

GARANTÍA INTERNACIONAL

Ofrecemos garantía con respecto al perfecto funcionamiento de todos nuestros dispositivos técnicos en el contexto de las normativas legales sobre las garantías en cada país en cuestión. La duración de la garantía depende de las normativas legales del país. Su distribuidor local estará encantado de proporcionarle más información y ayudarle en el caso de necesitar alguna reparación.

Cubra la tarjeta de garantía en su totalidad y guárdela junto con la factura original, ya que será necesario presentarlas en caso de reclamación cubierta por la garantía.

Nº de modelo:

Número de serie:

Distribuidor:

Fecha de compra:

Garantía válida hasta:



FA-5126-3

**BEDIENUNGSANLEITUNG
DÖRRAUTOMAT**

**INSTRUCTION MANUAL
FOOD DEHYDRATOR**

**MODE D'EMPLOI
DESHYDRATEUR D'ALIMENTS**

**MANUALE DI ISTRUZIONI
ESSICCATORE PER ALIMENTI**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS**



DEUTSCHSEITE 2 FRANÇAIS PAGE 11 ESPAÑOL PÁGINA 20
ENGLISH..... PAGE 7 ITALIANO PAGINA 16

<p>Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von</p> <p>Nur ECHT mit diesem </p>	<p>Thank you for buying an ORIGINAL Product of</p> <p>Only GENUINE with this </p>	<p>Мы ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ</p> <p>только подлинники с ЭТИМ </p>
--	---	---

BEDIENUNGSANLEITUNG DÖRRAUTOMAT

BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220-240V, 50/60Hz
Leistungsaufnahme: 200-240W
Thermostat: 35°-70°C
Zeiteinstellung (12 Stunden)
Abmessungen des Produkts: 315x315x308mm
Maximale Abmessungen: 315x315x395mm
Nettogewicht: 2,85kg

TEILEBESCHREIBUNG (Abbildung. A)

1. Deckel
2. Dörretagen
3. Unterboden
4. Gerätebasis
5. Temperaturregler
6. TIMER-Drehknopf

INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien vom Produkt.

Geben Sie das Verpackungsmaterial in die Verpackungsbox und heben Sie sie auf oder entsorgen Sie sie umweltgerecht.

SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DIESE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE FÜR ZUKÜNFTIGEN BEZUG AUF

Um die Gefahr von Verletzungen oder Sachschäden zu verringern, müssen stets grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:
 - Belegschaftsküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
 - Landwirtschaftlichen Betrieben.
 - Benutzung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern.
 - Frühstückspensionen.
2. Der Dörrautomat ist nur für die Nutzung im PRIVATEN BEREICH konzipiert und nicht für gewerbliche Zwecke geeignet. Nicht im Freien verwenden.
3. Achten Sie bei der Verwendung des Dörrautomaten darauf, dass er auf einer flachen, ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt

wurde und dass keine Gefahr besteht, dass er möglicherweise herunterfallen kann.

Gewährleisten Sie auch, dass sie das Gewicht des Geräts während der Verwendung tragen kann.

4. Verwenden Sie niemals nicht zugelassenes Zubehör.
5. Stellen Sie sicher, dass der Dörrautomat bei Nichtgebrauch, vor der Reinigung oder einer Reparatur ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde. Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
6. Schließen Sie das Gerät stets an eine Steckdose mit der Spannung (nur Wechselspannung) an, die auf dem Gerät angegeben ist.
7. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
8. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Sie können die Gefahren durch falschen Umgang mit elektrischen Geräten noch nicht erkennen.
9. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden. Es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.
10. Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen lassen und den Dörrautomaten von heißen Gegenständen und offenen Flammen fernhalten. Andernfalls kann der Kunststoff schmelzen und einen Brand verursachen.
11. Bitte überprüfen Sie rechtzeitig das Gerät und die elektrischen Kabel und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Probleme auftreten oder wenn es defekt ist. Das Gerät nicht selbst reparieren. Das Gerät nur von qualifizierten Personen reparieren lassen.
12. Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn das Netzkabel Schäden aufweist, falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde.
13. Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
14. Verwenden Sie Ihr Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, außer das Kabel wurde von einem qualifizierten Servicetechniker überprüft und getestet.
15. Alle Reparaturarbeiten am Dörrautomaten dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer großer Gefahr aussetzen.
16. Unter keinen Umständen darf die GERÄTEBASIS oder der Netzstecker des Dörrautomaten in Wasser oder in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
17. Nur die transparenten Etagen und der Deckel sind spülmaschinenfest, sofern nicht ausdrücklich anderweitig angegeben.
18. Kommen Sie nicht in die Nähe von sich bewegenden Komponenten. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung, sowie Spateln oder anderen Utensilien fern. Gefahr von Verletzungen oder einer Beschädigung des Geräts.
19. Nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung in Betrieb setzen.
20. Bitte richten Sie den Luftaustritt des Geräts nicht auf andere Personen oder entflammbare Materialien.
21. Bitte das Gerät nicht neben einer Wärmequelle aufstellen. Bitte den Netzstecker keinem Druck aussetzen, andernfalls kann dies einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.
22. Die Nicht-Einhaltung der nachstehend aufgeführten Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, Brand oder schweren Verletzungen führen. Die Warnungen, Hinweise und Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung decken nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen ab, die während des Betriebs des Geräts auftreten können.
23. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, dann muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

VORSICHT:

- Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, das Gerät, das flexible Kabel oder den Netzstecker nicht Regen oder Feuchtigkeit aussetzen und nicht in Flüssigkeiten tauchen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, eines Waschbeckens oder anderer Behälter, die Wasser enthalten oder wenn es auf feuchten oder nassen Oberflächen aufgestellt wurde. Bewahren Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen auf.

- Halten Sie das Gerät von Orten mit hohen Temperaturen, Sonnenlicht und Feuchtigkeit fern.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Bitte schalten Sie die Stromversorgung in feuchten Umgebungen aus.
- Falls das Gerät in Wasser gefallen ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker. GREIFEN SIE NICHT IN DAS WASSER, UM ES HERAUSZUZIEHEN.
- Es ist wichtig, dass das Gerät von einem qualifizierten Techniker kontrolliert werden muss, bevor Sie es erneut benutzen.
- **ACHTUNG! Lassen Sie das Gerät nicht länger als 20 Stunden ununterbrochen laufen. Schalten Sie nach 20 Stunden das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es vor der erneuten Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden abkühlen.**
- Nicht in der Nähe von Gasflammen in Betrieb nehmen.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Netzkabel nicht mit schweren oder scharfen Gegenständen quetschen, andernfalls kann dies einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr HOCH sein.

FUNKTION DES DÖRRAUTOMATEN

Dieses Gerät verfügt über einen automatischen Lüfter, der die warme Luft zirkuliert und die Lebensmittel wunderbar gleichmäßig dörft! Gedörrte Lebensmittel sind als Snack ein großer Genuss, weil sie fast ihren gesamten Nährwert und Geschmack behalten.

- Eine perfekte Methode zum Konservieren von Obst, Snacks, Gemüse, Brot, Blumen und mehr.
- Höhenverstellbare Etagen: 5 einfach zu stapelnde Etagen.
- Einfach zu reinigende Etagen.
- Ausgezeichnetes rundes Design.
- Transparente Etagen ermöglichen die Kontrolle des Dörrgutzustands.
- Einstellbare Zeitschaltuhr (12 Stunden). Automatische Abschaltung zu einem festgelegten Zeitpunkt.

VOR GEBRAUCH

Reinigung:

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen alle Teile gereinigt werden. Reinigen Sie die 5 Etagen mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie Reinigungsmittel, wenn erforderlich. Die GERÄTEBASIS nicht in einer Spülmaschine reinigen und sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!!! Nach der Reinigung muss das Gerät für 30 Minuten ohne Inhalt betrieben werden. Rauch oder leichter Geruch ist während dieses Vorgangs normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Reinigen Sie nach der Einlaufzeit die Etagen mit Wasser und lassen Sie alle Teile trocknen. Dieser Schritt ist nur bei der ersten Inbetriebnahme nötig. (Nicht die Gerätebasis mit Wasser reinigen!!!)

