ROYAL
catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Manuel d´utilisation
Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones
Használati útmutató Brugsanvisning
Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Instruções de utilização
Používateľská príručka
Ръководство за употреба
Οδηγιεσ χρησησ
Upute za uporabu
Naudojimo instrukcija
Manual de utilizare
Navodila za uporabo

FOOD DEHYDRATOR



expondo.com

DE	Produktname	DÖRRAUTOMAT
EN	Product name	FOOD DEHYDRATOR
PL	Nazwa produktu	SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI
CZ	Název výrobku	SUŠIČKA POTRAVIN
FR	Nom du produit	DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE
IT	Nome del prodotto	ESSICCATORE PER ALIMENTI
ES	Nombre del producto	DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS
HU	Termék neve	ÉLELMISZER-SZÁRÍTÓ
DA	Produktnavn	FØDEVARETØRRER
FI	Tuotteen nimi	ELINTARVIKEKUIVURI
NL	Productnaam	VOEDSELDROGER
NO	Produktnavn	MATDEHYDRATOR
SE	Produktnamn	MATDEHYDRATOR
PT	Nome do produto	DESIDRATADOR DE ALIMENTOS
SK	Názov produktu	SUŠIČKA POTRAVÍN
BG	Име на продукта	ДЕХИДРАТОР ЗА ХРАНА
EL	Όνομα προϊόντος	ΑΦΥΓΡΑΝΤΉΡΑΣ ΤΡΟΦΊΜΩΝ
HR	Naziv proizvoda	DEHIDRATOR HRANE
LT	Produkto pavadinimas	MAISTO DŽIOVINTUVAS
RO	Numele produsului	DESHIDRATOR DE ALIMENTE
SL	Ime izdelka	SUŠILNIK HRANE

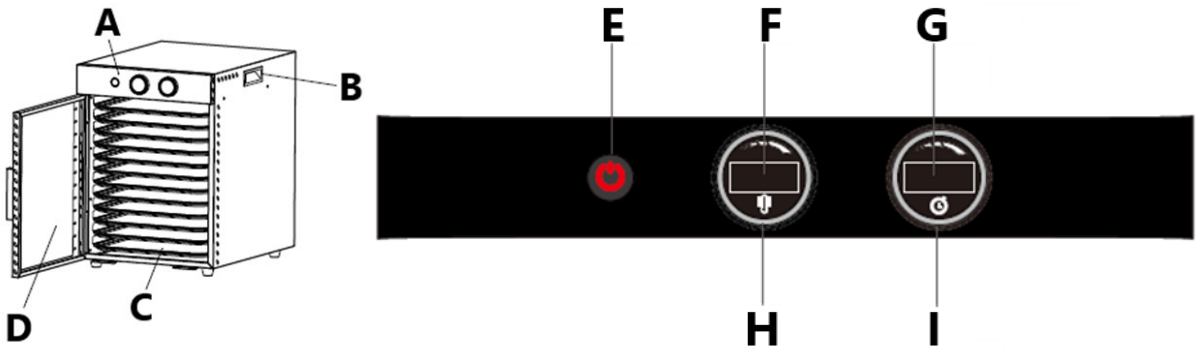
DE Modell | **EN** Product model | **PL** Model produktu | **CZ** Model výrobku | **FR** Modèle | **IT** Modello | **ES** Modelo | **HU** Modell | **DA** Model | **FI** Tuotteen malli | **NL** Productmodel | **NO** Produktmodell | **SE** Produktmodell | **PT** Modelo do produto | **SK** Model | **BG** Модел на продукт | **EL** Μοντέλο προϊόντος | **HR** Model proizvoda | **LT:** Gaminio modelis | **RO:** Model de produs | **SL:** Model izdelka	**RCDA-26/8**
DE Hersteller | **EN** Manufacturer | **PL** Producent | **CZ** Výrobce | **FR** Fabricant | **IT** Produttore | **ES** Fabricante | **HU** Termelő | **DA** Producent | **FI** Valmistaja | **NL** Producent | **NO** Produsent | **SE** Tillverkare | **PT** Fabricante | **SK** Výrobca | **BG** Производител | **EL** Κατασκευαστής | **HR** Proizvođač | **LT** Gamintojas | **RO** Producător | **SL** Proizvajalec	expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers | **EN** Manufacturer Address | **PL** Adres producenta | **CZ** Adresa výrobce | **FR** Adresse du fabricant | **IT** Indirizzo del produttore | **ES** Dirección del fabricante | **HU** A gyártó címe | **DA** Producentens adresse | **FI** Valmistajan osoite | **NL** Adres producent | **NO** Produsentens adresse | **SE** Tillverkarens adress | **PT** Endereço do fabricante | **SK** Adresa výrobcu | **BG** Адрес на производителя | **EL:** Διεύθυνση κατασκευαστή | **HR** Adresa proizvođača | **LT** Gamintojo adresas | **RO** Adresa producătorului | **SL** Naslov proizvajalca	ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Diese Bedienungsanleitung wurde für Sie maschinell übersetzt. Wir arbeiten kontinuierlich daran, eine akkurate Übersetzung zu liefern. Allerdings ist keine maschinelle Übersetzung perfekt. Die offizielle Bedienungsanleitung ist die englische Version. Etwaige Abweichungen oder Unterschiede in der Übersetzung sind weder bindend noch haben sie eine rechtliche Wirkung für die Einhaltung oder Durchsetzung von Vorschriften. Sollten Fragen zur Genauigkeit der Informationen in der Bedienungsanleitung aufkommen, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version dieser Inhalte. Sie ist die offizielle Version.

Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Parameterwert
Produktname	Dörrautomat
Modell	RCDA-26/8
Nennspannung [V~] / Frequenz [Hz]	230 / 50
Nennleistung [W]	800
Schutzklasse	I
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) [mm]	355 x 425 x 344
Gewicht [kg]	8,7
Dehydratisierungstemperatur [°C]	20 ~ 90
Fassungsvermögen [L]	26
Timer	bis zu 24 Stunden
Anzahl von Rosten	8
Größe des Rostes [mm]	318 x 318

Beschreibung des Geräts



A. Steuerfeld
B. Kranaufnahme
C. Regale
D. Auslagetüren
E. Ein/Aus-Taster
F. Temperaturanzeige
G. Timer-Display
H. Temperatureinstellknopf (Drehen im Uhrzeigersinn erhöht, Drehen gegen den Uhrzeigersinn verringert die Temperatur)
I. Timer-Einstellknopf (Drehen im Uhrzeigersinn erhöht den Wert, Drehen gegen den Uhrzeigersinn verringert den Wert)

Vorbereitung für den Einsatz

Die Umgebungstemperatur darf nicht höher als 40°C sein und die relative Luftfeuchtigkeit sollte weniger als 85% betragen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raums, in dem das Gerät verwendet wird. Der Abstand zwischen jeder Seite des Geräts und der Wand oder anderen Gegenständen sollte mindestens 30,5 cm betragen, die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder eingeschränkt werden. Das Gerät sollte immer auf einem ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Untergrund und außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten geistigen und sensorischen Fähigkeiten verwendet werden. Stellen Sie das Gerät so auf, dass Sie immer Zugang zum Netzstecker haben. Das an das Gerät angeschlossene Netzkabel muss ordnungsgemäß geerdet sein und den technischen Angaben auf dem Produktetikett entsprechen.

Nehmen Sie die Schalen auseinander und reinigen Sie sie ebenso wie die Trockenkammer vor dem ersten Gebrauch gründlich.

Auswahl und Vorbehandlung von Lebensmitteln

a) Verwenden Sie nur Lebensmittel bester Qualität. Obst und Gemüse in der Hochsaison haben mehr Nährstoffe und mehr Geschmack. Fleisch, Fisch und Geflügel sollten mager und frisch sein.
b) Verwenden Sie keine Lebensmittel mit blauen Flecken oder Unreinheiten. Schlechtes Obst und Gemüse kann die gesamte Charge verderben.
c) Verwenden Sie immer mageres Fleisch. Entfernen Sie vor dem Dörren so viel Fett wie möglich. HINWEIS: Legen Sie beim Dörren ein Papiertuch unter das Fleisch, um das Fett aufzusaugen.
d) Kerne, Schale und Kerngehäuse entfernen.
e) Zerkleinern, schneiden oder würfeln Sie die Lebensmittel gleichmäßig. Die Scheiben sollten zwischen 0,6 cm und 2 cm dick sein. Fleisch sollte nicht mehr als 0,5 cm dick geschnitten werden.
f) Dämpfen oder braten Sie Fleisch auf 71 °C (160°F) und Geflügel auf 74 °C (165°F), gemessen mit einem Lebensmittelthermometer, bevor Sie es dehydrieren.
g) Die Temperatur in der Kammer muss während des gesamten Trocknungsvorgangs bei 55°-60°C (130°-140°F) gehalten werden.
h) Das Trocknen von Fisch zu Jerky erfordert viel Aufmerksamkeit. Es muss ordnungsgemäß gereinigt, entbeint und gründlich abgespült werden, um sicherzustellen, dass das gesamte Blut abgewaschen wird. Dämpfen oder backen Sie den Fisch bei 93°C (200°F), bis er flockig ist, bevor Sie ihn dehydrieren.
i) Weichen Sie das geschnittene Obst einige Minuten lang in Zitronen- oder Ananassaft ein, bevor Sie es auf die Roste legen.
j) Verwenden Sie eine Ascorbinsäure-Mischung. Lösen Sie etwa 2-3 Esslöffel in 1 Liter Wasser auf. Weichen Sie die Obstscheiben 2-3 Minuten in der Lösung ein und legen Sie sie dann auf die Roste.
k) Früchte mit einer Wachsschicht (Feigen, Pfirsiche, Trauben, Heidelbeeren, Pflaumen usw.) sollten in kochendes Wasser getaucht werden, um das Wachs zu entfernen. Dadurch kann die Feuchtigkeit beim Trocknen leicht entweichen.
l) Durch Blanchieren können Lebensmittel für die Dehydrierung vorbehandelt werden. Durch das Blanchieren werden nützliche Enzyme nicht zerstört und die Nährstoffe bleiben erhalten. Es gibt zwei Möglichkeiten, Lebensmittel zu blanchieren:
    - Wasserblanchieren: Verwenden Sie einen großen Topf, den Sie zur Hälfte mit Wasser füllen. Wasser zum Kochen bringen. Legen Sie die Lebensmittel direkt in kochendes Wasser und decken Sie sie ab. Nach drei Minuten herausnehmen. Ordnen Sie die Lebensmittel auf den Gestellen an.
    - Dampfblanchieren: In einem Dampftopf 5-7 cm Wasser im unteren Bereich zum Kochen bringen. Legen Sie die Speisen in den Dämpfkorb und dämpfen Sie sie 3-5 Minuten lang. Die gedämpften Speisen herausnehmen und auf den Ständern anrichten.

Trocknen von Blumen und Kunsthandwerk

a) Die Blüten sollten zunächst trocken sein. Am besten pflückt man sie, nachdem der Tau getrocknet ist und bevor die Nachtfeuchtigkeit einsetzt. Trocknen Sie die Blüten so schnell wie möglich nach dem Pflücken.
b) Die beste Voraussetzung für das Trocknen von Blumen ist ein trockener, warmer, dunkler, sauberer und gut belüfteter Raum, weshalb sich ein Dörrgerät ideal eignet. Die Blumen behalten ihre Farbe und ihren Zustand am besten, wenn sie schnell getrocknet werden.
c) Um die natürlichen Öle zu erhalten, sollte **eine** niedrige Temperatur verwendet werden.
d) Ziehen Sie die Blätter ab oder behalten Sie das Laub. Alle braunen oder beschädigten Blätter entsorgen.
e) In einer einzigen Schicht auf das Blech legen, so dass sie sich nicht überlappen.
f) Die Trocknungszeiten sind je nach Größe der Blüte und der Menge des Laubes sehr unterschiedlich. Trocknen bei 38°C (100°F).
g) Teigkunst und Perlen können im Gerät getrocknet werden, die Trocknungstemperaturen können jedoch variieren.

Verwendung des Geräts

1. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen hinter dem Dörrgerät und an der Tür. Nehmen Sie den Rahmen aus dem Dörrgerät. Legen Sie das Gestell des Dörrgerätes mit trockenen Gegenständen aus.
2. Legen Sie die Stücke so auf die Roste, dass sie sich nicht gegenseitig berühren. Das Produkt darf sich nicht überlappen oder berühren. Zwischen den Produkten sollte ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden sein. Entfernen Sie überschüssiges Wasser von den Lebensmitteln (tupfen Sie sie mit einem Papiertuch oder einer Serviette ab.) Zu viel Wasser kann dazu führen, dass die Temperatur des Dörrgeräts sinkt.
3. Einschalttaste einschalten. Drehen Sie den Temperaturknebel auf die gewünschte Temperaturstufe. Stellen Sie den Temperaturregler nach Bedarf ein. Es wird empfohlen, ein Ofenthermometer (nicht im Lieferumfang enthalten) in den Dehydrator zu legen, um die Temperatureinstellung zu überwachen.
4. Drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Trockenzeit.
5. Heizen Sie die Kammer 5-10 Minuten vor, und legen Sie dann die Roste hinein.
6. Stellen Sie sicher, dass die Seiten der Tür geschlossen und fest mit dem Schrank verbunden sind.
7. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät ab. Wir können den Betrieb auch durch einfaches Drücken der On/Off-Taste beenden.
8. Während des Austrocknens können sich auf der Oberfläche einiger Produkte Wassertröpfchen bilden. Diese können entfernt werden, indem das Produkt mit einem sauberen Handtuch oder Papiertuch abgetrocknet wird. Vorsicht, der Dehydrator wird heiß!
   HINWEIS: Die Trocknungszeit kann von verschiedenen Faktoren abhängen, wie z. B. der relativen Luftfeuchtigkeit, der Lufttemperatur, der Produktdicke, der Temperatur und dem Fettgehalt. Die tatsächliche Temperatur des Dehydrators basiert auf
   die Umgebungstemperatur von 21°C (70°F). Wenn der Trockner nicht bei einer Umgebungstemperatur von ca. 21°C (70°F) verwendet wird, wird die auf dem Temperaturregler angegebene Temperatur möglicherweise nicht erreicht.

Tipps zum Trocknen

- Überlappen Sie keine Lebensmittel. Legen Sie die Lebensmittel flach auf die Gestelle.
- Prüfen Sie die Trockenheit nach 6 Stunden und dann alle 2 Stunden, bis sie je nach Produkt knusprig, biegsam oder lederartig ist.
- Prüfen Sie, ob die Lebensmittel vollständig trocken sind, bevor Sie sie herausnehmen. Öffnen Sie einige Proben oder schneiden Sie sie in der Mitte auf, um die innere Trockenheit zu überprüfen. Wenn die Lebensmittel noch feucht sind, dehydrieren Sie länger.
- Beschriften Sie jeden Behälter mit dem Namen des Lebensmittels, dem Datum der Trocknung und dem ursprünglichen Gewicht.
- Eine ordnungsgemäße Lagerung ist für die Erhaltung der Qualität von Lebensmitteln unerlässlich. Verpacken Sie die Lebensmittel nach dem Abkühlen.
- Lebensmittel sind länger haltbar, wenn sie an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort gelagert werden. Die ideale Lagertemperatur beträgt 16°C (60°F) oder weniger.
- Legen Sie getrocknete Lebensmittel in Plastikgefrierbeutel, bevor Sie sie in Metall- oder Glasbehältern aufbewahren.
- Entfernen Sie vor dem Verschließen so viel Luft wie möglich.
- Die Vakuumversiegelung ist ideal für die Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel.
- Die Lebensmittel schrumpfen während des Trocknungsprozesses auf etwa 1/4 bis 1/2 ihrer ursprünglichen Größe und ihres ursprünglichen Gewichts, daher sollten die Stücke nicht zu klein geschnitten werden. 0,5 kg rohes Fleisch ergeben etwa 1/3 bis 1/2 weniger Dörrfleisch.
- Wenn die Hitze zu hoch eingestellt ist, können die Lebensmittel außen hart und trocken, innen aber noch feucht sein. Wenn die Temperatur zu niedrig ist, verlängert sich die Trocknungszeit.

Reinigung und Wartung

a) Reinigen Sie die Einschübe und die Trockenkammer vor dem ersten Gebrauch des Geräts und nach jedem Gebrauch.

b) Stellen Sie den Netzschalter und den Timer-Drehknopf in die Position "OFF" und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
c) Nehmen Sie die Gestelle aus der Kammer.
d) Wischen Sie die Trockenkammer (innen und außen) mit einem feuchten Schwamm oder Waschlappen sauber.
e) ACHTUNG! Kanten können scharfkantig sein! Spritzen Sie kein Wasser auf das Heizelement (das sich hinter dem Sieb im hinteren Teil der Kammer befindet). Wasser kann die elektrischen Komponenten beschädigen und die Gefahr eines Stromschlags erhöhen. Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser ein.
f) Reinigen Sie die Gestelle mit warmer Seifenlauge. Mit klarem Wasser abspülen und sofort abtrocknen.
g) Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen und/oder metallischen Gegenstände (z. B. eine Drahtbürste oder einen Metallspatel), da diese das Oberflächenmaterial des Geräts beschädigen können.
h) Reinigen Sie das Gerät nicht mit säurehaltigen Substanzen, Mitteln für medizinische Zwecke, Verdünnern, Kraftstoffen, Ölen oder anderen chemischen Substanzen, da dies das Gerät beschädigen kann. Verwenden Sie zum Waschen des Geräts nur milde, lebensmittelechte Reinigungsmittel.

Fehlerbehebung

Fehler	**Mögliche Ursache**	**Abhilfe**
Feuchtigkeit im Behälter	Unvollständige Trocknung. Ungleichmäßig geschnittene Lebensmittel, dadurch unvollständige Trocknung. Bei getrockneten Lebensmitteln, die nach dem Abkühlen zu lange bei Raumtemperatur belassen wurden, ist wieder Feuchtigkeit in die Lebensmittel gelangt.	Prüfen Sie, ob die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie sie aus dem Dörrgerät nehmen. Schneiden Sie die Lebensmittel gleichmäßig. Schnell abkühlen lassen und sofort verpacken.
Schimmel auf Lebensmitteln	unvollständige Trocknung. Lebensmittel, die nicht innerhalb einer Woche auf Feuchtigkeit geprüft wurden. Lagerbehälter nicht luftdicht. Zu warme Lagertemperatur/Feuchtigkeit in den Lebensmitteln. Es kann zu einer Aushärtung gekommen sein, was bedeutet, dass die Lebensmittel bei einer zu hohen Temperatur getrocknet wurden und die Lebensmittel zwar außen, aber nicht vollständig innen getrocknet wurden.	Testen Sie mehrere Lebensmittel auf ihre Trockenheit. Überprüfen Sie den Vorratsbehälter innerhalb von 1 Woche auf Feuchtigkeit und trocknen Sie die Lebensmittel bei Bedarf erneut. Verwenden Sie zur Lagerung luftdichte Behälter. Lagern Sie Lebensmittel in kühlen Räumen bei einer Temperatur von höchstens 21°C (70°F). Trocknen Sie Lebensmittel bei angemessenen Temperaturen.
Braune Flecken auf Gemüse	Die Trocknungstemperatur ist zu hoch. Das Gemüse war zu trocken.	Trocknen Sie die Lebensmittel bei geeigneten Temperaturen/verwenden Sie den Trocknungsleitfaden für Hinweis. Prüfen Sie die Lebensmittel häufig auf Trockenheit.
Lebensmittel kleben an den Regalen	Lebensmittel werden nicht umgedreht.	Nach einer Stunde Trocknungszeit die Lebensmittel mit einem Spatel wenden.

Entsorgung von Altgeräten

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht über den Hausmüll. Geben Sie es bei einer Recycling- und Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte ab. Überprüfen Sie das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung und der Verpackung. Die zur Herstellung des Geräts verwendeten Kunststoffe können entsprechend ihrer Kennzeichnung recycelt werden. Indem Sie sich für das Recycling entscheiden, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

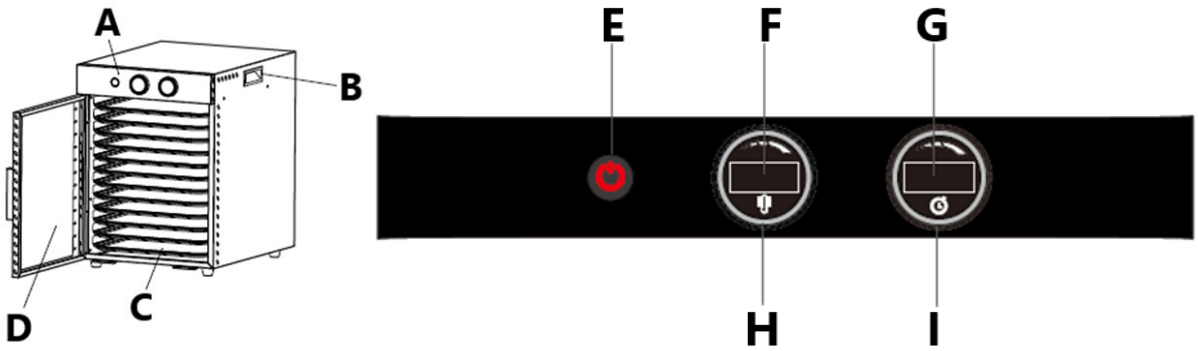
Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Informationen über Ihre örtliche Recyclinganlage zu erhalten.

This User Manual has been translated for your convenience using machine translation. Reasonable efforts have been made to provide an accurate translation; however, no automated translation is perfect nor is it intended to replace human translators. The official User Manual is the English version. Any discrepancies or differences created in the translation are not binding and have no legal effect for compliance or enforcement purposes. If any questions arise related to the accuracy of the information contained in the User Manual, please refer to the English version of those contents which is the official version.

Technical data

Parameter description	Parameter value
Product name	Food dehydrator
Model	RCDA-26/8
Rated voltage [V~] / frequency [Hz]	230 / 50
Rated power [W]	800
Protection class	I
Dimensions [width x depth x height; mm]	355 x 425 x 344
Weight [kg]	8.7
Dehydrating temperature [°C]	20 ~ 90
Capacity [L]	26
Timer	Up to 24 h
Number of grates	8
Grate size [mm]	318 x 318

Device description



A. Control panel
B. Lifting handle
C. Shelfs
D. Glass door
E. On/Off-button
F. Temperature display
G. Timer display
H. Temperature adjusting knob (rotating clockwise increases; anti-clockwise decreases)
I. Timer adjusting knob (rotating clockwise increases; anti-clockwise decreases)

Preparing for use

The temperature of environment must not be higher than 40°C and the relative humidity should be less than 85%. Ensure good ventilation in the room in which the device is being used. There should be at least 30.5 cm distance between each side of the device and the wall or other objects, do not cover or restrict its air vents. The device should always be used when positioned on an even, stable, clean, fireproof and dry surface, and be out of the reach of children and persons with limited mental and sensory functions. Position the device such that you always have access to the power plug. The power cord connected to the appliance must be properly grounded and correspond to the technical details on the product label.

Disassemble the trays and clean them thoroughly same as the drying chamber before the first use.

Choosing and pre-treatment of food

a) Use the best quality foods. Fruit and vegetables in peak season have more nutrients and more flavor. Meats, fish and poultry should be lean and fresh.
b) Do not use food with bruises or blemishes. Bad fruits and vegetables may spoil the entire batch.
c) Always use lean meats. Remove as much fat as possible before dehydrating.
NOTE: use paper towel under meat when dehydrating to absorb fat.
d) Remove any pits, skin or cores.
e) Shred, slice or dice the food uniformly. Slices should be between 0.6 cm and 2 cm thick. Meats should be cut no more than 0.5 cm thick.
f) Steam or roast meat to 71 °C (160°F) and poultry to 74°C (165°F) as measured with a food thermometer before dehydrating.
g) The temperature inside the chamber must be maintained at 55°-60°C (130°-140°F) throughout the drying process.
h) Drying fish into jerky requires a lot of attention. It must be cleaned and de-boned properly and rinsed thoroughly to ensure that all the blood is washed away. Steam or bake the fish at 93°C (200°F) until flaky before dehydrating.
i) Soak cut fruit in either lemon or pineapple juice for a few minutes before placing out on the racks.
j) Use an ascorbic acid mix. Dissolve approximately 2-3 tablespoons into 1 liter of water. Soak the fruit slices into the solution for 2-3 minutes, then place on the racks.
k) Fruits with a wax coating (figs, peaches, grapes, blueberries, prunes, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to escape easily when dehydrating.
l) Blanching can pre-treat food for dehydrating. Blanching does not destroy helpful enzymes and helps retain nutrients. There are two ways to blanch food:
    - Water blanching: use a large pan; fill it half way with water. Bring water to a boil. Place food directly into boiling water and cover. Remove after three minutes. Arrange food on the racks.
    - Steam blanching: using steamer pot bring 5-7 cm (2-3 inch) of water to a boil in bottom section. Place food in steamer basket and steam for 3-5 minutes. Remove steamed food and arrange on racks.

Drying flowers and crafts

a) The flowers should be dry to start with, best if picked after the dew has dried and before the night damp sets in. Dry the flowers as soon as possible after picking.
b) The best condition for drying flowers is a dry, warm, dark, clean and well-ventilated area, which makes a dehydrator an ideal setting. Flowers will retain the best color and condition when dried quickly.
c) **A** low temperature should be used to retain the natural oils.
d) Strip off the leaves or if you prefer to keep the foliage. Discard any brown or damaged leaves.
e) Place on the tray in a single layer, avoiding overlapping.
f) Drying times will vary considerably depending on the size of the flower and the amount of foliage. Dry at 38°C (100°F).
g) Dough art and beads can be dried in the appliance but the drying temperatures may vary.

Device use

1. Do not block the vents behind the dehydrator and on the door. Remove the frame from the dehydrator. Line the dehydrator rack with dry items.
2. Place the pieces on the grates so that they do not touch each other. Do not overlap or allow the product to touch. There should be enough space between the products for air circulation. Remove excess water from food (dab the food with a paper towel or napkin.) Too much water may cause the dehydrator temperature to drop.
3. Power switch button on. Turn the temperature knob to the desired temperature setting. Adjust the temperature knob as needed. It is recommended to place an oven thermometer (not included) in the dehydrator to monitor the temperature setting.
4. Turn the timing knob to the desired drying time.

5. Preheat the chamber for 5-10 minutes, and then put the grates inside.
6. Make sure the sides of the door are closed and firmly attached to the cabinet.
7. When the set time is up, the appliance stops operation. We can also stop its working by simply pressing the On/Off-button.
8. During dehydration, water droplets may form on the surface of some products. These can be removed by drying the product with a clean towel or paper towel. Use with care, the dehydrator gets hot!
   NOTE: Drying time may depend on several factors, including relative humidity, air temperature and product thickness, temperature and fat content. The actual temperature of the dehydrator is based on the ambient temperature of 21°C (70°F). If the dehydrator is not used at ambient temperatures of about 21°C (70°F), the temperature indicated on the temperature control knob may not be reached.

Drying tips

- Do not overlap foods. Lay foods flat on the racks.
- Check dryness after 6 hours, then check every 2 hours until crisp, pliable or leathery depending on the product.
- Check foods to make sure they are completely dry before removing. Open or cut down the middle of a few samples to check internal dryness. If the foods is still moist, dehydrate longer.
- Label each container with the food name, date of drying and the original weight.
- Proper storage is essential to maintain quality food. Package the food when cool.
- Foods can be kept longer if stored in a cool, dark, dry place. The ideal storage temperature is 16°C (60°F) or lower.
- Place dried foods in plastic freezer bags before storing in metal or glass containers.
- Remove as much air as possible before sealing.
- Vacuum sealing is ideal for keeping dried foods.
- Food will shrink approximately 1/4 to 1/2 their original size and weight during the dehydration process, so pieces should not be cut too small. 0.5 kg of raw meat will yield about 1/3 to 1/2 less of jerky.
- If the heat is set too high, food may harden and dry on the outside, yet be moist on the inside. If the temperature is too low, the drying time will increase.

Cleaning and maintenance

a) Clean the racks and drying chamber before using the appliance for the first time and after each use.
b) Set the power switch and the timer knob to the "OFF" position, disconnect the electrical cord from the power outlet. Allow the appliance to completely cool before cleaning.
c) Remove the racks from the chamber.
d) Wipe the drying chamber clean (inside and out) with a damp sponge or washcloth.
e) CAUTION! Edges may be sharp! Do not splash water onto the heating element (located behind the screen inside the chamber at the back). Water may damage the electrical components and increases the risk of electrical shock. DO NOT immerse the appliance in water.
f) Clean the racks with warm, soapy water. Rinse with clear water and dry immediately.
g) Do not use sharp and/or metal objects for cleaning (e.g. a wire brush or a metal spatula) because they may damage the surface material of the appliance.
h) Do not clean the device with an acidic substance, agents of medical purposes, thinners, fuel, oils or other chemical substances because it may damage the device. Use only mild, food-safe detergents to wash the device.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Moisture in the container	Incomplete Drying. Food cut unevenly, thus incomplete drying. Dried foods left at room temperature too long after cooling, moisture has re-entered the foods.	Test food for dryness before removing from the dehydrator. Cut foods evenly. Cool quickly and package immediately.

Mold on food	incomplete drying. Food not checked for moisture con lent within a week. Storage container not air-tight. Storage temperature too warm/moisture in food. Case hardening may have occurred, meaning the food was dried at too high of temperature and food was dried on the outside but not completed dried on the inside.	Test several food pieces for dryness. check the storage container within 1 week for moisture ,then redry food if needed. use air-tight containers for storage. Store foods in cool areas that are 21°C (70°F) or below. Dry foods at appropriate temperatures.
Brown spots on vegetables	Too high of drying temperature used. Vegetables were over-dried.	Dry foods at appropriate temperatures/use the drying guide for reference. Check foods often for dryness.
Food is sticking to the racks	Food not being turned over.	After one hour of dehydrating, use a spatula and flip the foods.

Disposing of used devices

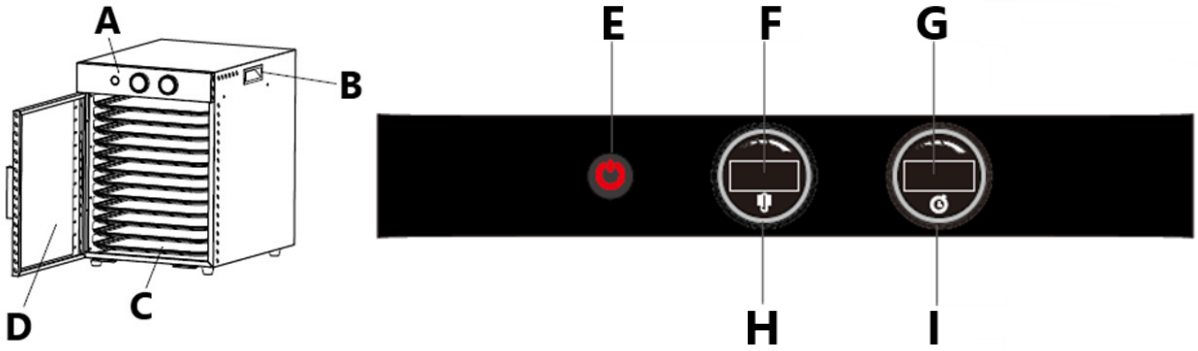
Do not dispose of this device in municipal waste systems. Hand it over to an electric and electrical device recycling and collection point. Check the symbol on the product, instruction manual and packaging. The plastics used to construct the device can be recycled in accordance with their markings. By choosing to recycle you are making a significant contribution to the protection of our environment.
Contact local authorities for information on your local recycling facility.

Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona dla Twojej wygody za pomocą tłumaczenia maszynowego. Dołożono wszelkich starań, aby zapewnić dokładne tłumaczenie. Należy jednak pamiętać, że żadne tłumaczenie automatyczne nie jest doskonałe i nie ma na celu zastąpienia tłumaczy-ludzi. Oficjalną instrukcją obsługi jest wersja angielska. Wszelkie rozbieżności lub różnice powstałe w tłumaczeniu nie są wiążące i nie mają skutków prawnych dla celów zgodności lub egzekwowania przepisów. W razie jakichkolwiek pytań co do dokładności informacji zawartych w Instrukcji obsługi prosimy zapoznać się z wersją angielską tej instrukcji, która jest wersją oficjalną.

Dane techniczne

Opis parametru	Wartość parametru
Nazwa produktu	Suszarka do żywności
Model	RCDA-26/8
Napięcie znamionowe [V~] / częstotliwość [Hz]	230 / 50
Moc znamionowa [W]	800
Klasa ochrony	I
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) [mm]	Wymiary: 355x425x344
Ciężar [kg]	8,7
Temperatura suszenia [°C]	20 ~ 90
Pojemność [L]	26
Czasomierz	Do 24 godzin
Liczba rusztów	8
Rozmiar kratki [mm]	318x318

Opis urządzenia



A. Panel sterujący
B. Uchwyt do podnoszenia
C. Ruszt
D. Drzwi witryny
E. Przycisk włączania/wyłączania
F. Wyświetlacz temperatury
G. Wyświetlacz timera
H. Pokrętło regulacji temperatury (obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara zwiększa temperaturę, obrót przeciwnie do ruchu wskazówek zegara zmniejsza temperaturę)
I. Pokrętło regulacji timera (obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara zwiększa; obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zmniejsza)

Przygotowanie do użycia

Temperatura otoczenia nie może przekraczać 40°C, a wilgotność względna powinna być mniejsza niż 85%. Należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia, w którym używane jest urządzenie. Odległość między urządzeniem a ścianą lub innymi obiektami powinna wynosić co najmniej 30,5 cm. Nie należy zakrywać ani ograniczać otworów wentylacyjnych. Urządzenie należy zawsze używać na równej, stabilnej, czystej, ognioodpornej i suchej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób o ograniczonych funkcjach sensorycznych i umysłowych.

Umieść urządzenie w taki sposób, aby zawsze mieć dostęp do wtyczki zasilania. Przewód zasilający podłączony do urządzenia musi być prawidłowo uziemiony i odpowiadać danym technicznym podanym na etykiecie produktu.

Przed pierwszym użyciem należy rozmontować tacki i dokładnie je wyczyścić, tak samo jak komorę suszenia.

Wybór i wstępna obróbka żywności

a) Stosuj produkty najlepszej jakości. Owoce i warzywa w sezonie mają więcej składników odżywczych i smaczniejszy smak. Mięso, ryby i drób powinny być chude i świeże.
b) Nie należy spożywać żywności z uszkodzeniami lub skazami. Zepsute owoce i warzywa mogą zepsuć całą partię.
c) Zawsze używaj chudego mięsa. Przed odwodnieniem usuń jak najwięcej tłuszczu.
UWAGA: podczas suszenia mięsa należy podłożyć je pod papierowy ręcznik, aby wchłonął tłuszcz.
d) Usuń pestki, skórkę i rdzenie.
e) Pokrój żywność równomiernie w plastry, kostki lub paski. Plasterki powinny mieć grubość od 0,6 cm do 2 cm. Mięso należy pokroić na plasterki o grubości nie większej niż 0,5 cm.
f) Mięso należy gotować na parze lub piec w temperaturze 71°C (160°F), a drób – 74°C (165°F), mierzonej termometrem spożywczym, przed suszeniem.
g) Temperatura wewnątrz komory musi być utrzymywana na poziomie 55°-60°C (130°-140°F) przez cały proces suszenia.
h) Suszenie ryby na suszone mięso wymaga dużej uwagi. Mięso należy dokładnie oczyścić, odkostnić i dokładnie wypłukać, aby mieć pewność, że cała krew została zmyta. Rybę należy gotować na parze lub piec w temperaturze 93°C (200°F), aż rozpadnie się na kawałki, a następnie ją odwodnić.
i) Namocz pokrojone owoce w soku z cytryny lub ananasa na kilka minut przed położeniem na kratkę.
j) Użyj mieszanki kwasu askorbinowego. Rozpuścić około 2-3 łyżek w 1 litrze wody. Zanurz plasterki owoców w roztworze na 2–3 minuty, następnie ułóż je na kratce.
k) Owoce pokryte woskowym nalotem (figi, brzoskwinie, winogrona, borówki, śliwki itp.) należy zanurzyć we wrzącej wodzie, aby usunąć wosk. Dzięki temu wilgoć może łatwo uciec podczas odwadniania.
l) Blanszowanie jest wstępną obróbką żywności przed jej odwodnieniem. Blanszowanie nie niszczy pożytecznych enzymów i pomaga zachować składniki odżywcze. Istnieją dwa sposoby blanszowania żywności:
    - Blanszowanie w wodzie: użyj dużego garnka, napełnij go do połowy wodą. Doprowadź wodę do wrzenia. Włożyć potrawę bezpośrednio do wrzącej wody i przykryć. Wyjąć po trzech minutach. Ułóż jedzenie na półkach.
    - Blanszowanie na parze: w dolnym garnku zagotować 5-7 cm (2-3 cale) wody. Umieść potrawę w koszyku do gotowania na parze i gotuj na parze przez 3–5 minut. Wyjmij ugotowane na parze potrawy i ułóż je na kratkach.

