 horas
Pêssegos	Poderá remover as cascas dos pêssegos durante o processo de desidratação. Remova os caroços quando estiverem 50% desidratados. Antes da desidratação, corte-os em metades ou quartos.	São macios e grossos	5-24 horas
Pêras	Descasque-as, remova os talos e de fibra de madeira. Corte em fatias, anéis ou corte em metades, quartos ou oitavos.	São macias e grossas	5-24 horas
Caquis	Utilize apenas fruta madura. Lave-os, remova a cabeça, corte em fatias ou anéis com a espessura de 0,9 cm.	São moles	5-20 horas
Ananás (fresco)	Remova o talo e a casca, corte em fatias, anéis ou pedaços.	São moles	6-36 horas
Ananás (enlatado)	Seque e sacuda. Disponha em tabuleiros.	São grossos	6-36 horas
Ameixas	Lave-as, deite-as inteiras ou corte-as em metades, remova o talo ou o caroço caso sejam desidratadas como metades.	São moles	5-24 horas
Ameixas secas	Proceda conforme no caso de ameixas normais, mas molhe-as em água a ferver durante aprox. 2 minutos antes da desidratação.	São grossos	8-36 horas
Ruibarbo	Utilize apenas caules finos. Lave e corte em pedaços de um centímetro.	Sem humidade visível	4-16 horas

### TABELA DOS TEMPOS DE DESIDRATAÇÃO RECOMENDADOS PARA VEGETAIS

Vegetais	Preparação	Teste de desidratação	Tempo de desidratação
Alcachofras	Corte os globos em fatias com aprox. 0,3 cm de espessura. Cozinhe durante 5 – 8 minutos em 3/4 de um copo de água com 1 colher de sopa de sumo de limão.	É quebradiço	4-12 horas
Espargos	Passar por água e corte em pedaços de um centímetro. As pontas oferecem um produto de melhor qualidade. A parte traseira quando esmagada antes da desidratação produz um excelente tempero para várias refeições.	É quebradiço	4-10 horas
Feijões (verdes ou amarelos)	Corte em pedaços de um centímetro ou utilizando o método francês. Coza ao vapor até ficarem translúcidos. Após a desidratação parcial, misture os feijões de modo a que os feijões no meio do tabuleiro se movam para o canto e vice-versa.	São quebradiços	4-14 horas
Beterraba	Corte as raízes e tudo o que estiver um centímetro da parte superior e inferior, lave, pré-cozinhe, deite arrefecer e remova a casca. Corte em cubos ou fatias.	São quebradiças, vermelho escuro	4-12 horas
Couves-de-bruxelas	Remova os caules das couves-de-bruxelas e corte-os ao meio.	São quebradiços	5-15 horas
Brócolos	Apare, corte da mesma forma que antes de consumir, lave bem, coza ao vapor durante 3 – 5 minutos.	É quebradiço	5-15 horas
Couve	Corte a cabeça e corte-a em tiras com 0,3 cm de espessura. Corte o centro em fatias com aprox. 0,6 cm de espessura. Utilize o tabuleiro mais baixo do desidratador de alimentos.	É grossa	4-12 horas
Cenoura	Selecione uma cenoura nova com raízes finas. Coza ao vapor até amolecer, corte em fatias, pedaços, cubos ou tiras finas.	É grossa	4-12 horas
Couve-flor	Coloque 3 colheres de sopa de sal em 2,2 litros de água quente e molhe a couve-flor nesta solução durante 2 minutos. Coza ao vapor até amolecer.	É grossa	5-15 horas
Aipo	Separe o talo da folha. Lave as duas partes com cuidado. Corte o talo em fatias com aprox. 0,6 cm de espessura. Primeiramente, desidrate as folhas.	É quebradiço	4-12 horas
Milho	Antes de cozer ao vapor, remova a casca e quaisquer potenciais defeitos. Pré-cozinhe a espiga inteira. Corte os grãos de milho da espiga e espalhe-os num tabuleiro. Misture várias vezes durante o processo de desidratação.	É quebradiço	4-15 horas
Pepino	Descasque-o, corte com uma espessura de 0,3 cm e desidrate-o.	É grosso	4-14 horas
Beringela	Apare, lave, corte em fatias com 0,6 a 1,2 cm de espessura e espalhe-a nos tabuleiros.	É quebradiça	4-14 horas