Ziehen Sie den Netzstecker des Dörrautomaten aus der Steckdose und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. Entfernen Sie anhaftendes Dörrgut mit einer weichen Bürste. Alle Teile vor der Aufbewahrung sorgfältig abtrocknen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

Zusammenbau des Gerätes:

Achten Sie darauf, dass der Dörrautomat zuverlässig auf einer stabilen und ebenen Oberfläche aufgestellt wurde. Setzen Sie die Trocknungsetagen ein und verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose. Die Höhe des Dörrautomaten kann von 308mm bis 395mm vergrößert werden, indem die oberen Etagen in die Clips der unteren gedreht werden. Dadurch können dickere Dörrgutstücke aufgenommen werden. Der Dörrautomat ist jetzt betriebsbereit.

VERWENDUNG

1. Geben Sie das gesäuberte Dörrgut in die Etagen. – Die Etagen nicht überfüllen und das Dörrgut darf niemals übereinanderliegen. Schließen Sie den Deckel.

Hinweis: Füllen Sie stets zuerst die unterste Etage und machen Sie bis zur oberen Etage weiter.

2. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an. Drehen Sie den Timer-Drehknopf, um die Zeit einzustellen und passen Sie dann die Temperatur an.

Hinweis: Stellen Sie bei dünnen/kleinen Dörrgutstücken oder bei einer kleinen Dörrgutmenge eine niedrige Temperatur ein. Stellen Sie zum

Dörren dicker/großer Dörrgutstücke und bei einer großen Dörrgutmenge eine hohe Temperatur ein. Wenn der Dörrvorgang fast beendet ist, kann der Thermostat auch zum Verringern der Temperatur verwendet werden, um die Kontrolle des endgültigen Feuchtigkeitsgehalts des Dörrguts zu erleichtern.

3. Während des Trocknungsprozesses können Sie Trocknungszeit und -temperatur ändern. Drehen Sie den Timer-Drehknopf, um die Zeit einzustellen und stellen Sie mit dem Temperatur-Drehknopf die Temperatur ein.

Hinweis: Drehen Sie während des Trocknungsprozesses den Timer-Drehknopf auf die Endposition. Alle Funktionen werden angehalten.

4. Wenn die eingestellte Zeit der Zeitschaltuhr abgelaufen ist, steht der Timer-Drehknopf auf der Endposition und das Heizelement sowie der Lüfter beenden den Betrieb.
5. Wenn Sie das Trocknen des Dörrguts beendet haben, lassen Sie es abkühlen. Geben Sie das Dörrgut in Polyethylenbeutel oder Lebensmittelbehälter und bewahren Sie diese im Gefrierschrank auf (siehe für weitere Informationen den Abschnitt „LAGERUNG“).
6. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.

Hinweis: Es ist ratsam, mindestens 3 Etagen zu stapeln, unabhängig davon, ob sie Dörrgut enthalten oder nicht.

Tipps:

- Der Dörrautomat umfasst 5 stapelbare transparente Etagen und einen Überhitzungsschutz. Die Gerätebasis enthält die Heizelemente, den Motor, den Lüfter und den Thermostat.
- Die Luft kann durch die Lüftungsschlitze an den Etagen zirkulieren.
- Durch die kontrollierte Temperatur zirkuliert die Luft von der Gerätebasis des Dörrautomaten zu jeder der fünf Etagen und der Deckel lässt die Feuchtigkeit des Dörrguts austreten.
- Die Dörrzeit hängt von der Feuchtigkeit des Dörrguts selbst und der Luftfeuchtigkeit ab. Verwenden Sie den Dörrautomaten in einem staubfreien, gut belüfteten, warmen und trockenen Raum. Eine gute Belüftung ist ebenso wichtig.
- **Obst und Gemüse, das in Ihrem Dörrautomaten gedörrt wurde, unterscheidet sich im Aussehen von dem, das in Reformhäusern und Supermärkten verkauft wird. Dies liegt daran, dass der Dörr-**

automat keine Konservierungsstoffe und keine künstlichen Farbstoffe, sondern nur natürliche Zusatzstoffe verwendet.

- Die Feuchtigkeitsaufzeichnung und das Produktgewicht vor und nach der Dörrzeit helfen Ihnen, Ihre zukünftigen Dörrmethoden zu verbessern.

TIPPS ZUM DÖRREN

Die Dörrzeit für vorbehandeltes Obst hängt von folgenden Faktoren ab:

- 1) Dicke des Dörrguts oder der Dörrgutscheiben
- 2) Anzahl der Etagen mit Dörrgut
- 3) Dörrgutmenge
- 4) Feuchtigkeit der Raumluft
- 5) Ihren Vorlieben beim Dörren jeder Art von Dörrgut

Es ist ratsam:

- Kontrollieren Sie das Dörrgut jede Stunde.
- Wenn Sie einen ungleichmäßigen Dörrvorgang bemerken, wechseln Sie Ihre Etagen bzw. ordnen Sie sie neu an.
- Notieren Sie vor dem Dörren das Dörrgut mit Inhalt, Datum und Gewicht. Außerdem ist es hilfreich, die Dörrzeit als zukünftige Referenz zu notieren.
- Vorbehandeltes Dörrgut liefert den besten Dörr effekt.
- Die richtige Lagerung des Dörrguts nach dem Dörren hilft auch, das Dörrgut bei guter Qualität aufzubewahren und die Nährstoffe zu erhalten.

LAGERUNG

- Das Dörrgut vor dem Lagern gut abkühlen lassen.
- Das Dörrgut kann länger gelagert werden, wenn es an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt wird.
- Entfernen Sie möglichst alle Luft aus dem Behälter und verschließen Sie ihn luftdicht.
- Die optimale Lagerungstemperatur beträgt 15°C oder weniger.
- Lagern Sie Dörrgut niemals direkt in Metallbehältern.
- Verwenden Sie keine Behälter, die nicht luftdicht sind oder eine schlechte Abdichtung haben.
- Kontrollieren Sie in den folgenden Wochen nach dem Dörrvorgang den Feuchtigkeitsgehalt des Dörrguts. Falls das Dörrgut noch Wasser enthält, müssen Sie den Inhalt längere Zeit dörren, damit er nicht verdirbt.

- Zum Erhalten der besten Qualität dürfen getrocknete Früchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse und Brot nicht länger als 1 Jahr im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Getrocknetes Fleisch, Geflügel und Fisch dürfen nicht länger als 3 Monate im Kühlschrank oder nicht länger als ein 1 Jahr im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

WARTUNG/REINIGUNG

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker des Dörrautomaten aus der Steckdose und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. Entfernen Sie an den Etagen anhaftende Dörrgutreste mit einer weichen Bürste. Trocknen Sie vor der Aufbewahrung des Dörrautomaten alle Teile mit einem trockenen Tuch. Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch.

Entfernen Sie überschüssige Marinade mit Papiertüchern.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF, DANKE!

ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie uns über unsere Homepage www.firstaustria.de kontaktieren.

Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

INTERNATIONALE GARANTIE

Wir bieten eine Garantie für die einwandfreie Funktion aller unserer technischen Geräte im Rahmen der gesetzlichen Garantiebestimmungen in den jeweiligen Ländern. Die Garantiedauer ist von den rechtlichen Bestimmungen des jeweiligen Landes abhängig. Ihr Händler vor Ort wird Ihnen gern weitere Informationen geben und Ihnen im Fall einer Reparatur helfen.

Füllen Sie den Garantieschein vollständig aus und heben Sie ihn zusammen mit der Originalrechnung gut auf. Diese Unterlagen sind in einem Garantiefall unabdingbar.