Suszenie kwiatów i rękodzieła

a) Kwiaty powinny być najpierw suche. Najlepiej zbierać je po obeschnięciu rosy i przed nadejściem nocnej wilgoci. Susz kwiaty możliwie najszybciej po zerwaniu.
b) Najlepszymi warunkami do suszenia kwiatów są suche, ciepłe, ciemne, czyste i dobrze wentylowane pomieszczenia. Idealnym miejscem do tego celu jest suszarka. Kwiaty zachowają najlepszy kolor i kondycję, jeśli zostaną szybko wysuszone.
c) **A** należy stosować niską temperaturę w celu zachowania naturalnych olejków.
d) Usuń liście lub, jeśli wolisz, zostaw je. Usuń wszystkie brązowe i uszkodzone liście.
e) Układać na blasze w jednej warstwie, unikając nakładania się.
f) Czas suszenia będzie się znacznie różnić w zależności od wielkości kwiatu i ilości liści. Suszyć w temperaturze 38°C (100°F).
g) Wyroby z ciasta i koraliki można suszyć w urządzeniu, ale temperatura suszenia może się różnić.

Użycie urządzenia

1. Nie blokuj otworów wentylacyjnych znajdujących się za suszarką oraz na drzwiach. Wyjmij ramę z dehydratora. Wyłóż ruszt suszarki suchymi produktami.
2. Ułóż kawałki na ruszcie tak, aby się ze sobą nie stykały. Nie nakładać warstw na siebie i nie dopuszczać do ich stykania się. Pomiędzy produktami powinna być zachowana wystarczająca ilość miejsca, aby umożliwić cyrkulację powietrza. Usuń nadmiar wody z żywności (osusz ją ręcznikiem papierowym lub serwetką). Zbyt duża ilość wody może spowodować obniżenie temperatury urzadzenia.
3. Przycisk zasilania włączony. Ustaw pokrętło temperatury na żądaną temperaturę. W razie potrzeby wyreguluj pokrętło temperatury. Zaleca się umieszczenie w suszarce termometru piekarnikowego (brak w zestawie), aby kontrolować ustawienie temperatury.
4. Ustaw pokrętło czasu suszenia na żądany czas.
5. Rozgrzej komorę przez 5-10 minut, a następnie włóż do środka ruszt.
6. Sprawdź, czy boki drzwi są zamknięte i solidnie przymocowane do szafki.
7. Po upływie ustawionego czasu urządzenie przestaje działać. Możemy również zatrzymać działanie urządzenia, po prostu naciskając przycisk Włącz/Wyłącz.
8. W wyniku odwadniania na powierzchni niektórych produktów mogą tworzyć się kropelki wody. Można je usunąć poprzez osuszenie produktu czystym ręcznikiem lub ręcznikiem papierowym. Używaj ostrożnie, gdyż suszarka się nagrzewa!
   UWAGA: Czas suszenia może zależeć od kilku czynników, m.in. wilgotności względnej, temperatury powietrza, grubości produktu, temperatury i zawartości tłuszczu. Rzeczywista temperatura dehydratora jest oparta na
   temperatura otoczenia 21°C (70°F). Jeżeli suszarka nie jest używana w temperaturze otoczenia wynoszącej około 21°C (70°F), temperatura wskazywana na pokrętle regulacji temperatury może nie zostać osiągnięta.

Wskazówki dotyczące suszenia

- Nie łącz ze sobą poszczególnych produktów. Połóż żywność płasko na kratkach.
- Sprawdź stan wysuszenia po 6 godzinach, a następnie sprawdzaj co 2 godziny, aż do momentu, gdy produkt stanie się chrupiący, elastyczny lub skórzasty, w zależności od produktu.
- Przed wyjęciem z lodówki sprawdź, czy żywność jest całkowicie sucha. Otwórz lub przetnij kilka próbek w poprzek, aby sprawdzić ich wewnętrzną suchość. Jeśli żywność jest nadal wilgotna, susz ją dłużej.
- Oznacz każde opakowanie nazwą produktu, datą suszenia i pierwotną wagą.
- Prawidłowe przechowywanie jest niezbędne do zachowania jakości żywności. Zapakuj żywność, gdy jest chłodna.
- Żywność można przechowywać dłużej, jeśli przechowuje się ją w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu. Idealna temperatura przechowywania wynosi 16°C (60°F) lub mniej.
- Przed umieszczeniem żywności w metalowych lub szklanych pojemnikach należy ją umieścić w plastikowych torebkach do mrożenia.
- Przed zamknięciem należy usunąć jak najwięcej powietrza.
- Pakowanie próżniowe doskonale nadaje się do przechowywania suszonej żywności.
- Podczas procesu suszenia żywność skurczy się o około 1/4 do 1/2 swojej pierwotnej wielkości i wagi, dlatego nie należy kroić jej na zbyt małe kawałki. Z 0,5 kg surowego mięsa uzyskasz o około 1/3 do 1/2 mniej suszonego mięsa.
- Jeśli temperatura będzie zbyt wysoka, jedzenie może stwardnieć i wyschnąć na zewnątrz, ale pozostać wilgotne w środku. Jeżeli temperatura będzie zbyt niska, czas suszenia wydłuży się.

Czyszczenie i konserwacja

a) Przed pierwszym użyciem urządzenia oraz po każdym kolejnym użyciu należy wyczyścić półki i komorę suszenia.
b) Ustaw wyłącznik zasilania oraz pokrętło timera w pozycji „OFF”, odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
c) Wyjmij stojaki z komory.
d) Wyczyść komorę suszącą (wewnątrz i na zewnątrz) wilgotną gąbką lub ściereczką.

e) UWAGA! Krawędzie mogą być ostre! Nie należy pryskać wodą na element grzewczy (znajdujący się za ekranem wewnątrz komory z tyłu). Woda może uszkodzić elementy elektryczne i zwiększyć ryzyko porażenia prądem. NIE zanurzaj urządzenia w wodzie.
f) Wyczyść stojaki ciepłą wodą z mydłem. Spłukać czystą wodą i natychmiast osuszyć.
g) Do czyszczenia nie należy używać ostrych i/lub metalowych przedmiotów (np. szczotki drucianej lub metalowej szpatułki), ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.
h) Nie należy czyścić urządzenia substancjami kwaśnymi, środkami medycznymi, rozcieńczalnikami, paliwem, olejami ani innymi substancjami chemicznymi, gdyż może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Do mycia urządzenia należy używać wyłącznie łagodnych detergentów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Rozwiązywanie problemów

Problem	**Możliwa przyczyna**	**Rozwiązanie**
Wilgoć w pojemniku	Niepełne wysuszenie. Żywność jest nierównomiernie pokrojona, co powoduje niepełne wysuszenie. Jeśli suszona żywność po schłodzeniu pozostanie zbyt długo w temperaturze pokojowej, do produktu ponownie wniknęła wilgoć.	Przed wyjęciem żywności z dehydratora sprawdź, czy jest sucha. Pokrój produkty spożywcze równomiernie. Szybko schłodzić i natychmiast zapakować.
Pleśń na jedzeniu	niepełne wysuszenie. Żywność nie została sprawdzona pod kątem zawartości wilgoci w ciągu tygodnia. Pojemnik do przechowywania nie jest hermetyczny. Zbyt wysoka temperatura przechowywania/zbyt duża wilgotność żywności. Mogło dojść do utwardzenia powierzchniowego, co oznacza, że żywność była suszona w zbyt wysokiej temperaturze i była wysuszona na zewnątrz, ale nie całkowicie wysuszona w środku.	Sprawdź, czy kilka kawałków żywności jest suchych. W ciągu tygodnia sprawdź, czy w pojemniku, w którym przechowujesz żywność, nie ma wilgoci. W razie potrzeby wysusz żywność ponownie. Przechowuj żywność w szczelnych pojemnikach. Przechowuj żywność w chłodnym miejscu, w temperaturze 21°C (70°F) lub niższej. Suszyć żywność w odpowiedniej temperaturze.
Brązowe plamy na warzywach	Zastosowano zbyt wysoką temperaturę suszenia. Warzywa były przesuszone.	Suszyć żywność w odpowiedniej temperaturze/korzystać z przewodnika suszenia odniesienie. Często sprawdzaj, czy żywność nie jest sucha.
Jedzenie przywiera do półek	Żywność nie jest wymieniana.	Po godzinie odwadniania, za pomocą szpatułki obróć żywność.

Utylizacja zużytych urządzeń

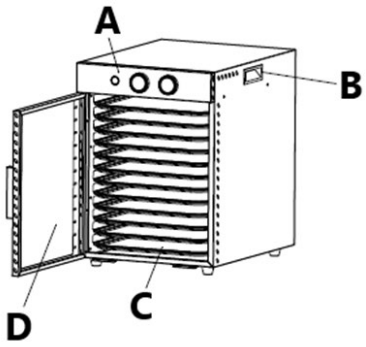
Nie wyrzucaj tego urządzenia do miejskich systemów utylizacji odpadów. Oddaj go do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Sprawdź symbol na produkcie, instrukcji obsługi i opakowaniu. Tworzywa sztuczne wykorzystane do budowy urządzenia można poddać recyklingowi zgodnie z ich oznaczeniami. Wybierając recykling, wnosisz znaczący wkład w ochronę naszego środowiska.
Aby uzyskać informacje na temat najbliższego zakładu recyklingu, skontaktuj się z lokalnymi władzami.

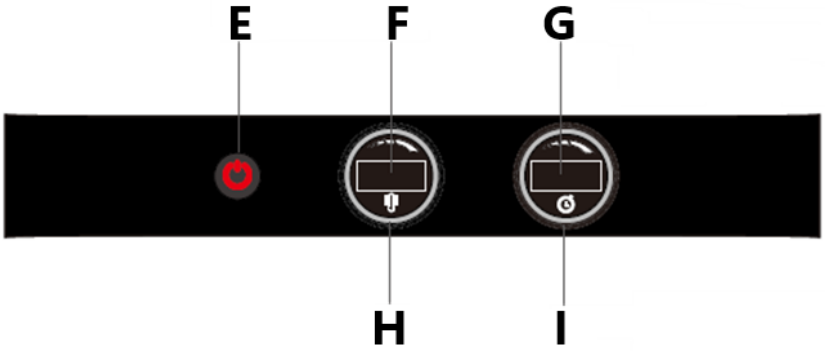
Tento návod k použití byl přeložen strojově. Vždy se snažíme o poskytnutí přesného překladu. Žádný strojový překlad však není dokonalý. Rovněž neslouží k nahrazení překladu lidskou osobou. Oficiální návod k použití je dostupný v anglické verzi. Případné nesrovnalosti nebo rozdíly v překladu nejsou závazné a nemají žádný právní účinek pro účely dodržování předpisů nebo jejich vymáhání. V případě jakýchkoli otázek ohledně správnosti informací uvedených v návodu k použití se řiďte anglickou verzí tohoto obsahu. Jedná se o oficiální verzi.

Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru
Stůl pro horní frézku	Sušička potravin
Model	RCDA-26/8
Jmenovité napětí [V~] / frekvence [Hz]	230 / 50
Jmenovitý výkon[W]	800
Třída ochrany	I
Rozměry (šířka x hloubka x výška) [mm]	355 x 425 x 344
Hmotnost [kg]	8,7
Teplota dehydratace [°C]	20 ~ 90
Kapacita [L]	26
Časovač	Až 24 hod
Počet roštů	8
Velikost roštu [mm]	318 x 318

Popis zařízení





A. Ovládací panel
B. Jeřábový držák
C. Police
D. Dveře výlohy
E. Tlačítko zapnutí/vypnutí
F. Zobrazení teploty
G. Ukazatel časovače
H. Knoflík pro nastavení teploty (otáčením ve směru hodinových ručiček se zvyšuje; proti směru hodinových ručiček se snižuje)
I. Knoflík pro nastavení časovače (otáčení ve směru hodinových ručiček se zvyšuje; proti směru hodinových ručiček se snižuje)

Příprava k použití

Teplota prostředí nesmí být vyšší než 40°C a relativní vlhkost nižší než 85%. Zajistěte dobré větrání v místnosti, ve které je zařízení používáno. Mezi každou stranou zařízení a stěnou nebo jinými předměty by měla být vzdálenost alespoň 30,5 cm, nezakrývejte ani neomezujte jeho větrací otvory. Zařízení by mělo být vždy používáno, když je umístěno na rovném, stabilním, čistém, ohnivzdorném a suchém povrchu a mělo by být mimo dosah dětí a osob s omezenými duševními a smyslovými funkcemi. Umístěte zařízení tak, abyste měli vždy přístup k napájecí zástrčce. Napájecí kabel připojený ke spotřebiči musí být řádně uzemněn a odpovídat technickým údajům na štítku výrobku.

Před prvním použitím rozložte podnosy a důkladně je vyčistěte stejně jako sušicí komoru.

Výběr a předúprava potravin

a) Používejte nejkvalitnější potraviny. Ovoce a zelenina v hlavní sezóně mají více živin a více chuti. Maso, ryby a drůbež by měly být libové a čerstvé.
b) Nepoužívejte potraviny s modřinami nebo skvrnami. Špatné ovoce a zelenina mohou zkazit celou dávku.
c) Vždy používejte libové maso. Před dehydratací odstraňte co nejvíce tuku.
POZNÁMKA: Při dehydrataci používejte pod maso papírovou utěrku, aby se tuk absorboval.
d) Odstraňte všechny důlky, slupky nebo jádra.
e) Nakrájejte, nakrájejte nebo nakrájejte jídlo rovnoměrně. Plátky by měly mít tloušťku mezi 0,6 cm a 2 cm. Maso by mělo být nakrájeno na tloušťku maximálně 0,5 cm.
f) Maso vařte v páře nebo pečte na 71 °C (160 °F) a drůbež na 74 °C (165 °F), měřeno potravinovým teploměrem před sušením.
g) Teplota uvnitř komory musí být během procesu sušení udržována na 55°-60°C (130°-140°F).
h) Sušení ryb na jerky vyžaduje hodně pozornosti. Musí být řádně vyčištěn a vykostěn a důkladně opláchnut, aby byla smyta všechna krev. Před dehydratací ryby vařte v páře nebo pečte při teplotě 93 °C (200 °F), dokud nebudou vločkovité.
i) Namočte nakrájené ovoce na několik minut do citronové nebo ananasové šťávy, než je dáte na rošty.
j) Použijte směs kyseliny askorbové. Rozpusťte přibližně 2-3 polévkové lžíce v 1 litru vody. Plátky ovoce namočte do roztoku na 2–3 minuty a poté je položte na stojany.
k) Plody s voskovým povlakem (fíky, broskve, hroznové víno, borůvky, sušené švestky atd.) ponoříme do vroucí vody, aby se odstranil vosk. To umožňuje snadnou únik vlhkosti při dehydrataci.
l) Blanšírováním lze potraviny předem upravit pro dehydrataci. Blanšírování neničí užitečné enzymy a pomáhá zachovat živiny. Existují dva způsoby, jak blanšírovat jídlo:
    - Blanšírování vodou: použijte velkou pánev; naplňte ji do poloviny vodou. Přiveďte vodu k varu. Vložte jídlo přímo do vroucí vody a zakryjte. Odstraňte po třech minutách. Uspořádejte jídlo na stojany.
    - Blanšírování v páře: pomocí parního hrnce přiveďte ve spodní části k varu 5–7 cm (2–3 palce) vody. Vložte jídlo do napařovacího koše a vařte v páře 3-5 minut. Vyjměte napařené jídlo a uložte na rošty.

Sušení květin a řemesla

a) Květiny by měly být ze začátku suché, nejlépe je sbírat až po zaschnutí rosy a než napadne noční vlhko. Květiny usušte co nejdříve po utržení.
b) Nejlepší podmínkou pro sušení květin je suché, teplé, tmavé, čisté a dobře větrané místo, díky čemuž je sušička ideálním prostředím. Květiny si při rychlém sušení zachovají nejlepší barvu a kondici.
c) **A** pro zachování přírodních olejů by měla být použita nízká teplota.
d) Odstraňte listy, nebo chcete-li, ponechat si listy. Zlikvidujte všechny hnědé nebo poškozené listy.
e) Umístěte na tác v jedné vrstvě, vyhněte se překrývání.
f) Doba schnutí se bude značně lišit v závislosti na velikosti květu a množství olistění. Suší se při 38 °C (100 °F).
g) Těsto a kuličky lze sušit v zařízení, ale teploty sušení se mohou lišit.

Použití zařízení

1. Neblokujte větrací otvory za sušičkou a na dveřích. Vyjměte rám ze sušičky. Vyložte stojan sušičky suchým nádobím.
2. Kousky položte na rošty tak, aby se navzájem nedotýkaly. Nepřekrývejte a nedovolte, aby se výrobek dotýkal. Mezi výrobky by měl být dostatek prostoru pro cirkulaci vzduchu. Odstraňte přebytečnou vodu z jídla (otřete jídlo papírovou utěrkou nebo ubrouskem.) Příliš mnoho vody může způsobit pokles teploty sušičky.
3. Tlačítko vypínače zapnuto. Otočte knoflíkem teploty na požadované nastavení teploty. Nastavte knoflík teploty podle potřeby. Pro sledování nastavení teploty se doporučuje umístit do sušičky teploměr trouby (není součástí dodávky).

4. Otočte časovačem na požadovanou dobu sušení.
5. Předehřejte komoru po dobu 5-10 minut a poté vložte mřížky dovnitř.
6. Ujistěte se, že jsou strany dvířek zavřené a pevně připevněné ke skříni.
7. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič zastaví. Jeho činnost můžeme také zastavit pouhým stisknutím tlačítka On/Off.
8. Během dehydratace se mohou na povrchu některých produktů tvořit kapičky vody. Ty lze odstranit vysušením produktu čistým ručníkem nebo papírovou utěrkou. Používejte opatrně, sušička se zahřeje!
   POZNÁMKA: Doba schnutí může záviset na několika faktorech, včetně relativní vlhkosti, teploty vzduchu a tloušťky produktu, teploty a obsahu tuku. Skutečná teplota sušičky je založena na
   okolní teplota 21°C (70°F). Pokud sušičku nepoužíváte při okolní teplotě přibližně 21 °C (70 °F), nemusí být dosaženo teploty uvedené na knoflíku ovládání teploty.

Tipy na sušení

- Nepřekrývejte potraviny. Položte potraviny naplocho na rošty.
- Po 6 hodinách zkontrolujte suchost a poté každé 2 hodiny, dokud nebude křupavá, poddajná nebo kožovitá v závislosti na produktu.
- Před vyjmutím potraviny zkontrolujte, zda jsou zcela suché. Otevřete nebo odřízněte prostřední část několika vzorků, abyste zkontrolovali vnitřní suchost. Pokud jsou potraviny stále vlhké, dehydratujte déle.
- Každou nádobu označte názvem potraviny, datem sušení a původní hmotností.
- Správné skladování je nezbytné pro udržení kvality potravin. Vychladlé jídlo zabalte.
- Potraviny lze uchovávat déle, pokud jsou skladovány na chladném, tmavém a suchém místě. Ideální skladovací teplota je 16°C (60°F) nebo nižší.
- Před uložením do kovových nebo skleněných nádob vložte sušené potraviny do plastových mrazicích sáčků.
- Před utěsněním odstraňte co nejvíce vzduchu.
- Vakuové těsnění je ideální pro uchování sušených potravin.
- Potraviny se během procesu dehydratace zmenší přibližně o 1/4 až 1/2 své původní velikosti a hmotnosti, takže kousky by neměly být krájeny příliš malé. 0,5 kg syrového masa dá asi o 1/3 až 1/2 méně trhaného masa.
- Je-li teplota nastavena příliš vysoko, potraviny mohou navenek ztvrdnout a uschnout, ale uvnitř mohou být vlhké. Pokud je teplota příliš nízká, doba sušení se prodlouží.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

a) Před prvním použitím spotřebiče a po každém použití vyčistěte rošty a sušicí komoru.
b) Nastavte hlavní vypínač a knoflík časovače do polohy "OFF", odpojte elektrický kabel ze zásuvky. Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
c) Vyjměte stojany z komory.
d) Sušicí komoru otřete dočista (zevnitř i zvenku) vlhkou houbou nebo žínkou.
e) UPOZORNĚNÍ! Hrany mohou být ostré! Nestříkejte vodu na topné těleso (umístěné za clonou uvnitř komory na zadní straně). Voda může poškodit elektrické součásti a zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. NEPONOŘUJTE přístroj do vody.
f) Vyčistěte stojany teplou mýdlovou vodou. Opláchněte čistou vodou a ihned osušte.
g) K čištění nepoužívejte ostré a/nebo kovové předměty (např. drátěný kartáč nebo kovovou špachtli), protože by mohly poškodit povrchový materiál spotřebiče.
h) Zařízení nečistěte kyselými látkami, prostředky pro lékařské účely, ředidly, palivy, oleji nebo jinými chemickými látkami, protože by mohly zařízení poškodit. K mytí zařízení používejte pouze jemné čisticí prostředky bezpečné pro potraviny.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení

Vlhkost v nádobě	Neúplné sušení. Potraviny jsou nakrájeny nerovnoměrně, a tím dochází k neúplnému sušení. Sušené potraviny ponechané při pokojové teplotě příliš dlouho po vychladnutí, vlhkost se znovu dostala do potravin.	Před vyjmutím ze sušičky otestujte potraviny na suchost. Nakrájejte potraviny rovnoměrně. Rychle vychladit a ihned zabalit.
Plíseň na jídle	neúplné sušení. Potraviny nebyly do týdne zkontrolovány na obsah vlhkosti. Skladovací nádoba není vzduchotěsná. Skladovací teplota příliš vysoká/vlhkost v potravinách. Mohlo dojít ke ztvrdnutí, což znamená, že potraviny byly sušeny při příliš vysoké teplotě a potraviny byly vysušeny zvenčí, ale nebyly zcela vysušeny uvnitř.	Otestujte několik kousků jídla na sucho. do 1 týdne zkontrolujte skladovací nádobu na vlhkost a v případě potřeby potraviny znovu vysušte. ke skladování používejte vzduchotěsné nádoby. Potraviny skladujte v chladných prostorách s teplotou 21 °C (70 °F) nebo nižší. Sušte potraviny při vhodných teplotách.
Hnědé skvrny na zelenině	Použita příliš vysoká teplota sušení. Zelenina byla přesušená.	Sušte potraviny při vhodných teplotách/používejte k tomu návod na sušení odkaz. Potraviny často kontrolujte, zda nejsou suché.
Jídlo se lepí na stojany	Jídlo se nepřevrací.	Po jedné hodině sušení použijte stěrku a otočte potraviny.

Likvidace použitých přístrojů

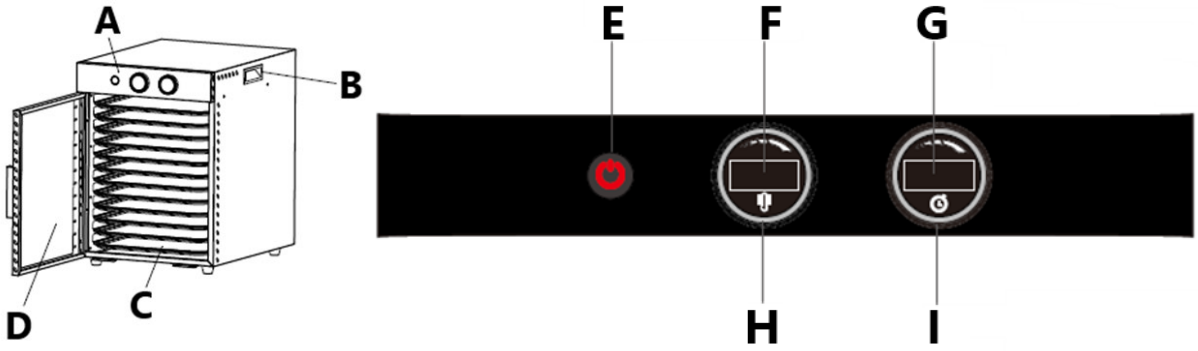
Nevyhazujte toto zařízení do komunálního odpadu. Předejte jej na sběrné a recyklační místo elektrických a elektrických zařízení. Zkontrolujte symbol na produktu, návodu k použití a balení. Plasty použité ke konstrukci zařízení lze recyklovat v souladu s jejich označením. Výběrem recyklace významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.
Informace o místním recyklačním zařízení získáte od místních úřadů.

Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique pour votre confort. Des efforts raisonnables ont été faits pour vous fournir une traduction précise ; cependant, aucune traduction automatique n'est parfaite et ne pourra jamais remplacer les traducteurs humains. La version anglaise est la version officielle de nos manuels d'utilisation. Toute divergence ou différence créée par la traduction n'est pas contraignante et n'a aucun effet juridique à des fins de conformité ou d'application. En cas de questions relatives à l'exactitude des informations contenues dans le manuel d'utilisation, veuillez-vous référer à la version anglaise de ces contenus en tant que version officielle.

Caractéristiques techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre
Nom de produit	Déshydrateur alimentaire
Modèle	RCDA-26/8
Tension nominale [V~] / fréquence [Hz]	230 / 50
Puissance nominale [W]	800
Classe de protection	I
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) [mm]	355 x 425 x 344
Poids [kg]	8,7
Température de déshydratation [°C]	20 ~ 90
Capacité [L]	26
Minuterie	Jusqu'à 24 h
Nombre de grilles	8
Taille de la grille [mm]	318 x 318

Description de l'appareil



A. Panneau de commande
B. Œillet de levage
C. Étagères
D. Porte du compartiment chauffant
E. Bouton marche/arrêt
F. Affichage de la température
G. Affichage de la minuterie
H. Bouton de réglage de la température (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre augmente ; dans le sens inverse des aiguilles d'une montre diminue)
I. Bouton de réglage de la minuterie (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre augmente ; dans le sens inverse des aiguilles d'une montre diminue)

Préparation à l'utilisation

La température ambiante ne doit pas être supérieure à 40°C et l'humidité relative doit être inférieure à 85%. Assurez une bonne ventilation dans la pièce dans laquelle l'appareil est utilisé. Il doit y avoir une distance d'au moins 30,5 cm entre chaque côté de l'appareil et le mur ou d'autres objets, ne couvrez pas et ne restreignez pas ses ouvertures d'aération. L'appareil doit toujours être utilisé lorsqu'il est placé sur une surface plane, stable, propre, ignifuge et sèche, et être hors de portée des enfants et des personnes ayant des fonctions mentales et

sensorielles limitées. Positionnez l'appareil de manière à avoir toujours accès à la prise d'alimentation. Le cordon d'alimentation connecté à l'appareil doit être correctement mis à la terre et correspondre aux détails techniques figurant sur l'étiquette du produit.

Démontez les plateaux et nettoyez-les soigneusement, comme la chambre de séchage, avant la première utilisation.

Choix et prétraitement des aliments

a) Utilisez des aliments de la meilleure qualité. Les fruits et légumes de haute saison contiennent plus de nutriments et plus de saveur. Les viandes, les poissons et les volailles doivent être maigres et frais.
b) N'utilisez pas d'aliments présentant des ecchymoses ou des imperfections. Les fruits et légumes avariés peuvent gâcher tout le lot.
c) Utilisez toujours des viandes maigres. Retirez le plus de graisse possible avant de déshydrater. REMARQUE : utilisez du papier essuie-tout sous la viande lors de la déshydratation pour absorber la graisse.
d) Retirez les noyaux, la peau ou le cœur.
e) Râpez, tranchez ou coupez les aliments en dés de manière uniforme. Les tranches doivent avoir une épaisseur comprise entre 0,6 cm et 2 cm. Les viandes ne doivent pas être coupées à plus de 0,5 cm d'épaisseur.
f) Cuire à la vapeur ou rôtir la viande à 71 °C (160 °F) et la volaille à 74 °C (165 °F) tel que mesuré avec un thermomètre alimentaire avant de déshydrater.
g) La température à l'intérieur de la chambre doit être maintenue à 55°-60°C (130°-140°F) tout au long du processus de séchage.
h) Le séchage du poisson en viande séchée nécessite beaucoup d'attention. Il doit être nettoyé et désossé correctement et rincé abondamment pour garantir que tout le sang soit éliminé. Cuire le poisson à la vapeur ou au four à 93 °C (200 °F) jusqu'à ce qu'il soit feuilleté avant de le déshydrater.
i) Faites tremper les fruits coupés dans du jus de citron ou d'ananas pendant quelques minutes avant de les placer sur les grilles.
j) Utilisez un mélange d'acide ascorbique. Dissoudre environ 2 à 3 cuillères à soupe dans 1 litre d'eau. Faites tremper les tranches de fruits dans la solution pendant 2 à 3 minutes, puis placez-les sur les grilles.
k) Les fruits recouverts de cire (figues, pêches, raisins, myrtilles, pruneaux, etc.) doivent être plongés dans de l'eau bouillante pour éliminer la cire. Cela permet à l'humidité de s'échapper facilement lors de la déshydratation.
l) Le blanchiment peut prétraiter les aliments avant de les déshydrater. Le blanchiment ne détruit pas les enzymes utiles et aide à conserver les nutriments. Il existe deux façons de blanchir les aliments :
    - Blanchiment à l'eau : utilisez une grande casserole ; remplissez-la à moitié d'eau. Porter l'eau à ébullition. Placez les aliments directement dans l'eau bouillante et couvrez. Retirer après trois minutes. Disposer les aliments sur les grilles.
    - Blanchiment à la vapeur : à l'aide d'un cuiseur vapeur, porter 5 à 7 cm (2 à 3 pouces) d'eau à ébullition dans la partie inférieure. Placez les aliments dans le panier vapeur et faites-les cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes. Retirez les aliments cuits à la vapeur et disposez-les sur des grilles.

Séchage de fleurs et artisanat

a) Les fleurs doivent être sèches pour commencer, il est préférable de les cueillir après que la rosée ait séché et avant que l'humidité nocturne ne s'installe. Séchez les fleurs dès que possible après la cueillette.
b) La meilleure condition pour sécher les fleurs est un endroit sec, chaud, sombre, propre et bien ventilé, ce qui fait d'un déshydrateur un environnement idéal. Les fleurs conserveront leur meilleure couleur et leur meilleur état si elles sont séchées rapidement.
c) **UN** une basse température doit être utilisée pour conserver les huiles naturelles.
d) Retirez les feuilles ou si vous préférez gardez le feuillage. Jetez toutes les feuilles brunes ou abîmées.
e) Disposer sur la plaque en une seule couche, en évitant les chevauchements.

f) Les temps de séchage varient considérablement en fonction de la taille de la fleur et de la quantité de feuillage. Sécher à 38°C (100°F).
g) Les pâtes et les perles peuvent être séchées dans l'appareil, mais les températures de séchage peuvent varier.

Utilisation de l'appareil

1. Ne bloquez pas les évents derrière le déshydrateur et sur la porte. Retirez le cadre du déshydrateur. Tapisser la grille du déshydrateur avec des aliments secs.
2. Placez les morceaux sur les grilles de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Ne pas superposer ni laisser les produits se toucher. Il doit y avoir suffisamment d'espace entre les produits pour la circulation de l'air. Retirez l'excès d'eau des aliments (tamponnez les aliments avec une serviette en papier ou une serviette en papier). Trop d'eau peut entraîner une baisse de la température du déshydrateur.
3. Bouton de l'interrupteur d'alimentation allumé. Tournez le bouton de température sur la température souhaitée. Réglez le bouton de température selon vos besoins. Il est recommandé de placer un thermomètre de four (non inclus) dans le déshydrateur pour surveiller le réglage de la température.
4. Tournez le bouton de minuterie sur le temps de séchage souhaité.
5. Préchauffez la chambre pendant 5 à 10 minutes, puis placez les grilles à l'intérieur.
6. Assurez-vous que les côtés de la porte sont fermés et solidement fixés à l'armoire.
7. Une fois le temps défini écoulé, l'appareil cesse de fonctionner. Nous pouvons également arrêter son fonctionnement en appuyant simplement sur le bouton Marche/Arrêt.
8. Lors de la déshydratation, des gouttelettes d'eau peuvent se former à la surface de certains produits. Ces taches peuvent être éliminées en séchant le produit avec une serviette propre ou une serviette en papier. A utiliser avec précaution, le déshydrateur devient chaud !
   REMARQUE : Le temps de séchage peut dépendre de plusieurs facteurs, notamment l'humidité relative, la température de l'air et l'épaisseur du produit, la température et la teneur en matières grasses. La température réelle du déshydrateur est basée sur
   la température ambiante de 21°C (70°F). Si le déshydrateur n'est pas utilisé à une température ambiante d'environ 21°C (70°F), la température indiquée sur le bouton de contrôle de la température risque de ne pas être atteinte.

Conseils de séchage

- Ne pas superposer les aliments. Disposez les aliments à plat sur les grilles.
- Vérifiez la sécheresse après 6 heures, puis vérifiez toutes les 2 heures jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, souple ou coriace selon le produit.
- Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont complètement secs avant de les retirer. Ouvrir ou couper le milieu de quelques échantillons pour vérifier la sécheresse interne. Si les aliments sont encore humides, déshydratez-les plus longtemps.
- Étiquetez chaque contenant avec le nom de l'aliment, la date de séchage et le poids d'origine.
- Un stockage adéquat est essentiel pour maintenir la qualité des aliments. Emballez les aliments lorsqu'ils sont refroidis.
- Les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sombre et sec. La température de stockage idéale est de 16 °C (60 °F) ou moins.
- Placez les aliments séchés dans des sacs de congélation en plastique avant de les conserver dans des récipients en métal ou en verre.
- Retirez autant d'air que possible avant de sceller.
- La mise sous vide est idéale pour conserver les aliments séchés.
- Les aliments rétréciront d'environ 1/4 à 1/2 de leur taille et de leur poids d'origine pendant le processus de déshydratation, les morceaux ne doivent donc pas être coupés trop petits. 0,5 kg de viande crue donnera environ 1/3 à 1/2 de moins de viande séchée.
- Si la chaleur est réglée trop haut, les aliments peuvent durcir et sécher à l'extérieur, tout en restant humides à l'intérieur. Si la température est trop basse, le temps de séchage augmentera.

Nettoyage et entretien

a) Nettoyez les grilles et la chambre de séchage avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation.
b) Réglez l'interrupteur d'alimentation et le bouton de la minuterie sur la position « OFF », débranchez le cordon électrique de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
c) Retirez les grilles de la chambre.
d) Essuyez la chambre de séchage (intérieur et extérieur) avec une éponge ou un gant de toilette humide.
e) ATTENTION ! Les bords peuvent être tranchants ! Ne pas éclabousser d'eau l'élément chauffant (situé derrière l'écran à l'intérieur de la chambre à l'arrière). L'eau peut endommager les composants électriques et augmente le risque de choc électrique. NE PAS immerger l'appareil dans l'eau.
f) Nettoyez les grilles avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire et sécher immédiatement.
g) N'utilisez pas d'objets tranchants et/ou métalliques pour le nettoyage (par exemple une brosse métallique ou une spatule métallique) car ils pourraient endommager le matériau de surface de l'appareil.
h) Ne nettoyez pas l'appareil avec une substance acide, des agents à usage médical, des diluants, du carburant, des huiles ou d'autres substances chimiques car cela pourrait endommager l'appareil. Utilisez uniquement des détergents doux et adaptés à un usage alimentaire pour laver l'appareil.