Cebola e alho francês	Remove a casca, corte com uma espessura de 1,2 cm, misture várias vezes durante o processo de desidratação.	É grosso	4-10 horas
Quiabo	Utilize vagens novas e pequenas. Lave, apare e corte em anéis com 0,6 cm de espessura.	É grosso	3-10 horas
Cebolinho	Corte e espalhe na superfície do tabuleiro.	É quebradiço	4-10 horas
Salsa	Desfaça em pequenos pedaços, desidrate e, se necessário, reduza subsequentemente.		2-10 horas
Pastinaca	O procedimento é idêntico ao das cenouras.		
Ervilhas	Utilize ervilhas pequenas e doces. Remova o conteúdo das ervilhas e pré-cozinhe ligeiramente (3-5 minutos).	É quebradiça	4-10 horas
Pimento (verde e picante)	Corte em fatias ou anéis com uma espessura de aprox. 0,6 cm, remova as sementes, lave e desidrate.	É estaladiço a grosso	4-10 horas
Batatas	A remoção da casca é opcional. Corte em fatias com espessura entre 0,4 e 0,6 cm, em cubos ou ao estilo francês. Coza ao vapor do mesmo modo que a beterraba.	São quebradiços	5-12 horas
Abóbora	Corte em pedaços pequenos. Coza ou cozinhe a vapor até estar macia. Corte em fatias com 2,54-7,6 cm de largura, descasque e remova a polpa. Corte em fatias com 1,2 cm de espessura e coloque num misturador. Desidrate utilizando papel vegetal.	É grosso	5-15 horas
Tomates	Passo por água e remova os caules. Molhe em água a ferver até amolecer as peles. Corte ao meio ou corte em quartos.	São grossos	6-24 horas
Nabo	O procedimento é o idêntico ao das cenouras, apenas deve cortá-lo mais fino.		
Abobrinha	Ver beringela		
Alho	Separe em dentes individuais, remova a casca exterior, corte em fatias e desidrate em tabuleiros. Após a desidratação, pode transformá-lo em tempero (moendo-o), se necessário.	Muito quebradiço	4-15 horas
Vegetais de folha (espinafres, couve-lombarda, mostarda, nabo)	Lave bem, remova os caules duros. Cozer a vapor até os vegetais estarem moles, embora não saturados.	Muito quebradiço	4-10 horas
Cogumelos	Selecione cogumelos frescos e novos, remova qualquer sujidade utilizando uma escova ou um pano húmido. Corte em pedaços, apare ou seque completamente – dependendo do seu tamanho	Grosso a quebradiço – dependendo do seu tamanho e idade	3-10 horas

## MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire-o da corrente elétrica.
- Para limpar os tabuleiros individuais do desidratador de alimentos, basta utilizar um pano de limpeza húmido em detergente suave, no caso de maior sujidade poderá lavar os tabuleiros sob água corrente morna.
- Não utilize diluentes ou solventes ou quaisquer produtos de limpeza abrasivos para limpar o aparelho – podem danificar a superfície.
- Quando não utilizar o aparelho, guarde-o num local seco fora do alcance das crianças. Pode utilizar a caixa de cartão do aparelho para guardar o aparelho (após a primeira desmontagem).
- Antes da primeira utilização, é necessário lavar muito bem todos os acessórios do aparelho (os tabuleiros individuais, a tampa) em água quente com detergente de cozinha e, de seguida, enxaguar com água potável.
- Antes da primeira utilização, recomendamos também utilizar o aparelho vazio durante pelo menos 4 horas. Após desligar o aparelho, deixe-o arrefecer, juntamente com todos os respetivos acessórios, e arejê-los para livrá-los de potenciais odores.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal.....	220-240 V
Frequência nominal.....	50 Hz
Potência nominal de entrada.....	230-250 W
Classe de proteção contra choque elétrico.....	II
Nível de ruído.....	20 dB(A)

O nível de emissão de ruído declarado do aparelho é de 20 dB(A), o que representa um nível A de potência acústica em relação a uma potência acústica de referência de 1 pW.

### Explicação de terminologia técnica

Classe de segurança para proteção contra choque elétrico:  
Classe II – É oferecida proteção contra choque elétrico por isolamento duplo ou reforçado.

Devido à melhoria contínua do aparelho, o fabricante reserva o direito de realizar alterações ao texto, conceção e especificações técnicas sem aviso prévio.

## INSTRUÇÕES E INFORMAÇÕES RELATIVAS À ELIMINAÇÃO DE MATERIAIS DE EMBALAGEM USADOS

Elimine materiais de embalagem usados levando-os até ao centro de resíduos designado do seu município.

## ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTO ELÉTRICO E ELETRÔNICO USADO



Este símbolo que surge nos produtos ou documentos originais significa que os produtos elétricos ou eletrónicos usados não devem ser eliminados juntamente com os resíduos urbanos comuns. Para efetuar a devida eliminação, renovação e reciclagem, entregue estes aparelhos aos pontos de recolha designados. Em alternativa, em alguns estados da União Europeia ou outros países europeus, pode devolver os aparelhos ao revendedor local quando comprar um aparelho novo equivalente.

A eliminação correta deste produto ajuda a poupar recursos naturais valiosos e evita os potenciais efeitos negativos ao ambiente e à saúde humana que podem ser causados por uma eliminação inadequada dos resíduos. Solicite mais informações às autoridades ou

instalações de recolha locais.

De acordo com os regulamentos nacionais, poderão ser aplicadas sanções em caso de eliminação incorreta deste tipo de produto.

### Para entidades empresariais dos estados da União Europeia

Se pretender eliminar aparelhos elétricos ou eletrónicos, solicite as informações necessárias ao seu revendedor ou fornecedor.

### Eliminação de resíduos em outros países fora da União Europeia.

Este símbolo é válido na União Europeia. Se pretender eliminar este produto, solicite as informações necessárias sobre o método de eliminação correto à autarquia local ou ao seu revendedor.



Este aparelho cumpre todos os requisitos básicos das diretivas da UE relacionadas com o mesmo.