Modell-Nr.:

Serien-Nr.:

Händler:

Kaufdatum:

Garantie bis:

**INSTRUCTION MANUAL
FOOD DEHYDRATOR**

PLEASE READ THIS INSTRUCTION BEFORE USE

TECHNICAL SPECIFICATION

Normal Voltage: 220-240V, 50/60Hz
 Normal Power: 200-240W
 Thermostat: 35°-70°C
 Adjustable timer (12 hours)
 Product Size: 315x315x308mm
 Maximum Size: 315x315x395mm
 Net weight: 2.85kg

PARTS (Fig. A)

1. Cover
2. Tray
3. Underpan
4. Base
5. Temp Knob
6. Timer knob

GETTING STARTED

Remove any packing from the product. Place the packing inside the box and either store or dispose of responsibly

SAFETY INSTRUCTION

PLEASE READ THIS INSTRUCTION CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

To reduce the risk of personal injury or damage to property, basic safety precautions must be observed including the following:

1. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments
2. This food dehydrator is designed for DOMESTIC USE ONLY and is not suitable for commercial use. Do not use it for outdoors.
3. When using the food dehydrator ensures that it is on a flat, level and sturdy surface, ensure no risk that it may fall. Also that it can take the weight of the unit during use.
4. Never use an unauthorized attachment.
5. Make sure that the food dehydrator is switched off and unplugged from the mains electrical supply when it is not in use; before cleaning or when it is being repaired.

Remove by grasping the plug. Do not pull on the cord.

6. Always use the appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
7. Never leave the appliance unattended while in use.
8. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, as they are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Ensure that the food dehydrator and power cord is NOT hung over sharp edges and keep away from hot objects and open flames; otherwise the plastic will melt and cause a fire.
11. Please check the device and the electrical wire timely, and stop using if you find some problems of the device or when it's broken. Do not repair the appliance by yourself. Repair the device only by qualified persons.
12. Do not operate any electrical appliance if the power cord is damaged or after the appliance has been dropped or damaged in any manner.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
15. Repairs to the food dehydrator should only be performed by a qualified electrician. Improper repairs may place the user at risk.
16. Under no circumstances should the food dehydrator BASE or PLUG be immersed in water or any other liquid. Do not use the appliance with wet hands.
17. Only the transparent trays and upper cover parts are dishwasher safe, unless explicitly specified otherwise.
18. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.

19. Do not operate with an external timer or remote-control device.
20. Please don't turn the draught of engine towards others or tinder.
21. Please don't keep it beside anything heating. Please keep the plug away from pressing; otherwise it will cause a fire or electric shock.
22. Failure to follow all the instructions listed may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur while the product in use.
23. If you pass this appliance onto a third party, these operating instructions must also be handed over.

CAUTION:

- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the product, flexible cord or plug to rain, moisture or any liquid.
- Do not use the product near baths, basins or other vessels containing water or other liquids, or when standing in or on damp or wet surfaces. Don't keep the device in the watery environment;
- Keep the device away the place of high temperature, ray and wetly.
- Don't operate the device with wet hands.
- Please turn off the power supply in the watery environment.
- In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately. **DO NOT REACH INTO THE WATER TO RETRIEVE IT.**
- It is important to note that the appliance will have to be inspected by a qualified technician before using it again.
- **ATTENTION! Do not run the appliance for more than 20 hours in one single use. After 20 hours, switch off the appliance. Unplug and let it cool down for at least 2 hours before operating again.**
- Do not operate near gas spray cans.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- The power cord can not be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.
- The temperature of accessible surface may be HIGH when the appliance is operating.

FEATURE OF DEHYDRATOR

This unit features an automatic fan, which circulates warm air producing a nice evenly dried device! Dried foods are a great treat to snack on because they hold almost all of their nutritional value and flavor.

- Perfect way to preserve fruit, snacks, vegetables, bread, flowers and more.
- Height adjustable trays: 5 easy stack trays,
- Easy to clean up of the trays.
- Exquisite round design.
- Transparent trays allow you to check the food status around.
- Adjustable timer (12 hours). Automatic shut off if Set a time to finish.

BEFORE USE

Cleaning:

Before using the first time, wipe all parts of the appliance. Clean the 5 trays with a lightly moistened cloth. Use detergent as needed. Do not wash the BASE in a dishwasher or immerse it in water or any other liquid!!!

After cleaning the unit must be run in for 30 minutes without placing any food for drying during this period. Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.

After the running in period, rinse the racks in water and dry all parts. This act is only necessary for the first time. (DO NOT WASH THE BASE!!!)

Unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking. Dry all parts before storing the dehydrator.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

Assembling the appliance:

Make sure that the dehydrator sits steadily on a solid, level surface. Stock the drying trays and connect the plug with a wall socket. The height of dehydrator can be increased from 308mm to 395mm by turning the upper trays into the clips of lower ones, which make it possible to load thicker food.

The dehydrator is now ready for use.

USAGE METHOD

1. Put the clean food in the trays. – Do not overload the trays and never overlap the food. Close the cover.

Note: Always start to load the food from the bottom tray to the top tray.

2. Connect the power supply. Adjust the timer then adjust the temperature.

Note: Set low temperature for thin/small pieces of food or for a small load of food. Set high temperature for drying thick/big pieces of food and large loads. The thermostat can also be used to decrease the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.

3. During drying process, you can change the drying time and drying temp. Turn the timer knob to adjust the time. Turn the temp knob to adjust the temperature.

Note: During drying process, Turn the timer knob to end, all functions will be paused.

4. When the timer completes the set time, the timer knob come to end, the heating element and the fan all stops working.
5. When you have finished drying the food, allow the food to cool. Store the food items in polyethylene bags or food containers and place in the refrigerator (See "STORAGE" section for more information).
6. Unplug the unit from the power point.

Note: It is recommended to stack at least 3 working trays, whether you have food on them or not.

Hints:

- This dehydrator includes 5 stackable transparent trays and an overheat protection. The base contains heating elements, motor, fan and thermostat.
- The air vents on the tray allow air to be circulated.
- Using a controlled heat temperature, air is circulated from the base of the dehydrator to each of the five trays and the cover remove moisture from food.
- Depending on the moisture in the food itself and the humidity in the air, drying operation time can change. Use the dryer in a dust free, well ventilated, warm and dry room. Well air ventilation is also important.
- **Fruit and vegetables dried in your food dehydrator will be different in appearance from those sold in health food stores and supermarkets. This is due to your food dehydrator uses no**

preservatives, no artificial coloring and only natural additives.

- Records of humidity, weight of produce before and after drying times, will be helpful to improving your drying techniques for the future.

DRYING TIPS

Drying time for pre-treatment fruit will vary according to the following factors:

- 1) thickness of pieces or slices
- 2) number of trays with food being dried
- 3) volume of food being dried
- 4) moisture or humidity in your environment
- 5) your preferences of drying for each type of dried food

It is recommended to:

- Check your food every hour.
- Rotate and/or re-stack your trays if you notice uneven drying.
- Label food with contents dried, date and weight before drying. It will also be helpful to note the drying time for future reference.
- Pretreated food will give the best effect in drying.
- Correct food storage after drying also will help to keep food in good quality and save the nutrients.

STORAGE

- Store food only after they have cooled down.
- Food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Optimal storage temperature is 15°C or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that "breathe" or have a weak seal.
- Check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- For best quality, dried fruit, vegetables, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.
- Dried meats, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

MAINTENANCE/CLEANING METHOD

After using, unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking on the trays. Dry all parts with a dry cloth before storing the dehydrator. Clean the surface of body with wet cloth.

Use paper towels to remove any excess marinade.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

PLEASE KEEP THIS INSTRUCTION, THANKS!

SPARE PARTS AND ACCESSORIES

Contact us via our home page www.firstaustria.de for spare parts or accessories for your appliance.

**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

INTERNATIONAL WARRANTY

We provide warranty for the perfect function of all our technical appliances in the context of the legal Guarantee regulations in each respective country. The duration of the guarantee depends on the legal regulations of the respective country. Your local dealer will gladly provide you more information and help you in the case of repair.

Fill out the guarantee card completely and keep together with the original invoice well, since these are absolutely necessary in the case of warranty.