Résolution de problèmes

Problème	**Cause(s) possible(s)**	**Solution**
Humidité dans le récipient	Séchage incomplet. Les aliments sont coupés de manière inégale, ce qui entraîne un séchage incomplet. Les aliments séchés laissés à température ambiante trop longtemps après refroidissement, l'humidité a réintégré les aliments.	Testez la sécheresse des aliments avant de les retirer du déshydrateur. Couper les aliments uniformément. Laisser refroidir rapidement et emballer immédiatement.
Moisissure sur les aliments	séchage incomplet. Les aliments non contrôlés quant à l'humidité ont été consommés dans un délai d'une semaine. Récipient de stockage non hermétique. Température de stockage trop élevée/humidité dans les aliments. Un durcissement superficiel a pu se produire, ce qui signifie que les aliments ont été séchés à une température trop élevée et qu'ils ont été séchés à l'extérieur, mais pas complètement séchés à l'intérieur.	Testez plusieurs morceaux de nourriture pour vérifier leur séchage. Vérifiez le récipient de stockage dans la semaine pour détecter l'humidité, puis séchez à nouveau les aliments si nécessaire. Utilisez des récipients hermétiques pour le stockage. Conservez les aliments dans des endroits frais, à une température de 21 °C (70 °F) ou moins. Sécher les aliments à des températures appropriées.
Taches brunes sur les légumes	La température de séchage utilisée est trop élevée. Les légumes étaient trop secs.	Séchez les aliments à des températures appropriées/utilisez le guide de séchage pour référence. Vérifiez souvent que les aliments ne sont pas secs.
La nourriture colle aux grilles	Les aliments ne sont pas retournés.	Après une heure de déshydratation, utilisez une spatule et retournez les aliments.

Élimination des appareils usagés

Ne jetez pas cet appareil dans les déchets municipaux. Remettez-le à un point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Vérifiez le symbole sur le produit, le manuel d'instructions et l'emballage. Les plastiques utilisés pour construire l'appareil peuvent être recyclés conformément à leurs marquages. En choisissant de recycler, vous contribuez significativement à la protection de notre environnement.

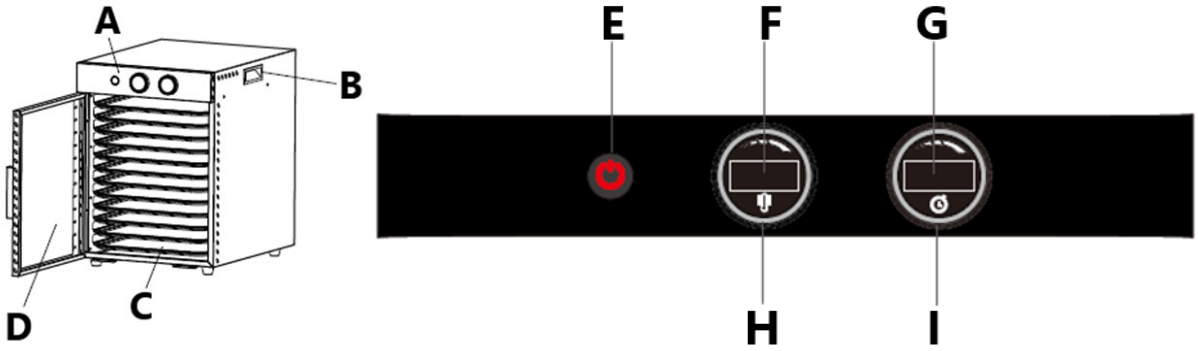
Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur votre centre de recyclage local.

Questo manuale di istruzioni è stato tradotto con la traduzione automatica. Ci sforziamo costantemente di fornire una traduzione accurata. Tuttavia, nessuna traduzione automatica è perfetta, né intende sostituire la traduzione umana. Il manuale di istruzioni ufficiale è nella versione inglese. Eventuali discrepanze o differenze create dalla traduzione non sono vincolanti e non hanno alcun effetto legale ai fini della conformità o dell'esecuzione. In caso di domande relative all'accuratezza delle informazioni contenute nel manuale di istruzioni, consultare la versione inglese dei contenuti, in quanto questa è la versione ufficiale.

Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro
Nome del prodotto	Essiccatore per alimenti
Modello	Modello RCDA-26/8
Tensione nominale [V~] / frequenza [Hz]	230 / 50
Potenza nominale [W]	800
Classe di protezione	I
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza) [mm]	Dimensioni: 355 x 425 x 344
Peso [kg]	8,7
Temperatura di disidratazione [°C]	20 ~ 90
Capacità [L]	26
Timer	Fino a 24 ore
Numero di griglie	8
Dimensioni della griglia [mm]	318x318

Descrizione del dispositivo



A. Pannello di controllo
B. Occhiello
C. Scaffali
D. Porte di vetrina
E. Pulsante On/Off
F. Display della temperatura
G. Display del timer
H. Manopola di regolazione della temperatura (ruotando in senso orario aumenta; ruotando in senso antiorario diminuisce)
I. Manopola di regolazione del timer (ruotando in senso orario aumenta; ruotando in senso antiorario diminuisce)

Preparazione all'uso

La temperatura ambiente non deve essere superiore a 40°C e l'umidità relativa deve essere inferiore all'85%. Assicurare una buona ventilazione nella stanza in cui viene utilizzato il dispositivo. Dovrebbe esserci almeno 30,5 cm di distanza tra ciascun lato del dispositivo e la parete o altri oggetti; non coprire o limitare le prese d'aria. Il dispositivo deve essere sempre utilizzato su una superficie piana, stabile, pulita, ignifuga e asciutta e deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini e delle persone con capacità mentali e sensoriali ridotte. Posizionare il dispositivo in modo da avere sempre accesso alla spina di alimentazione. Il cavo di alimentazione collegato

all'apparecchio deve essere correttamente collegato a terra e corrispondere ai dati tecnici riportati sull'etichetta del prodotto.

Prima del primo utilizzo, smontare i vassoi e pulirli accuratamente, come anche la camera di essiccazione.

Scelta e pretrattamento degli alimenti

a) Utilizzare alimenti della migliore qualità. Frutta e verdura di stagione hanno più nutrienti e più sapore. Le carni, il pesce e il pollame devono essere magri e freschi.
b) Non utilizzare alimenti con ammaccature o macchie. Frutta e verdura andate a male potrebbero rovinare l'intera raccolta.
c) Utilizzare sempre carni magre. Prima di disidratare, rimuovere quanto più grasso possibile.
NOTA: durante la disidratazione, utilizzare carta assorbente sotto la carne per assorbire il grasso.
d) Togliere eventuali noccioli, buccia o torsoli.
e) Tritare, affettare o tagliare a cubetti il cibo in modo uniforme. Le fette devono avere uno spessore compreso tra 0,6 cm e 2 cm. La carne non deve essere tagliata più spessa di 0,5 cm.
f) Cuocere a vapore o arrostire la carne a 71 °C (160 °F) e il pollame a 74 °C (165 °F), misurando con un termometro per alimenti prima di disidratarla.
g) La temperatura all'interno della camera deve essere mantenuta a 55°-60°C (130°-140°F) durante l'intero processo di essiccazione.
h) L'essiccazione del pesce per trasformarlo in carne secca richiede molta attenzione. Deve essere pulito e disossato correttamente e risciacquato accuratamente per garantire che tutto il sangue venga lavato via. Cuocere il pesce a vapore o al forno a 93°C (200°F) finché non diventa sfaldabile prima di disidratarlo.
i) Lasciare la frutta tagliata in ammollo nel succo di limone o di ananas per qualche minuto prima di disporla sulle griglie.
j) Utilizzare una miscela di acido ascorbico. Sciogliere circa 2-3 cucchiai in 1 litro d'acqua. Immergere le fette di frutta nella soluzione per 2-3 minuti, quindi disporle sulle griglie.
k) La frutta ricoperta di cera (fichi, pesche, uva, mirtilli, prugne, ecc.) deve essere immersa in acqua bollente per rimuovere la cera. Ciò consente all'umidità di fuoriuscire facilmente durante la disidratazione.
l) Sbollentare può essere un modo per pretrattare gli alimenti prima che si disidratino. La sbollentatura non distrugge gli enzimi utili e aiuta a conservare i nutrienti. Esistono due modi per sbollentare il cibo:
    - Sbollentare in acqua: utilizzare una pentola grande e riempirla per metà con acqua. Portare l'acqua a ebollizione. Mettere il cibo direttamente nell'acqua bollente e coprirlo. Togliere dopo tre minuti. Disporre gli alimenti sui ripiani.
    - Sbollentare a vapore: utilizzando una pentola per la cottura a vapore, portare a ebollizione 5-7 cm (2-3 pollici) di acqua nella sezione inferiore. Mettere il cibo nel cestello per la cottura a vapore e cuocere a vapore per 3-5 minuti. Togliere gli alimenti cotti a vapore e disporli sulle griglie.

Essiccazione di fiori e artigianato

a) Per prima cosa, i fiori devono essere asciutti: è meglio raccoglierli dopo che la rugiada si è asciugata e prima che arrivi l'umidità notturna. Dopo averli raccolti, essiccare i fiori il prima possibile.
b) Le condizioni migliori per essiccare i fiori sono un luogo asciutto, caldo, buio, pulito e ben ventilato: l'essiccatore è quindi la soluzione ideale. I fiori manterranno il loro colore e le loro condizioni migliori se essiccati rapidamente.
c) **UN** Per preservare gli oli naturali è opportuno utilizzare temperature basse.
d) Togliete le foglie o, se preferite, conservate il fogliame. Scartare le foglie marroni o danneggiate.
e) Disponeteli sulla teglia in un unico strato, evitando sovrapposizioni.
f) I tempi di essiccazione variano notevolmente a seconda delle dimensioni del fiore e della quantità di fogliame. Asciugare a 38°C (100°F).
g) L'impasto e le perle possono essere essiccati nell'elettrodomestico, ma le temperature di essiccazione possono variare.

Utilizzo del dispositivo

1. Non ostruire le prese d'aria dietro l'essiccatore e sulla porta. Togliere il telaio dall'essiccatore. Ricoprire il cestello dell'essiccatore con alimenti asciutti.
2. Disporre i pezzi sulle griglie in modo che non si tocchino tra loro. Non sovrapporre né far toccare i prodotti. Tra i prodotti dovrebbe esserci abbastanza spazio per consentire la circolazione dell'aria. Rimuovere l'acqua in eccesso dagli alimenti (tamponandoli con un tovagliolo di carta o un fazzoletto). Troppa acqua può causare un abbassamento della temperatura dell'essiccatore.
3. Pulsante di accensione. Ruotare la manopola della temperatura fino all'impostazione desiderata. Regolare la manopola della temperatura secondo necessità. Si consiglia di posizionare un termometro da forno (non incluso) nell'essiccatore per monitorare la temperatura impostata.
4. Ruotare la manopola del temporizzatore sul tempo di asciugatura desiderato.
5. Preriscaldare la camera per 5-10 minuti, quindi inserire le griglie al suo interno.
6. Assicurarsi che i lati della porta siano chiusi e saldamente fissati al mobile.
7. Una volta trascorso il tempo impostato, l'apparecchio smette di funzionare. Possiamo anche interromperne il funzionamento semplicemente premendo il pulsante On/Off.
8. Durante la disidratazione, sulla superficie di alcuni prodotti potrebbero formarsi delle goccioline d'acqua. È possibile rimuoverli asciugando il prodotto con un panno pulito o con un tovagliolo di carta. Usare con cautela, l'essiccatore diventa caldo!
   NOTA: il tempo di essiccazione può dipendere da diversi fattori, tra cui l'umidità relativa, la temperatura dell'aria, lo spessore del prodotto, la temperatura e il contenuto di grassi. La temperatura effettiva dell'essiccatore si basa su
   la temperatura ambiente di 21°C (70°F). Se l'essiccatore non viene utilizzato a temperature ambiente di circa 21°C (70°F), la temperatura indicata sulla manopola di controllo della temperatura potrebbe non essere raggiunta.

Suggerimenti per l'asciugatura

- Non sovrapporre gli alimenti. Disporre gli alimenti in piano sulle griglie.
- Controllare l'asciugatura dopo 6 ore, quindi controllare ogni 2 ore fino a quando non diventa croccante, flessibile o coriaceo, a seconda del prodotto.
- Controllare gli alimenti per accertarsi che siano completamente asciutti prima di rimuoverli. Aprire o tagliare a metà alcuni campioni per verificarne la secchezza interna. Se il cibo è ancora umido, disidratarlo più a lungo.
- Etichettare ogni contenitore con il nome dell'alimento, la data di essiccazione e il peso originale.
- Una corretta conservazione è essenziale per mantenere la qualità degli alimenti. Confezionare il cibo quando è freddo.
- Gli alimenti possono essere conservati più a lungo se conservati in un luogo fresco, buio e asciutto. La temperatura di conservazione ideale è di 16°C (60°F) o inferiore.
- Prima di riporre gli alimenti secchi in contenitori di metallo o di vetro, metterli in sacchetti di plastica per il congelatore.
- Prima di sigillare, eliminare quanta più aria possibile.
- Il sottovuoto è ideale per conservare gli alimenti secchi.
- Durante il processo di disidratazione, il cibo si ridurrà di circa 1/4 o 1/2 rispetto alle dimensioni e al peso originali, pertanto i pezzi non devono essere tagliati troppo piccoli. 0,5 kg di carne cruda produrranno circa 1/3 o 1/2 di carne secca in meno.
- Se la temperatura è troppo alta, il cibo potrebbe indurirsi e seccarsi all'esterno, ma rimanere umido all'interno. Se la temperatura è troppo bassa, il tempo di asciugatura aumenterà.

Pulizia e manutenzione

a) Pulire i cestelli e la camera di asciugatura prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e dopo ogni utilizzo.

b) Impostare l'interruttore di alimentazione e la manopola del timer sulla posizione "OFF", scollegare il cavo elettrico dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
c) Rimuovere i rack dalla camera.
d) Pulire la camera di asciugatura (dentro e fuori) con una spugna umida o un panno.
e) ATTENZIONE! I bordi potrebbero essere taglienti! Non spruzzare acqua sull'elemento riscaldante (posizionato dietro lo schermo all'interno della camera, nella parte posteriore). L'acqua può danneggiare i componenti elettrici e aumentare il rischio di scosse elettriche. NON immergere l'apparecchio in acqua.
f) Pulire i ripiani con acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua pulita e asciugare immediatamente.
g) Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti e/o metallici (ad esempio una spazzola metallica o una spatola metallica) perché potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchio.
h) Non pulire il dispositivo con sostanze acide, agenti per uso medico, diluenti, carburante, oli o altre sostanze chimiche perché potrebbero danneggiarlo. Per lavare il dispositivo utilizzare solo detergenti delicati e adatti al contatto con gli alimenti.

Risoluzione dei problemi

Problema	**Possibile causa**	**Soluzione**
Umidità nel contenitore	Asciugatura incompleta. Il cibo viene tagliato in modo non uniforme, quindi l'essiccazione non è completa. Gli alimenti secchi lasciati a temperatura ambiente per troppo tempo dopo il raffreddamento causano il rientro dell'umidità negli alimenti.	Prima di togliere gli alimenti dall'essiccatore, verificare che siano asciutti. Tagliare gli alimenti in modo uniforme. Lasciare raffreddare rapidamente e confezionare immediatamente.
Muffa sul cibo	essiccazione incompleta. Il cibo non è stato sottoposto a controllo di umidità entro una settimana. Contenitore di stoccaggio non ermetico. Temperatura di conservazione troppo alta/umidità negli alimenti. Potrebbe essersi verificato un indurimento, ovvero il cibo è stato essiccato a una temperatura troppo elevata e si è asciugato all'esterno ma non completamente all'interno.	Provare diversi pezzi di cibo per verificarne la secchezza. Controllare il contenitore di conservazione entro 1 settimana per verificare l'umidità, quindi riasciugare il cibo se necessario. Utilizzare contenitori ermetici per la conservazione. Conservare gli alimenti in luoghi freschi, con temperatura pari o inferiore a 21°C (70°F). Cibi secchi a temperature adeguate.
Macchie marroni sulle verdure	È stata utilizzata una temperatura di asciugatura troppo elevata. Le verdure erano troppo secche.	Asciugare gli alimenti a temperature appropriate/utilizzare la guida all'essiccazione per riferimento. Controllare spesso gli alimenti per verificare che non siano secchi.
Il cibo si attacca agli scaffali	Il cibo non viene girato.	Dopo un'ora di disidratazione, utilizzare una spatola e girare gli alimenti.

Smaltimento dei dispositivi usati

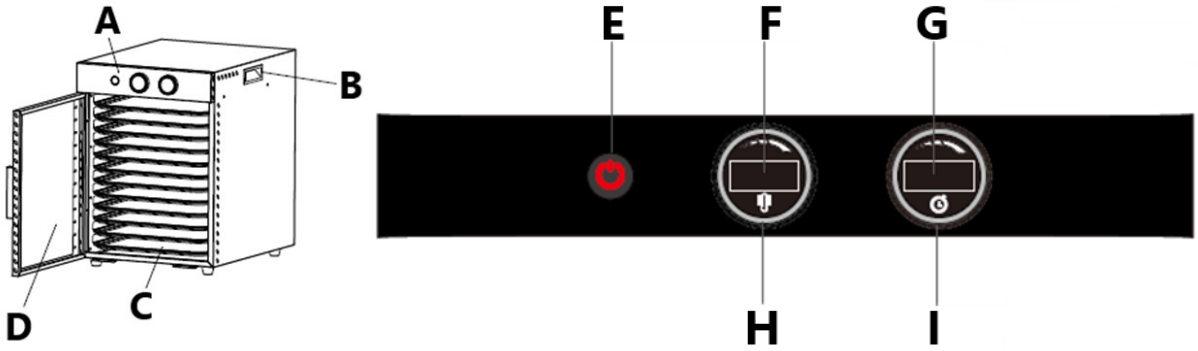
Non smaltire questo dispositivo nei sistemi di smaltimento dei rifiuti urbani. Consegnarlo a un punto di raccolta e riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Controllare il simbolo sul prodotto, sul manuale di istruzioni e sulla confezione. Le materie plastiche utilizzate per realizzare il dispositivo possono essere riciclate conformemente alle relative indicazioni. Scegliendo di riciclare contribuisci in modo significativo alla tutela del nostro ambiente.
Per informazioni sull'impianto di riciclaggio più vicino, contattare le autorità locali.

Este manual de instrucciones ha sido traducido automáticamente. Nos esforzamos constantemente por ofrecer una traducción precisa. Sin embargo, ninguna traducción automática es perfecta. Tampoco pretende sustituir a la traducción realizada por un ser humano. El manual de instrucciones oficial es la versión inglesa. Cualquier discrepancia o diferencia en la traducción no es vinculante ni tiene ningún efecto legal a efectos de cumplimiento o ejecución. En caso de duda sobre la exactitud de la información incluida en las instrucciones de uso, consulte la versión inglesa de estos contenidos, ya que esta es la versión oficial.

Características técnicas

Descripción del parámetro	Valor del parámetro
Nombre del producto	Deshidratador de alimentos
Modelo	RCDA-26/8
Tensión nominal [V~] / frecuencia [Hz]	230 / 50
Potencia nominal [W]	800
Clase de protección	I
Dimensiones (anchura × profundidad × altura) [mm]	355 x 425 x 344
Peso [kg]	8,7
Temperatura de deshidratación [°C]	20 ~ 90
Capacidad [L]	26
Temporizador	Hasta 24 h
Número de rejillas	8
Tamaño de la rejilla [mm]	318 x 318

Descripción del dispositivo



A. Panel de control
B. Soporte de grúa
C. Estantes
D. Puerta del compartimento de calefacción
E. Botón de encendido/apagado
F. Pantalla de temperatura
G. Indicador de tiempo
H. Perilla de ajuste de temperatura (girar en el sentido de las agujas del reloj aumenta; girar en el sentido contrario de las agujas del reloj disminuye)
I. Perilla de ajuste del temporizador (girar en el sentido de las agujas del reloj aumenta; girar en el sentido contrario de las agujas del reloj disminuye)

Preparación para el uso

La temperatura del ambiente no debe ser superior a 40°C y la humedad relativa debe ser inferior al 85%. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación en la que se utiliza el dispositivo. Debe haber al menos 30,5 cm de distancia entre cada lado del dispositivo y la pared u otros objetos, no cubra ni restrinja sus salidas de aire. El dispositivo debe utilizarse siempre sobre una superficie plana, estable, limpia, ignífuga y seca, y fuera del alcance de los niños y de las personas con funciones mentales y sensoriales limitadas. Coloque el dispositivo de manera que siempre tenga acceso al enchufe de alimentación. El cable de alimentación conectado

al aparato debe estar correctamente conectado a tierra y corresponder a los detalles técnicos de la etiqueta del producto.

Desmonte las bandejas y límpielas completamente al igual que la cámara de secado antes del primer uso.

Selección y pretratamiento de alimentos

a) Utilice alimentos de mejor calidad. Las frutas y verduras de temporada tienen más nutrientes y más sabor. Las carnes, pescados y aves deben ser magros y frescos.
b) No utilice alimentos con magulladuras o imperfecciones. Las frutas y verduras en mal estado pueden arruinar todo el lote.
c) Utilice siempre carnes magras. Retire la mayor cantidad de grasa posible antes de deshidratar. NOTA: utilice una toalla de papel debajo de la carne al deshidratarla para absorber la grasa.
d) Retire los huesos, la piel y los corazones.
e) Tritura, corta o pica los alimentos de manera uniforme. Las rodajas deben tener entre 0,6 cm y 2 cm de grosor. Las carnes no deben cortarse con más de 0,5 cm de grosor.
f) Cocine al vapor o ase la carne a 71 °C (160 °F) y las aves a 74 °C (165 °F), medido con un termómetro para alimentos, antes de deshidratarlas.
g) La temperatura dentro de la cámara debe mantenerse entre 55° y 60°C (130° y 140°F) durante todo el proceso de secado.
h) Secar pescado para convertirlo en cecina requiere mucha atención. Debe limpiarse y deshuesarse adecuadamente y enjuagarse bien para garantizar que se elimine toda la sangre. Cocine al vapor o al horno el pescado a 93 °C (200 °F) hasta que esté desmenuzado antes de deshidratarlo.
i) Remoje la fruta cortada en jugo de limón o piña durante unos minutos antes de colocarla en las rejillas.
j) Utilice una mezcla de ácido ascórbico. Disolver aproximadamente 2-3 cucharadas en 1 litro de agua. Remojar las rodajas de fruta en la solución durante 2-3 minutos y luego colocarlas sobre las rejillas.
k) Las frutas con una capa de cera (higos, melocotones, uvas, arándanos, ciruelas pasas, etc.) deben sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto permite que la humedad escape fácilmente durante la deshidratación.
l) El escaldado puede tratar previamente los alimentos para deshidratarlos. El blanqueamiento no destruye las enzimas útiles y ayuda a retener los nutrientes. Hay dos formas de blanquear los alimentos:
    - Blanqueamiento en agua: utilice una cacerola grande y llénela con agua hasta la mitad. Poner el agua a hervir. Coloque los alimentos directamente en el agua hirviendo y tápelos. Retirar después de tres minutos. Colocar los alimentos en las rejillas.
    - Blanqueamiento al vapor: utilizando una olla vaporera, hierva 5-7 cm (2-3 pulgadas) de agua en la sección inferior. Coloque los alimentos en una cesta vaporera y cocínelos al vapor durante 3 a 5 minutos. Retire los alimentos cocidos al vapor y colóquelos sobre rejillas.

Secado de flores y manualidades

a) Las flores deben estar secas para comenzar, es mejor recogerlas después de que el rocío se haya secado y antes de que llegue la humedad nocturna. Seque las flores lo antes posible después de recogerlas.
b) La mejor condición para secar flores es un área seca, cálida, oscura, limpia y bien ventilada, lo que hace que un deshidratador sea un entorno ideal. Las flores conservarán el mejor color y condición cuando se secan rápidamente.
c) **A** Se debe utilizar temperatura baja para conservar los aceites naturales.
d) Quita las hojas o si lo prefieres conserva el follaje. Deseche las hojas marrones o dañadas.
e) Colocar en la bandeja en una sola capa, evitando superponerlas.
f) Los tiempos de secado variarán considerablemente dependiendo del tamaño de la flor y la cantidad de follaje. Secar a 38°C (100°F).
g) La masa artística y las perlas se pueden secar en el aparato, pero las temperaturas de secado pueden variar.

Uso del dispositivo

1. No bloquee las rejillas de ventilación detrás del deshidratador ni en la puerta. Retire el marco del deshidratador. Coloque la rejilla del deshidratador con alimentos secos.
2. Coloque las piezas sobre las rejillas de forma que no se toquen entre sí. No superponga ni permita que el producto entre en contacto. Debe haber suficiente espacio entre los productos para la circulación del aire. Retire el exceso de agua de los alimentos (seque los alimentos con una toalla de papel o una servilleta). Demasiada agua puede hacer que la temperatura del deshidratador baje.
3. Botón interruptor de encendido encendido. Gire la perilla de temperatura al ajuste de temperatura deseado. Ajuste la perilla de temperatura según sea necesario. Se recomienda colocar un termómetro de horno (no incluido) en el deshidratador para controlar la temperatura.
4. Gire la perilla de sincronización al tiempo de secado deseado.
5. Precaliente la cámara durante 5 a 10 minutos y luego coloque las rejillas dentro.
6. Asegúrese de que los lados de la puerta estén cerrados y firmemente fijados al gabinete.
7. Una vez transcurrido el tiempo establecido el aparato deja de funcionar. También podemos detener su funcionamiento simplemente presionando el botón On/Off.
8. Durante la deshidratación, pueden formarse gotas de agua en la superficie de algunos productos. Estos se pueden eliminar secando el producto con una toalla limpia o una toalla de papel. Úselo con cuidado, ¡el deshidratador se calienta!
   NOTA: El tiempo de secado puede depender de varios factores, entre ellos la humedad relativa, la temperatura del aire, el espesor del producto, la temperatura y el contenido de grasa. La temperatura real del deshidratador se basa en
   la temperatura ambiente de 21°C (70°F). Si el deshidratador no se utiliza a temperaturas ambiente de aproximadamente 21 °C (70 °F), es posible que no se alcance la temperatura indicada en la perilla de control de temperatura.

Consejos de secado

- No superponga los alimentos. Coloque los alimentos de forma plana sobre las rejillas.
- Verifique la sequedad después de 6 horas, luego verifique cada 2 horas hasta que esté crujiente, flexible o correoso según el producto.
- Revise los alimentos para asegurarse de que estén completamente secos antes de retirarlos. Abra o corte por la mitad algunas muestras para verificar la sequedad interna. Si los alimentos aún están húmedos, deshidrátelos por más tiempo.
- Etiquete cada recipiente con el nombre del alimento, la fecha de secado y el peso original.
- Un almacenamiento adecuado es esencial para mantener la calidad de los alimentos. Empaquete los alimentos cuando estén fríos.
- Los alimentos pueden conservarse durante más tiempo si se almacenan en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura ideal de almacenamiento es de 16 °C (60 °F) o menos.
- Coloque los alimentos secos en bolsas plásticas para congelador antes de guardarlos en recipientes de metal o vidrio.
- Retire la mayor cantidad de aire posible antes de sellar.
- El sellado al vacío es ideal para conservar alimentos secos.
- Los alimentos se encogerán aproximadamente entre 1/4 y 1/2 de su tamaño y peso originales durante el proceso de deshidratación, por lo que los trozos no deben cortarse demasiado pequeños. 0,5 kg de carne cruda rendirán aproximadamente entre 1/3 y 1/2 menos de cecina.
- Si el calor está demasiado alto, los alimentos pueden endurecerse y secarse por fuera, pero quedar húmedos por dentro. Si la temperatura es demasiado baja, el tiempo de secado aumentará.

Limpieza y mantenimiento

a) Limpie las rejillas y la cámara de secado antes de utilizar el aparato por primera vez y después de cada uso.
b) Coloque el interruptor de encendido y la perilla del temporizador en la posición "OFF", desconecte el cable eléctrico de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

c) Retire las rejillas de la cámara.
d) Limpie la cámara de secado (por dentro y por fuera) con una esponja o un paño húmedo.
e) ¡ADVERTENCIA! ¡Los bordes pueden estar afilados! No salpique agua sobre el elemento calefactor (ubicado detrás de la pantalla dentro de la cámara en la parte posterior). El agua puede dañar los componentes eléctricos y aumenta el riesgo de descarga eléctrica. NO sumerja el aparato en agua.
f) Limpie las rejillas con agua tibia y jabón. Enjuagar con agua limpia y secar inmediatamente.
g) No utilice objetos afilados y/o metálicos para limpiar (por ejemplo, un cepillo de alambre o una espátula de metal) porque pueden dañar el material de la superficie del aparato.
h) No limpie el dispositivo con sustancias ácidas, agentes de uso médico, diluyentes, combustibles, aceites u otras sustancias químicas porque pueden dañar el dispositivo. Utilice únicamente detergentes suaves y aptos para uso alimentario para lavar el dispositivo.

Resolución de problemas

Problema	**Posible causa**	**Solución**
Humedad en el contenedor	Secado incompleto. Los alimentos se cortan de forma desigual, lo que provoca un secado incompleto. Los alimentos secos que se dejan a temperatura ambiente durante demasiado tiempo después de enfriarse hacen que la humedad vuelva a entrar en los alimentos.	Pruebe la sequedad de los alimentos antes de retirarlos del deshidratador. Corte los alimentos de manera uniforme. Enfriar rápidamente y envasar inmediatamente.
Moho en los alimentos	secado incompleto. Los alimentos que no hayan sido controlados en cuanto a humedad pueden conservarse en el plazo de una semana. El recipiente de almacenamiento no es hermético. Temperatura de almacenamiento demasiado cálida/humedad en los alimentos. Es posible que se haya producido un endurecimiento superficial, lo que significa que el alimento se secó a una temperatura demasiado alta y se secó por fuera, pero no por completo por dentro.	Pruebe varios trozos de comida para comprobar si están secos. Revise el recipiente de almacenamiento dentro de 1 semana para comprobar si hay humedad y luego vuelva a secar los alimentos si es necesario. Use recipientes herméticos para almacenarlos. Guarde los alimentos en áreas frescas donde la temperatura sea de 21 °C (70 °F) o menos. Alimentos secos a temperaturas adecuadas.
Manchas marrones en las verduras	Se utilizó una temperatura de secado demasiado alta. Las verduras estaban demasiado secas.	Seque los alimentos a temperaturas adecuadas/utilice la guía de secado para referencia. Revise con frecuencia los alimentos para detectar si están secos.
La comida se pega a las rejillas	La comida no se da la vuelta.	Después de una hora de deshidratación, utilice una espátula y voltee los alimentos.

Eliminación de dispositivos usados

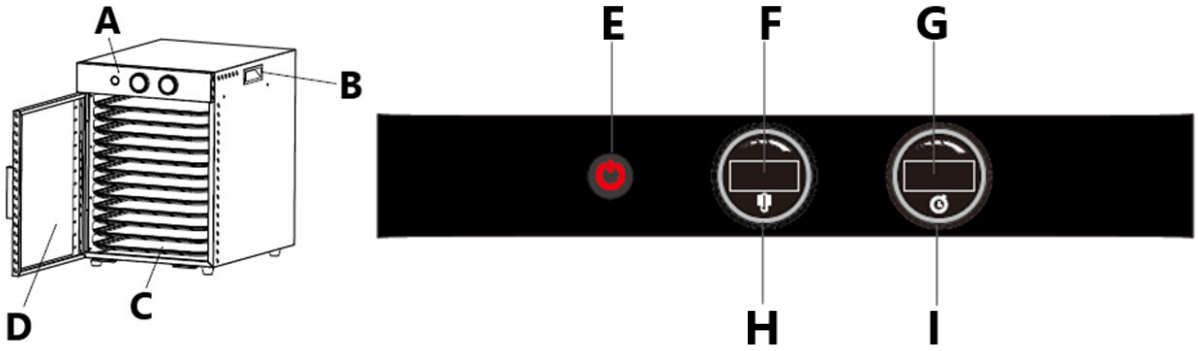
No deseche este dispositivo en los sistemas de residuos municipales. Entrégalo en un punto de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y eléctricos. Compruebe el símbolo en el producto, el manual de instrucciones y el embalaje. Los plásticos utilizados para construir el dispositivo se pueden reciclar de acuerdo con sus marcados. Al elegir reciclar estás haciendo una contribución significativa a la protección de nuestro medio ambiente. Comuníquese con las autoridades locales para obtener información sobre su instalación de reciclaje local.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez a használati útmutató gépi fordítással készült. Arra törekszünk, hogy a fordítások a lehető legpontosabbak legyenek, azonban egyetlen gépi fordítás sem tökéletes, és nem is célja, hogy helyettesítse az emberi fordítást. A hivatalos használati útmutató az angol nyelvű változat. A fordításban keletkezett eltérések vagy különbségek nem kötelező érvényűek, és nincs jogi hatásuk a megfelelőség vagy a végrehajtás szempontjából. Ha bármilyen kérdés merül fel a használati útmutatóban szereplő információk pontosságával kapcsolatban, kérjük, hivatkozzon ezen tartalmak angol nyelvű változatára, amely a hivatalos változat.

Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke
Precíziós mérleg	Élelmiszer-szárító
Modell	RCDA-26/8
Névleges feszültség [V~] / frekvencia [Hz]	230 / 50
Névleges teljesítmény [W]	800
Védelmi osztály	I
Méretek (szélesség x mélység x magasság) [mm]	355 x 425 x 344
Súly [kg]	8,7
Dehidratálási hőmérséklet [°C]	20 ~ 90
Kapacitás [L]	26
Időzítő	Legfeljebb 24 óra
Rácsok száma	8
Rácsméret [mm]	318 x 318

Eszköz leírása



A. Kezelőpanel
B. Darufogantyú
C. Polcok
D. Vitrinajtó
E. Be/Ki gomb
F. Hőmérséklet-kijelző
G. Időzítő kijelzője
H. Hőmérsékletállító gomb (az óramutató járásával megegyező irányban forgatva növeli, az óramutató járásával ellentétesen csökkentve csökkenti)
I. Az időzítő állítógombja (az óramutató járásával megegyező irányban forgatva növeli, az óramutató járásával ellentétesen csökkentve csökkenti)

Felkészülés a használatra

A környezet hőmérséklete nem lehet magasabb 40 °C-nál, a relatív páratartalom pedig nem haladhatja meg a 85%-ot. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről abban a helyiségben, ahol a készüléket használják. A készülék mindkét oldala és a fal vagy más tárgyak között legalább 30,5 cm távolságnak kell lennie, ne takarja vagy korlátozza a szellőzőnyílásokat. A készüléket mindig egyenletes, stabil, tiszta, tűzálló és száraz felületen, gyermekek és korlátozott szellemi és érzékszervi képességekkel rendelkező személyek számára elérhetetlen helyen kell használni. Helyezze el a készüléket úgy, hogy mindig hozzáférjen a hálózati csatlakozóhoz. A

készülékhez csatlakoztatott tápkábelnek megfelelően földeltnek kell lennie, és meg kell felelnie a termék címkéjén található műszaki adatoknak.

Az első használat előtt szerelje szét a tálcákat, és a szárítókamrához hasonlóan alaposan tisztítsa meg őket.