Model No.:

Serial No.:

Dealer:

Purchase Date:

Guarantee until:

GUIDE D'UTILISATION**DESHYDRATEUR D'ALIMENTS**

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension normale : 220-240V, 50/60Hz

Puissance normale : 200-240W

Thermostat : 35°-70°C

Minuteur réglable (12 heures)

Dimensions de l'appareil : 315x315x308mm

Dimensions maximales : 315x315x395mm

Poids net : 2,85kg

PIÈCES (III. A)

1. Couvercle
2. Plateau
3. Paroi inférieure
4. Base
5. Bouton température
6. Bouton timer

MISE EN ROUTE

Enlevez tous les matériaux d'emballage du carton.

Remettez les matériaux d'emballage dans le carton et rangez ou jetez ce dernier de façon responsable.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT L'UTILISATION ET LE CONSERVER POUR CONSULTATION FUTURE

Pour réduire le risque de blessures et de dommages matériels, des précautions élémentaires doivent être respectées, notamment :

1. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et d'autres utilisations similaires, telles que :
 - Pièces servant de cuisine au personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail
 - Fermes
 - Par des clients dans des hôtels, motels et autres structures d'accueil
 - Gîtes touristiques
2. Ce déshydrateur d'aliments est conçu pour un usage domestique uniquement et n'est pas adapté à un usage commercial. Ne pas utiliser à l'extérieur.
3. Veillez à utiliser le déshydrateur d'aliments sur une surface plane, solide et stable, afin d'éviter tout risque en cas de chute. Il faut également que la surface puisse supporter le poids de l'appareil en fonctionnement.
4. N'utilisez jamais un accessoire non agréé.
5. Assurez-vous que le déshydrateur d'aliments est éteint et débranché du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou pendant sa réparation. Débranchez en tirant sur la fiche. Ne tirez pas sur le cordon.
6. Utilisez toujours l'appareil sur une prise secteur de tension (CA uniquement) égale à celle marquée sur l'appareil.
7. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
8. Les jeunes enfants, étant incapables de reconnaître les dangers associés à la manipulation des appareils électriques, doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires. A moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
10. Veillez à ce que le déshydrateur d'aliments et le cordon d'alimentation ne soient suspendus sur des bords tranchants et les éloigner des objets chauds et des flammes nues, autrement le plastique risque de fondre et provoquer un incendie.
11. Inspectez de temps en temps l'appareil et le cordon électrique, et cessez l'utilisation si vous constatez des problèmes ou si l'appareil est cassé. Ne réparez pas l'appareil par vous-même. Ne faites réparer l'appareil que par des personnes qualifiées.
12. N'utilisez pas l'appareil électrique si le cordon est endommagé, s'il est tombé ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre.
13. Pour éviter tout danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
14. N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge à moins que ce cordon soit vérifié et testé par un technicien ou un agent d'entretien qualifié.
15. Toute réparation du déshydrateur d'aliments ne doit être effectuée que par un électricien qualifié. Toute réparation incorrecte peut mettre en danger l'utilisateur.
16. En aucun cas, la base ou la fiche du déshydrateur d'aliments ne doit être

immergée dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.

17. Seuls les plateaux transparents et le couvercle supérieur sont lavables au lave-vaisselle, sauf indication contraire explicite.
18. Evitez tout contact avec les pièces mobiles. Eloignez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles de l'appareil pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures et/ou des dommages à la machine.
19. Ne contrôlez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un dispositif de contrôle à distance.
20. N'orientez pas le régulateur de tirage du moteur vers les autres.
21. Eloignez l'appareil de tout chauffage. Evitez d'exposer la fiche à une forte pression, autrement un incendie ou un choc électrique peut en résulter.
22. Le non respect des ces consignes peut causer une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves. Les mises en garde, précautions et consignes présentées dans ce manuel ne peuvent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire lors de l'utilisation du produit.
23. Si cet appareil passe à une autre personne, le présent mode d'emploi doit également lui être remis.

ATTENTION :

- Afin de réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'appareil, cordon flexible et fiche à l'eau, humidité ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de baignoires, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau ou d'autres liquides, ou lorsque vous êtes debout/assis sur des surfaces humides ou mouillées. Ne laissez pas l'appareil dans un milieu aqueux.
- Eloignez l'appareil de tout endroit de haute température, rayon de soleil et milieu aqueux.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec les mains mouillées.
- Coupez l'alimentation électrique dans tout environnement aqueux.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation à la prise secteur et retirez la fiche. **N'ESSAYEZ PAS DE LE RATTRAPER DANS L'EAU POUR LE RECUPERER.**

- Il convient de signaler que l'appareil doit être inspecté par un technicien qualifié avant de le réutiliser.
- **ATTENTION ! Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 20 heures d'affilée. Après 20 heures de fonctionnement continu, éteindre l'appareil. Débranchez la prise secteur et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures avant de le réutiliser.**
- N'utilisez pas l'appareil près bombes aérosols.
- Une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil et entraîner des blessures à l'utilisateur.
- Ne mettez pas des objets lourds ou tranchants sur le cordon d'alimentation, cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

CARACTÉRISTIQUE DU DÉSHYDRATEUR

Cet appareil est équipé d'un ventilateur automatique qui fait circuler l'air chaud réalisant un environnement uniformément sec ! Les aliments séchés sont un régal à grignoter parce qu'ils gardent la quasi-totalité de leur valeur nutritive et leur saveur.

- C'est un moyen idéal pour conserver fruits, grignotines, légumes, pain, fleurs etc.
- Plateaux réglables en hauteur : 5 plateaux facilement superposables.
- Plateaux faciles à nettoyer.
- Un design en rondeur très attrayant.
- Plateaux transparents vous permettant de contrôler l'état des aliments tout le temps.
- Minuteur réglable (12 heures). Arrêt automatique si durée définie.

AVANT L'UTILISATION

Nettoyage :

Essuyez toutes les pièces de l'appareil avant la première utilisation. Nettoyez les 5 plateaux avec un chiffon légèrement humidifié. Utilisez un détergent si nécessaire. Ne lavez pas la base dans un lave-vaisselle et ne pas l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide !!!

Après le nettoyage, il faut faire fonctionner l'appareil à vide pendant 30 minutes. Toute fumée ou odeur produite au cours de cette phase est normale. Veillez à assurer une ventilation suffisante.

Après la période d'essai, rincez les plateaux à l'eau et séchez toutes les pièces. Cette opération n'est nécessaire qu'avant la première utilisation. (NE LAVEZ PAS LA BASE !!!)
Débranchez le déshydrateur du secteur et le laissez refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les aliments collés. Séchez toutes les pièces avant de ranger le déshydrateur.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

Assemblage de l'appareil :

Veillez à ce que le déshydrateur soit toujours posé sur une surface plane et solide. Placez les plateaux de séchage et branchez la fiche dans une prise murale. La hauteur du déshydrateur peut être augmentée de 308mm à 395mm en retournant les plateaux supérieurs sur les plateaux inférieurs, cela permet de placer des aliments plus épais.

Le déshydrateur est maintenant prêt à l'emploi.

MÉTHODE D'UTILISATION

1. Placez les aliments propres dans les plateaux. – Ne surchargez pas les plateaux et ne faites jamais superposer les aliments. Refermez le couvercle.

Remarque : Commencez toujours par charger le plateau inférieur en allant vers le plateau supérieur.

2. Branchez l'alimentation. Tournez le bouton du minuteur pour régler la durée puis réglez la température.

Remarque : Fixez une basse température pour les aliments minces/petits ou pour une petite charge. Fixez une température élevée pour le séchage d'aliments épais/grands ou pour des charges importantes. Le thermostat peut également être utilisé pour diminuer la température au fur et à mesure que les aliments s'approchent de leur fin de cycle de séchage, ce qui facilite le contrôle de leur niveau d'humidité final.

3. Au cours du processus de déshydratation, vous pouvez modifier la durée et la température. Tournez le bouton du minuteur pour régler la durée, tournez le bouton de température pour régler la température.

Remarque : Au cours du processus de déshydratation, positionnez le bouton du minuteur sur « position finale » pour suspendre toutes les fonctions.

4. Lorsque le minuteur atteint la durée définie, le bouton du minuteur revient à « position finale », l'élément chauffant et le ventilateur s'arrêtent.
5. Laissez les aliments refroidir après le processus de déshydratation. Conservez les aliments dans des récipients/sacs en polyéthylène et les mettre dans le réfrigérateur (Voir section « Stockage » pour plus d'informations).
6. Débranchez l'appareil du secteur.

Remarque : Il est recommandé d'empiler au moins 3 plateaux, qu'ils soient vides ou chargés d'aliments.

Conseils :

- Ce déshydrateur comporte 5 plateaux empilables transparents et un dispositif de protection contre la surchauffe. La base contient les éléments chauffants, moteur, ventilateur et thermostat.
- Les prises d'air dans les plateaux permettent la circulation de l'air.
- En utilisant la température pour contrôler la chaleur, de l'air est mis en circulation à partir de la base du déshydrateur vers chacun des cinq plateaux et le couvercle sert à enlever la vapeur des aliments.
- La durée de séchage peut varier en fonction de l'humidité des aliments et de l'air. Utilisez le déshydrateur dans un endroit sans poussière, bien ventilé, sec et chaud. Une bonne ventilation est également importante.
- **Les fruits et légumes séchés dans votre déshydrateur d'aliments auront un aspect différent de ceux vendus dans les magasins et les supermarchés d'aliments naturels. Cela est dû au fait que votre déshydrateur d'aliments n'utilise pas de conservateurs ou de colorants artificiels mais uniquement des additifs naturels.**
- Notez l'humidité et le poids des produits avant et après le séchage, sera pourrait être utile pour améliorer vos méthodes futures de séchage.

CONSEILS DE SECHAGE

La durée de séchage pour le prétraitement des fruits varie selon les facteurs suivants :

- 1) Epaisseur des morceaux ou des tranches
- 2) Le nombre de plateaux chargés d'aliments à sécher
- 3) Le volume des aliments à sécher
- 4) La vapeur d'eau et l'humidité de votre environnement

- 5) Vos préférences de séchage pour chaque type d'aliments

Il est recommandé de :

- Vérifiez vos aliments chaque heure.
- Remuez et/ou réempilez vos plateaux si vous constatez un séchage incorrect.
- Libellez les récipients contenant les aliments séchés avec date et poids avant le séchage. Il sera également utile d'inscrire la durée de séchage pour toute référence future.
- Les aliments prétraités donnent un meilleur effet de séchage.
- La conservation correcte des aliments après séchage contribue également à les maintenir de bonne qualité et conserve les nutriments.

STOCKAGE

- Ne stockez les aliments qu'une fois refroidis.
- Les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sec et sombre.
- Videz autant que vous le pouvez l'air du récipient de stockage et le fermer hermétiquement.
- La température de stockage optimale est de 15°C max.
- Ne stockez jamais les aliments directement dans un récipient métallique.
- Évitez tout récipient « poreux » ou ayant un maillon faible.
- Vérifiez l'humidité de vos aliments séchés pendant les semaines qui suivent la déshydratation. En présence d'humidité interne, vous devez déshydrater les aliments plus long temps pour éviter tout pérississement.
- Pour avoir une meilleure qualité, les fruits secs, légumes, herbes, noix et pain ne doivent pas être conservés plus d'un an dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- Les viandes, volaille et poissons séchés doivent être conservé au réfrigérateur pendant 3 mois maximum, ou un an dans le congélateur.

MÉTHODE D'ENTRETIEN/NETTOYAGE

Débranchez le déshydrateur du secteur et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les aliments collés sur les plateaux. Sécher toutes les pièces avec un chiffon sec avant de ranger le déshydrateur. Nettoyez la surface du corps avec un chiffon humide.


Utilisez des serviettes en papier pour enlever tout excès de marinade.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

CONSERVEZ CE MANUEL, MERCI !

PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES

Contactez-nous via notre site web www.firstaustria.de pour toute pièce de rechange et accessoire adaptés à votre appareil.

 **Mise au rebut dans le respect de l'environnement**

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise en rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

GARANTIE INTERNATIONALE

Nous fournissons une garantie pour un fonctionnement parfait de tous nos appareils selon la réglementation de garantie légale de chaque pays. La durée de la garantie dépend des dispositions légales du pays concerné. Votre revendeur local peut vous fournir plus d'informations et vous aider en cas de réparation.

Remplissez la carte de garantie et la conserver avec la facture originale, ils sont absolument nécessaires dans le cas d'une réclamation sous garantie.

N° de modèle :

Numéro de série :

Revendeur :

Date d'achat :

Fin de la garantie :

MANUALE DI ISTRUZIONI ESSICCATORE PER ALIMENTI

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione normale: 220-240V, 50/60Hz

Potenza normale: 200-240W

Termostato: 35°-70°C

Timer regolabile (12 ore)

Dimensioni del prodotto: 315x315x308mm

Dimensioni massime: 315x315x395mm

Peso netto: 2,85kg

PARTI (Fig. A)

1. Coperchio
2. Vassoio
3. Sottocoppa
4. Base
5. Manopola temperatura
6. Manopola del timer

INTRODUZIONE

Rimuovere tutto il materiale di confezionamento del prodotto. Porre il materiale di confezionamento all'interno della scatola e conservarlo o smaltirlo in modo responsabile

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER FUTURA CONSULTAZIONE

Per ridurre il rischio di infortuni personali o danni materiali, devono essere osservate precauzioni di sicurezza di base, incluso quanto segue:

1. Questo apparecchio è stato concepito per uso in ambito domestico e in ambienti simili quali:
 - aree adibite a cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - utilizzo da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
2. Il presente essiccatore per alimenti è inteso SOLO PER USO DOMESTICO e non è idoneo per uso commerciale. Non utilizzare all'aperto.
3. Quando si usa l'essiccatore per alimenti assicurarsi che sia su una superficie piana, stabile e resistente. Inoltre assicurarsi che non vi sia alcun rischio che possa cadere e che possa sostenere il peso dell'apparecchio durante l'uso.

4. Non utilizzare mai accessori non autorizzati.
5. Assicurarsi che l'essiccatore per alimenti sia spento e scollegato dalla rete elettrica quando non in uso, prima della pulizia o durante interventi di riparazione. Scollegare afferrando la spina. Non tirare il cavo.
6. Utilizzare sempre l'apparecchio con una presa di corrente della tensione (solo CA) indicata su di esso.
7. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
8. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio, in quanto non sono in grado di riconoscere i pericoli associati all'utilizzo errato di apparecchiature elettriche.
9. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
10. Assicurarsi che l'essiccatore per alimenti e il cavo di alimentazione NON pendano su bordi affilati e siano lontani da oggetti caldi e fiamme libere; altrimenti la plastica può fondere e provocare un incendio.
11. Verificare l'apparecchio e il filo elettrico tempestivamente, e sospendere l'utilizzo se si rilevano problemi al dispositivo o se è rotto. Non riparare l'apparecchio da soli. Far riparare l'apparecchio solo da personale qualificato.
12. Non utilizzare alcun apparecchio elettrico se il cavo di alimentazione è danneggiato, dopo che l'apparecchio è caduto o si è danneggiato in qualche modo.
13. Se il cavo è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal servizio assistenza o altre persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
14. Non utilizzare l'apparecchio con una prolunga a meno che tale cavo non sia stato verificato e testato da parte di un tecnico qualificato o personale dell'assistenza.
15. Le riparazioni all'essiccatore per alimenti possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato. Riparazioni errate possono esporre l'utente a pericoli.
16. In nessun caso la BASE o la SPINA dell'essiccatore per alimenti devono essere immerse in acqua o qualsiasi altro liquido. Non usare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
17. Solo i vassoi trasparenti e le parti del coperchio superiore possono essere lavati in lavastoviglie, se non diversamente specificato.
18. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti, spatole o altri utensili lontano durante il funzionamento per ridurre il rischio di infortunio a persone e/o danneggiamento dell'apparecchio.
19. Non utilizzare con un timer esterno o telecomando.
20. Non orientare il regolatore di tiraggio del motore verso gli altri o verso fonte infiammabile.
21. Non porre l'apparecchio accanto a fonti di calore. Tenere la spina lontana da pressione, altrimenti può verificarsi un incendio o scossa elettrica.
22. Il mancato rispetto di tutte le istruzioni elencate può provocare scosse elettriche, incendi o gravi ferimenti alle persone. Gli avvisi, le avvertenze e le istruzioni trattati in questo manuale di istruzioni non possono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi durante l'utilizzo del prodotto.
23. Se si cede questo apparecchio a terzi, devono essere fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.