Az élelmiszerek kiválasztása és előkezelése

a) Használja a legjobb minőségű élelmiszereket. A főszezonban lévő gyümölcsök és zöldségek több tápanyagot és több ízt tartalmaznak. A húsoknak, halaknak és baromfiknak soványnak és frissnek kell lenniük.
b) Ne használjon zúzódásokat vagy foltokat tartalmazó élelmiszereket. A rossz gyümölcsök és zöldségek elronthatják az egész tételt.
c) Mindig sovány húsokat használjon. A dehidratálás előtt a lehető legtöbb zsírt távolítsa el. MEGJEGYZÉS: dehidratáláskor használjon papírtörlőt a hús alatt, hogy felszívja a zsírt.
d) Távolítsa el a magokat, a héjat és a magokat.
e) Aprítsa, szeletelje vagy kockázza fel az ételt egyenletesen. A szeletek vastagsága 0,6 cm és 2 cm között legyen. A húsokat legfeljebb 0,5 cm vastagságúra kell vágni.
f) A húst 71 °C-ra (160°F), a baromfit pedig 74 °C-ra (165°F) kell párolni vagy sütni az élelmiszerhőmérővel mérve, mielőtt dehidratálná.
g) A kamrában a hőmérsékletet a szárítási folyamat során végig 55-60 °C-on kell tartani.
h) A halak szárítása szárított hússá sok figyelmet igényel. Megfelelően meg kell tisztítani és csontozni, és alaposan ki kell öblíteni, hogy az összes vér kimosódjon. A halat párolja vagy süsse 93°C-on (200°F), amíg pelyhes nem lesz, mielőtt dehidratálná.
i) Áztassa a felvágott gyümölcsöket néhány percre citrom- vagy ananászlében, mielőtt a rácsra helyezi őket.
j) Használjon aszkorbinsav-keveréket. Oldjunk fel körülbelül 2-3 evőkanálnyit 1 liter vízben. A gyümölcsszeleteket 2-3 percig áztassa az oldatba, majd helyezze a rácsokra.
k) A viaszbevonatú gyümölcsöket (füge, őszibarack, szőlő, áfonya, aszalt szilva stb.) forró vízbe kell mártani a viasz eltávolítása érdekében. Ez lehetővé teszi, hogy a nedvesség könnyen távozzon a dehidratálás során.
l) A blansírozás előkezelheti az élelmiszert a dehidratáláshoz. A blansírozás nem pusztítja el a hasznos enzimeket, és segít megtartani a tápanyagokat. Az ételek blansírozásának két módja van:
    - Vizes blansírozás: használjon egy nagy serpenyőt; töltse meg félig vízzel. Forraljuk fel a vizet. Helyezze az ételt közvetlenül a forrásban lévő vízbe, és fedje le. Három perc elteltével vegye ki. Rendezze el az ételeket az állványokon.
    - Gőzzel való blansírozás: párolóedényben az alsó részben 5-7 cm-es vizet forraljunk fel. Helyezze az ételt a gőzölőkosárba, és gőzölje 3-5 percig. Vegye ki a párolt ételeket, és rendezze el a rácsokon.

Virágok és kézműves termékek szárítása

a) A virágoknak kezdetben száraznak kell lenniük, a legjobb, ha a harmat megszáradása után és az éjszakai nedvesség beállta előtt szedjük őket. Szedés után a lehető leghamarabb szárítsa meg a virágokat.
b) A virágok szárításához a legjobb feltétel a száraz, meleg, sötét, tiszta és jól szellőző helyiség, így a dehidratáló ideális helyszín. A virágok akkor őrzik meg a legjobb színüket és állapotukat, ha gyorsan szárítják őket.
c) A természetes olajok megtartása érdekében alacsony **hőmérsékletet** kell alkalmazni.
d) Csupaszítsa le a leveleket, vagy ha szeretné megtartani a lombozatot. Dobja ki a barna vagy sérült leveleket.
e) Helyezze a tálcára egy rétegben, kerülve az átfedéseket.
f) A száradási idő a virág méretétől és a lombozat mennyiségétől függően jelentősen eltérhet. 38°C-on (100°F) szárítsuk meg.
g) A tésztaművészet és a gyöngyök száríthatók a készülékben, de a szárítási hőmérséklet változhat.

Eszközhasználat

1. Ne zárja el a szárító mögötti és az ajtón lévő szellőzőnyílásokat. Vegye ki a keretet a szárítóból. Bélelje ki a dehidratáló állványt száraz tárgyakkal.
2. Helyezze a darabokat a rácsra úgy, hogy ne érjenek egymáshoz. Ne fedje át egymást, és ne engedje, hogy a termék összeérjen. A termékek között elegendő helynek kell lennie a levegő keringéséhez. Távolítsa el a felesleges vizet az ételről (papírtörlővel vagy szalvétával törölje le az ételt.) A túl sok víz a szárító hőmérsékletének csökkenését okozhatja.
3. Bekapcsoló gomb bekapcsolva. Fordítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérséklet-beállításra. Szükség szerint állítsa be a hőmérsékletszabályozó gombot. Javasoljuk, hogy helyezzen egy sütőhőmérőt (nem tartozék) a dehidratálóba a hőmérséklet-beállítás ellenőrzésére.
4. Fordítsa az időzítő gombot a kívánt szárítási időre.
5. Melegítse elő a kamrát 5-10 percig, majd helyezze bele a rácsokat.
6. Győződjön meg róla, hogy az ajtó oldalai zárva vannak, és szilárdan rögzítve vannak a szekrényhez.
7. A beállított idő leteltével a készülék leállítja a működést. Működését egyszerűen a Be/Ki gomb megnyomásával is leállíthatjuk.
8. A kiszáradás során egyes termékek felületén vízcseppek képződhetnek. Ezek eltávolíthatók a termék tiszta törülközővel vagy papírtörlővel történő szárításával. Óvatosan használja, a dehidratáló forró!
   MEGJEGYZÉS: A száradási idő számos tényezőtől függhet, beleértve a relatív páratartalmat, a levegő hőmérsékletét és a termék vastagságát, hőmérsékletét és zsírtartalmát. A dehidratáló tényleges hőmérséklete a következőkön alapul
   a környezeti hőmérséklet 21°C (70°F). Ha a dehidratálót nem körülbelül 21°C (70°F) környezeti hőmérsékleten használják, előfordulhat, hogy nem éri el a hőmérsékletszabályozó gombon feltüntetett hőmérsékletet.

Szárítási tippek

- Ne fedje át az élelmiszereket. Fektesse az ételeket laposan a rácsokra.
- Ellenőrizze a szárazságot 6 óra elteltével, majd 2 óránként ellenőrizze, amíg a terméktől függően ropogós, hajlékony vagy bőrszerű nem lesz.
- Ellenőrizze, hogy az élelmiszerek teljesen szárazak-e, mielőtt eltávolítja őket. Néhány minta közepét nyissa fel vagy vágja fel, hogy ellenőrizze a belső szárazságot. Ha az ételek még nedvesek, hosszabb ideig szárítsuk.
- Címkézzen fel minden egyes tárolóedényt az élelmiszer nevével, a szárítás dátumával és az eredeti súlyával.
- A megfelelő tárolás elengedhetetlen a minőségi élelmiszerek megőrzéséhez. Ha kihűlt, csomagolja be az ételt.
- Az élelmiszerek tovább eltarthatók, ha hűvös, sötét, száraz helyen tároljuk őket. Az ideális tárolási hőmérséklet 16 °C (60 °F) vagy annál alacsonyabb.
- Tegye a szárított élelmiszereket műanyag fagyasztózacskókba, mielőtt fém- vagy üvegedényekben tárolja.
- A lezárás előtt a lehető legtöbb levegőt távolítsa el.
- A vákuumzárás ideális a szárított élelmiszerek tárolására.
- Az ételek a dehidratálás során körülbelül 1/4-ről 1/2-re zsugorodnak eredeti méretük és súlyuk szerint, ezért a darabokat nem szabad túl kicsire vágni. 0,5 kg nyers húsból kb. 1/3-1/2-vel kevesebb szárított hús lesz.
- Ha a hőfokot túl magasra állítja, az étel kívülről megkeményedhet és kiszáradhat, belülről azonban nedves maradhat. Ha a hőmérséklet túl alacsony, a száradási idő megnő.

Tisztítás és karbantartás

a) A készülék első használata előtt és minden egyes használat után tisztítsa meg a fogasléceket és a szárítókamrát.
b) Állítsa a hálózati kapcsolót és az időzítő gombot "OFF" állásba, húzza ki az elektromos kábelt a konnektorból. Tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
c) Vegye ki az állványokat a kamrából.

d) Törölje tisztára a szárítókamrát (kívül és belül) nedves szivaccsal vagy mosogatórongyal.
e) VIGYÁZAT! A szélek élesek lehetnek! Ne fröccsenjen víz a fűtőelemre (amely a kamra hátulján, a kamra belsejében lévő rács mögött található). A víz károsíthatja az elektromos alkatrészeket, és növeli az áramütés veszélyét. NE merítse a készüléket vízbe.
f) Az állványokat meleg, szappanos vízzel tisztítsa meg. Öblítse le tiszta vízzel, és azonnal szárítsa meg.
g) Ne használjon éles és/vagy fémtárgyakat a tisztításhoz (pl. drótkefét vagy fémspatulát), mert ezek károsíthatják a készülék felületi anyagát.
h) Ne tisztítsa a készüléket savas anyaggal, orvosi célú szerekkel, hígítókkal, üzemanyaggal, olajokkal vagy más vegyi anyagokkal, mert ez károsíthatja a készüléket. A készülék mosásához csak enyhe, élelmiszeripari tisztítószereket használjon.

Hibaelhárítás

Probléma	**Lehetséges ok**	**Megoldás**
Nedvesség a tartályban	Nem teljes szárítás. Az élelmiszer egyenetlenül vágott, így nem teljes a száradás. A szárított élelmiszerek lehűlés után túl sokáig maradtak szobahőmérsékleten, a nedvesség újra bekerült az élelmiszerekbe.	A szárítóból való kivétel előtt ellenőrizze az ételek szárazságát. Egyenletesen vágja fel az ételeket. Gyorsan hűtsük le, és azonnal csomagoljuk be.
Penész az élelmiszereken	hiányos szárítás. Az élelmiszerek nedvességtartalmát egy héten belül nem ellenőrizték. A tárolóedény nem légmentes. Túl meleg tárolási hőmérséklet/nedvesség az élelmiszerben. Előfordulhat, hogy a tok megkeményedett, ami azt jelenti, hogy az élelmiszer túl magas hőmérsékleten száradt, és az élelmiszer kívülről megszáradt, de belülről nem száradt meg teljesen.	Ellenőrizze több élelmiszerdarab szárazságát. 1 héten belül ellenőrizze a tárolóedényt nedvességtartalmát ,majd szükség esetén szárítsa újra az ételt. a tároláshoz légmentesen záródó edényeket használjon. Az élelmiszereket hűvös helyen, 21 °C (70 °F) vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolja. Szárítsa az élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten.
Barna foltok a zöldségeken	Túl magas szárítási hőmérsékletet használtak. A zöldségeket túlszárították.	Szárítsa az élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten/használja a szárítási útmutatót a következőkhöz hivatkozás. Gyakran ellenőrizze az ételek szárazságát.
Az ételek odaragadnak az állványokhoz	Az ételek nem kerülnek átfordításra.	Egy óra dehidratálás után egy spatula segítségével fordítsa meg az ételeket.

A használt eszközök ártalmatlanítása

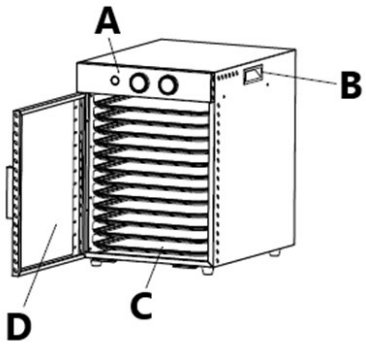
Ne dobja ezt a készüléket a kommunális hulladékrendszerekbe. Adja át egy elektromos és elektromos készülék újrahasznosító és gyűjtőhelyen. Ellenőrizze a terméken, a használati utasításon és a csomagoláson található szimbólumot. A készülék gyártásához használt műanyagok a jelölésüknek megfelelően újrahasznosíthatók. Azzal, hogy az újrahasznosítást választja, jelentősen hozzájárul környezetünk védelméhez.
A helyi újrahasznosító létesítményre vonatkozó információkért forduljon a helyi hatóságokhoz.

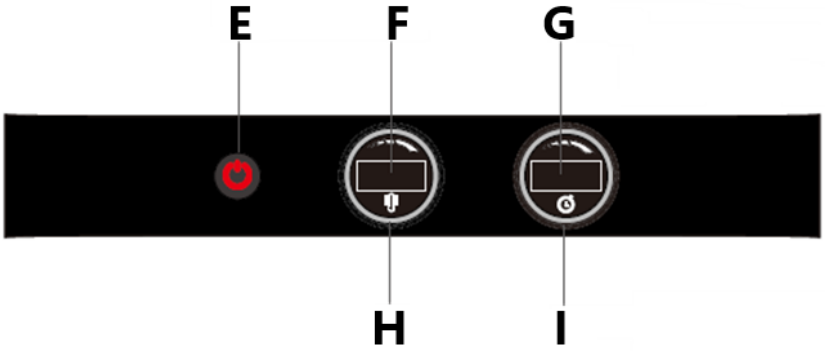
Bemærk at denne brugervejledning er maskinoversat. Skønt der er blevet gjort en stor arbejdsindsats for at få oversættelserne så præcise som muligt, er ingen maskineoversættelser perfekte, og er heller ikke ment som erstatning for en menneskelig oversættelse. Den officielle brugervejledning er den engelske version. Vi hæfter ikke juridisk for misforståelser som følge af maskinelle fejloversættelser Såfremt der opstår tvivl om meningen, henviser vi til den engelske brugsanvisning da dette er den officielle version.

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi
Produktnavn	Fødevaretørrer
Model	RCDA-26/8
Nominel spænding [V~] / frekvens [Hz]	230 / 50
Nominel effekt[W]	800
Beskyttelsesklasse	I
Dimensioner (bredde x dybde x højde) [mm]	355 x 425 x 344
Vægt [kg]	8,7
Dehydreringstemperatur [°C]	20 ~ 90
Kapacitet [L]	26
Timer	Op til 24 timer
Antal riste	8
Riststørrelse [mm]	318 x 318

Beskrivelse af enheden





A. Kontrolpanel
B. Kranhåndtag
C. Hylder
D. Vitrinedør
E. On/Off-knap
F. Temperaturvisning
G. Timer display
H. Temperaturjusteringsknap (drejning med uret øger; mod uret mindsker)
I. Timer-justeringsknap (drejning med uret øger; mod uret mindsker)

Klargøring til brug

Omgivelsernes temperatur må ikke være højere end 40 °C, og den relative luftfugtighed skal være mindre end 85 %. Sørg for god ventilation i det rum, hvor enheden bruges. Der skal være mindst 30,5 cm afstand mellem hver side af enheden og væggen eller andre genstande, og lufthullerne må ikke tildækkes eller begrænses. Apparatet skal altid bruges, når det står på en jævn, stabil, ren, brandsikker og tør overflade, og det skal være utilgængeligt for børn og personer med begrænsede mentale og sensoriske funktioner. Placer enheden, så du altid har adgang til strømstikket. Netledningen, der er tilsluttet apparatet, skal være korrekt jordet og svare til de tekniske oplysninger på produktetiketten.

Skil bakkerne ad, og rengør dem grundigt på samme måde som tørrekammeret før første brug.

Udvælgelse og forbehandling af fødevarer

a) Brug fødevarer af bedste kvalitet. Frugt og grønt i højsæsonen har flere næringsstoffer og mere smag. Kød, fisk og fjerkræ skal være magert og frisk.
b) Brug ikke mad med blå mærker eller pletter. Dårlige frugter og grøntsager kan ødelægge hele partiet.
c) Brug altid magert kød. Fjern så meget fedt som muligt, før du dehydrerer.
BEMÆRK: Brug køkkenrulle under kødet, når du dehydrerer, for at absorbere fedt.
d) Fjern eventuelle kerner og skind.
e) Striml, skær eller skær maden i ensartede tern. Skiverne skal være mellem 0,6 cm og 2 cm tykke. Kød bør ikke skæres mere end 0,5 cm tykt.
f) Damp eller steg kød til 71 °C (160 °F) og fjerkræ til 74 °C (165 °F) målt med et madtermometer før dehydrering.
g) Temperaturen inde i kammeret skal holdes på 55°-60°C (130°-140°F) under hele tørreprocessen.
h) At tørre fisk til jerky kræver stor opmærksomhed. Den skal rengøres og udbenes ordentligt og skylles grundigt for at sikre, at alt blod er vasket væk. Damp eller bag fisken ved 93 °C (200 °F), indtil den er skællet, før den dehydreres.
i) Læg udskåret frugt i blød i enten citron- eller ananassaft i et par minutter, før du lægger det ud på ristene.
j) Brug en blanding af askorbinsyre. Opløs ca. 2-3 spiseskefulde i 1 liter vand. Læg frugtskiverne i blød i opløsningen i 2-3 minutter, og læg dem derefter på stativerne.
k) Frugter med voksovertræk (figner, ferskner, vindruer, blåbær, svesker osv.) skal dyppes i kogende vand for at fjerne voksen. Det gør, at fugten let slipper ud, når man dehydrerer.
l) Blanchering kan forbehandle mad til dehydrering. Blanchering ødelægger ikke nyttige enzymer og hjælper med at holde på næringsstofferne. Der er to måder at blanchere mad på:
    - Vandblanchering: Brug en stor gryde, og fyld den halvt op med vand. Bring vandet i kog. Læg maden direkte ned i det kogende vand, og læg låg på. Fjern den efter tre minutter. Anbring maden på stativerne.
    - Dampblanchering: Brug en dampgryde og bring 5-7 cm vand i kog i den nederste sektion. Læg maden i dampkurven, og damp den i 3-5 minutter. Tag den dampede mad ud, og læg den på stativerne.

Tørring af blomster og kunsthåndværk

a) Blomsterne skal være tørre til at begynde med, og det er bedst at plukke dem, når duggen er tørret, og inden nattefugten sætter ind. Tør blomsterne så hurtigt som muligt efter plukning.
b) De bedste betingelser for at tørre blomster er et tørt, varmt, mørkt, rent og godt ventileret område, hvilket gør en dehydrator til en ideel ramme. Blomster bevarer den bedste farve og tilstand, når de tørres hurtigt.
c) Der bør anvendes **en** lav temperatur for at bevare de naturlige olier.
d) Fjern bladene, eller behold dem, hvis du foretrækker det. Kassér alle brune eller beskadigede blade.
e) Læg dem på bakken i et enkelt lag, så de ikke overlapper hinanden.
f) Tørretiden vil variere betydeligt afhængigt af blomstens størrelse og mængden af løv. Tør ved 38 °C (100 °F).
g) Kunstdej og perler kan tørres i apparatet, men tørretemperaturen kan variere.

Brug af enhed

1. Bloker ikke ventilationshullerne bag dehydratoren og på døren. Fjern rammen fra dehydratoren. Læg tørre ting på dehydratorstativet.
2. Læg stykkerne på ristene, så de ikke rører hinanden. Lad ikke produktet overlappe hinanden eller røre ved hinanden. Der skal være tilstrækkelig plads mellem produkterne til luftcirkulation. Fjern overskydende vand fra maden (dup maden med et stykke køkkenrulle eller en serviet.) For meget vand kan få dehydratorens temperatur til at falde.

3. Tænd/sluk-knap på. Drej temperaturknappen til den ønskede temperaturindstilling. Juster temperaturknappen efter behov. Det anbefales at placere et ovntermometer (medfølger ikke) i dehydratoren for at overvåge temperaturindstillingen.
4. Drej tidsknappen til den ønskede tørretid.
5. Forvarm kammeret i 5-10 minutter, og sæt derefter ristene ind.
6. Sørg for, at dørens sider er lukket og sidder godt fast på skabet.
7. Når den indstillede tid er gået, stopper apparatet med at fungere. Vi kan også stoppe dens arbejde ved blot at trykke på On/Off-knappen.
8. Under dehydrering kan der dannes vanddråber på overfladen af nogle produkter. Disse kan fjernes ved at tørre produktet med et rent håndklæde eller køkkenrulle. Brug den med forsigtighed, dehydratoren bliver varm!
   BEMÆRK: Tørretiden kan afhænge af flere faktorer, herunder relativ luftfugtighed, lufttemperatur og produktets tykkelse, temperatur og fedtindhold. Dehydratorens faktiske temperatur er baseret på den omgivende temperatur på 21°C (70°F). Hvis dehydratoren ikke bruges ved en omgivelsestemperatur på ca. 21 °C (70 °F), er det ikke sikkert, at den temperatur, der er angivet på temperaturknappen, nås.

Tips til tørring

- Lad være med at overlappe fødevarer. Læg fødevarerne fladt på stativerne.
- Kontroller tørheden efter 6 timer, og kontroller derefter hver anden time, indtil den er sprød, bøjelig eller læderagtig, afhængigt af produktet.
- Kontrollér, at fødevarerne er helt tørre, før du fjerner dem. Åbn eller skær ned i midten af nogle få prøver for at kontrollere den indre tørhed. Hvis maden stadig er fugtig, skal den dehydreres længere.
- Mærk hver beholder med fødevarens navn, tørringsdato og den oprindelige vægt.
- Korrekt opbevaring er afgørende for at bevare fødevarernes kvalitet. Pak maden, når den er afkølet.
- Fødevarer kan holde sig længere, hvis de opbevares på et køligt, mørkt og tørt sted. Den ideelle opbevaringstemperatur er 16°C (60°F) eller lavere.
- Læg tørrede fødevarer i fryseposer af plast, før du opbevarer dem i metal- eller glasbeholdere.
- Fjern så meget luft som muligt, før du forsegler.
- Vakuumforsegling er ideel til opbevaring af tørrede fødevarer.
- Fødevarer skrumper ca. 1/4 til 1/2 af deres oprindelige størrelse og vægt under dehydreringsprocessen, så stykkerne bør ikke skæres for små. 0,5 kg råt kød giver ca. 1/3 til 1/2 mindre jerky.
- Hvis varmen er sat for højt, kan maden blive hård og tør udenpå, men alligevel være fugtig indeni. Hvis temperaturen er for lav, forlænges tørretiden.

Rengøring og vedligeholdelse

a) Rengør stativerne og tørrekammeret, før du bruger apparatet første gang, og efter hver brug.
b) Sæt afbryderen og timerknappen i positionen "OFF", og tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle helt af før rengøring.
c) Tag stativerne ud af kammeret.
d) Tør tørrekammeret af (indvendigt og udvendigt) med en fugtig svamp eller vaskeklud.
e) OBS! Kanterne kan være skarpe! Sprøjt ikke vand på varmeelementet (placeret bag skærmen inde i kammeret på bagsiden). Vand kan beskadige de elektriske komponenter og øger risikoen for elektrisk stød. Nedsænk IKKE apparatet i vand.
f) Rengør stativerne med varmt sæbevand. Skyl med rent vand, og tør straks.
g) Brug ikke skarpe og/eller metalgenstande til rengøring (f.eks. en stålbørste eller en metalspatel), da de kan beskadige apparatets overflademateriale.
h) Rengør ikke enheden med syreholdige stoffer, midler til medicinske formål, fortynder, brændstof, olie eller andre kemiske stoffer, da det kan beskadige enheden. Brug kun milde, fødevaregodkendte rengøringsmidler til at vaske enheden.

Problemløsning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Fugt i beholderen	Ufuldstændig tørring. Maden skæres ujævnt og tørrer derfor ikke helt. Tørrede fødevarer, der har stået for længe ved stuetemperatur efter afkøling, har fået fugt igen.	Test maden for tørhed, før den tages ud af dehydratoren. Skær fødevarer jævnt. Afkøl hurtigt, og pak straks.
Skimmel på fødevarer	ufuldstændig tørring. Fødevarer, der ikke er blevet kontrolleret for fugt, er gået til inden for en uge. Opbevaringsbeholderen er ikke lufttæt. Opbevaringstemperatur for varm/fugt i maden. Der kan være sket case hardening, hvilket betyder, at maden er blevet tørret ved for høj temperatur, og at maden er blevet tørret på ydersiden, men ikke helt på indersiden.	Test flere stykker mad for tørhed. tjek opbevaringsbeholderen inden for 1 uge for fugt, og tør maden igen, hvis det er nødvendigt. brug lufttætte beholdere til opbevaring. Opbevar fødevarer i kølige områder, der er 21 °C (70 °F) eller derunder. Tør fødevarer ved passende temperaturer.
Brune pletter på grøntsager	Der er brugt for høj tørretemperatur. Grøntsagerne var overtørrede.	Tør fødevarer ved passende temperaturer/brug tørreguiden til reference. Tjek ofte fødevarer for tørhed.
Maden klæber til stativerne	Maden bliver ikke vendt.	Efter en times dehydrering skal du bruge en spatel og vende fødevarerne.

Bortskaffelse af brugte enheder

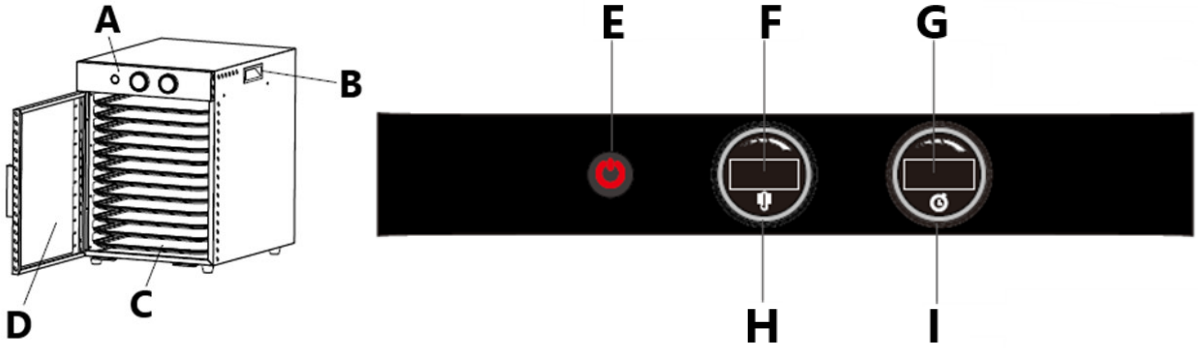
Bortskaf ikke denne enhed i det kommunale affaldssystem. Aflever den på et genbrugs- og indsamlingssted for elektriske apparater. Tjek symbolet på produktet, brugsanvisningen og emballagen. Den plast, der bruges til at konstruere enheden, kan genbruges i overensstemmelse med deres mærkning. Ved at vælge at genbruge yder du et væsentligt bidrag til beskyttelsen af vores miljø.
Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om din lokale genbrugsstation.

Tämä käyttöopas on käännetty konekääntäjän avulla. Olemme pyrkineet tarjoamaan mahdollisimman tarkan käännöksen. Automaattisten käännösten laatu ei kuitenkaan ole täydellinen, eikä sen ole tarkoitus korvata ihmisten tekemiä käännöksiä. Virallinen käyttöopas on englanninkielinen versio. Käännöksessä mahdollisesti esiintyvät ristiriitaisuudet tai erot viralliseen versioon eivät ole sitovia, eikä niillä ole oikeudellista vaikutusta ohjeiden noudattamisen tai täytäntöönpanon osalta. Jos jokin käyttöohjeen sisältämien tietojen tarkkuuteen liittyvä seikka askarruttaa sinua, käänny käyttöohjeiden virallisen englanninkielisen version puoleen.

Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo
Tuotteen nimi	Elintarvikekuivuri
Malli	RCDA-26/8
Nimellisjännite [V~] / taajuus [Hz]	230 / 50
Nimellisteho [W]	800
Suojausluokka	I
Mitat [leveys x syvyys x korkeus; mm]	355 x 425 x 344
Paino [kg]	8,7
Kuivumislämpötila [°C]	20 ~ 90
Kapasiteetti [L]	26
Ajastin	Jopa 24 h
Ritilöiden lukumäärä	8
Ritilän koko [mm]	318 x 318

Laitteen kuvaus



A. Ohjauspaneeli
B. Nostokahva
C. Hyllyt
D. Lasi ovi
E. On/Off-painike
F. Lämpötilan näyttö
G. Ajastimen näyttö
H. Lämpötilan säätönuppi (kiertäminen myötäpäivään kasvaa; vastapäivään laskee)
I. Ajastimen säätönuppi (kiertäminen myötäpäivään kasvaa; vastapäivään laskee)

Valmistelu käyttöä varten

Käyttöympäristön lämpötila ei saa olla yli 40 °C, ja suhteellisen kosteuden tulee olla alle 85 %. Huolehdi hyvästä ilmanvaihdosta laitteen käyttökohteessa. Laitteen kummankin puolen ja seinän tai muiden esineiden välillä tulee olla vähintään 30,5 cm etäisyys, älä peitä tai rajoita sen tuuletusaukkoja. Laitetta on aina käytettävä tasaisella, vakaalla, puhtaalla, tulenkestävällä ja kuivalla alustalla, ja se on pidettävä poissa lasten ja sellaisten henkilöiden ulottuvilta, joilla on rajoittunut toimintakyky. Sijoita laite niin, että pääset aina käsiksi sen sähköpistokkeeseen. Laitteeseen kytketyn virtajohdon on oltava asianmukaisesti maadoitettu, ja sen on vastattava tuoteselosteen teknisiä tietoja.

Pura alustat ja puhdista ne huolellisesti samoin kuin kuivauskammio ennen ensimmäistä käyttöä.

Ruoan valinta ja esikäsittely

a) Käytä parasta laatua olevaa ruokaa. Hedelmissä ja vihanneksissa sesonkiaikana on enemmän ravintoaineita ja enemmän makua. Lihan, kalan ja siipikarjan tulee olla vähärasvaista ja tuoretta.
b) Älä käytä elintarvikkeita, joissa on mustelmia tai tahroja. Huonot hedelmät ja vihannekset voivat pilata koko erän.
c) Käytä aina vähärasvaista lihaa. Poista mahdollisimman paljon rasvaa ennen kuivaamista. HUOMAA: käytä paperipyyhkettä lihan alla kuivattaessa rasvaa imeytyäksesi.
d) Poista kaikki kuopat, iho tai ytimet.
e) Raasta, viipaloi tai viipaloi ruoka tasaiseksi. Viipaleiden paksuuden tulee olla 0,6–2 cm. Lihaa tulee leikata enintään 0,5 cm paksuiseksi.
f) Höyrytä tai paista liha 71 °C:seen (160 °F) ja siipikarja 74 °C:seen (165 °F) ruokalämpömittarilla mitattuna ennen kuivaamista.
g) Kammion sisällä oleva lämpötila on pidettävä 55–60 °C:ssa (130–140 °F) koko kuivausprosessin ajan.
h) Kalan kuivaaminen nykiksi vaatii paljon huomiota. Se on puhdistettava ja luut poistettava kunnolla ja huuhdeltava huolellisesti, jotta kaikki veri huuhtoutuu pois. Höyrytä tai paista kalaa 93 °C:ssa (200 °F) hiutaleiksi ennen kuivaamista.
i) Liota leikattuja hedelmiä joko sitruunamehussa tai ananasmehussa muutama minuutti ennen kuin asetat ne ritilälle.
j) Käytä askorbiinihapposeosta. Liuota noin 2-3 ruokalusikallista 1 litraan vettä. Liota hedelmäviipaleet liuokseen 2-3 minuuttia ja aseta sitten ritiläille.
k) Vahapäällysteiset hedelmät (viikunat, persikat, viinirypäleet, mustikat, luumut jne.) tulee kastaa kiehuvaan veteen vahan poistamiseksi. Tämä mahdollistaa kosteuden poistumisen helposti kuivattaessa.
l) Blanšointi voi esikäsitellä ruokaa kuivaamaan. Blanšointi ei tuhoa hyödyllisiä entsyymejä ja auttaa säilyttämään ravintoaineita. On kaksi tapaa blanšoida ruokaa:
    - Vesivalkaisu: käytä suurta pannua; täytä se puoliksi vedellä. Kuumenna vesi kiehuvaksi. Laita ruoka suoraan kiehuvaan veteen ja peitä. Poista kolmen minuutin kuluttua. Järjestä ruoka telineille.
    - Höyryvalkaisu: Kiehauta pohjaosassa 5-7 cm (2-3 tuumaa) vettä höyrykeittimellä. Laita ruoka höyrytyskoriin ja höyrytä 3-5 minuuttia. Poista höyrytetty ruoka ja aseta ritilälle.

Kukkien ja käsitöiden kuivaaminen

a) Kukkien tulee olla alusta alkaen kuivia, parhaiten poimittaessa kasteen kuivumisen jälkeen ja ennen yön kosteuden tuloa. Kuivaa kukat mahdollisimman pian poiminnan jälkeen.
b) Paras edellytys kukkien kuivaamiseen on kuiva, lämmin, pimeä, puhdas ja hyvin tuuletettu alue, mikä tekee kuivausrummusta ihanteellisen ympäristön. Kukat säilyttävät parhaan värin ja kunnon nopeasti kuivuessaan.
c) **A** alhaista lämpötilaa tulee käyttää luonnollisten öljyjen säilyttämiseksi.
d) Poista lehdet tai jos haluat säilyttää lehdet. Hävitä kaikki ruskeat tai vahingoittuneet lehdet.
e) Aseta tarjottimelle yhtenä kerroksena välttäen päällekkäisyyttä.
f) Kuivumisajat vaihtelevat huomattavasti kukan koosta ja lehtien määrästä riippuen. Kuivaa 38 °C:ssa (100 °F).
g) Taikinataidetta ja helmiä voidaan kuivata laitteessa, mutta kuivauslämpötilat voivat vaihdella.

Laitteen käyttö

1. Älä tuki kuivaimen takana ja luukun tuuletusaukkoja. Irrota kehys kuivausrummusta. Vuoraa kuivaimen teline kuivilla esineillä.
2. Aseta palat ritilälle niin, etteivät ne kosketa toisiaan. Älä mene päällekkäin tai anna tuotteen koskettaa. Tuotteiden välissä tulee olla riittävästi tilaa ilmankierrolle. Poista ylimääräinen vesi ruoasta (taputtele ruokaa paperipyyhkeellä tai lautasliinalla.) Liian paljon vettä voi laskea kuivausrummun lämpötilaa.

3. Virtakytkin päällä. Käännä lämpötilan säädin haluttuun lämpötila-asetukseen. Säädä lämpötilan säädintä tarpeen mukaan. On suositeltavaa sijoittaa uunin lämpömittari (ei sisälly toimitukseen) lämpötila-asetuksen valvomiseksi.
4. Käännä ajastinnuppi halutun kuivausajan kohdalle.
5. Esilämmitä kammiota 5-10 minuuttia ja aseta sitten ritilät sisään.
6. Varmista, että oven sivut ovat kiinni ja tiukasti kiinni kaapissa.
7. Kun asetettu aika on kulunut, laite lopettaa toiminnan. Voimme myös lopettaa sen toiminnan yksinkertaisesti painamalla On/Off-painiketta.
8. Kuivumisen aikana joidenkin tuotteiden pinnalle voi muodostua vesipisaroita. Ne voidaan poistaa kuivaamalla tuote puhtaalla pyyhkeellä tai paperipyyhkeellä. Käytä varovasti, kuivausrumpu kuumenee! HUOMAA: Kuivumisaika voi riippua useista tekijöistä, mukaan lukien suhteellinen kosteus, ilman lämpötila ja tuotteen paksuus, lämpötila ja rasvapitoisuus. Kuivaimen todellinen lämpötila perustuu ympäristön lämpötila 21 °C (70 °F). Jos kuivausrumpua ei käytetä noin 21 °C:n (70 °F) ympäristön lämpötiloissa, lämpötilan säätönupin osoittamaa lämpötilaa ei ehkä saavuteta.