ATTENZIONE:

- Per ridurre il rischio di scossa elettrica, non immergere o esporre il prodotto, il cavo flessibile o la spina a pioggia, umidità o qualsiasi liquido.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di vasche da bagno, lavabi o altri recipienti contenenti acqua o altri liquidi o quando si trova all'interno di o sopra superfici umide o bagnate. Non porre l'apparecchio in un ambiente acquoso;
- Tenere l'apparecchio lontano da luoghi con alte temperature, esposti a raggi solari e umidità.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Staccare l'alimentazione in ambiente acquoso.
- Nel caso in cui l'apparecchio dovesse cadere in acqua, spegnere l'alimentazione sulla presa di uscita e rimuovere immediatamente la spina. NON AVVICINARSI ALL'ACQUA PER RECUPERARLO.
- È importante notare che l'apparecchio deve essere ispezionato da un tecnico qualificato prima del suo riutilizzo.

- **ATTENZIONE! Non utilizzare l'apparecchio per oltre 20 ore in un uso singolo. Dopo 20 ore, spegnere l'apparecchio. Scollegare e lasciar raffreddare per almeno 2 ore prima utilizzarlo nuovamente.**
- Non utilizzare in prossimità di bombolette spray con gas.
- Funzionamento errato e manipolazione impropria possono causare problemi all'apparecchio e infortuni per l'utente.
- Il cavo di alimentazione non può essere schiacciato da oggetti pesanti o affilati, altrimenti ciò causerà un incendio o scossa elettrica.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere ALTA quando l'apparecchio è in funzione.

CARATTERISTICHE DELL'ESSICCATORE

Questo prodotto è caratterizzato da un ventola automatica, che fa circolare l'aria calda producendo un alimento essiccato in modo omogeneo! Alimenti essiccati sono ideali per uno snack in quanto mantengono quasi tutti i propri valori nutrizionali e sapori.

- Il modo perfetto per conservare frutta, snack, verdure, pane, fiori e tanto altro.
- Vassoi regolabili in altezza: 5 vassoi facili da impilare,
- Vassoi facili da pulire.
- Eccezionale design arrotondato.
- I vassoi trasparenti consentono di controllare lo stato degli alimenti.
- Timer regolabile (12 ore). Spegnimento automatico se impostato un orario di fine.

PRIMA DELL'USO

Pulizia:

Al primo utilizzo, pulire tutte le parti dell'apparecchio. Pulire i 5 vassoi con un panno leggermente umido. Se necessario, utilizzare del detergente.

Non lavare la BASE in lavastoviglie o immergerla in acqua o in qualsiasi altro liquido!!!

Dopo la pulizia far funzionare l'apparecchio per 30 minuti senza porre all'interno alcun alimento da essiccare. Durante questa procedura l'eventuale produzione di fumo odori è normale. Garantire una ventilazione sufficiente.

Dopo questa fase di funzionamento, risciacquare i vassoi in acqua e asciugare tutte le parti. Ciò è necessario solo per la prima volta. (NON LAVARE LA BASE!!!)

Scollegare l'essiccatore dall'alimentazione e farlo raffreddare prima della pulizia. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere i residui di cibo. Asciugare tutte le parti prima di riporre l'essiccatore.

Non pulire l'apparecchio con agenti chimici aggressivi o abrasivi per non danneggiare la superficie.

Montaggio dell'apparecchio:

Assicurarsi che l'essiccatore sia posto su una superficie piana e stabile. Rifornire i vassoi di essiccazione e collegare la spina a una presa a muro. L'altezza dell'essiccatore può essere aumentata da 308mm a 395mm ruotando i vassoi superiori nelle graffe di quelli inferiori, permettendo quindi di caricare alimenti più spessi.

L'essiccatore è ora pronto per l'uso.

METODI DI UTILIZZO

1. Porre gli alimenti puliti nei vassoi. - Non sovraccaricare i vassoi e non sovrapporre gli alimenti. Chiudere il coperchio.

Nota: Iniziare sempre a caricare gli alimenti dal vassoio inferiore a quello superiore.

2. Collegare l'alimentazione. Girare la manopola timer per regolare il tempo, quindi regolare la temperatura.

Nota: Impostare una temperatura bassa per pezzi di alimenti sottili/piccoli o per un piccolo carico di alimenti. Impostare una temperatura alta per pezzi di alimenti da essiccare spessi/grandi e per carichi ampi. Il termostato può essere anche usato per ridurre la temperatura quando gli alimenti sono quasi alla fine del loro ciclo di essiccazione prendendo più semplice il controllo del livello finale di umidità negli alimenti.

3. Durante il processo di essiccazione, è possibile modificare il tempo e la temperatura di essiccazione. Girare la manopola timer per regolare il tempo, girare la manopola temperatura per regolare la temperatura.

Nota: Durante il processo di asciugatura, ruotare la manopola timer a "posizione finale", tutte le funzioni andranno in pausa.

4. Quando il timer completa il tempo impostato, la manopola timer va a „posizione finale”, l'elemento riscaldante e la ventola smettono di funzionare.

5. Quando si è terminata l'essiccazione degli alimenti, consentire agli alimenti di raffreddarsi. Conservare gli alimenti in sacchetti di polietilene o contenitori

idonei e porli in frigorifero (si veda la sezione „CONSERVAZIONE“ per maggiori informazioni).

6. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Nota: Si raccomanda di impilare almeno 3 vassoi, anche se non si posizionano alimenti sui vassoi.

Suggerimenti:

- Il presente essiccatore include 5 vassoi trasparenti impilabili e una protezione da surriscaldamento. La base contiene le termoresistenze, il motore, la ventola e il termostato.
- Le prese d'aria sul vassoio consentono la circolazione dell'aria.
- Utilizzando una temperatura di riscaldamento controllata, l'aria circola dalla base dell'essiccatore a ciascuno dei cinque vassoi e il coperchio rimuove l'umidità dagli alimenti.
- A seconda dell'umidità presente negli alimenti e quella presente nell'aria, il tempo di essiccazione può variare. Utilizzare l'essiccatore in un ambiente asciutto, caldo, ben ventilato e senza polvere. Anche una buona ventilazione è importante.
- **Frutta e verdura essiccate nell'essiccatore per alimenti avranno un aspetto diverso rispetto a quelle vendute in negozi di alimenti naturali e supermercati. Ciò è dovuto al fatto che l'essiccatore per alimenti non usa conservanti, né coloranti artificiali, ma solo additivi naturali.**
- Registrosioni dell'umidità e del peso del prodotto prima e dopo i tempi di essiccazione aiuteranno in futuro a migliorare le tecniche di essiccazione.

SUGGERIMENTI PER L'ESSICCAZIONE

Il tempo di essiccazione per il pre-trattamento della frutta varia in base ai seguenti fattori:

- 1) spessore dei pezzi o delle fette
- 2) numero dei vassoi con alimenti da essiccare
- 3) volume degli alimenti da essiccare
- 4) umidità nel proprio ambiente
- 5) le proprie preferenze di essiccazione per ogni tipo di alimento da essiccare

Si raccomanda di:

- Controllare gli alimenti ogni ora.
- Ruotare e/o impilare nuovamente i propri vassoi se si nota un'essiccazione non uniforme.
- Etichettare gli alimenti con contenuti essiccati, data e peso prima dell'essiccazione. Sarà anche utile annotare il tempo di essiccazione per riferimento futuro.