Kuivausvinkkejä

- Älä aseta ruokia päällekkäin. Aseta ruoat ritilöille tasaisesti.
- Tarkista kuivuus 6 tunnin kuluttua ja tarkista sitten 2 tunnin välein, kunnes se on rapeaa, taipuisaa tai nahkamaista tuotteesta riippuen.
- Tarkista elintarvikkeet varmistaaksesi, että ne ovat täysin kuivia ennen poistamista. Avaa tai leikkaa muutaman näytteen keskiosa tarkistaaksesi sisäinen kuivuus. Jos ruoka on edelleen kosteaa, kuivaa pidempään.
- Merkitse jokaiseen astiaan ruoan nimi, kuivauspäivämäärä ja alkuperäinen paino.
- Asianmukainen säilytys on välttämätöntä ruoan laadun säilyttämiseksi. Pakkaa ruoka jäähtyneenä.
- Elintarvikkeet säilyvät pidempään, jos ne säilytetään viileässä, pimeässä ja kuivassa paikassa. Ihanteellinen säilytyslämpötila on 16 °C (60 °F) tai alhaisempi.
- Aseta kuivatut ruoat muovisiin pakastepusseihin ennen säilytystä metalli- tai lasiastioissa.
- Poista mahdollisimman paljon ilmaa ennen sulkemista.
- Tyhjiötiivistys on ihanteellinen kuivattujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.
- Ruoka kutistuu noin 1/4 - 1/2 alkuperäisestä koostaan ja painostaan kuivausprosessin aikana, joten paloja ei saa leikata liian pieniksi. 0,5 kg raakaa lihaa tuottaa noin 1/3 - 1/2 vähemmän nykimistä.
- Jos lämpö on asetettu liian korkeaksi, ruoka voi kovettua ja kuivua ulkopuolelta, mutta olla kosteaa sisältä. Jos lämpötila on liian alhainen, kuivausaika pitenee.

Puhdistaminen ja huolto

a) Puhdista telineet ja kuivauskammio ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja jokaisen käyttökerran jälkeen.
b) Aseta virtakytkin ja ajastimen nuppi "OFF"-asentoon, irrota sähköjohto pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen puhdistamista.
c) Irrota telineet kammiosta.
d) Pyyhi kuivauskammio puhtaaksi (sisältä ja ulkopuolelta) kostealla sienellä tai pesulappulla.
e) HUOMIO! Reunat voivat olla teräviä! Älä roisku vettä lämmityselementin päälle (sijaitsee näytön takana takakammion sisällä). Vesi voi vaurioittaa sähkökomponentteja ja lisätä sähköiskun vaaraa. ÄLÄ upota laitetta veteen.
f) Puhdista telineet lämpimällä, saippuavedellä. Huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa välittömästi.
g) Älä käytä puhdistukseen teräviä ja/tai metallisia esineitä (esim. terästharjaa tai metallista lastaa), sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintamateriaalia.
h) Älä puhdista laitetta happamilla aineilla, lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetuilla aineilla, ohennusaineilla, polttoaineilla, öljyillä tai muilla kemiallisilla aineilla, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta. Käytä laitteen pesuun vain mietoja, elintarviketurvallisia pesuaineita.

Ongelmien ratkaiseminen

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kosteutta säiliössä	Epätäydellinen kuivaus. Ruoka leikattu epätasaisesti, joten kuivuminen on epätäydellistä. Kuivatut ruoat, jotka jätetään huoneenlämpöön liian pitkäksi aikaa jäähtymisen jälkeen, kosteutta on päässyt takaisin elintarvikkeisiin.	Testaa ruoan kuivuus ennen kuin poistat sen kuivausrummusta. Leikkaa ruoat tasaisesti. Jäähdytä nopeasti ja pakkaa heti.
Homeet ruuan päällä	epätäydellinen kuivuminen. Ruoan kosteutta ei ole tarkastettu viikon sisällä. Säilytysastia ei ole ilmatiivis. Säilytyslämpötila liian lämmin/kosteus ruoassa. Kovettumista on saattanut tapahtua, mikä tarkoittaa, että ruoka kuivui liian korkeassa lämpötilassa ja ruoka kuivui ulkopuolelta, mutta ei kuivunut kokonaan sisältä.	Testaa useiden ruokapalojen kuivuus. tarkista säilytysastian kosteus viikon sisällä ja kuivaa ruoka sitten tarvittaessa. käytä ilmatiiviitä säilytysastioita. Säilytä elintarvikkeet viileässä paikassa, jonka lämpötila on 21 °C (70 °F) tai alle. Kuivatut ruoat sopivissa lämpötiloissa.
Ruskeat täplät vihanneksissa	Käytetty liian korkea kuivauslämpötila. Vihannekset kuivattiin liikaa.	Kuivaa ruoat sopivissa lämpötiloissa/käytä kuivausopasta viite. Tarkista usein ruokien kuivuus.
Ruoka tarttuu telineisiin	Ruokaa ei käännetä.	Tunnin kuivauksen jälkeen käytä lastalla ja käännä ruoat.

Käytettyjen laitteiden hävittäminen

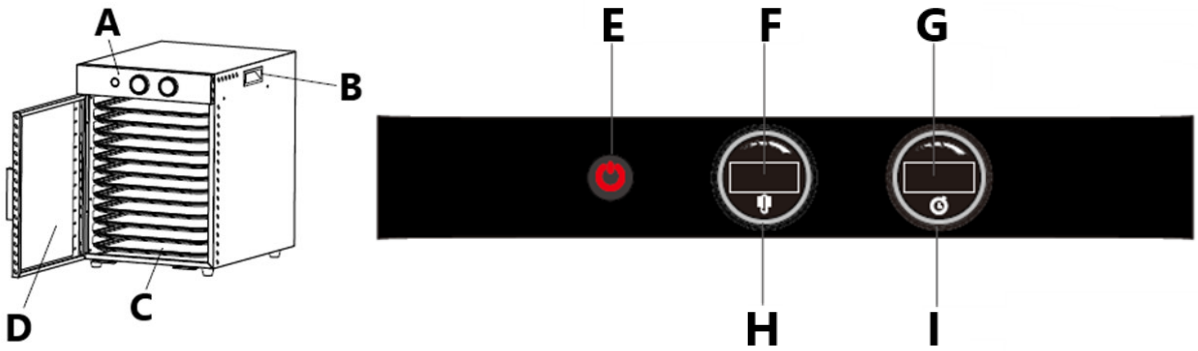
Älä hävitä laitetta yleisen kunnallisen jätehuollon kautta. Luovuta se sähkölaitteiden kierrätykseen erikoistuneeseen keräyspisteeseen. Tarkista tuotteessa, käyttöohjeessa ja pakkauksessa oleva symboli. Laitteen valmistamiseen käytetyt muovit voidaan kierrättää merkintöjen mukaisesti. Kierrättämällä jätteet asianmukaisesti annat merkittävän panoksen ympäristönsuojeluun.
Ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi tietoa paikallisista kierrätyslaitoksista.

Deze gebruikershandleiding is voor uw gemak vertaald met behulp van automatische vertaling. Er is redelijk wat inspanning geleverd voor het zo nauwkeurig verstrekken van een accurate vertaling; alleen is geen enkele geautomatiseerde vertaling perfect en het is ook niet de bedoeling dat zij menselijke vertalers gaan vervangen. De officiële gebruikershandleiding is de Engelse versie. Discrepanties of verschillen in de vertaling zijn niet bindend en hebben geen rechtsgevolgen voor naleving of handhaving. Bij vragen over de juistheid van de informatie in de gebruikershandleiding wordt verwezen naar de Engelse versie van die inhoud, die de officiële versie is.

Technische gegevens

Beschrijving parameter	Waarde parameter
Productnaam	Voedseldroger
Model	RCDA-26/8
Nominale spanning [V~] / frequentie [Hz]	230 / 50
Nominaal vermogen [W]	800
Beschermingsklasse	I
Afmetingen [breedte x diepte x hoogte; mm]	355x425x344
Gewicht [kg]	8,7
Dehydratatietemperatuur [°C]	20 ~ 90
Capaciteit [L]	26
Timer	Tot 24 uur
Aantal roosters	8
Roostergrootte [mm]	318x318

Beschrijving van het apparaat



A. Besturingspaneel
B. Hefhandvat
C. Planken
D. Glazen deur
E. Aan/Uit-knop
F. Temperatuurweergave
G. Timerweergave
H. Temperatuurregelknop (met de klok mee draaien verhoogt; tegen de klok in draaien verlaagt)
I. Timer-instelknop (met de klok mee draaien verhoogt; tegen de klok in draaien verlaagt)

Klaarmaken voor gebruik

De omgevingstemperatuur mag niet hoger zijn dan 40°C en de relatieve vochtigheid moet lager zijn dan 85%. Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. Er moet minimaal 30,5 cm afstand zijn tussen de zijkanten van het apparaat en de muur of andere objecten. De ventilatieopeningen mogen niet worden afgedekt of geblokkeerd. Het apparaat moet altijd worden gebruikt op een vlakke, stabiele, schone, brandvrije en droge ondergrond en buiten het bereik van kinderen en personen met beperkte mentale en sensorische functies. Plaats het apparaat zo dat u altijd bij de stekker kunt. Het op het apparaat aangesloten netsnoer moet correct geaard zijn en overeenkomen met de technische gegevens op het productetiket.

Haal de trays uit elkaar en maak ze grondig schoon, net als de droogkamer, vóór het eerste gebruik.

Keuze en voorbehandeling van voedsel

a) Gebruik alleen voedsel van de beste kwaliteit. Groenten en fruit uit het hoogseizoen bevatten meer voedingsstoffen en meer smaak. Vlees, vis en gevogelte moeten mager en vers zijn.
b) Gebruik geen voedsel met kneuzingen of vlekken. Bedorven fruit en groenten kunnen de hele partij bederven.
c) Gebruik altijd mager vlees. Verwijder zoveel mogelijk vet voordat u het gaat drogen.
LET OP: leg tijdens het drogen keukenpapier onder het vlees om vet te absorberen.
d) Verwijder eventuele pitten, schil en klokhuizen.
e) Versnipper, snijd of hak het voedsel in gelijkmatige stukken. De plakjes moeten tussen de 0,6 cm en 2 cm dik zijn. Vlees mag niet dikker zijn dan 0,5 cm.
f) Stoom of braad vlees tot 71 °C (160 °F) en gevogelte tot 74 °C (165 °F), gemeten met een voedselthermometer, voordat u het gaat drogen.
g) De temperatuur in de kamer moet tijdens het hele droogproces op 55°-60°C (130°-140°F) worden gehouden.
h) Het drogen van vis tot gedroogd vlees vergt veel aandacht. Het vlees moet goed schoongemaakt worden, ontbeend worden en grondig gespoeld worden om ervoor te zorgen dat al het bloed weggespoeld wordt. Stoom of bak de vis op 93°C (200°F) tot hij zacht is en droog hem vervolgens.
i) Week gesneden fruit een paar minuten in citroen- of ananassap voordat u het op de rekken legt.
j) Gebruik een mengsel van ascorbinezuur. Los ongeveer 2-3 eetlepels op in 1 liter water. Laat de fruitschijfjes 2-3 minuten in de oplossing weken en leg ze vervolgens op de roosters.
k) Fruit met een waslaagje (vijgen, perziken, druiven, bosbessen, pruimen, etc.) moet u in kokend water dompelen om de waslaag te verwijderen. Hierdoor kan vocht gemakkelijk ontsnappen tijdens het drogen.
l) Blancheren kan een voorbehandeling zijn om voedsel te drogen. Blancheren vernietigt geen nuttige enzymen en zorgt ervoor dat de voedingsstoffen behouden blijven. Er zijn twee manieren om voedsel te blancheren:
    - Blancheren in water: gebruik een grote pan en vul deze halfvol met water. Breng het water aan de kook. Doe het voedsel direct in het kokende water en dek het af. Na drie minuten verwijderen. Schik het voedsel op de rekken.
    - Blancheren met stoom: breng in een stoompan 5-7 cm water aan de kook in het onderste gedeelte. Doe het voedsel in het stoommandje en stoom het 3-5 minuten. Haal het gestoomde voedsel uit de oven en schik het op de rekken.

Bloemen en knutselwerkjes drogen

a) De bloemen moeten in eerste instantie droog zijn. Het beste is om ze te plukken nadat de dauw is opgedroogd en voordat de nachtelijke vochtigheid inzet. Droog de bloemen zo snel mogelijk na het plukken.
b) De beste omstandigheden om bloemen te drogen zijn een droge, warme, donkere, schone en goed geventileerde ruimte. Een droogapparaat is hiervoor de ideale plek. Bloemen behouden hun mooiste kleur en conditie als ze snel worden gedroogd.
c) **A** Er moet een lage temperatuur worden gebruikt om de natuurlijke oliën te behouden.
d) Verwijder de bladeren, of bewaar ze als u dat liever wilt. Gooi alle bruine of beschadigde bladeren weg.
e) Leg de ingrediënten in één enkele laag op de bakplaat, zonder dat ze elkaar overlappen.
f) De droogtijd kan aanzienlijk variëren, afhankelijk van de grootte van de bloem en de hoeveelheid blad. Drogen bij 38°C (100°F).
g) Deegversieringen en kralen kunnen in het apparaat worden gedroogd, maar de droogtemperaturen kunnen variëren.

Gebruik van het apparaat

1. Blokkeer de ventilatieopeningen achter de voedseldroger en op de deur niet. Verwijder het frame uit de voedseldroger. Plaats droge items in het rek van de voedseldroger.
2. Leg de stukken op de roosters, zodat ze elkaar niet raken. Zorg ervoor dat het product elkaar niet overlapt en elkaar niet raakt. Er moet voldoende ruimte tussen de producten zijn voor luchtcirculatie. Verwijder overtollig water van het voedsel (dep het voedsel af met een papieren handdoek of servet). Te veel water kan ervoor zorgen dat de temperatuur van de dehydrator daalt.
3. Aan/uit-knop aan. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuurstand. Pas de temperatuur indien nodig aan. Het is aan te raden om een oventhermometer (niet meegeleverd) in de voedseldroger te plaatsen om de ingestelde temperatuur in de gaten te houden.
4. Draai de timerknop naar de gewenste droogtijd.
5. Verwarm de kamer 5-10 minuten voor en plaats vervolgens de roosters erin.
6. Zorg ervoor dat de zijkanten van de deur gesloten zijn en stevig aan de kast vastzitten.
7. Zodra de ingestelde tijd verstreken is, stopt het apparaat met werken. We kunnen het ook stoppen door simpelweg op de aan/uit-knop te drukken.
8. Tijdens het drogen kunnen er waterdruppels op het oppervlak van sommige producten ontstaan. Deze kunnen verwijderd worden door het product te drogen met een schone handdoek of keukenpapier. Wees voorzichtig, de voedseldroger wordt heet!
   LET OP: De droogtijd is afhankelijk van verschillende factoren, waaronder de relatieve luchtvochtigheid, de luchttemperatuur en de dikte, temperatuur en het vetgehalte van het product. De werkelijke temperatuur van de dehydrator is gebaseerd op
   de omgevingstemperatuur van 21°C (70°F). Als de voedseldroger niet wordt gebruikt bij een omgevingstemperatuur van ongeveer 21°C (70°F), wordt de op de temperatuurregelknop aangegeven temperatuur mogelijk niet bereikt.

Droogtips

- Leg geen etenswaren over elkaar. Leg het voedsel plat op de rekken.
- Controleer na 6 uur of het droog is en controleer vervolgens elke 2 uur of het knapperig, soepel of leerachtig is, afhankelijk van het product.
- Controleer of het voedsel helemaal droog is voordat u het uit de vriezer haalt. Open of snijd een paar monsters doormidden om te controleren of ze van binnen droog zijn. Als het voedsel nog vochtig is, laat het dan langer drogen.
- Voorzie elke verpakking van een etiket met de naam van het voedingsmiddel, de datum van het drogen en het oorspronkelijke gewicht.
- Om de kwaliteit van uw voedsel te behouden, is het belangrijk dat u het goed bewaart. Verpak het voedsel pas als het is afgekoeld.
- Voedsel blijft langer houdbaar als u het op een koele, donkere en droge plaats bewaart. De ideale bewaartemperatuur is 16°C (60°F) of lager.
- Doe gedroogde voedingsmiddelen in plastic diepvrieszakken voordat u ze in metalen of glazen containers bewaart.
- Verwijder zoveel mogelijk lucht voordat u de verpakking afsluit.
- Vacuüm verpakken is ideaal voor het bewaren van gedroogde voedingsmiddelen.
- Tijdens het droogproces krimpt het voedsel ongeveer 1/4 tot 1/2 van de oorspronkelijke grootte en gewicht. Snijd het daarom niet te klein. 0,5 kg rauw vlees levert ongeveer 1/3 tot 1/2 minder gedroogd vlees op.
- Als de temperatuur te hoog staat, kan het voedsel aan de buitenkant hard en droog worden, terwijl het van binnen nog vochtig is. Als de temperatuur te laag is, duurt het langer voordat het product droog is.

Reiniging en onderhoud

a) Maak de rekken en de droogkamer schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en na ieder gebruik.

b) Zet de aan/uit-schakelaar en de timerknop op de stand "UIT" en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
c) Verwijder de rekken uit de kamer.
d) Veeg de droogkamer (van binnen en van buiten) schoon met een vochtige spons of washandje.
e) LET OP! Randen kunnen scherp zijn! Spat geen water op het verwarmingselement (dit bevindt zich achter het scherm aan de achterkant van de kamer). Water kan de elektrische componenten beschadigen en het risico op een elektrische schok vergroten. Dompel het apparaat NIET onder in water.
f) Maak de rekken schoon met warm water en zeep. Spoel af met schoon water en droog onmiddellijk af.
g) Gebruik voor het schoonmaken geen scherpe en/of metalen voorwerpen (bijv. een staalborstel of een metalen spatel) omdat deze het oppervlaktemateriaal van het apparaat kunnen beschadigen.
h) Reinig het apparaat niet met een zure substantie, middelen voor medische doeleinden, verdunners, brandstof, olie of andere chemische stoffen, omdat dit het apparaat kan beschadigen. Gebruik alleen milde, voedselveilige schoonmaakmiddelen om het apparaat te wassen.

Problemen oplossen

Probleem	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Vocht in de container	Onvolledige droging. Voedsel is ongelijk gesneden en daardoor niet volledig gedroogd. Gedroogde voedingsmiddelen die te lang op kamertemperatuur zijn bewaard nadat ze zijn afgekoeld, zorgen ervoor dat er weer vocht in de voedingsmiddelen komt.	Controleer of het voedsel droog is voordat u het uit de voedseldroger haalt. Snijd het voedsel gelijkmatig. Snel afkoelen en direct verpakken.
Schimmel op voedsel	onvolledige droging. Voedsel dat niet binnen een week op vochtgehalte is gecontroleerd. Opslagcontainer is niet luchtdicht. Te warme bewaartemperatuur/te vochtig voedsel. Mogelijk is er sprake van casehardening. Dit betekent dat het voedsel bij een te hoge temperatuur is gedroogd en het voedsel aan de buitenkant wel is gedroogd, maar aan de binnenkant niet volledig is gedroogd.	Controleer meerdere stukken voedsel op droogte. Controleer de bewaarcontainer binnen 1 week op vocht en droog het voedsel indien nodig opnieuw. Gebruik luchtdichte containers voor het bewaren. Bewaar voedsel op een koele plaats met een temperatuur van 21°C (70°F) of lager. Droog voedsel op de juiste temperatuur.
Bruine vlekken op groenten	Te hoge droogtemperatuur gebruikt. Groenten waren te droog.	Droog voedsel op de juiste temperatuur/gebruik de drooggids voor referentie. Controleer regelmatig of het voedsel niet te droog is.
Het eten blijft aan de rekken plakken	Het eten wordt niet omgedraaid.	Draai het voedsel na een uur drogen om met een spatel.

Afvoeren van gebruikte apparaten

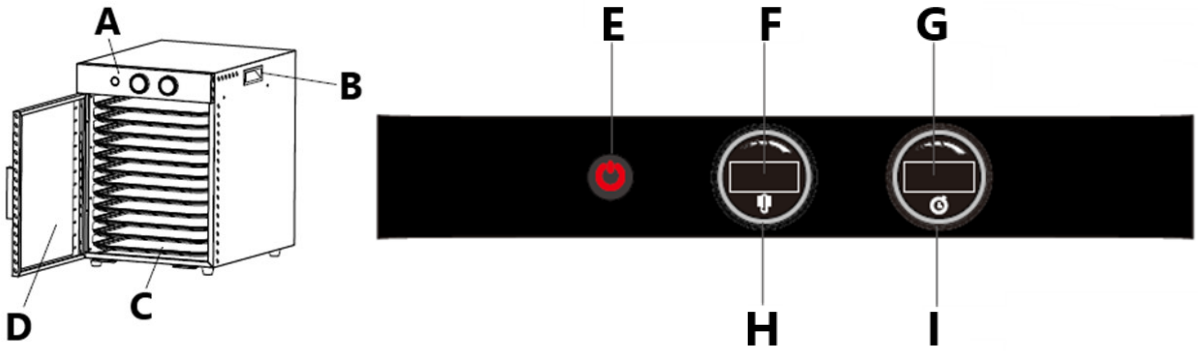
Gooi dit apparaat niet in gemeentelijke afvalsystemen. Lever het in bij een recycling- en verzamelpunt voor elektrische apparaten. Controleer het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing en de verpakking. De kunststoffen die voor de bouw van het apparaat zijn gebruikt, kunnen overeenkomstig hun markering worden gerecycleerd. Door te kiezen voor recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu. Neem contact op met plaatselijke autoriteiten voor informatie over plaatselijke recycling.

Denne bruksanvisningen er oversatt ved hjelp av maskinoversettelse. Det er gjort rimelige anstrengelser for å gi en nøyaktig oversettelse, men ingen automatisk oversettelse er perfekt, og det er heller ikke meningen at den skal erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle bruksanvisningen er den engelske versjonen. Eventuelle uoverensstemmelser eller forskjeller i oversettelsen er ikke bindende og har ingen juridisk virkning med hensyn til overholdelse eller håndhevelse. Hvis det oppstår spørsmål knyttet til nøyaktigheten av informasjonen i brukerhåndboken, henvises det til den engelske versjonen av innholdet, som er den offisielle versjonen.

Tekniske data

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi
Produktnavn	Matdehydrator
Modell	RCDA-26/8
Nominell spenning [V~] / frekvens [Hz]	230 / 50
Nominell effekt [W]	800
Beskyttelsesklasse	I
Mål [bredde x dybde x høyde; mm].	355 x 425 x 344
Vekt [kg]	8.7
Dehydreringstemperatur [°C]	20 ~ 90
Kapasitet [L]	26
Timer	Opptil 24 timer
Antall rister	8
Riststørrelse [mm]	318 x 318

Beskrivelse av enheten



A. Styrepanel
B. Løftehåndtak
C. Hyller
D. Glassdør
E. På/av-knapp
F. Temperaturvisning
G. Timer visning
H. Temperaturjusteringsknapp (roterende med klokken øker; mot klokken reduseres)
I. Timerjusteringsknott (roterende med klokken øker; mot klokken reduseres)

Klargjøring for bruk

Omgivelsestemperaturen må ikke være høyere enn 40 °C, og den relative luftfuktigheten bør være under 85 %. Sørg for god ventilasjon i rommet der apparatet brukes. Det skal være minst 30,5 cm avstand mellom hver side av enheten og veggen eller andre gjenstander, ikke dekk til eller begrense lufteåpningene. Apparatet skal alltid brukes når det er plassert på et jevnt, stabilt, rent, brannsikkert og tørt underlag, og det skal være utilgjengelig for barn og personer med begrensede mentale og sensoriske funksjoner. Plasser enheten slik at du alltid har tilgang til støpselet. Strømledningen som er koblet til apparatet, må være forskriftsmessig jordet og stemme overens med de tekniske opplysningene på produktetiketten.

Demonter brettene og rengjør dem grundig på samme måte som tørkekammeret før første gangs bruk.

Valg og forbehandling av mat

a) Bruk mat av beste kvalitet. Frukt og grønnsaker i høysesongen har flere næringsstoffer og mer smak. Kjøtt, fisk og fjærfe skal være magert og friskt.
b) Ikke bruk mat med blåmerker eller urenheter. Dårlige frukter og grønnsaker kan ødelegge hele partiet.
c) Bruk alltid magert kjøtt. Fjern så mye fett som mulig før du tørker.
MERK: bruk papirhåndkle under kjøtt når du tørker for å absorbere fett.
d) Fjern eventuelle groper, hud eller kjerner.
e) Riv, skjær eller del maten jevnt. Skiver skal være mellom 0,6 cm og 2 cm tykke. Kjøtt skal ikke kuttes mer enn 0,5 cm tykt.
f) Damp eller stek kjøtt til 71 °C (160 °F) og fjærfe til 74 °C (165 °F) målt med et mattermometer før dehydrering.
g) Temperaturen inne i kammeret må holdes på 55°-60°C (130°-140°F) gjennom hele tørkeprosessen.
h) Å tørke fisk til rykk krever mye oppmerksomhet. Det må rengjøres og utbenes skikkelig og skylles grundig for å sikre at alt blodet vaskes bort. Damp eller stek fisken ved 93°C (200°F) til den er flassende før den tørkes.
i) Bløtlegg oppskåret frukt i enten sitron- eller ananasjuice i noen minutter før den legges ut på ristene.
j) Bruk en askorbinsyreblanding. Løs opp ca 2-3 ss i 1 liter vann. Bløtlegg fruktskivene i løsningen i 2-3 minutter, og legg deretter på stativene.
k) Frukt med voksbelegg (fiken, fersken, druer, blåbær, svisker osv.) bør dyppes i kokende vann for å fjerne voksen. Dette gjør at fuktighet lett kan slippe ut ved dehydrering.
l) Blanchering kan forbehandle mat for dehydrering. Blanchering ødelegger ikke nyttige enzymer og hjelper til med å beholde næringsstoffer. Det er to måter å blanchere mat på:
    - Vannblanchering: bruk en stor panne; fyll den halvveis med vann. Kok opp vann. Legg maten direkte i kokende vann og dekk til. Fjern etter tre minutter. Ordne mat på stativene.
    - Dampblanchering: Kok opp 5-7 cm (2-3 tommer) vann ved å bruke en dampkoker i bunnen. Legg maten i en dampkurv og damp i 3-5 minutter. Fjern dampet mat og legg på stativer.

Tørking av blomster og håndverk

a) Blomstene skal være tørre til å begynne med, best om de plukkes etter at duggen har tørket og før nattfukten setter inn. Tørk blomstene så snart som mulig etter plukking.
b) Den beste betingelsen for å tørke blomster er et tørt, varmt, mørkt, rent og godt ventilert område, noe som gjør en dehydrator til en ideell setting. Blomster vil beholde den beste fargen og tilstanden når de tørkes raskt.
c) **EN** lav temperatur bør brukes for å beholde de naturlige oljene.
d) Strip av bladene eller om du foretrekker å beholde løvet. Kast eventuelle brune eller skadede blader.
e) Legg på brettet i ett lag, unngå overlapping.
f) Tørketidene vil variere betydelig avhengig av størrelsen på blomsten og mengden løvverk. Tørk ved 38°C (100°F).
g) Deigkunst og perler kan tørkes i apparatet, men tørketemperaturene kan variere.

Bruk av enheten

1. Ikke blokker ventilene bak dehydratoren og på døren. Fjern rammen fra dehydratoren. For dehydratorstativet med tørre gjenstander.
2. Legg bitene på ristene slik at de ikke berører hverandre. Ikke overlapp eller la produktet berøres. Det bør være nok plass mellom produktene for luftsirkulasjon. Fjern overflødig vann fra maten (dytt maten med et papirhåndkle eller serviett.) For mye vann kan føre til at dehydratortemperaturen synker.
3. Strømbryterknapp på. Vri temperaturknappen til ønsket temperaturinnstilling. Juster temperaturknappen etter behov. Det anbefales å plassere et ovnstermometer (ikke inkludert) i dehydratoren for å overvåke temperaturinnstillingen.
4. Vri tidsbryteren til ønsket tørketid.
5. Forvarm kammeret i 5-10 minutter, og sett deretter ristene inn.

6. Sørg for at sidene av døren er lukket og godt festet til skapet.
7. Når den innstilte tiden er ute, stopper apparatet. Vi kan også stoppe den ved å trykke på av/på-knappen.
8. Under dehydrering kan det dannes vanndråper på overflaten av enkelte produkter. Disse kan fjernes ved å tørke produktet med et rent håndkle eller papirhåndkle. Bruk med forsiktighet, dehydratoren blir varm!
   MERK: Tørketiden kan avhenge av flere faktorer, inkludert relativ fuktighet, lufttemperatur og produkttykkelse, temperatur og fettinnhold. Den faktiske temperaturen på dehydratoren er basert på omgivelsestemperaturen på 21°C (70°F). Hvis dehydratoren ikke brukes ved omgivelsestemperaturer på ca. 21°C (70°F), kan det hende at temperaturen angitt på temperaturkontrollknappen ikke nås.

Tørketips

- Ikke overlapp matvarer. Legg maten flatt på stativene.
- Sjekk tørrheten etter 6 timer, sjekk deretter hver 2. time til den er sprø, smidig eller læraktig avhengig av produktet.
- Sjekk maten for å sikre at de er helt tørre før de tas ut. Åpne eller kutt ned i midten av noen få prøver for å sjekke indre tørrhet. Hvis maten fortsatt er fuktig, dehydrer lenger.
- Merk hver beholder med matvarenavnet, tørkedatoen og den opprinnelige vekten.
- Riktig oppbevaring er avgjørende for å opprettholde kvalitetsmat. Pakk maten når den er avkjølt.
- Mat kan oppbevares lenger hvis den oppbevares på et kjølig, mørkt og tørt sted. Den ideelle lagringstemperaturen er 16°C (60°F) eller lavere.
- Legg tørket mat i fryseposer av plast før oppbevaring i metall- eller glassbeholdere.
- Fjern så mye luft som mulig før forsegling.
- Vakuumforsegling er ideell for oppbevaring av tørket mat.
- Mat vil krympe omtrent 1/4 til 1/2 av sin opprinnelige størrelse og vekt under dehydreringsprosessen, så biter bør ikke kuttes for små. 0,5 kg rått kjøtt vil gi omtrent 1/3 til 1/2 mindre rykk.
- Hvis varmen stilles for høyt, kan maten stivne og tørke på utsiden, men likevel være fuktig på innsiden. Hvis temperaturen er for lav, vil tørketiden øke.

Rengjøring og vedlikehold

a) Rengjør stativene og tørkekammeret før du bruker apparatet for første gang og etter hver bruk.
b) Sett strømbryteren og tidsbryteren til "AV"-posisjon, koble den elektriske ledningen fra stikkontakten. La apparatet avkjøles helt før rengjøring.
c) Fjern stativene fra kammeret.
d) Tørk tørkekammeret rent (innvendig og utvendig) med en fuktig svamp eller vaskeklut.
e) OBS!!! Kanter kan være skarpe! Ikke sprut vann på varmeelementet (plassert bak skjermen inne i kammeret på baksiden). Vann kan skade de elektriske komponentene og øke risikoen for elektrisk støt. IKKE senk apparatet i vann.
f) Rengjør stativene med varmt såpevann. Skyll med rent vann og tørk umiddelbart.
g) Ikke bruk skarpe gjenstander og/eller metallgjenstander til rengjøring (f.eks. stålbørste eller metallspatel), da disse kan skade apparatets overflatemateriale.
h) Enheten må ikke rengjøres med syreholdige stoffer, medisinske midler, fortynningsmidler, drivstoff, oljer eller andre kjemiske stoffer, da dette kan skade enheten. Bruk kun milde, næringsmiddelgodkjente vaskemidler til å vaske enheten.

Løsning av problemer

Problem	**Mulig årsak**	**Løsning**
Fuktighet i beholderen	Ufullstendig tørking. Mat kuttet ujevnt, og dermed ufullstendig tørking. Tørket mat som står i romtemperatur for lenge etter avkjøling, fuktighet har kommet inn i maten igjen.	Test maten for tørrhet før den tas ut av dehydratoren. Kutt maten jevnt. Avkjøl raskt og pakk umiddelbart.

Mugg på mat	ufullstendig tørking. Maten er ikke kontrollert for fuktighet innen en uke. Oppbevaringsbeholder ikke lufttett. Lagringstemperatur for varm/fuktighet i mat. Saksherding kan ha oppstått, noe som betyr at maten ble tørket ved for høy temperatur og maten ble tørket på utsiden, men ikke ferdigtørket på innsiden.	Test flere matbiter for tørrhet. sjekk oppbevaringsbeholderen innen 1 uke for fuktighet, og tørk deretter maten på nytt om nødvendig. bruk lufttette beholdere til oppbevaring. Oppbevar matvarer i kjølige områder som er 21 °C (70 °F) eller lavere. Tørr mat ved passende temperaturer.
Brune flekker på grønnsaker	For høy tørketemperatur brukt. Grønnsakene ble overtørket.	Tørk mat ved passende temperaturer/bruk tørkeguiden for referanse. Sjekk maten ofte for tørrhet.
Mat fester seg til stativene	Mat blir ikke snudd.	Etter en times dehydrering, bruk en slikkepott og snu maten.

Kassering av brukte enheter

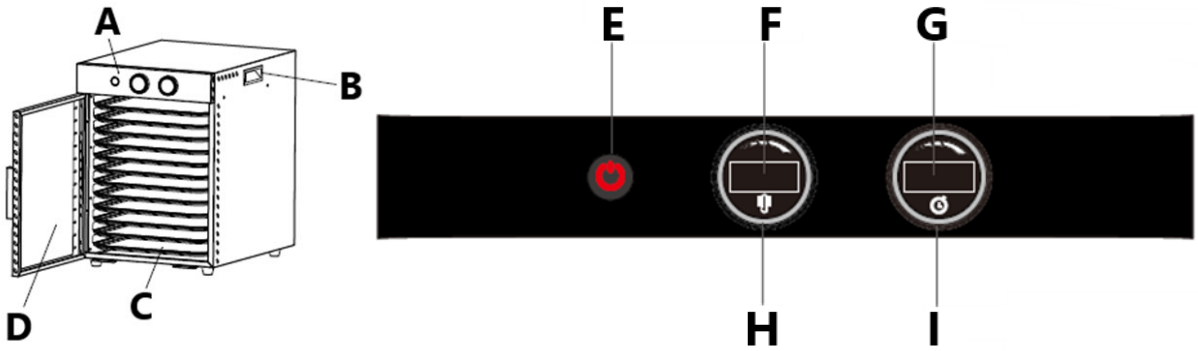
Apparatet må ikke kastes i det kommunale avfallssystemet. Lever den til et gjenvinnings- og innsamlingssted for elektriske apparater. Kontroller symbolet på produktet, bruksanvisningen og emballasjen. Plasten som brukes til å konstruere enheten, kan resirkuleres i henhold til merkingen. Når du velger å resirkulere, gir du et viktig bidrag til å beskytte miljøet.
Kontakt lokale myndigheter for informasjon om ditt lokale gjenvinningsanlegg.

För din bekvämlighet har denna bruksanvisning översatts med hjälp av maskinöversättning. Rimliga ansträngningar har gjorts för att tillhandahålla en korrekt översättning, men ingen automatiserad översättning är perfekt och är inte heller avsedd att ersätta mänskliga översättare. Den officiella bruksanvisningen är den engelska versionen. Eventuella avvikelser eller skillnader som kan ha uppstått i översättningen är inte bindande och har ingen rättslig verkan för efterlevnads- eller verkställighetsändamål. Om det uppstår frågor om huruvida informationen i användarhandboken är korrekt, hänvisar vi till den engelska versionen av innehållet, som är den officiella versionen.

Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde
Produktnamn	Matdehydrator
Modell	RCDA-26/8
Nominell spänning [V~] / frekvens [Hz]	230 / 50
Nominell effekt [W]	800
Isolationsklass	I
Mått [bredd x djup x höjd; mm]	355 x 425 x 344
Vikt [kg]	8,7
Uttorkningstemperatur [°C]	20 ~ 90
Kapacitet [L]	26
Timer	Upp till 24 timmar
Antal galler	8
Gallerstorlek [mm]	318 x 318

Beskrivning av apparaten



A. Kontrollpanel
B. Lyfthandtag
C. Hyllor
D. Glasdörr
E. På/av-knapp
F. Temperaturdisplay
G. Timerdisplay
H. Temperaturjusteringsratt (roterande medurs ökar, moturs minskar)
I. Timerjusteringsratt (roterande medurs ökar, moturs minskar)

Förberedelser för användning

Omgivningstemperaturen får inte överstiga 40°C och den relativa luftfuktigheten bör vara lägre än 85%. Se till att det finns god ventilation i rummet där apparaten används. Det bör vara minst 30,5 cm avstånd mellan varje sida av enheten och väggen eller andra föremål, täck inte eller begränsa dess luftventiler. Apparaten ska alltid användas när den är placerad på en jämn, stabil, ren, brandsäker och torr yta, och vara utom räckhåll för barn och personer med begränsade mentala och sensoriska funktioner. Placera apparaten så att du alltid har tillgång till stickproppen. Elkabeln som ansluts till apparaten måste vara ordentligt jordad och motsvara de tekniska uppgifterna på produktetiketten.

Ta isär brickorna och rengör dem noggrant på samma sätt som torkkammaren före första användningen.

Val och förbehandling av mat

a) Använd livsmedel av bästa kvalitet. Frukt och grönsaker under högsäsong har mer näringsämnen och mer smak. Kött, fisk och fågel ska vara magert och fräscht.
b) Använd inte mat med blåmärken eller fläckar. Dåliga frukter och grönsaker kan förstöra hela satsen.
c) Använd alltid magert kött. Ta bort så mycket fett som möjligt innan du torkar.
OBS: använd pappershandduk under kött när du torkar för att absorbera fett.
d) Ta bort eventuella gropar, hud eller kärnor.
e) Strimla, skiva eller tärna maten jämnt. Skivorna ska vara mellan 0,6 cm och 2 cm tjocka. Kött bör skäras högst 0,5 cm tjockt.
f) Ånga eller stek kött till 71 °C (160 °F) och fågel till 74 °C (165 °F) mätt med en mattermometer innan du torkar.
g) Temperaturen inuti kammaren måste hållas vid 55°-60°C (130°-140°F) under hela torkningsprocessen.
h) Att torka fisk till ryck kräver mycket uppmärksamhet. Det måste rengöras och urbenas ordentligt och sköljas noggrant för att säkerställa att allt blod sköljs bort. Ånga eller grädda fisken vid 93°C (200°F) tills den blir flagnig innan den torkas.
i) Blötlägg skuren frukt i antingen citron- eller ananasjuice i några minuter innan den läggs ut på galler.
j) Använd en askorbinsyrablandning. Lös upp cirka 2-3 matskedar i 1 liter vatten. Blötlägg fruktskivorna i lösningen i 2-3 minuter och lägg sedan på gallren.
k) Frukter med vaxbeläggning (fikon, persikor, vindruvor, blåbär, katrinplommon, etc.) bör doppas i kokande vatten för att få bort vaxet. Detta gör att fukt lätt kan släppa ut vid uttorkning.
l) Blanchering kan förbehandla mat för uttorkning. Blanchering förstör inte användbara enzymer och hjälper till att behålla näringsämnen. Det finns två sätt att blanchera mat:
   - Vattenblanchering: använd en stor kastrull; fyll den till hälften med vatten. Koka upp vatten. Lägg maten direkt i kokande vatten och täck över. Ta bort efter tre minuter. Ordna mat på gallren.
   - Ångblanchering: använd en ångkokare för att koka upp 5-7 cm (2-3 tum) vatten i den nedre delen. Lägg maten i ångkorg och ånga i 3-5 minuter. Ta bort ångad mat och placera på galler.

Torkning av blommor och hantverk

a) Blommorna ska vara torra till att börja med, bäst om de plockas efter att daggen torkat och innan nattfukten sätter in. Torka blommorna så snart som möjligt efter plockningen.
b) Det bästa villkoret för att torka blommor är ett torrt, varmt, mörkt, rent och välventilerat område, vilket gör en dehydrator till en idealisk miljö. Blommor kommer att behålla den bästa färgen och konditionen när de torkar snabbt.
c) **A** låg temperatur bör användas för att behålla de naturliga oljorna.
d) Skala av bladen eller om du föredrar att behålla bladverket. Kassera eventuella bruna eller skadade blad.
e) Lägg på brickan i ett enda lager, undvik överlappning.
f) Torktiderna kommer att variera avsevärt beroende på blommans storlek och mängden bladverk. Torka vid 38°C (100°F).
g) Degkonst och pärlor kan torkas i apparaten men torktemperaturerna kan variera.

Användning av apparaten

1. Blockera inte ventilerna bakom dehydratorn och på dörren. Ta bort ramen från dehydratorn. Fodra dehydratorstället med torra föremål.
2. Lägg bitarna på gallren så att de inte rör vid varandra. Överlappa inte och låt inte produkten vidröra den. Det bör finnas tillräckligt med utrymme mellan produkterna för luftcirkulation. Ta bort överflödigt vatten från maten (badda maten med en pappershandduk eller en servett.) För mycket vatten kan göra att dehydratorns temperatur sjunker.
3. Strömbrytarknapp på. Vrid temperaturvredet till önskad temperaturinställning. Justera temperaturvredet efter behov. Det rekommenderas att placera en ugnstermometer (ingår ej) i dehydratorn för att övervaka temperaturinställningen.

4. Vrid tidsratten till önskad torktid.
5. Förvärm kammaren i 5-10 minuter och lägg sedan gallren inuti.
6. Se till att dörrens sidor är stängda och ordentligt fastsatta i skåpet.
7. När den inställda tiden är slut stoppar apparaten driften. Vi kan också stoppa den genom att helt enkelt trycka på På/Av-knappen.
8. Under uttorkning kan vattendroppar bildas på ytan av vissa produkter. Dessa kan tas bort genom att torka produkten med en ren handduk eller pappershandduk. Använd med försiktighet, dehydratorn blir varm!
   OBS: Torktiden kan bero på flera faktorer, inklusive relativ fuktighet, lufttemperatur och produkttjocklek, temperatur och fetthalt. Den faktiska temperaturen på dehydratorn baseras på den omgivande temperaturen på 21°C (70°F). Om dehydratorn inte används vid omgivningstemperaturer på cirka 21°C (70°F), kan det hända att temperaturen som anges på temperaturkontrollratten inte uppnås.

Torktips

- Överlappa inte maten. Lägg maten platt på hyllorna.
- Kontrollera torrheten efter 6 timmar, kontrollera sedan varannan timme tills den är knaprig, böjlig eller läderlik beroende på produkt.
- Kontrollera maten för att se till att de är helt torra innan de tas ut. Öppna eller skär ner mitten av några prover för att kontrollera inre torrhet. Om maten fortfarande är fuktig, torka ut längre.
- Märk varje behållare med livsmedelsnamn, torkdatum och originalvikt.
- Korrekt förvaring är avgörande för att upprätthålla kvalitetsmat. Förpacka maten när den är kall.
- Livsmedel kan förvaras längre om de förvaras på en sval, mörk och torr plats. Den idealiska lagringstemperaturen är 16°C (60°F) eller lägre.
- Placera torkad mat i fryspåsar av plast innan de förvaras i metall- eller glasbehållare.
- Ta bort så mycket luft som möjligt innan tätning.
- Vakuumförsegling är idealisk för att förvara torkad mat.
- Mat kommer att krympa ungefär 1/4 till 1/2 av sin ursprungliga storlek och vikt under uttorkningsprocessen, så bitar bör inte skäras för små. 0,5 kg rått kött ger ungefär 1/3 till 1/2 mindre ryckig.
- Om värmen ställs in för högt kan maten stelna och torka på utsidan, men ändå vara fuktig på insidan. Om temperaturen är för låg kommer torktiden att öka.

Rengöring och underhåll

a) Rengör hyllorna och torkrummet innan du använder apparaten för första gången och efter varje användning.
b) Ställ strömbrytaren och timerknappen i läge "OFF", koppla ur elkabeln från eluttaget. Låt apparaten svalna helt innan rengöring.
c) Ta bort ställen från kammaren.
d) Torka av torkkammaren (invändigt och utvändigt) med en fuktig svamp eller tvättlapp.
e) OBS! Kanterna kan vara vassa! Stänk inte vatten på värmeelementet (placerat bakom skärmen inne i kammaren på baksidan). Vatten kan skada de elektriska komponenterna och ökar risken för elektriska stötar. Sänk INTE ner apparaten i vatten.
f) Rengör ställen med varmt tvålvatten. Skölj med rent vatten och torka omedelbart.
g) Använd inte vassa föremål och/eller metallföremål för rengöring (t.ex. en stålborste eller en metallspatel) eftersom de kan skada apparatens ytmaterial.
h) Rengör inte apparaten med syrahaltiga ämnen, medel för medicinska ändamål, förtunningsmedel, bränsle, oljor eller andra kemiska ämnen eftersom det kan skada apparaten. Använd endast milda, livsmedelssäkra rengöringsmedel för att tvätta apparaten.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning

Fukt i behållaren	Ofullständig torkning. Maten skärs ojämnt, vilket leder till ofullständig torkning. Torkad mat som lämnas i rumstemperatur för länge efter kylning, fukt har kommit in i maten igen.	Testa maten för torrhet innan den tas ur torktumlaren. Skär maten jämnt. Kyl snabbt och packa omedelbart.
Mögel på mat	ofullständig torkning. Maten kontrolleras inte för fukt inom en vecka. Förvaringsbehållare ej lufttät. Förvaringstemperatur för varm/fukt i mat. Fallhärdning kan ha inträffat, vilket betyder att maten torkades vid för hög temperatur och maten torkades på utsidan men inte färdigtorkade på insidan.	Testa flera matbitar för torrhet. kontrollera förvaringsbehållaren inom 1 vecka för fukt, torka sedan om maten om det behövs. använd lufttäta behållare för förvaring. Förvara mat i svala utrymmen som är 21°C (70°F) eller lägre. Torka mat vid lämplig temperatur.
Bruna fläckar på grönsaker	För hög torktemperatur som används. Grönsaker var övertorkade.	Torka mat vid lämpliga temperaturer/använd torkguiden för hänvisning. Kontrollera maten ofta för torrhet.
Mat fastnar på hyllorna	Mat som inte vänds.	Efter en timmes uttorkning, använd en spatel och vänd på maten.

Kassera använda enheter

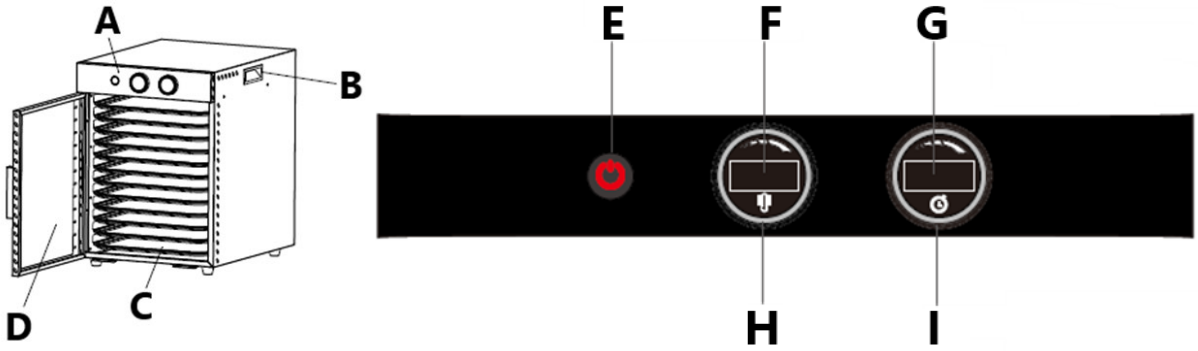
Släng inte apparaten i kommunala avfallssystem. Lämna den till en återvinnings- och insamlingsplats för elektriska och elektroniska apparater. Kontrollera symbolen på produkten, bruksanvisningen och förpackningen. Plasterna som använts för att konstruera apparaten kan återvinnas i överensstämmelse med deras märkning. Genom att välja att återvinna gör du en viktig insats för att skydda vår miljö.
Kontakta lokala myndigheter för information om din lokala återvinningsanläggning.

Este Manual do Utilizador foi traduzido para sua conveniência através de tradução automática. Foram feitos esforços razoáveis para fornecer uma tradução exata; no entanto, nenhuma tradução automática é perfeita nem se destina a substituir os tradutores humanos. O Manual do Utilizador oficial é a versão em inglês. Quaisquer discrepâncias ou diferenças criadas na tradução não são vinculativas e não têm qualquer efeito jurídico para efeitos de cumprimento ou execução. Se surgirem questões relacionadas com a exatidão das informações contidas no Manual do Utilizador, consulte a versão inglesa desses conteúdos, que é a versão oficial.

Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro
Nome do produto	Desidratador de alimentos
Modelo	RCDA-26/8
Tensão nominal [V~] / frequência [Hz]	230 / 50
Potência nominal [W]	800
Classe de proteção	I
Dimensões [largura x profundidade x altura; mm]	355 x 425 x 344
Peso [kg]	8,7
Temperatura de desidratação [°C]	20 ~ 90
Capacidade [L]	26
Temporizador	Até 24 h
Número de grelhas	8
Tamanho da grelha [mm]	318 x 318

Descrição do dispositivo



A. Painel de controlo
B. Alça de elevação
C. Prateleiras
D. Porta de vidro
E. Botão liga/desliga
F. Mostrador da temperatura
G. Exibição do temporizador
H. Botão de ajuste de temperatura (girando no sentido horário aumenta; no sentido anti-horário diminui)
I. Botão de ajuste do temporizador (girando no sentido horário aumenta; no sentido anti-horário diminui)

Preparação para utilização

A temperatura do ambiente não deve ser superior a 40°C e a humidade relativa deve ser inferior a 85%. Assegurar uma boa ventilação na sala onde o aparelho está a ser utilizado. Deve haver pelo menos 30,5 cm de distância entre cada lado do dispositivo e a parede ou outros objetos. Não cubra ou restrinja suas saídas de ar. O aparelho deve ser sempre utilizado numa superfície plana, estável, limpa, à prova de fogo e seca, e deve estar fora do alcance de crianças e de pessoas com funções mentais e sensoriais limitadas. Posicione o aparelho de forma a ter sempre acesso à ficha de alimentação. O cabo de alimentação ligado ao aparelho deve estar corretamente ligado à terra e corresponder aos dados técnicos indicados na etiqueta do produto.

Desmonte as bandejas e limpe-as cuidadosamente, assim como a câmara de secagem, antes do primeiro uso.

Escolha e pré-tratamento dos alimentos

a) Use alimentos da melhor qualidade. Frutas e vegetais na alta temporada têm mais nutrientes e mais sabor. Carnes, peixes e aves devem ser magros e frescos.
b) Não utilize alimentos com hematomas ou manchas. Frutas e vegetais ruins podem estragar todo o lote.
c) Use sempre carnes magras. Remova o máximo de gordura possível antes de desidratar. OBSERVAÇÃO: use papel-toalha sob a carne ao desidratá-la para absorver a gordura.
d) Remova quaisquer caroços, peles ou núcleos.
e) Desfie, fatie ou corte os alimentos uniformemente. As fatias devem ter entre 0,6 cm e 2 cm de espessura. As carnes devem ser cortadas com no máximo 0,5 cm de espessura.
f) Cozinhe a carne no vapor ou asse a 71 °C (160 °F) e as aves a 74 °C (165 °F), medido com um termômetro de alimentos, antes de desidratar.
g) A temperatura dentro da câmara deve ser mantida entre 55°-60°C (130°-140°F) durante todo o processo de secagem.
h) Secar peixe para fazer carne seca requer muita atenção. Ele deve ser limpo e desossado adequadamente e enxaguado cuidadosamente para garantir que todo o sangue seja removido. Cozinhe o peixe no vapor ou asse a 93°C (200°F) até ficar em flocos antes de desidratar.
i) Deixe as frutas cortadas de molho em suco de limão ou abacaxi por alguns minutos antes de colocá-las nas prateleiras.
j) Use uma mistura de ácido ascórbico. Dissolva aproximadamente 2-3 colheres de sopa em 1 litro de água. Mergulhe as fatias de fruta na solução por 2 a 3 minutos e depois coloque-as nas prateleiras.
k) Frutas com revestimento de cera (figos, pêssegos, uvas, mirtilos, ameixas, etc.) devem ser mergulhadas em água fervente para remover a cera. Isso permite que a umidade escape facilmente durante a desidratação.
l) O escaldamento pode pré-tratar os alimentos para desidratação. O escaldamento não destrói enzimas úteis e ajuda a reter nutrientes. Existem duas maneiras de escaldar alimentos:
    - Escalda em água: use uma panela grande e encha-a até a metade com água. Leve a água para ferver. Coloque os alimentos diretamente na água fervente e tampe. Retire após três minutos. Arrume os alimentos nas prateleiras.
    - Escalda a vapor: usando uma panela para cozimento a vapor, ferva de 5 a 7 cm (2 a 3 polegadas) de água na parte inferior. Coloque os alimentos na cesta de cozimento a vapor e cozinhe no vapor por 3 a 5 minutos. Retire os alimentos cozidos no vapor e arrume-os em prateleiras.

Secagem de flores e artesanato

a) As flores devem estar secas no início, sendo melhor colhidas depois que o orvalho secar e antes que a umidade noturna se instale. Seque as flores o mais rápido possível após a colheita.
b) A melhor condição para secar flores é uma área seca, quente, escura, limpa e bem ventilada, o que torna o desidratador um ambiente ideal. As flores manterão a melhor cor e condição quando secas rapidamente.
c) **UM** deve-se usar baixa temperatura para reter os óleos naturais.
d) Retire as folhas ou, se preferir, mantenha a folhagem. Descarte quaisquer folhas marrons ou danificadas.
e) Coloque na bandeja em uma única camada, evitando sobreposições.
f) O tempo de secagem varia consideravelmente dependendo do tamanho da flor e da quantidade de folhagem. Secar a 38°C (100°F).
g) Artes em massa e contas podem ser secas no aparelho, mas as temperaturas de secagem podem variar.

Utilização do dispositivo

1. Não bloqueie as aberturas atrás do desidratador e na porta. Remova a estrutura do desidratador. Forre o suporte do desidratador com itens secos.

2. Coloque os pedaços nas grelhas de modo que não toquem uns nos outros. Não sobreponha nem deixe que o produto se toque. Deve haver espaço suficiente entre os produtos para circulação de ar. Remova o excesso de água dos alimentos (seque-os com uma toalha de papel ou guardanapo). Muita água pode fazer com que a temperatura do desidratador caia.
3. Botão liga/desliga ligado. Gire o botão de temperatura para a configuração desejada. Ajuste o botão de temperatura conforme necessário. É recomendável colocar um termômetro de forno (não incluído) no desidratador para monitorar a configuração de temperatura.
4. Gire o botão de tempo para o tempo de secagem desejado.
5. Pré-aqueça a câmara por 5 a 10 minutos e depois coloque as grelhas lá dentro.
6. Certifique-se de que as laterais da porta estejam fechadas e firmemente presas ao gabinete.
7. Quando o tempo definido terminar, o aparelho para de funcionar. Também podemos interromper seu funcionamento simplesmente pressionando o botão Liga/Desliga.
8. Durante a desidratação, gotas de água podem se formar na superfície de alguns produtos. Elas podem ser removidas secando o produto com uma toalha limpa ou papel-toalha. Use com cuidado, o desidratador esquenta!
   OBSERVAÇÃO: O tempo de secagem pode depender de vários fatores, incluindo umidade relativa, temperatura do ar e espessura do produto, temperatura e teor de gordura. A temperatura real do desidratador é baseada em
   a temperatura ambiente de 21°C (70°F). Se o desidratador não for usado em temperaturas ambientes de cerca de 21°C (70°F), a temperatura indicada no botão de controle de temperatura pode não ser atingida.

Dicas de secagem

- Não sobreponha os alimentos. Coloque os alimentos sobre as prateleiras.
- Verifique a secura após 6 horas e depois a cada 2 horas até que esteja crocante, flexível ou coriáceo, dependendo do produto.
- Verifique se os alimentos estão completamente secos antes de retirá-los. Abra ou corte ao meio algumas amostras para verificar a secura interna. Se os alimentos ainda estiverem úmidos, desidrate por mais tempo.
- Etiquete cada recipiente com o nome do alimento, a data de secagem e o peso original.
- O armazenamento adequado é essencial para manter a qualidade dos alimentos. Embale os alimentos quando estiverem frios.
- Os alimentos podem ser conservados por mais tempo se armazenados em local fresco, escuro e seco. A temperatura ideal de armazenamento é de 16°C (60°F) ou menos.
- Coloque os alimentos secos em sacos plásticos para congelador antes de armazená-los em recipientes de metal ou vidro.
- Retire o máximo de ar possível antes de selar.
- A selagem a vácuo é ideal para conservar alimentos secos.
- Os alimentos encolherão aproximadamente 1/4 a 1/2 do seu tamanho e peso originais durante o processo de desidratação, portanto os pedaços não devem ser cortados muito pequenos. 0,5 kg de carne crua renderá cerca de 1/3 a 1/2 menos de carne seca.
- Se o calor estiver muito alto, os alimentos podem endurecer e secar por fora, mas permanecer úmidos por dentro. Se a temperatura estiver muito baixa, o tempo de secagem aumentará.

Limpeza e manutenção

a) Limpe as prateleiras e a câmara de secagem antes de usar o aparelho pela primeira vez e após cada uso.
b) Coloque o interruptor de energia e o botão do timer na posição "OFF" e desconecte o cabo elétrico da tomada. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpá-lo.
c) Remova as prateleiras da câmara.
d) Limpe a câmara de secagem (por dentro e por fora) com uma esponja úmida ou pano.

e) ATENÇÃO! As bordas podem ser afiadas! Não espirre água no elemento de aquecimento (localizado atrás da tela dentro da câmara na parte traseira). A água pode danificar os componentes elétricos e aumenta o risco de choque elétrico. NÃO mergulhe o aparelho em água.
f) Limpe as prateleiras com água morna e sabão. Enxágue com água limpa e seque imediatamente.
g) Não utilizar objetos afiados e/ou metálicos para a limpeza (por exemplo, uma escova de arame ou uma espátula metálica), pois podem danificar a superfície do aparelho.
h) Não limpe o aparelho com substâncias ácidas, agentes para fins médicos, diluentes, combustível, óleos ou outras substâncias químicas, pois podem danificar o aparelho. Utilize apenas detergentes suaves e seguros para alimentos para lavar o aparelho.

Resolução de problemas

Problema	**Causa possível**	**Solução**
Umidade no recipiente	Secagem incompleta. Alimentos cortados de forma irregular, resultando em secagem incompleta. Alimentos secos deixados em temperatura ambiente por muito tempo após o resfriamento apresentam umidade novamente.	Teste a secura dos alimentos antes de retirá-los do desidratador. Corte os alimentos uniformemente. Deixe esfriar rapidamente e embale imediatamente.
Mofo na comida	secagem incompleta. Alimentos não verificados quanto à umidade dentro de uma semana. Recipiente de armazenamento não hermético. Temperatura de armazenamento muito alta/alimento com umidade. Pode ter ocorrido endurecimento superficial, o que significa que o alimento foi seco em temperatura muito alta e ficou seco por fora, mas não completamente seco por dentro.	Teste vários pedaços de comida para verificar se estão secos. Verifique a umidade do recipiente de armazenamento dentro de 1 semana e, em seguida, seque novamente os alimentos, se necessário. Use recipientes herméticos para armazenamento. Armazene os alimentos em locais frescos, com temperatura igual ou inferior a 21°C (70°F). Alimentos secos em temperaturas apropriadas.
Manchas marrons em vegetais	Temperatura de secagem muito alta. Os vegetais estavam muito secos.	Alimentos secos em temperaturas adequadas/use o guia de secagem para referência. Verifique frequentemente se os alimentos estão secos.
A comida está grudada nas prateleiras	A comida não está sendo virada.	Após uma hora de desidratação, use uma espátula e vire os alimentos.

Descarte de dispositivos usados

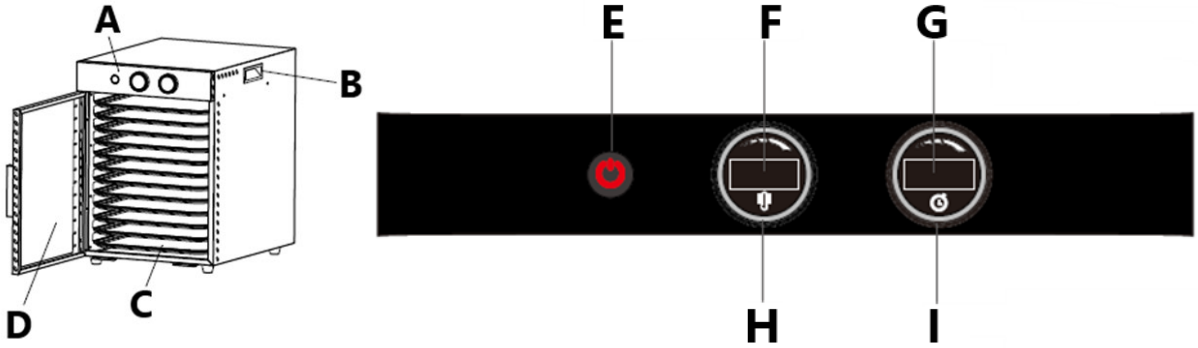
Não eliminar este aparelho nos sistemas de resíduos urbanos. Entregue-o a um ponto de reciclagem e recolha de aparelhos elétricos e eletrodomésticos. Verificar o símbolo no produto, no manual de instruções e na embalagem. Os plásticos utilizados para construir o dispositivo podem ser reciclados de acordo com as suas marcações. Ao optar por reciclar, está a dar um contributo significativo para a proteção do nosso ambiente. Contactar as autoridades locais para obter informações sobre as instalações de reciclagem locais.

Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vynaložili sme primeranú snahu o poskytnutie presného prekladu, avšak žiadny automatický preklad nie je dokonalý a nemá nahradiť ľudských prekladateľov. Oficiálna používateľská príručka je v anglickom jazyku. Akékoľvek nezrovnalosti alebo rozdiely, ku ktorým došlo v procese prekladu, nie sú záväzné a nemajú žiadny právny účinok na účely dodržiavania alebo presadzovania predpisov. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti informácií obsiahnutých v používateľskej príručke, pozrite si jej anglickú verziu, ktorá predstavuje oficiálnu verziu.

Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra
Názov produktu	Sušička potravín
Model	RCDA-26/8
Menovité napätie [V~]/frekvencia [Hz]	230 / 50
Menovitý výkon [W]	800
Trieda ochrany	I
Rozmery [šírka x hĺbka x výška; mm]	355 x 425 x 344
Hmotnosť [kg]	8,7
Teplota dehydratácie [°C]	20 ~ 90
Kapacita [L]	26
Časovač	Až 24 hod
Počet roštov	8
Veľkosť roštu [mm]	318 x 318

Popis zariadenia



A. Ovládací panel
B. Zdvíhacia rukoväť
C. Poličky
D. Sklenené dvere
E. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
F. Zobrazenie teploty
G. Displej časovača
H. Gombík na nastavenie teploty (otáčanie v smere hodinových ručičiek sa zvyšuje, proti smeru hodinových ručičiek sa znižuje)
I. Gombík na nastavenie časovača (otáčanie v smere hodinových ručičiek sa zvyšuje, proti smeru hodinových ručičiek sa znižuje)

Príprava na použitie

Teplota prostredia nesmie byť vyššia ako 40 °C a relatívna vlhkosť by mala byť nižšia ako 85 %. Zabezpečte dobré vetranie miestnosti, v ktorej sa zariadenie používa. Medzi každou stranou zariadenia a stenou alebo inými predmetmi by mala byť vzdialenosť aspoň 30,5 cm, nezakrývajte ani neobmedzujte jeho vetracie otvory. Zariadenie by sa malo vždy používať na rovnom, stabilnom, čistom, ohňovzdornom a suchom povrchu a malo by byť mimo dosahu detí a osôb s obmedzenými mentálnymi a zmyslovými funkciami. Zariadenie umiestnite tak, aby ste mali vždy prístup k zástrčke. Napájací kábel pripojený k zariadeniu musí byť riadne uzemnený a musí zodpovedať technickým údajom na štítku výrobku.

Pred prvým použitím rozložte podnosy a dôkladne ich vyčistite rovnako ako sušiacu komoru.

Výber a predúprava potravín

a) Používajte potraviny najvyššej kvality. Ovocie a zelenina v hlavnej sezóne majú viac živín a viac chuti. Mäso, ryby a hydina by mali byť chudé a čerstvé.
b) Nepoužívajte jedlo s modrinami alebo škvrnami. Zlé ovocie a zelenina môžu pokaziť celú dávku.
c) Vždy používajte chudé mäso. Pred dehydratáciou odstráňte čo najviac tuku.
POZNÁMKA: Pri dehydratácii používajte pod mäso papierovú utierku, aby absorbovala tuk.
d) Odstráňte všetky jamky, šupku alebo jadrá.
e) Nakrájajte, nakrájajte alebo nakrájajte jedlo rovnomerne. Plátky by mali mať hrúbku od 0,6 cm do 2 cm. Mäso by malo byť nakrájané na hrúbku maximálne 0,5 cm.
f) Mäso naparujte alebo pečte na 71 °C (160 °F) a hydinu na 74 °C (165 °F) podľa merania teplomerom pred sušením.
g) Teplota vo vnútri komory sa musí počas procesu sušenia udržiavať na 55°-60°C (130°-140°F).
h) Sušenie rýb na jerky si vyžaduje veľkú pozornosť. Musí sa riadne vyčistiť a vykostiť a dôkladne opláchnuť, aby sa zmyla všetka krv. Pred dehydratáciou ryby naparujte alebo pečte pri teplote 93 °C (200 °F), kým sa nezošupnú.
i) Namočte nakrájané ovocie na niekoľko minút do citrónovej alebo ananásovej šťavy a potom ich umiestnite na stojany.
j) Použite zmes kyseliny askorbovej. Približne 2-3 polievkové lyžice rozpustite v 1 litri vody. Plátky ovocia namočte do roztoku na 2-3 minúty a potom ich položte na stojany.
k) Ovocie s voskovým povlakom (figy, broskyne, hrozno, čučoriedky, sušené slivky atď.) ponorte do vriacej vody, aby sa odstránil vosk. To umožňuje ľahký únik vlhkosti pri dehydratácii.
l) Blanšírovanie môže potraviny vopred upraviť na dehydratáciu. Blanšírovanie neničí užitočné enzýmy a pomáha zachovať živiny. Existujú dva spôsoby blanšírovania jedla:
   - Blanšírovanie vodou: použite veľkú panvicu; naplňte ju do polovice vodou. Priveďte vodu do varu. Vložte jedlo priamo do vriacej vody a prikryte. Odstráňte po troch minútach. Umiestnite jedlo na stojany.
   - Blanšírovanie parou: pomocou parného hrnca priveďte 5-7 cm (2-3 palce) vody do varu v spodnej časti. Potraviny vložte do parného koša a naparujte 3-5 minút. Odstráňte dusené jedlo a poukladajte na stojany.

Sušenie kvetov a remeslá

a) Kvety by mali byť na začiatku suché, najlepšie ak ich zbierate po zaschnutí rosy a skôr, ako nastúpi nočná vlhkosť. Kvety sušte čo najskôr po zbere.
b) Najlepšou podmienkou na sušenie kvetov je suché, teplé, tmavé, čisté a dobre vetrané miesto, vďaka čomu je sušička ideálnym prostredím. Pri rýchlom sušení si kvety zachovajú najlepšiu farbu a stav.
c) **A** Na uchovanie prírodných olejov by sa mala používať nízka teplota.
d) Odstráňte listy alebo ak chcete, aby ste si ponechali listy. Zlikvidujte všetky hnedé alebo poškodené listy.
e) Umiestnite na podnos v jednej vrstve, aby sa zabránilo prekrývaniu.
f) Doba schnutia sa bude značne líšiť v závislosti od veľkosti kvetu a množstva listov. Sušte pri teplote 38 °C (100 °F).
g) Cesto a guľôčky možno sušiť v spotrebiči, ale teploty sušenia sa môžu líšiť.

Používanie zariadenia

1. Neblokujte vetracie otvory za sušičkou a na dverách. Vyberte rám zo sušičky. Stojan na sušičku vysteľte suchým riadom.
2. Kúsky položte na rošty tak, aby sa navzájom nedotýkali. Neprekrývajte a nedovoľte, aby sa výrobok dotýkal. Medzi výrobkami by mal byť dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu. Odstráňte prebytočnú vodu z jedla (utrite jedlo papierovou utierkou alebo obrúskom.) Príliš veľa vody môže spôsobiť pokles teploty sušičky.

3. Tlačidlo vypínača zapnuté. Otočte ovládač teploty na požadované nastavenie teploty. Nastavte gombík teploty podľa potreby. Odporúča sa umiestniť teplomer rúry (nie je súčasťou dodávky) do sušičky na sledovanie nastavenia teploty.
4. Otočte časovačom na požadovaný čas sušenia.
5. Predhrievajte komoru na 5-10 minút a potom vložte mriežky dovnútra.
6. Uistite sa, že sú strany dvierok zatvorené a pevne pripevnené ku skrinke.
7. Po uplynutí nastaveného času zariadenie zastaví prevádzku. Jeho činnosť môžeme zastaviť aj jednoduchým stlačením tlačidla On/Off.
8. Počas dehydratácie sa môžu na povrchu niektorých produktov vytvárať kvapky vody. Tie je možné odstrániť vysušením produktu čistou utierkou alebo papierovou utierkou. Používajte opatrne, sušička sa zahrieva!
   POZNÁMKA: Doba schnutia môže závisieť od niekoľkých faktorov, vrátane relatívnej vlhkosti, teploty vzduchu a hrúbky produktu, teploty a obsahu tuku. Skutočná teplota sušičky je založená na okolitá teplota 21°C (70°F). Ak sa sušička nepoužíva pri teplote okolia okolo 21 °C (70 °F), teplota uvedená na ovládači teploty sa nemusí dosiahnuť.

Tipy na sušenie

- Neprekrývajte potraviny. Potraviny ukladajte naplocho na stojany.
- Po 6 hodinách skontrolujte suchosť a potom každé 2 hodiny, kým nebude chrumkavá, ohybná alebo kožovitá v závislosti od produktu.
- Pred vybratím potraviny skontrolujte, či sú úplne suché. Otvorte alebo odrežte stred niekoľkých vzoriek, aby ste skontrolovali vnútornú suchosť. Ak sú potraviny stále vlhké, sušte ich dlhšie.
- Označte každú nádobu názvom potraviny, dátumom sušenia a pôvodnou hmotnosťou.
- Správne skladovanie je nevyhnutné pre udržanie kvalitných potravín. Vychladnuté jedlo zabaľte.
- Potraviny sa môžu uchovávať dlhšie, ak sa skladujú na chladnom, tmavom a suchom mieste. Ideálna skladovacia teplota je 16°C (60°F) alebo nižšia.
- Pred uskladnením v kovových alebo sklenených nádobách vložte sušené potraviny do plastových mraziacich vreciek.
- Pred utesnením odstráňte čo najviac vzduchu.
- Vákuové tesnenie je ideálne na uchovávanie sušených potravín.
- Jedlo sa počas procesu dehydratácie zmenší približne o 1/4 až 1/2 svojej pôvodnej veľkosti a hmotnosti, takže kúsky by sa nemali krájať príliš malé. Z 0,5 kg surového mäsa sa získa asi o 1/3 až 1/2 menej trhaného mäsa.
- Ak je teplota nastavená príliš vysoko, jedlo môže zvonku stvrdnúť a vysušiť, no zvnútra bude vlhké. Ak je teplota príliš nízka, čas sušenia sa predĺži.