- Gli alimenti pre-trattati consentiranno di ottenere il miglior effetto in essiccazione.
- Anche la corretta conservazione degli alimenti dopo l'essiccazione aiuterà a mantenere gli alimenti in buona qualità e a conservare le sostanze nutritive.

CONSERVAZIONE

- Conservare gli alimenti solo dopo che si sono raffreddati.
- Gli alimenti possono essere tenuti più a lungo se conservati in un ambiente fresco, asciutto e buio.
- Rimuovere tutta l'aria possibile dal contenitore di conservazione e sigillare.
- La temperatura di conservazione è di 15°C o inferiore.
- Non conservare mai gli alimenti direttamente in un contenitore metallico.
- Evitare i contenitori che “respirano” o con tenuta debole.
- Controllare il contenuto degli alimenti essiccati per la presenza di umidità durante le settimane successive all'essiccazione. Se all'interno è presente umidità, si deve essiccare il contenuto per un tempo maggiore per evitare l'alterazione.
- Per la migliore qualità, frutta, verdura, erbe, noci e pane essiccati non devono essere conservati per più di 1 anno, se tenuti in frigorifero o congelatore.

- Carne, pollame e pesce essiccati non devono essere conservati per più di 3 mesi, se tenuti in frigorifero, o 1 anno se tenuti in congelatore.

METODO DI MANUTENZIONE/PULIZIA

Dopo l'uso, scollegare l'essiccatore dall'alimentazione e farlo raffreddare prima della pulizia. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere i residui di cibo dai vassoi. Asciugare tutte le parti con un panno asciutto prima di riporre l'essiccatore. Pulire la superficie del corpo con un panno umido.

Utilizzare tovaglioli di carta per rimuovere i condimenti della marinatura in eccesso.

Non pulire l'apparecchio con agenti chimici aggressivi o abrasivi per non danneggiare la superficie.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI, GRAZIE!

PEZZI DI RICAMBIO E ACCESSORI

Contattarci tramite homepage www.firstaustria.de per ordinare pezzi di ricambio o accessorio per l'apparecchiatura.



Smaltimento a norma

Contribuiamo a proteggere l'ambiente!
 Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

GARANZIA INTERNAZIONALE

Forniamo garanzia per il funzionamento perfetto di tutte le nostre apparecchiature nell'ambito delle normative di garanzia legale di ogni rispettivo paese. La durata della garanzia dipende dalle normative legali del rispettivo paese. Il proprio rivenditore locale sarà lieto di fornire maggiori informazioni e assistenza in caso di riparazione.

Compilare completamente il certificato di garanzia e conservarlo insieme alla fattura originale, in quanto sono assolutamente necessari in caso di garanzia.

N. modello:

N. di serie:

Rivenditore:

Data di acquisto:

Garanzia fino a:

MANUAL DE INSTRUCCIONES DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

POR FAVOR, LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión normal: 220-240V, 50/60Hz
Alimentación normal: 200-240W
Termostato: 35°-70°C
Temporizador ajustable (12 horas)
Tamaño del producto: 315x315x308mm
Tamaño máximo: 315x315x395mm
Peso neto: 2,85kg

PARTES (Figura A)

1. Tapa
2. Bandeja
3. Tamiz
4. Base
5. Botón de Temporalización
6. Botón temporizador

EMPEZANDO

Retire cualquier envase del producto. Coloque el envase dentro de la caja o bien guárdelo o deshágase de él de forma responsable.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ROGAMOS LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE USAR Y GUÁRDELAS COMO REFERENCIA FUTURA Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, se deben seguir precauciones de seguridad básicas que incluyen las siguientes:

1. Este aparato está diseñado para usarse en entornos domésticos y aplicaciones similares como:
 - Zonas de persona de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Casas rurales;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos de tipo desayuno y alojamiento
2. Este deshidratador de alimentos está diseñado ÚNICAMENTE para USO DOMÉSTICO y no es apto para su uso comercial. No lo use en el exterior.
3. Cuando use el deshidratador de alimentos, asegúrese que está sobre una superficie plana, nivelada y robusta; asegúrese que no existen riesgos de caídas. Asimismo que puede soportar el peso de la unidad durante su uso.

4. Nunca use un accesorio no autorizado.
5. Asegúrese que el deshidratador de alimentos está apagado y desenchufado de la corriente eléctrica cuando no se esté usando, antes de limpiarlo o cuando vaya a repararse. Retírelo agarrando el enchufe. No tire del cable.
6. Siempre use el aparato con una toma de corriente con la tensión (C. A. únicamente) que aparece marcada en el aparato.
7. Nunca deje el aparato sin atender mientras se está usando.
8. Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato, ya que no son capaces de reconocer los peligros asociados con un manejo incorrecto de aparatos eléctricos.
9. Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo niños) con capacidades mentales, físicas o sensoriales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento. Salvo que se les haya supervisado o se les haya instruido respecto al uso de aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
10. Asegúrese que el deshidratador de alimentos y el cable de alimentación NO cuelgan sobre bordes afilados y manténgalos alejados de objetos calientes y llamas vivas; en caso contrario, el plástico se fundirá y provocará un incendio.
11. Por favor, compruebe que el aparato y el cable eléctrico con frecuencia y deje de usarlo si encuentra cualquier problema en el aparato o si está roto. No repare el aparato usted mismo. Repare el aparato solamente con personas cualificadas.
12. No ponga en funcionamiento ningún aparato eléctrico si el cable de alimentación presenta daños o después de que el aparato se haya caído o presente cualquier tipo de daños.
13. En caso de que el cable de alimentación presente daños, el fabricante, su agente de servicio, o personas con una cualificación similar deben repararlo para evitar cualquier riesgo.
14. No use el aparato con un cable extensor salvo que este cable haya sido comprobado y probado por un técnico cualificado o una persona del servicio técnico.
15. Las reparaciones del deshidratador de alimentos debe realizarlas un electricista cualificado. Una reparación incorrecta puede poner en peligro al usuario.
16. Bajo ninguna circunstancia, se debe sumergir la BASE o el ENCHUFE del deshidratador de alimentos en agua o cualquier otro líquido. No use el aparato con las manos húmedas.
17. Sólo las bandejas transparentes u las piezas de la tapa superior son aptas para el lavavajillas, salvo que se especifique explícitamente lo contrario.
18. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, pelo, ropa, espátulas y otros utensilios alejados mientras está en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o daños al aparato.
19. No lo ponga en funcionamiento con un temporizador externo, o un dispositivo con mando a distancia.
20. Por favor, no gire el control de entrada de aire del motor hacia los demás o hacia yescas.
21. Por favor, no lo guarde al lado de cualquier tipo de calefacción. Por favor, mantenga el enchufe alejado de cualquier tipo de presión; en caso contrario, puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
22. En caso de no seguir todas las instrucciones que se enumeran se puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o lesiones personales graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones que aparecen en este manual de instrucciones no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que se pueden producir mientras se usa este aparato.
23. En caso de que pase el aparato a una tercera persona, debe entregar también estas instrucciones.

PRECAUCIÓN:

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja o exponga el producto, el cable flexible o el enchufe a la lluvia, humedad o cualquier otro líquido.
- No use el producto cerca de baños, lavabos, o recipientes que contenga agua u otros líquidos, o cuando se encuentre en o sobre superficies húmedas o mojadas. No guarde el aparato en un entorno con agua;
- Mantenga el dispositivo alejados de lugares con altas temperaturas, luz solar directa o humedad.

- No ponga el aparato en funcionamiento con las manos húmedas.
- Por favor, apague la alimentación en un entorno con agua.
- En caso de que el aparato caiga al agua, apague la alimentación en la toma de alimentación y retire el enchufe inmediatamente. ¡NO SE META EN EL AGUA PARA RECUPERARLO!
- Es importante tender en cuenta que el aparato deberá ser inspeccionado por un técnico cualificado antes de volver a usarlo.
- **¡ATENCIÓN! No ponga en funcionamiento el aparato durante más de 20 horas en un único uso. Tras 20 horas, apagar el aparato. Desconéctelo y déjelo enfriar durante al menos 2 horas antes de volver a ponerlo en funcionamiento.**
- No lo ponga en funcionamiento cerca de pulverizadores de gas.
- Un funcionamiento incorrecto o un manejo inadecuado puede provocar un mal funcionamiento del aparato y lesiones al usuario.
- El cable de alimentación no puede estar presionado por cualquier cosa que sea pesada o afilada; en caso contrario puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- La temperatura de la superficie accesible puede ser ALTA cuando el aparato está en funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS DEL DESHIDRATADOR

Esta unidad presenta un ventilador automático, que hace circular aire caliente produciendo un dispositivo de secado uniforme. Los alimentos secos son una gran oportunidad como aperitivos, ya que conservan casi todos sus valores nutricionales y sabor.

- Una forma perfecta de conservar frutas, aperitivos, verduras, pan, flores y mucho más.
- Bandejas con altura ajustable: 5 bandejas fáciles de apilar.
- Fácil limpieza de las bandejas.
- Exquisito diseño redondo.
- Las bandejas transparentes le permiten comprobar el estado de los alimentos.
- Temporizador ajustable (12 horas). Cierre automático su se fija la hora para finalizar.

ANTES DE USARLO

Limpieza:

Antes de usarlo por primera vez, limpie todas las piezas del aparato. Limpie las 5 bandejas con un paño ligeramente húmedo. Use el detergente que sea necesario. ¡No lave la BASE en un lavavajillas o la sumerja en agua o cualquier otro líquido!

Tras su limpieza se debe poner en funcionamiento la unidad durante 30 minutos sin colocar ningún alimento para su secado durante este periodo. Cualquier humo u olor que se produzca durante este periodo son normales. Rogamos se asegure que existe suficiente ventilación.

Tras el periodo de funcionamiento, aclare las estanterías en agua y seque todas las piezas. Este acto sólo es necesario la primera vez. (¡NO LAVE LA BASE!!!)

Desenchufe el deshidratador de la alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Use un cepillo suave para retirar la comida que se haya quedado pegada. Seque todos los componentes antes de guardar el deshidratador.

No limpie el aparato con productos químicos agresivos o abrasivos para no dañar la superficie.

Montaje del aparato:

Asegúrese que el deshidratador se asienta bien sobre una superficie sólida y nivelada. Guarde las bandejas de secado y conecte el enchufe a una toma de corriente. La altura del deshidratador puede incrementarse de 308mm hasta 395mm girando las bandejas superiores en las sujeciones de las inferiores, lo que posibilita cargar comida más gruesa. El deshidratador está ahora listo para su uso.

MODO DE EMPLEO

1. Coloque los alimentos limpios en la bandeja. – No sobrecargue las bandejas y nunca solape los alimentos. Cierre la tapa.

Nota: Empiece siempre a cargar los alimentos desde la bandeja inferior a la bandeja superior.

2. Conecte la alimentación. Gire el dial del temporizador para ajustar la hora y posteriormente ajuste la temperatura.

Nota: Fije temperaturas bajas para trozos delgados/pequeños de alimentos o para pesos de alimentos pequeños. Fije una temperatura elevada para secar piezas gruesas/grandes de alimentos o pesos grandes. Asimismo se puede usar el termostato para bajar la temperatura

cuando los alimentos se encuentren cerca del final del ciclo de secado lo que facilita controlar el nivel final de humedad de los alimentos.

3. Durante el proceso de desecado, puede cambiar el tiempo de desecado y la temperatura de desecado. Gire el dial del temporizador para ajustar la hora; gire el dial del temporizador para ajustar la temperatura.

Nota: Durante el proceso de desecado, gire el dial del temporizador a "posición final"; todas las funciones entrarán en pausa.

4. Cuando el temporizador llega a la hora fijada, el dial del temporizador llega a „posición final”, y el elemento de calentamiento y el ventilador dejan de funcionar.

5. Cuando haya finalizado de desecar los alimentos, deje que estos se enfríen. Guarde los alimentos en bolsas de polietileno o recipientes alimentarios y colóquelos en el frigorífico (Véase la sección "ALMACENAMIENTO" para obtener más información).

6. Desenchufe la unidad del punto de alimentación.

Nota: Se recomienda que apile al menos 3 bandejas de trabajo, tanto si tiene alimentos en las mismas como si no.

Consejos:

- Este deshidratador contiene 5 bandejas transparentes apilables y protección frente al sobrecalentamiento. La base contiene elementos de calefacción, motor, ventilador y termostato.
- Las ventilaciones de aire de la bandeja permiten que el aire circule.
- Usando una temperatura con calor controlado, el aire circula desde la base del deshidratador a cada una de las cinco bandejas y la tapa elimina la humedad de los alimentos.
- Dependiendo de la humedad en el mismo alimento, y la humedad en el aire, el tiempo de la operación de secado puede cambiar. Use el secador en una sala seca, sin polvo, bien ventilada y cálida. También es importante una buena ventilación de aire.
- **Las frutas y verduras secadas en el deshidratador de alimentos tendrán una apariencia diferente a aquellas que se venden en tiendas de alimentos sanos y supermercados. Esto se debe a que el deshidratador de alimentos no usa**

conservantes, colorantes artificiales y sólo emplea aditivos naturales.

- Los registros de humedad, peso del producto antes y después de los tiempos de secado son útiles para mejorar sus técnicas de secado en el futuro.

CONSEJOS DE SECADO

El tiempo de secado para el tratamiento previo de la fruta varían según los siguientes factores:

- 1) Grosor de las piezas o trozos
- 2) Número de bandejas con alimentos a secar
- 3) Volumen de los alimentos a secar
- 4) Humedad en su entorno
- 5) Sus preferencias de secado para cada tipo de alimento seco

Se recomienda que:

- Compruebe los alimentos cada hora.
- Gire y/o vuelva a colocar las bandejas en caso de que aprecie un secado no uniforme.
- Etiquete los alimentos con los contenidos secados, fecha y peso antes de secarlos. Asimismo es útil anotar el tiempo de secado como referencia futura.
- Los alimentos tratados previamente ofrecen el mejor efecto al secarse.
- Un almacenamiento correcto de los alimentos tras su secado asimismo ayuda a mantener los alimentos en buena calidad y conservar los nutrientes.

ALMACENAMIENTO

- Guarde los alimentos sólo después de que se hayan enfriado.
- Los alimentos se pueden guardar durante más tiempo si se guardan en un lugar fresco, seco y oscuro.
- Retire todo el aire que pueda del envase de almacenamiento y ciérrelo bien.
- La temperatura de almacenamiento óptima es de 15°C o inferior.
- Nunca guarde los alimentos directamente en un recipiente metálico.
- Evite recipientes que "respiren" o que presenten un sellado débil.
- Compruebe los contenidos de humedad de los alimentos deshidratados durante las semanas posteriores a la deshidratación. En caso de que haya humedad en el interior, debe deshidratar los contenidos durante más tiempo para evitar que se dañen.
- Para obtener la mejor calidad, las frutas secas, verduras, hierbas, frutos secos, o

pan no deben guardarse más de 1 año, tanto en el frigorífico como en el congelador.

- Las carnes, aves y pescado seco deben guardarse un periodo no superior a 3 meses si se guarda en el frigorífico, o 1 año si se guarda en el congelador.

MANTENIMIENTO/MÉTODO DE LIMPIEZA

Tras su uso, desenchufe el deshidratador de la alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Use un cepillo suave para retirar los alimentos que se queden pegados en las bandejas. Seque todas las piezas con un paño seco antes de guardar el deshidratador. Limpie la superficie de la carcasa con un paño húmedo.

Use toallitas de papel para retirar cualquier exceso de marinaje.

No limpie el aparato con productos químicos agresivos o abrasivos para no dañar la superficie.

¡ROGAMOS GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES, GRACIAS!

PIEZAS DE REPUESTO Y ACCESORIOS

Póngase en contacto con nosotros vía nuestra página web www.firstaustria.de para obtener información de las piezas de repuesto o accesorios para su aparato.

Eliminación cumpliendo con el medio ambiente

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

A