Čistenie a údržba

a) Pred prvým použitím spotrebiča a po každom použití vyčistite rošty a sušiacu komoru.
b) Prepnite hlavný vypínač a gombík časovača do polohy „OFF“, odpojte napájací kábel zo zásuvky. Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
c) Vyberte stojany z komory.
d) Vyčistite sušiacu komoru (zvnútra aj zvonku) vlhkou špongiou alebo handričkou.
e) UPOZORNENIE! Hrany môžu byť ostré! Nestriekajte vodu na vykurovacie teleso (umiestnené za clonou vo vnútri komory na zadnej strane). Voda môže poškodiť elektrické komponenty a zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom. NEPONÁRAJTE prístroj do vody.
f) Vyčistite stojany teplou mydlovou vodou. Opláchnite čistou vodou a ihneď osušte.
g) Na čistenie nepoužívajte ostré a/alebo kovové predmety (napr. drôtenú kefu alebo kovovú špachtľu), pretože môžu poškodiť povrchový materiál spotrebiča.
h) Zariadenie nečistite kyslou látkou, prostriedkami na lekárske účely, riedidlami, palivom, olejmi alebo inými chemickými látkami, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Na umývanie zariadenia používajte len jemné čistiace prostriedky vhodné pre potraviny.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vlhkosť v nádobe	Neúplné sušenie. Jedlo je nakrájané nerovnomerne, a preto nie je úplne vysušené. Sušené potraviny ponechané pri izbovej teplote príliš dlho po vychladnutí, vlhkosť sa opäť dostala do potravín.	Pred vybratím zo sušičky otestujte jedlo na suchosť. Potraviny nakrájajte rovnomerne. Rýchlo schladťe a ihneď zabaľte.
Pleseň na jedle	neúplné vysušenie. Potraviny neboli skontrolované na obsah vlhkosti do týždňa. Skladovacia nádoba nie je vzduchotesná. Teplota skladovania je príliš vysoká/vlhkosť v potravinách. Mohlo dôjsť k tvrdnutiu, čo znamená, že potraviny boli vysušené pri príliš vysokej teplote a potraviny boli vysušené zvonka, ale neboli úplne vysušené vo vnútri.	Otestujte suchosť niekoľkých kúskov jedla. do 1 týždňa skontrolujte skladovaciu nádobu, či nie je vlhká, a v prípade potreby potraviny dosušte. na skladovanie používajte vzduchotesné nádoby. Potraviny skladujte v chladných priestoroch s teplotou 21 °C (70 °F) alebo nižšou. Sušte potraviny pri primeraných teplotách.
Hnedé škvrny na zelenine	Použitá príliš vysoká teplota sušenia. Zelenina bola presušená.	Sušte potraviny pri vhodných teplotách/použite návod na sušenie odkaz. Potraviny často kontrolujte, či nie sú suché.
Jedlo sa lepí na stojany	Jedlo sa neprevracia.	Po hodine sušenia použite špachtľu a otočte potraviny.

Likvidácia použitých zariadení

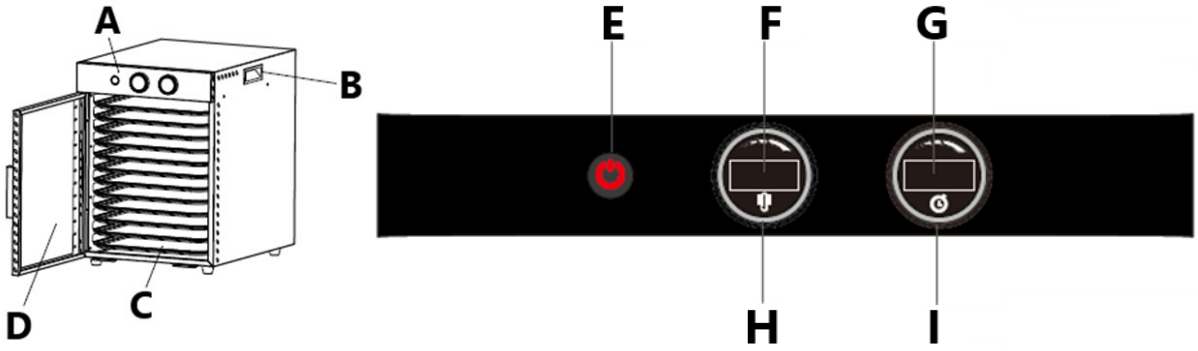
Toto zariadenie nevyhadzujte do komunálneho odpadu. Odovzdajte ho na recyklačnom a zbernom mieste elektrických zariadení. Skontrolujte symbol na výrobku, v návode na obsluhu a na obale. Plasty použité na výrobu zariadenia sa môžu recyklovať v súlade s ich označením. Ak sa rozhodnete zariadenie recyklovať, významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.
Informácie o miestnom recyklačnom zariadení získate od miestnych úradov.

Това ръководство за потребителя е преведено за ваше удобство с помощта на машинен превод. Положени са разумни усилия за осигуряване на точен превод; нито един автоматичен превод обаче не е перфектен, нито е предназначен да замени човешки преводачи. Официалното ръководство за потребителя е английската версия. Всички несъответствия или разлики, създадени в превода, не са обвързващи и нямат правно действие за целите на съответствието или прилагането. Ако възникнат въпроси, свързани с точността на информацията, съдържаща се в ръководството за потребителя, моля, вижте английската версия на това съдържание, която е официалната версия.

Технически данни

Описание на параметъра	Стойност на параметъра
Име на продукта	Дехидратор за храна
Модел	RCDA-26/8
Номинално напрежение [V~] / честота [Hz]	230 / 50
Номинална мощност [W]	800
Клас на защита	аз
Размери [ширина x дълбочина x височина; mm]	355 x 425 x 344
Тегло [kg]	8,7
Температура на дехидратиране [°C]	20 ~ 90
Капацитет [L]	26
Таймер	До 24ч
Брой решетки	8
Размер на решетката [mm]	318 x 318

Описание на устройството



A. Контролен панел
B. Дръжка за повдигане
C. Рафтове
D. Стъклена врата
E. Бутон за включване/изключване
F. Температурен дисплей
G. Дисплей на таймера
H. Копче за регулиране на температурата (въртене по часовниковата стрелка увеличава; обратно на часовниковата стрелка намалява)
I. Копче за настройка на таймера (въртене по часовниковата стрелка увеличава; обратно на часовниковата стрелка намалява)

Подготовка за употреба

Температурата на околната среда не трябва да надвишава 40°C, а относителната влажност не трябва да надвишава 85%. Осигурете добра вентилация на помещението, в което се използва устройството. Трябва да има поне 30,5 cm разстояние между всяка страна на устройството и стената или други предмети, не покривайте и не ограничавайте вентилационните му отвори. Устройството винаги трябва да се използва, когато е поставено върху равна, стабилна, чиста, огнеупорна и суха повърхност и да бъде извън обсега на

деца и хора с ограничени умствени и сетивни функции. Разположете устройството така, че винаги да имате достъп до щепсела. Захранващият кабел, свързан към уреда, трябва да бъде правилно заземен и да отговаря на техническите данни на етикета на продукта.

Разглобете тавите и ги почистете старателно, както и камерата за сушене преди първата употреба.

Избор и предварителна обработка на храна

a) Използвайте най-качествените храни. Плодовете и зеленчуците в пиковия сезон имат повече хранителни вещества и повече вкус. Месата, рибата и птиците трябва да са постни и пресни.
b) Не използвайте храна с натъртвания или петна. Лошите плодове и зеленчуци могат да развалят цялата партида.
c) Винаги използвайте постно месо. Отстранете възможно най-много мазнини преди дехидратиране.
   ЗАБЕЛЕЖКА: използвайте хартиена кърпа под месото, когато дехидратирате, за да абсорбирате мазнината.
d) Отстранете всички костилки, кожа или сърцевини.
e) Настържете, нарежете или нарежете храната равномерно. Резените трябва да са с дебелина между 0,6 cm и 2 cm. Месото трябва да се нарязва с дебелина не повече от 0,5 см.
f) Пригответе на пара или печете месо до 71 °C (160°F) и домашни птици до 74°C (165°F), измерено с термометър за храна преди дехидратиране.
g) Температурата вътре в камерата трябва да се поддържа на 55°-60°C (130°-140°F) през целия процес на сушене.
h) Сушенето на риба в джърки изисква много внимание. Трябва да се почисти и обезкости правилно и да се изплакне обилно, за да се гарантира, че цялата кръв е отмита. Пригответе на пара или изпечете рибата при 93°C (200°F), докато стане на люспи, преди да я дехидратирате.
i) Накиснете нарязаните плодове в лимонов или ананасов сок за няколко минути, преди да ги поставите върху решетките.
j) Използвайте смес от аскорбинова киселина. Разтворете около 2-3 супени лъжици в 1 литър вода. Накиснете резените плодове в разтвора за 2-3 минути, след което ги поставете върху решетките.
k) Плодовете с восъчен налеп (смокини, праскови, грозде, боровинки, сини сливи и др.) трябва да се потопят във вряща вода, за да се отстрани восъкът. Това позволява на влагата да излиза лесно при дехидратиране.
l) Бланширането може да обработи предварително храната за дехидратиране. Бланширането не унищожава полезните ензими и помага да се запазят хранителните вещества. Има два начина за бланширане на храна:
   - Бланширане с вода: използвайте голяма тава; напълнете го до половината с вода. Оставете водата да заври. Поставете храната директно във вряща вода и покрийте. Отстранете след три минути. Подредете храната върху решетките.
   - Бланширане на пара: като използвате тенджера за пара, оставете 5-7 см (2-3 инча) вода да заври в долната част. Поставете храната в кошницата на пара и гответе на пара за 3-5 минути. Извадете задушената храна и я подредете върху решетки.

Сушене на цветя и занаяти

a) Първоначално цветята трябва да са сухи, най-добре да се берат, след като росата е изсъхнала и преди да настъпи нощна влага. Изсушете цветята възможно най-скоро след бране.
b) Най-доброто условие за сушене на цветя е сухо, топло, тъмно, чисто и добре проветриво помещение, което прави дехидратора идеална среда. Цветята ще запазят най-добрия цвят и състояние, когато изсъхнат бързо.
c) **A** трябва да се използва ниска температура, за да се запазят естествените масла.
d) Отстранете листата или, ако предпочитате, запазете листата. Изхвърлете всички кафяви или повредени листа.
e) Поставете върху тавата на един слой, като избягвате застъпване.
f) Времето за сушене ще варира значително в зависимост от размера на цветето и количеството листа. Сушете при 38°C (100°F).

g) Тестото и мънистата могат да се сушат в уреда, но температурите на сушене може да варират.

Използване на устройството

1. Не блокирайте вентилационните отвори зад дехидратора и на вратата. Отстранете рамката от дехидратора. Подредете решетката на дехидратора със сухи предмети.
2. Поставете парчетата върху решетките, така че да не се допират едно до друго. Не застъпвайте и не позволявайте на продукта да се допира. Между продуктите трябва да има достатъчно пространство за циркулация на въздуха. Отстранете излишната вода от храната (попийте храната с хартиена кърпа или салфетка.) Твърде много вода може да доведе до спадане на температурата на дехидратора.
3. Бутонът за захранване е включен. Завъртете копчето за температура до желаната настройка на температурата. Регулирайте копчето за температура, ако е необходимо. Препоръчително е да поставите термометър за фурна (не е включен) в дехидратора, за да следите настройката на температурата.
4. Завъртете копчето за време до желаното време за сушене.
5. Загрейте камерата за 5-10 минути и след това поставете решетките вътре.
6. Уверете се, че страните на вратата са затворени и здраво закрепени към шкафа.
7. Когато зададеното време изтече, уредът спира да работи. Можем също така да спрем работата му с просто натискане на бутона за включване/изключване.
8. По време на дехидратация на повърхността на някои продукти могат да се образуват капки вода. Те могат да бъдат отстранени чрез изсушаване на продукта с чиста кърпа или хартиена кърпа. Използвайте внимателно, дехидраторът се нагрява!
   ЗАБЕЛЕЖКА: Времето за сушене може да зависи от няколко фактора, включително относителна влажност, температура на въздуха и дебелина на продукта, температура и съдържание на мазнини. Действителната температура на дехидратора се базира на
   околна температура от 21°C (70°F). Ако дехидраторът не се използва при околна температура от около 21°C (70°F), температурата, посочена на копчето за контрол на температурата, може да не бъде достигната.

Съвети за сушене

- Не застъпвайте храните. Поставете храните плоски върху решетките.
- Проверете сухотата след 6 часа, след това проверявайте на всеки 2 часа, докато стане хрупкав, гъвкав или кожен в зависимост от продукта.
- Проверете храните, за да се уверите, че са напълно сухи, преди да ги извадите. Отворете или изрежете средата на няколко проби, за да проверите вътрешната сухота. Ако храната все още е влажна, дехидратирайте по-дълго.
- Етикетирайте всеки контейнер с името на храната, датата на сушене и оригиналното тегло.
- Правилното съхранение е от съществено значение за поддържане на качествена храна. Опаковайте храната, когато се охлади.
- Храните могат да се съхраняват по-дълго, ако се съхраняват на хладно, тъмно и сухо място. Идеалната температура за съхранение е 16°C (60°F) или по-ниска.
- Поставете изсушените храни в пластмасови торбички за фризер, преди да ги съхранявате в метални или стъклени контейнери.
- Отстранете възможно най-много въздух преди запечатване.
- Вакуумното запечатване е идеално за съхранение на сушени храни.
- Храната ще се свие приблизително с 1/4 до 1/2 от първоначалния си размер и тегло по време на процеса на дехидратация, така че парчетата не трябва да се режат твърде малки. От 0,5 кг сурово месо ще се получи около 1/3 до 1/2 по-малко джърки.
- Ако топлината е настроена твърде висока, храната може да се втвърди и изсъхне отвън, но да е влажна отвътре. Ако температурата е твърде ниска, времето за сушене ще се увеличи.

Почистване и поддръжка

a) Почистете решетките и камерата за сушене, преди да използвате уреда за първи път и след всяка употреба.
b) Поставете превключвателя на захранването и копчето на таймера в положение "ИЗКЛЮЧЕНО", изключете електрическия кабел от контакта. Оставете уреда да изстине напълно преди почистване.
c) Извадете решетките от камерата.
d) Почистете сушилната камера (отвътре и отвън) с влажна гъба или кърпа.
e) ВНИМАНИЕ! Ръбовете може да са остри! Не пръскайте вода върху нагревателния елемент (разположен зад екрана вътре в камерата отзад). Водата може да повреди електрическите компоненти и да увеличи риска от токов удар. НЕ потапяйте уреда във вода.
f) Почистете стелажите с топла сапунена вода. Изплакнете с чиста вода и подсушете веднага.
g) Не използвайте остри и/или метални предмети за почистване (напр. телена четка или метална шпатула), защото те могат да повредят повърхностния материал на уреда.
h) Не почиствайте устройството с киселинни вещества, препарати за медицински цели, разредители, гориво, масла или други химически вещества, защото това може да повреди устройството. Използвайте само меки, безопасни за храна препарати за измиване на устройството.

Отстраняване на неизправности

проблем	**Възможна причина**	**Решение**
Влага в контейнера	Непълно изсъхване. Храната е нарязана неравномерно, което води до непълно изсушаване. Изсушени храни, оставени на стайна температура твърде дълго след охлаждане, влагата е навлязла отново в храните.	Тествайте храната за сухота, преди да я извадите от дехидратора. Нарежете храните равномерно. Охладете бързо и опаковайте веднага.
Мухъл по храните	непълно изсъхване. Храната не е проверена за съдържание на влага в рамките на една седмица. Контейнерът за съхранение не е херметичен. Твърде висока температура на съхранение/влага в храната. Може да е настъпило втвърдяване, което означава, че храната е била изсушена при твърде висока температура и храната е била изсушена отвън, но не е напълно изсушена отвътре.	Тествайте няколко парчета храна за сухота. проверете контейнера за съхранение в рамките на 1 седмица за влага, след това изсушете отново храната, ако е необходимо. използвайте херметически затворени контейнери за съхранение. Съхранявайте храните на хладни места с температура 21°C (70°F) или по-ниска. Сушете храни при подходяща температура.
Кафяви петна по зеленчуците	Използваната твърде висока температура на сушене. Зеленчуците бяха пресушени.	Сушете храни при подходящи температури/използвайте ръководството за сушене справка. Проверявайте често храните за сухота.
Храната залепва по решетките	Храната не се обръща.	След един час дехидратиране, използвайте шпатула и обърнете храните.

Изхвърляне на използвани устройства

Не изхвърляйте това устройство в общинските системи за отпадъци. Предайте го в пункт за рециклиране и събиране на електрически и електрически уреди. Проверете символа върху продукта, ръководството за употреба и опаковката. Пластмасите, използвани за конструиране на устройството, могат да бъдат рециклирани в съответствие с техните маркировки. Избирайки да рециклирате, вие допринасяте значително за опазването на околната среда.

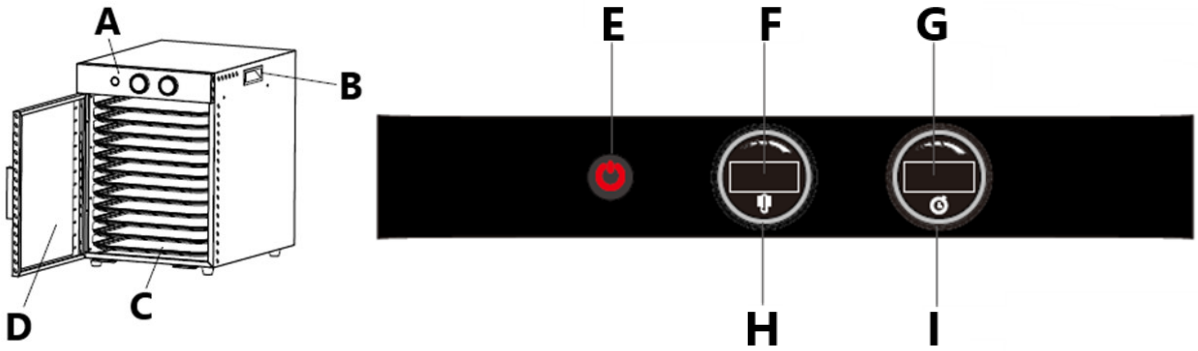
Свържете се с местните власти за информация относно местното съоръжение за рециклиране.

Αυτό το εγχειρίδιο χρήστη έχει μεταφραστεί για τη διευκόλυνσή σας χρησιμοποιώντας αυτόματη μετάφραση. Έχουν γίνει εύλογες προσπάθειες για την παροχή ακριβούς μετάφρασης. Ωστόσο, καμία αυτοματοποιημένη μετάφραση δεν είναι τέλεια ούτε προορίζεται να αντικαταστήσει τους ανθρώπινους μεταφραστές. Το επίσημο εγχειρίδιο χρήστη είναι η αγγλική έκδοση. Τυχόν ασυμφωνίες ή διαφορές που δημιουργούνται στη μετάφραση δεν είναι δεσμευτικές και δεν έχουν νομική ισχύ για σκοπούς συμμόρφωσης ή επιβολής. Εάν προκύψουν ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια των πληροφοριών που περιέχονται στο Εγχειρίδιο χρήσης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση αυτών των περιεχομένων που είναι η επίσημη έκδοση.

Τεχνικά στοιχεία

Περιγραφή παραμέτρων	Τιμή παραμέτρου
Όνομα προϊόντος	Αφυγραντήρας τροφίμων
Μοντέλο	RCDA-26/8
Ονομαστική τάση [V~] / συχνότητα [Hz]	230 / 50
Ονομαστική ισχύς [W]	800
Κατηγορία προστασίας	εγώ
Διαστάσεις [πλάτος x βάθος x ύψος; mm]	355 x 425 x 344
Βάρος [kg]	8,7
Θερμοκρασία αφυδάτωσης [°C]	20 ~ 90
Χωρητικότητα [L]	26
Μετρών την ώραν	Έως 24 ώρες
Αριθμός σχαρών	8
Μέγεθος σχάρας [mm]	318 x 318

Περιγραφή συσκευής



A. Πίνακας ελέγχου
B. Λαβή ανύψωσης
C. Ράφια
D. Γυάλινη πόρτα
E. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
F. Ένδειξη θερμοκρασίας
G. Ένδειξη χρονοδιακόπτη
H. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (η περιστροφή δεξιόστροφα αυξάνεται, αριστερόστροφα μειώνεται)
I. Κουμπί ρύθμισης χρονοδιακόπτη (η περιστροφή δεξιόστροφα αυξάνεται, αριστερόστροφα μειώνεται)

Προετοιμασία για χρήση

Η θερμοκρασία περιβάλλοντος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 40°C και η σχετική υγρασία μικρότερη από 85%. Εξασφαλίστε καλό αερισμό στο δωμάτιο στο οποίο χρησιμοποιείται η συσκευή. Θα πρέπει να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 30,5 cm μεταξύ κάθε πλευράς της συσκευής και του τοίχου ή άλλων αντικειμένων, μην καλύπτετε ή περιορίζετε τους αεραγωγούς της. Η συσκευή πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται όταν είναι τοποθετημένη σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή, πυρίμαχη και στεγνή επιφάνεια και να είναι μακριά από παιδιά και άτομα με περιορισμένες νοητικές και αισθητηριακές λειτουργίες. Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε να

έχετε πάντα πρόσβαση στο φις ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος που είναι συνδεδεμένο στη συσκευή πρέπει να είναι σωστά γειωμένο και να αντιστοιχεί στις τεχνικές λεπτομέρειες στην ετικέτα του προϊόντος.

Αποσυναρμολογήστε τους δίσκους και καθαρίστε τους σχολαστικά όπως ο θάλαμος στεγνώματος πριν από την πρώτη χρήση.

Επιλογή και προεπεξεργασία τροφής

a) Χρησιμοποιήστε τροφές καλύτερης ποιότητας. Τα φρούτα και τα λαχανικά στην περίοδο αιχμής έχουν περισσότερα θρεπτικά συστατικά και περισσότερη γεύση. Τα κρέατα, τα ψάρια και τα πουλερικά πρέπει να είναι άπαχα και φρέσκα.
b) Μη χρησιμοποιείτε τρόφιμα με μώλωπες ή ατέλειες. Τα κακά φρούτα και λαχανικά μπορεί να χαλάσουν ολόκληρη την παρτίδα.
c) Χρησιμοποιείτε πάντα άπαχα κρέατα. Αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερο λίπος πριν αφυδατωθείτε.
   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: χρησιμοποιήστε χαρτοπετσέτα κάτω από το κρέας όταν το αφυδατώσετε για να απορροφήσει το λίπος.
d) Αφαιρέστε τυχόν κοιλώματα, δέρμα ή πυρήνες.
e) Κόψτε, κόψτε σε φέτες ή κόψτε το φαγητό ομοιόμορφα. Οι φέτες πρέπει να έχουν πάχος μεταξύ 0,6 cm και 2 cm. Τα κρέατα πρέπει να κόβονται με πάχος όχι περισσότερο από 0,5 cm.
f) Βράστε στον ατμό ή ψητό κρέας στους 71 °C (160 °F) και τα πουλερικά στους 74 °C (165 °F) όπως μετρήθηκε με ένα θερμόμετρο τροφίμων πριν από την αφυδάτωση.
g) Η θερμοκρασία στο εσωτερικό του θαλάμου πρέπει να διατηρείται στους 55°-60°C (130°-140°F) καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας στεγνώματος.
h) Το στέγνωμα των ψαριών σε σπασμωδικό απαιτεί πολλή προσοχή. Πρέπει να καθαριστεί και να αφαιρεθεί σωστά τα κόκαλα και να ξεπλυθεί σχολαστικά για να διασφαλιστεί ότι όλο το αίμα θα ξεπλυθεί. Βράζετε στον ατμό ή ψήνετε το ψάρι στους 93°C (200°F) μέχρι να ξεφλουδίσουν πριν το αφυδατώσετε.
i) Μουλιάστε τα κομμένα φρούτα σε χυμό λεμονιού ή ανανά για λίγα λεπτά πριν τα τοποθετήσετε στις σχάρες.
j) Χρησιμοποιήστε ένα μείγμα ασκορβικού οξέος. Διαλύστε περίπου 2-3 κουταλιές της σούπας σε 1 λίτρο νερό. Μουλιάστε τις φέτες φρούτων στο διάλυμα για 2-3 λεπτά και μετά τοποθετήστε τις στις σχάρες.
k) Φρούτα με επικάλυψη κεριού (σύκα, ροδάκινα, σταφύλια, βατόμουρα, δαμάσκηνα κ.λπ.) πρέπει να βυθίζονται σε βραστό νερό για να αφαιρέσετε το κερί. Αυτό επιτρέπει στην υγρασία να διαφεύγει εύκολα κατά την αφυδάτωση.
l) Το ζεμάτισμα μπορεί να προ-επεξεργαστεί τα τρόφιμα για αφυδάτωση. Το ζεμάτισμα δεν καταστρέφει τα χρήσιμα ένζυμα και βοηθά στη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών. Υπάρχουν δύο τρόποι για να ζεματίσετε το φαγητό:
   - Λεύκανση νερού: χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο τηγάνι. γεμίστε το μέχρι τη μέση με νερό. Φέρτε το νερό να βράσει. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας σε βραστό νερό και καλύψτε. Αφαιρέστε μετά από τρία λεπτά. Τακτοποιήστε τα τρόφιμα στα ράφια.
   - Λεύκανση με ατμό: χρησιμοποιώντας κατσαρόλα ατμού φέρτε 5-7 cm (2-3 ίντσες) νερό σε βρασμό στο κάτω τμήμα. Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι του ατμού και μαγειρέψτε στον ατμό για 3-5 λεπτά. Αφαιρέστε το φαγητό στον ατμό και τοποθετήστε το σε σχάρες.

Ξήρανση λουλουδιών και χειροτεχνίες

a) Τα λουλούδια θα πρέπει να είναι ξερά στην αρχή, καλύτερα αν τα μαζέψετε αφού στεγνώσει η δροσιά και πριν αρχίσει η νυχτερινή υγρασία. Στεγνώστε τα λουλούδια το συντομότερο δυνατό μετά τη συλλογή.
b) Η καλύτερη προϋπόθεση για την αποξήρανση των λουλουδιών είναι ένας ξηρός, ζεστός, σκοτεινός, καθαρός και καλά αεριζόμενος χώρος, γεγονός που καθιστά έναν αφυγραντήρα ιδανικό σκηνικό. Τα λουλούδια θα διατηρήσουν το καλύτερο χρώμα και κατάσταση όταν στεγνώσουν γρήγορα.
c) **ΕΝΑ** θα πρέπει να χρησιμοποιείται χαμηλή θερμοκρασία για τη διατήρηση των φυσικών ελαίων.

d) Απογυμνώστε τα φύλλα ή αν προτιμάτε να κρατήσετε το φύλλωμα. Πετάξτε τυχόν καφέ ή κατεστραμμένα φύλλα.
e) Τοποθετούμε στο ταψί σε μία στρώση, αποφεύγοντας την επικάλυψη.
f) Οι χρόνοι στεγνώματος ποικίλλουν σημαντικά ανάλογα με το μέγεθος του λουλουδιού και την ποσότητα του φυλλώματος. Στεγνώστε στους 38°C (100°F).
g) Η τέχνη ζύμης και οι χάντρες μπορούν να στεγνώσουν στη συσκευή, αλλά οι θερμοκρασίες στεγνώματος μπορεί να διαφέρουν.

Χρήση συσκευής

1. Μην φράζετε τις οπές εξαερισμού πίσω από τον αφυγραντήρα και στην πόρτα. Αφαιρέστε το πλαίσιο από τον αφυγραντήρα. Επενδύστε τη σχάρα του αφυγραντήρα με στεγνά αντικείμενα.
2. Τοποθετούμε τα κομμάτια στις σχάρες για να μην ακουμπούν μεταξύ τους. Μην επικαλύπτετε και μην αφήνετε το προϊόν να αγγίζει. Θα πρέπει να υπάρχει αρκετός χώρος μεταξύ των προϊόντων για την κυκλοφορία του αέρα. Αφαιρέστε το υπερβολικό νερό από τα τρόφιμα (ταμπονάρετε το φαγητό με χαρτοπετσέτα ή χαρτοπετσέτα.) Η υπερβολική ποσότητα νερού μπορεί να προκαλέσει πτώση της θερμοκρασίας του αφυγραντήρα.
3. Κουμπί διακόπτη λειτουργίας ενεργοποιημένο. Γυρίστε το κουμπί θερμοκρασίας στην επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας. Ρυθμίστε το κουμπί θερμοκρασίας όπως χρειάζεται. Συνιστάται να τοποθετείτε ένα θερμόμετρο φούρνου (δεν περιλαμβάνεται) στον αφυγραντήρα για να παρακολουθείτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας.
4. Γυρίστε το κουμπί χρονισμού στον επιθυμητό χρόνο στεγνώματος.
5. Προθερμάνετε το θάλαμο για 5-10 λεπτά και μετά βάλτε τις σχάρες μέσα.
6. Βεβαιωθείτε ότι τα πλαϊνά της πόρτας είναι κλειστά και καλά στερεωμένα στο ντουλάπι.
7. Όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος, η συσκευή σταματά τη λειτουργία της. Μπορούμε επίσης να σταματήσουμε τη λειτουργία του πατώντας απλά το κουμπί On/Off.
8. Κατά την αφυδάτωση, μπορεί να σχηματιστούν σταγονίδια νερού στην επιφάνεια ορισμένων προϊόντων. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν στεγνώνοντας το προϊόν με μια καθαρή πετσέτα ή χαρτοπετσέτα. Χρησιμοποιήστε με προσοχή, ο αφυγραντήρας ζεσταίνεται!
   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος στεγνώματος μπορεί να εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως η σχετική υγρασία, η θερμοκρασία του αέρα και το πάχος του προϊόντος, η θερμοκρασία και η περιεκτικότητα σε λιπαρά. Η πραγματική θερμοκρασία του αφυγραντήρα βασίζεται σε
   θερμοκρασία περιβάλλοντος 21°C (70°F). Εάν ο αφυγραντήρας δεν χρησιμοποιείται σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος περίπου 21°C (70°F), ενδέχεται να μην επιτευχθεί η θερμοκρασία που υποδεικνύεται στο κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας.

Συμβουλές στεγνώματος

- Μην επικαλύπτετε τα τρόφιμα. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε επίπεδη επιφάνεια στα ράφια.
- Ελέγξτε τη στεγνότητα μετά από 6 ώρες και, στη συνέχεια, ελέγχετε κάθε 2 ώρες μέχρι να γίνει τραγανή, εύπλαστη ή δερμάτινη, ανάλογα με το προϊόν.
- Ελέγξτε τα τρόφιμα για να βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνά πριν τα αφαιρέσετε. Ανοίξτε ή κόψτε τη μέση μερικών δειγμάτων για να ελέγξετε την εσωτερική ξηρότητα. Εάν τα τρόφιμα είναι ακόμα υγρά, αφυδατώστε περισσότερο.
- Επισημάνετε κάθε δοχείο με το όνομα του τροφίμου, την ημερομηνία στεγνώματος και το αρχικό βάρος.
- Η σωστή αποθήκευση είναι απαραίτητη για τη διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων. Συσκευάστε το φαγητό όταν κρυώσει.
- Τα τρόφιμα μπορούν να διατηρηθούν περισσότερο εάν φυλάσσονται σε δροσερό, σκοτεινό, ξηρό μέρος. Η ιδανική θερμοκρασία αποθήκευσης είναι 16°C (60°F) ή χαμηλότερη.
- Τοποθετήστε τα αποξηραμένα τρόφιμα σε πλαστικές σακούλες κατάψυξης πριν τα αποθηκεύσετε σε μεταλλικά ή γυάλινα δοχεία.
- Αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα πριν το σφράγισμα.
- Η σφράγιση υπό κενό είναι ιδανική για τη διατήρηση αποξηραμένων τροφίμων.

- Τα τρόφιμα θα συρρικνωθούν κατά το 1/4 έως το 1/2 του αρχικού τους μεγέθους και βάρους κατά τη διαδικασία αφυδάτωσης, επομένως τα κομμάτια δεν πρέπει να κόβονται πολύ μικρά. 0,5 κιλό ωμού κρέατος θα αποδώσει περίπου 1/3 έως 1/2 λιγότερο σπαστό.
- Εάν η θερμότητα είναι πολύ υψηλή, το φαγητό μπορεί να σκληρύνει και να στεγνώσει εξωτερικά, αλλά να είναι υγρό εσωτερικά. Εάν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, ο χρόνος στεγνώματος θα αυξηθεί.

Καθαρισμός και συντήρηση

a) Καθαρίστε τις σχάρες και τον θάλαμο στεγνώματος πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και μετά από κάθε χρήση.
b) Ρυθμίστε το διακόπτη λειτουργίας και το χρονοδιακόπτη στη θέση "OFF", αποσυνδέστε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.
c) Αφαιρέστε τα ράφια από το θάλαμο.
d) Σκουπίστε τον θάλαμο στεγνώματος (μέσα και έξω) με ένα υγρό σφουγγάρι ή πετσέτα.
e) ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι άκρες μπορεί να είναι αιχμηρές! Μην πιτσιλάτε νερό στο θερμαντικό στοιχείο (που βρίσκεται πίσω από την οθόνη μέσα στο θάλαμο στο πίσω μέρος). Το νερό μπορεί να καταστρέψει τα ηλεκτρικά εξαρτήματα και αυξάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. ΜΗ βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
f) Καθαρίστε τα ράφια με ζεστό, σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε αμέσως.
g) Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή/και μεταλλικά αντικείμενα για τον καθαρισμό (π.χ. συρμάτινη βούρτσα ή μεταλλική σπάτουλα) γιατί μπορεί να καταστρέψουν το υλικό της επιφάνειας της συσκευής.
h) Μην καθαρίζετε τη συσκευή με όξινη ουσία, παράγοντες για ιατρικούς σκοπούς, διαλυτικά, καύσιμα, λάδια ή άλλες χημικές ουσίες γιατί μπορεί να καταστρέψουν τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο ήπια, ασφαλή για τρόφιμα απορρυπαντικά για να πλύνετε τη συσκευή.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	**Πιθανή αιτία**	**Διάλυμα**
Υγρασία στο δοχείο	Ατελής ξήρανση. Το φαγητό κόβεται ανομοιόμορφα, με αποτέλεσμα να στεγνώνει τελείως. Αποξηραμένα τρόφιμα που αφήνονται σε θερμοκρασία δωματίου για πολύ καιρό μετά την ψύξη, έχει εισέλθει ξανά υγρασία στα τρόφιμα.	Δοκιμάστε το φαγητό για ξηρότητα πριν το αφαιρέσετε από τον αφυγραντήρα. Κόψτε ομοιόμορφα τα τρόφιμα. Ψύξτε γρήγορα και συσκευάστε αμέσως.
Μούχλα στα τρόφιμα	ατελές στέγνωμα. Τα τρόφιμα δεν ελέγχονται για περιεκτικότητα σε υγρασία εντός μιας εβδομάδας. Το δοχείο αποθήκευσης δεν είναι αεροστεγές. Θερμοκρασία αποθήκευσης πολύ ζεστή/υγρασία στα τρόφιμα. Μπορεί να προέκυψε σκλήρυνση της θήκης, που σημαίνει ότι το φαγητό στέγνωσε σε πολύ υψηλή θερμοκρασία και το φαγητό στέγνωσε εξωτερικά αλλά δεν είχε ολοκληρωθεί το στέγνωμα στο εσωτερικό.	Δοκιμάστε πολλά κομμάτια τροφής για ξηρότητα. ελέγξτε το δοχείο αποθήκευσης εντός 1 εβδομάδας για υγρασία και στη συνέχεια στεγνώστε τα τρόφιμα εάν χρειάζεται. χρησιμοποιήστε αεροστεγή δοχεία για αποθήκευση. Αποθηκεύστε τα τρόφιμα σε δροσερούς χώρους με θερμοκρασία 21°C (70°F) ή χαμηλότερη. Στεγνώστε τα τρόφιμα σε κατάλληλες θερμοκρασίες.
Καφέ κηλίδες στα λαχανικά	Χρησιμοποιείται πολύ υψηλή θερμοκρασία στεγνώματος. Τα λαχανικά ήταν υπερβολικά αποξηραμένα.	Στεγνώστε τα τρόφιμα σε κατάλληλες θερμοκρασίες/χρησιμοποιήστε τον οδηγό στεγνώματος για αναφορά. Ελέγχετε συχνά τα τρόφιμα για ξηρότητα.

Το φαγητό κολλάει στα ράφια	Το φαγητό δεν αναποδογυρίζεται.	Μετά από μια ώρα αφυδάτωσης, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα και αναποδογυρίστε τα τρόφιμα.

Απόρριψη χρησιμοποιημένων συσκευών

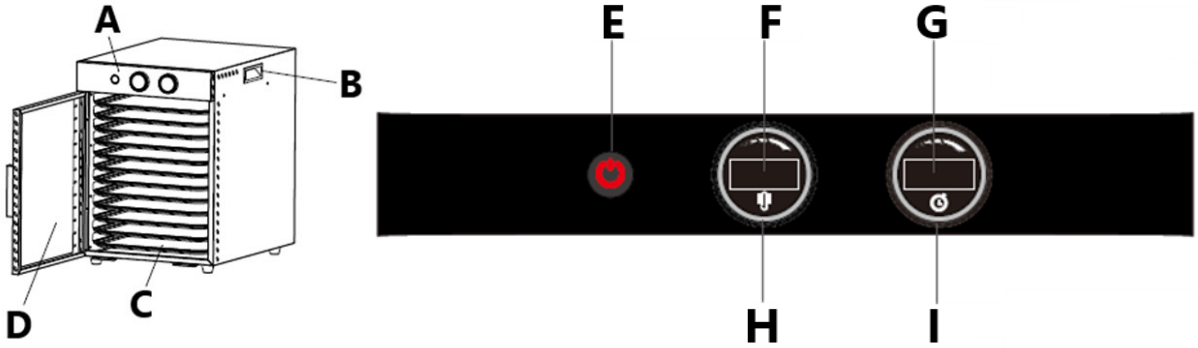
Μην απορρίπτετε αυτή τη συσκευή σε συστήματα αστικών απορριμμάτων. Παραδώστε το σε ένα σημείο ανακύκλωσης και συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρικών συσκευών. Ελέγξτε το σύμβολο στο προϊόν, στο εγχειρίδιο οδηγιών και στη συσκευασία. Τα πλαστικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή της συσκευής μπορούν να ανακυκλωθούν σύμφωνα με τις σημάνσεις τους. Επιλέγοντας την ανακύκλωση συμβάλλετε σημαντικά στην προστασία του περιβάλλοντος μας.
Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τις τοπικές εγκαταστάσεις ανακύκλωσης.

Ovaj korisnički priručnik je preveden radi vaše udobnosti korištenjem strojnog prijevoda. Uloženi su razumni napori da se osigura točan prijevod; međutim, nijedan automatizirani prijevod nije savršen niti mu je namjera zamijeniti ljudske prevoditelje. Službeni korisnički priručnik je engleska verzija. Sve nedosljednosti ili razlike nastale u prijevodu nisu obvezujuće i nemaju pravni učinak u svrhu usklađenosti ili provedbe. Ako se pojave bilo kakva pitanja vezana uz točnost informacija sadržanih u korisničkom priručniku, pogledajte englesku verziju tih sadržaja koja je službena verzija.

Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra
Naziv proizvoda	Dehidrator hrane
Model	RCDA-26/8
Nazivni napon [V~] / frekvencija [Hz]	230 / 50
Nazivna snaga [W]	800
Klasa zaštite	ja
Dimenzije [širina x dubina x visina; mm]	355 x 425 x 344
Težina [kg]	8,7
Temperatura dehidracije [°C]	20 ~ 90
Kapacitet [L]	26
Timer	Do 24 h
Broj rešetki	8
Veličina rešetke [mm]	318 x 318

Opis uređaja



A. Upravljačka ploča
B. Ručka za podizanje
C. Police
D. Staklena vrata
E. Tipka za uključivanje/isključivanje
F. Prikaz temperature
G. Prikaz mjerača vremena
H. Gumb za podešavanje temperature (okretanje u smjeru kazaljke na satu povećava; suprotno od kazaljke na satu smanjuje)
I. Gumb za podešavanje mjerača vremena (okretanje u smjeru kazaljke na satu povećava; suprotno od kazaljke na satu smanjuje)

Priprema za upotrebu

Temperatura okoline ne smije biti viša od 40°C, a relativna vlažnost zraka manja od 85%. Osigurajte dobru ventilaciju u prostoriji u kojoj se uređaj koristi. Razmak između svake strane uređaja i zida ili drugih predmeta mora biti najmanje 30,5 cm, nemojte prekrivati niti zatvarati njegove otvore za zrak. Uređaj uvijek treba koristiti postavljen na ravnu, stabilnu, čistu, vatrostalnu i suhu površinu, te biti izvan dohvata djece i osoba s ograničenim mentalnim i osjetilnim funkcijama. Postavite uređaj tako da uvijek imate pristup utikaču. Kabel za napajanje spojen na uređaj mora biti pravilno uzemljen i odgovarati tehničkim podacima na etiketi proizvoda.

Prije prve uporabe rastavite ladice i temeljito ih očistite kao i komoru za sušenje.

Odabir i predtretman hrane

a) Koristite najkvalitetniju hranu. Voće i povrće u špici sezone ima više hranjivih tvari i više okusa. Meso, riba i perad trebaju biti nemasni i svježi.
b) Nemojte koristiti hranu s modricama ili mrljama. Loše voće i povrće može pokvariti cijelu seriju.
c) Uvijek koristite nemasno meso. Uklonite što više masnoće prije dehidracije.
NAPOMENA: stavite papirnati ručnik ispod mesa prilikom dehidracije da upije masnoću.
d) Uklonite sve koštice, kožu ili jezgru.
e) Ravnomjerno nasjeckajte, narežite ili narežite hranu na kockice. Kriške trebaju biti debljine između 0,6 cm i 2 cm. Meso se ne smije rezati debljine veće od 0,5 cm.
f) Kuhajte meso na pari ili pecite na 71 °C (160 °F), a perad na 74 °C (165 °F) prema mjerenju termometrom za hranu prije dehidracije.
g) Temperatura unutar komore mora se održavati na 55°-60°C (130°-140°F) tijekom cijelog procesa sušenja.
h) Sušenje ribe u trzaj zahtijeva puno pažnje. Mora se pravilno očistiti i otkostiti te temeljito isprati kako bi se osiguralo da se ispere sva krv. Kuhajte ribu na pari ili pecite na 93°C (200°F) dok se ne ljušti prije dehidracije.
i) Namočite izrezano voće u sok od limuna ili ananasa nekoliko minuta prije nego što ga stavite na rešetke.
j) Koristite mješavinu askorbinske kiseline. Otprilike 2-3 žlice otopite u 1 litri vode. Potopite kriške voća u otopinu 2-3 minute, zatim stavite na rešetke.
k) Voće s prevlakom od voska (smokve, breskve, grožđe, borovnice, suhe šljive itd.) potrebno je uroniti u kipuću vodu kako bi se uklonio vosak. To omogućuje da vlaga lako izađe tijekom dehidracije.
l) Blanširanjem se hrana može prethodno tretirati za dehidraciju. Blanširanje ne uništava korisne enzime i pomaže u zadržavanju hranjivih tvari. Postoje dva načina blanširanja hrane:
    - Blanširanje vodom: koristite veliku posudu; napunite vodom do pola. Zakuhajte vodu. Hranu stavite izravno u kipuću vodu i poklopite. Uklonite nakon tri minute. Rasporedite hranu na rešetke.
    - Blanširanje na pari: pomoću posude za kuhanje na pari zakuhajte 5-7 cm (2-3 inča) vode u donjem dijelu. Stavite hranu u košaru kuhala na pari i kuhajte je na pari 3-5 minuta. Izvadite hranu kuhanu na pari i rasporedite je na rešetke.

Sušenje cvijeća i rukotvorine

a) Cvjetovi bi trebali biti suhi za početak, najbolje ako se uberu nakon što se rosa osuši i prije no što nastupi noćna vlaga. Posušite cvijeće što prije nakon branja.
b) Najbolji uvjet za sušenje cvijeća je suh, topao, taman, čist i dobro prozračen prostor, što dehidrator čini idealnim mjestom. Cvijeće će zadržati najbolju boju i stanje kada se brzo osuši.
c) **A** treba koristiti nisku temperaturu kako bi se zadržala prirodna ulja.
d) Skinite lišće ili, ako želite, zadržite lišće. Odbacite sve smeđe ili oštećene listove.
e) Stavite na pladanj u jednom sloju, izbjegavajući preklapanje.
f) Vrijeme sušenja znatno će varirati ovisno o veličini cvijeta i količini lišća. Sušiti na 38°C (100°F).
g) Umetnine od tijesta i perle mogu se sušiti u uređaju, ali temperature sušenja mogu varirati.

Upotreba uređaja

1. Nemojte blokirati ventilacijske otvore iza dehidratora i na vratima. Skinite okvir s dehidratora. Obložite stalak dehidratora suhim predmetima.
2. Komade stavite na rešetke tako da se ne dodiruju. Nemojte se preklapati niti dopustiti da se proizvod dodiruje. Između proizvoda treba biti dovoljno prostora za cirkulaciju zraka. Uklonite višak vode iz hrane (tapkajte hranu papirnatim ručnikom ili ubrusom). Previše vode može uzrokovati pad temperature dehidratora.

3. Gumb prekidača uključen. Okrenite gumb za temperaturu na željenu postavku temperature. Po potrebi namjestite regulator temperature. Preporuča se staviti termometar za pećnicu (nije uključen) u dehidrator za praćenje postavke temperature.
4. Okrenite gumb za podešavanje vremena na željeno vrijeme sušenja.
5. Zagrijte komoru 5-10 minuta, a zatim unutra stavite rešetke.
6. Provjerite jesu li bočne strane vrata zatvorene i čvrsto pričvršćene za ormarić.
7. Kada istekne podešeno vrijeme, uređaj prestaje s radom. Također možemo zaustaviti njegov rad jednostavnim pritiskom na tipku On/Off.
8. Tijekom dehidracije, na površini nekih proizvoda mogu se stvoriti kapljice vode. Oni se mogu ukloniti sušenjem proizvoda čistim ručnikom ili papirnatim ručnikom. Koristite pažljivo, dehidrator se zagrijava! NAPOMENA: Vrijeme sušenja može ovisiti o nekoliko čimbenika, uključujući relativnu vlažnost, temperaturu zraka i debljinu proizvoda, temperaturu i sadržaj masti. Stvarna temperatura dehidratora temelji se na
   temperaturu okoline od 21°C (70°F). Ako se dehidrator ne koristi na temperaturi okoline od oko 21°C (70°F), temperatura naznačena na gumbu za kontrolu temperature možda se neće postići.

Savjeti za sušenje

- Ne preklapajte namirnice. Ravno položite hranu na rešetke.
- Provjerite suhoću nakon 6 sati, zatim provjeravajte svaka 2 sata dok ne postane svjež, savitljiv ili kožast, ovisno o proizvodu.
- Provjerite hranu kako biste bili sigurni da je potpuno suha prije vađenja. Otvorite ili izrežite sredinu nekoliko uzoraka kako biste provjerili unutarnju suhoću. Ako je hrana još uvijek vlažna, dehidrirajte dulje.
- Označite svaki spremnik nazivom hrane, datumom sušenja i izvornom težinom.
- Pravilno skladištenje ključno je za održavanje kvalitete hrane. Zapakirajte hranu kada se ohladi.
- Hrana se može čuvati duže ako se čuva na hladnom, tamnom i suhom mjestu. Idealna temperatura skladištenja je 16°C (60°F) ili niža.
- Osušenu hranu stavite u plastične vrećice za zamrzavanje prije spremanja u metalne ili staklene posude.
- Prije brtvljenja uklonite što je više moguće zraka.
- Vakuumiranje je idealno za čuvanje suhe hrane.
- Hrana će se smanjiti otprilike 1/4 do 1/2 svoje izvorne veličine i težine tijekom procesa dehidracije, stoga komade ne smijete rezati premale. Od 0,5 kg sirovog mesa dobit ćete otprilike 1/3 do 1/2 manje pečenog mesa.
- Ako je toplina postavljena previsoko, hrana bi se mogla stvrdnuti i osušiti izvana, a iznutra biti vlažna. Ako je temperatura preniska, vrijeme sušenja će se produžiti.

Čišćenje i održavanje

a) Očistite rešetke i komoru za sušenje prije prve uporabe uređaja i nakon svake uporabe.
b) Postavite prekidač napajanja i gumb timera u položaj "OFF", isključite električni kabel iz utičnice. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije čišćenja.
c) Izvadite rešetke iz komore.
d) Obrišite komoru za sušenje (iznutra i izvana) vlažnom spužvom ili krpom za pranje.
e) OPREZ! Rubovi mogu biti oštri! Nemojte prskati vodu po grijaćem elementu (nalazi se iza zaslona unutar komore sa stražnje strane). Voda može oštetiti električne komponente i povećati rizik od strujnog udara. NE uranjajte uređaj u vodu.
f) Očistite police toplom vodom i sapunicom. Isperite čistom vodom i odmah osušite.
g) Ne koristite oštre i/ili metalne predmete za čišćenje (npr. žičanu četku ili metalnu lopaticu) jer mogu oštetiti površinski materijal uređaja.
h) Nemojte čistiti uređaj kiselim tvarima, sredstvima za medicinske svrhe, razrjeđivačima, gorivom, uljima ili drugim kemijskim tvarima jer to može oštetiti uređaj. Za pranje uređaja koristite samo blage deterdžente za hranu.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Otopina
Vlaga u spremniku	Nepotpuno sušenje. Namirnice su neravnomjerno izrezane, stoga sušenje nije potpuno. Osušena hrana ostavljena na sobnoj temperaturi predugo nakon hlađenja, vlaga je ponovno ušla u hranu.	Testirajte hranu na suhoću prije vađenja iz dehidratora. Ravnomjerno izrežite hranu. Brzo ohladite i odmah pakirajte.
Plijesan na hrani	nepotpuno sušenje. Hrana nije provjerena na sadržaj vlage u roku od tjedan dana. Spremnik za skladištenje nije hermetički zatvoren. Temperatura skladištenja previsoka/vlaga u hrani. Možda je došlo do stvrdnjavanja, što znači da je hrana osušena na previsokoj temperaturi i da je hrana osušena izvana, ali nije do kraja osušena iznutra.	Provjerite suhoću nekoliko komada hrane. provjerite spremnik za skladištenje u roku od 1 tjedna na vlagu, a zatim ponovno osušite hranu ako je potrebno. za skladištenje koristite hermetičke posude. Čuvajte hranu u hladnim prostorima koji imaju temperaturu od 21°C (70°F) ili nižu. Sušite hranu na odgovarajućoj temperaturi.
Smeđe mrlje na povrću	Korištena previsoka temperatura sušenja. Povrće je bilo presušeno.	Sušite hranu na odgovarajućim temperaturama/upotrijebite vodič za sušenje referenca. Često provjeravajte je li hrana suha.
Hrana se lijepi za police	Hrana se ne okreće.	Nakon jednog sata dehidracije, upotrijebite lopaticu i okrenite hranu.

Zbrinjavanje rabljenih uređaja

Nemojte odlagati ovaj uređaj u sustave komunalnog otpada. Predajte ga mjestu za prikupljanje i recikliranje električnih i električnih uređaja. Provjerite simbol na proizvodu, priručniku s uputama i pakiranju. Plastika koja se koristi za izradu uređaja može se reciklirati u skladu s oznakama. Odabirom recikliranja dajete značajan doprinos zaštiti našeg okoliša.

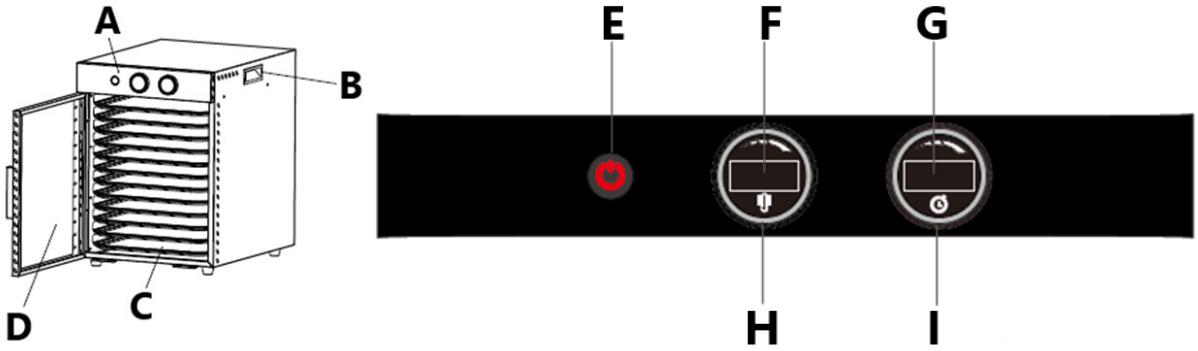
Obratite se lokalnim vlastima za informacije o vašem lokalnom pogonu za recikliranje.

Šis vartotojo vadovas buvo išverstas jūsų patogumui naudojant mašininį vertimą. Buvo dedamos pagrįstos pastangos siekiant pateikti tikslų vertimą; tačiau joks automatinis vertimas nėra tobulas ir nėra skirtas pakeisti žmonių vertėjus. Oficialus vartotojo vadovas yra anglų kalba. Bet kokie vertime sukurti neatitikimai ar skirtumai nėra įpareigojantys ir neturi teisinės galios atitikties ar vykdymo tikslais. Jei kyla klausimų, susijusių su vartotojo vadove pateiktos informacijos tikslumu, žr. to turinio versiją anglų kalba, kuri yra oficiali versija.

Techniniai duomenys

Parametrų aprašymas	Parametrų reikšmė
Produkto pavadinimas	Maisto džiovintuvas
Modelis	RCDA-26/8
Nominali įtampa [V~] / dažnis [Hz]	230 / 50
Nominali galia [W]	800
Apsaugos klasė	aš
Matmenys [plotis x gylis x aukštis; mm]	355 x 425 x 344
Svoris [kg]	8,7
Dehidratacijos temperatūra [°C]	20 ~ 90
Talpa [L]	26
Laikmatis	Iki 24 val
Grotelių skaičius	8
grotelių dydis [mm]	318 x 318

Įrenginio aprašymas



A. Valdymo skydelis
B. Kėlimo rankena
C. Lentynos
D. Stiklinės durys
E. Įjungimo/išjungimo mygtukas
F. Temperatūros rodymas
G. Laikmačio ekranas
H. Temperatūros reguliavimo rankenėlė (sukant pagal laikrodžio rodyklę didėja; prieš laikrodžio rodyklę mažėja)
I. Laikmačio reguliavimo rankenėlė (sukant pagal laikrodžio rodyklę didėja, prieš laikrodžio rodyklę mažėja)

Pasiruošimas naudojimui

Aplinkos temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip 40°C, o santykinė oro drėgmė – mažesnė nei 85%. Užtikrinkite gerą vėdinimą patalpoje, kurioje naudojamas prietaisas. Tarp kiekvienos prietaiso pusės ir sienos ar kitų objektų turi būti bent 30,5 cm atstumas, neuždenkite ir nevaržykite jo ventiliacijos angų. Prietaisas visada turi būti naudojamas ant lygaus, stabilaus, švaraus, ugniai atsparaus ir sauso paviršiaus, vaikams ir asmenims su ribotomis protinėmis ir jutimo funkcijomis nepasiekiamas. Įrenginį pastatykite taip, kad visada turėtumėte prieigą prie maitinimo kištuko. Prie prietaiso prijungtas maitinimo laidas turi būti tinkamai įžemintas ir atitikti gaminio etiketėje nurodytus techninius duomenis.

Prieš naudodami pirmą kartą, išardykite padėklus ir gerai išvalykite, kaip ir džiovinimo kamerą.

Maisto parinkimas ir išankstinis apdorojimas

a) Naudokite aukščiausios kokybės maistą. Vaisiai ir daržovės sezono piko metu turi daugiau maistinių medžiagų ir daugiau skonio. Mėsa, žuvis ir paukštiena turi būti liesos ir šviežios.
b) Nenaudokite maisto su mėlynėmis ar dėmėmis. Blogi vaisiai ir daržovės gali sugadinti visą partiją.
c) Visada naudokite liesą mėsą. Prieš dehidratuodami pašalinkite kuo daugiau riebalų.
PASTABA: dehidratuodami naudokite popierinį rankšluostį po mėsa, kad sugertumėte riebalus.
d) Pašalinkite visas duobutes, odą ar šerdis.
e) Susmulkinkite, supjaustykite arba supjaustykite maistą tolygiai. Riekelės turi būti nuo 0,6 cm iki 2 cm storio. Mėsa turi būti supjaustyta ne daugiau kaip 0,5 cm storio.
f) Garuose arba kepkite mėsą iki 71 °C (160 °F), o paukštieną iki 74 °C (165 °F), matuojant maisto termometru prieš dehidrataciją.
g) Viso džiovinimo proceso metu kameros temperatūra turi būti palaikoma 55–60 °C (130–140 °F).
h) Žuvies džiovinimui trūkčiojantis reikia daug dėmesio. Jis turi būti tinkamai nuvalytas ir nukaulinėtas bei kruopščiai nuplaunamas, kad būtų išplautas visas kraujas. Prieš išdžiovindami, garinkite arba kepkite žuvį 93 °C (200 °F) temperatūroje, kol sudribs.
i) Supjaustytus vaisius keletą minučių pamirkykite citrinos arba ananasų sultyse prieš išdėdami ant lentynų.
j) Naudokite askorbo rūgšties mišinį. Maždaug 2-3 šaukštus ištirpinkite 1 litre vandens. Vaisių skilteles pamirkykite tirpale 2–3 minutes, tada padėkite ant lentynų.
k) Vaisius su vaško danga (figos, persikai, vynuogės, mėlynės, džiovintos slyvos ir kt.) reikia panardinti į verdantį vandenį, kad pasišalintų vaškas. Tai leidžia drėgmei lengvai išeiti dehidratuojant.
l) Blanširavimas gali iš anksto apdoroti maistą, kad jis išsausėtų. Blanširavimas nesunaikina naudingų fermentų ir padeda išlaikyti maistines medžiagas. Yra du būdai, kaip blanširuoti maistą:
    - Vandens blanširavimas: naudokite didelę keptuvę; iki pusės užpildykite vandeniu. Vandenį užvirinkite. Sudėkite maistą tiesiai į verdantį vandenį ir uždenkite. Išimkite po trijų minučių. Išdėliokite maistą ant lentynų.
    - Blanširavimas garais: naudodami garų puodą, apatinėje dalyje užvirinkite 5–7 cm (2–3 colių) vandens. Įdėkite maistą į garintuvo krepšį ir virkite garuose 3–5 minutes. Išimkite garuose pagamintą maistą ir išdėliokite ant lentynų.

Gėlių ir amatų džiovinimas

a) Gėlės iš pradžių turi būti sausos, geriausia, jei nuskinti rasai išdžiūvus ir prieš naktinei drėgmei. Nuskynus gėles kuo greičiau išdžiovinkite.
b) Geriausios sąlygos gėlėms džiovinti yra sausa, šilta, tamsi, švari ir gerai vėdinama vieta, todėl dehidratatorius yra ideali vieta. Greitai išdžiovintos gėlės išsaugos geriausią spalvą ir būklę.
c) **A** Norint išlaikyti natūralius aliejus, reikia naudoti žemą temperatūrą.
d) Nulupkite lapus arba, jei norite išlaikyti žalumynus. Išmeskite rudus ar pažeistus lapus.
e) Padėkite ant padėklo vienu sluoksniu, vengdami persidengimo.
f) Džiūvimo laikas labai skirsis priklausomai nuo gėlės dydžio ir lapijos kiekio. Išdžiovinkite 38°C (100°F) temperatūroje.
g) Tešlos meną ir karoliukus galima džiovinti prietaise, tačiau džiovinimo temperatūra gali skirtis.

Prietaiso naudojimas

1. Neuždenkite ventiliacijos angų už dehidratatoriaus ir durelių. Nuimkite rėmą nuo dehidratatoriaus. Išklokite dehidratatoriaus stovą sausais daiktais.
2. Dėkite gabaliukus ant grotelių taip, kad jie nesiliestų vienas su kitu. Neperdenkite ir neleiskite gaminiui liesti. Tarp gaminių turi būti pakankamai vietos oro cirkuliacijai. Pašalinkite vandens perteklių iš maisto (maistą patrinkite popieriniu rankšluosčiu arba servetėle). Per daug vandens gali nukristi dehidratatoriaus temperatūra.
3. Maitinimo jungiklio mygtukas įjungtas. Pasukite temperatūros rankenėlę į norimą temperatūros nustatymą. Sureguliuokite temperatūros rankenėlę pagal poreikį. Norint stebėti temperatūros nustatymą, į dehidratatorių rekomenduojama įdėti orkaitės termometrą (nepridedamas).

4. Pasukite laiko rankenėlę į norimą džiovinimo laiką.
5. Pašildykite kamerą 5-10 minučių, tada įdėkite groteles į vidų.
6. Įsitikinkite, kad durelių šonai yra uždaryti ir tvirtai pritvirtinti prie spintelės.
7. Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas nustoja veikti. Taip pat galime sustabdyti jo veikimą tiesiog paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.
8. Dehidratacijos metu kai kurių produktų paviršiuje gali susidaryti vandens lašelių. Juos galima pašalinti išdžiovinus gaminį švariu rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu. Naudokite atsargiai, dehidratatorius įkaista!
   PASTABA: Džiūvimo laikas gali priklausyti nuo kelių veiksnių, įskaitant santykinę drėgmę, oro temperatūrą ir produkto storį, temperatūrą ir riebalų kiekį. Faktinė dehidratatoriaus temperatūra yra pagrįsta
   aplinkos temperatūra 21°C (70°F). Jei dehidratatorius nenaudojamas esant maždaug 21°C (70°F) aplinkos temperatūrai, temperatūra, nurodyta ant temperatūros reguliavimo rankenėlės, gali būti nepasiekta.

Džiovinimo patarimai

- Neperdengti maisto produktų. Padėkite maistą ant lentynų.
- Patikrinkite sausumą po 6 valandų, tada patikrinkite kas 2 valandas, kol bus traškūs, lankstūs arba odiniai, priklausomai nuo gaminio.
- Prieš išimdami patikrinkite, ar maistas yra visiškai sausas. Atidarykite arba nupjaukite kelių mėginių vidurį, kad patikrintumėte vidinį sausumą. Jei maistas vis dar drėgnas, dehidratuokite ilgiau.
- Ant kiekvienos talpyklos pažymėkite maisto pavadinimą, džiovinimo datą ir pradinį svorį.
- Norint išlaikyti kokybišką maistą, būtina tinkamai laikyti. Atvėsusį maistą supakuokite.
- Maistas gali būti laikomas ilgiau, jei laikomas vėsioje, tamsioje, sausoje vietoje. Ideali laikymo temperatūra yra 16°C (60°F) arba žemesnė.
- Džiovintus maisto produktus sudėkite į plastikinius šaldymo maišelius prieš dėdami į metalinius ar stiklinius indus.
- Prieš sandarindami pašalinkite kuo daugiau oro.
- Vakuuminis sandarinimas idealiai tinka džiovintiems maisto produktams laikyti.
- Maistas dehidratacijos proceso metu susitrauks maždaug 1/4–1/2 savo pradinio dydžio ir svorio, todėl gabalėlių nereikėtų pjaustyti per mažų. 0,5 kg žalios mėsos duos maždaug 1/3–1/2 mažiau trūkčiojimo.
- Jei karštis nustatytas per aukštai, maistas gali sukietėti ir išdžiūti išorėje, o viduje būti drėgnas. Jei temperatūra per žema, džiovinimo laikas pailgės.

Valymas ir priežiūra

a) Išvalykite lentynas ir džiovinimo kamerą prieš naudodami prietaisą pirmą kartą ir po kiekvieno naudojimo.
b) Nustatykite maitinimo jungiklį ir laikmačio rankenėlę į padėtį „OFF“, atjunkite elektros laidą nuo maitinimo lizdo. Prieš valydami leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
c) Išimkite lentynas iš kameros.
d) Džiovinimo kamerą švariai nuvalykite (iš vidaus ir išorės) drėgna kempine arba skalbimo šluoste.
e) ATSARGIAI! Kraštai gali būti aštrūs! Nepurkškite vandens ant kaitinimo elemento (esančio už ekrano kameros gale). Vanduo gali pažeisti elektrinius komponentus ir padidinti elektros smūgio riziką. NENARDINKITE prietaiso į vandenį.
f) Nuvalykite lentynas šiltu, muiluotu vandeniu. Nuplaukite švariu vandeniu ir nedelsdami išdžiovinkite.
g) Valymui nenaudokite aštrių ir (arba) metalinių daiktų (pvz., vielinio šepečio ar metalinės mentelės), nes jie gali pažeisti prietaiso paviršiaus medžiagą.
h) Nevalykite prietaiso rūgštinėmis medžiagomis, medicininėmis priemonėmis, skiedikliais, degalais, alyvomis ar kitomis cheminėmis medžiagomis, nes tai gali sugadinti įrenginį. Prietaisui plauti naudokite tik švelnius, maistui tinkamus ploviklius.

Trikčių šalinimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Drėgmė talpykloje	Nepilnas džiovinimas. Maistas supjaustomas netolygiai, todėl nevisiškai išdžiūvo. Džiovinti maisto produktai, palikti kambario temperatūroje per ilgai po atvėsinimo, drėgmė vėl pateko į maistą.	Prieš išimdami iš dehidratatoriaus, patikrinkite, ar maistas nėra sausas. Maistą supjaustykite tolygiai. Greitai atvėsinkite ir iš karto supakuokite.
Pelėsis ant maisto	nepilnas džiovinimas. Per savaitę nepatikrintas maisto drėgnumas. Sandėliavimo talpykla nėra sandari. Laikymo temperatūra per šilta/drėgmė maiste. Gali būti, kad dėklas sukietėjo, o tai reiškia, kad maistas buvo džiovinamas per aukštoje temperatūroje, o maistas išdžiūvo išorėje, bet nebuvo visiškai išdžiovintas viduje.	Patikrinkite, ar keli maisto gabaliukai nėra sausi. per 1 savaitę patikrinkite, ar talpykloje nėra drėgmės, tada, jei reikia, išdžiovinkite maistą. saugojimui naudokite sandarias talpyklas. Maisto produktus laikykite vėsiose vietose, kurių temperatūra yra 21 °C (70 °F) arba žemesnė. Sausas maistas tinkamoje temperatūroje.
Rudos dėmės ant daržovių	Naudota per aukšta džiovinimo temperatūra. Daržovės buvo perdžiovintos.	Džiovinkite maistą tinkamoje temperatūroje / naudokite džiovinimo vadovą nuoroda. Dažnai tikrinkite, ar maistas nėra sausas.
Maistas prilimpa prie lentynų	Maistas neapverčiamas.	Po vienos valandos dehidratacijos naudokite mentele ir apverskite maistą.

Naudotų prietaisų išmetimas

Neišmeskite šio prietaiso į komunalinių atliekų sistemas. Perduokite jį į elektros ir elektros prietaisų perdirbimo ir surinkimo punktą. Patikrinkite simbolį ant gaminio, naudojimo instrukcijos ir pakuotės. Prietaisui pagaminti panaudotas plastikas gali būti perdirbamas pagal jų ženklinimą. Pasirinkdami perdirbimą, labai prisidedate prie mūsų aplinkos apsaugos.

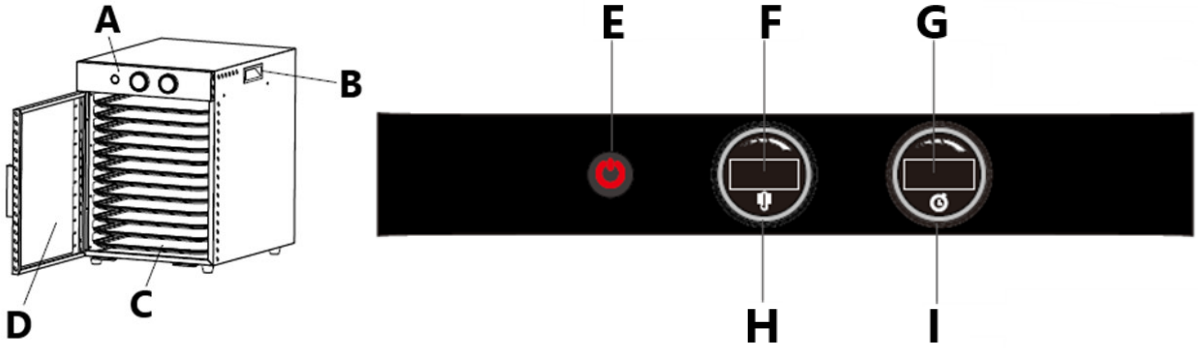
Norėdami gauti informacijos apie vietinę perdirbimo įmonę, susisiekite su vietinėmis valdžios institucijomis.

Acest manual de utilizare a fost tradus pentru confortul dumneavoastră, folosind traducerea automată. S-au făcut eforturi rezonabile pentru a oferi o traducere corectă; cu toate acestea, nicio traducere automată nu este perfectă și nici nu are scopul de a înlocui traducătorii umani. Manualul de utilizare oficial este versiunea în limba engleză. Orice discrepanțe sau diferențe create în traducere nu sunt obligatorii și nu au niciun efect juridic în scopuri de conformitate sau de aplicare. Dacă apar întrebări legate de acuratețea informațiilor conținute în Manualul de utilizare, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acelor conținuturi, care este versiunea oficială.

Date tehnice

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului
Numele produsului	Deshidratator de alimente
Model	RCDA-26/8
Tensiune nominală [V~] / frecvență [Hz]	230 / 50
Putere nominală [W]	800
Clasa de protectie	eu
Dimensiuni [latime x adancime x inaltime; mm]	355 x 425 x 344
Greutate [kg]	8,7
Temperatura de deshidratare [°C]	20 ~ 90
Capacitate [L]	26
Cronometru	Până la 24 de ore
Număr de grătare	8
Dimensiunea grătarului [mm]	318 x 318

Descrierea dispozitivului



A. Panou de control
B. Mâner de ridicare
C. Rafturi
D. Ușă de sticlă
E. Buton Pornit/Oprit
F. Afișarea temperaturii
G. Afișaj temporizator
H. Buton de reglare a temperaturii (rotirea în sensul acelor de ceasornic crește; în sens invers acelor de ceasornic scade)
I. Buton de reglare a temporizatorului (rotirea în sensul acelor de ceasornic crește; în sens invers acelor de ceasornic scade)

Pregătirea pentru utilizare

Temperatura mediului nu trebuie să fie mai mare de 40°C, iar umiditatea relativă trebuie să fie mai mică de 85%. Asigurați o bună ventilație în încăperea în care este utilizat dispozitivul. Ar trebui să existe o distanță de cel puțin 30,5 cm între fiecare parte a dispozitivului și perete sau alte obiecte, nu acoperiți sau restricționați orificiile de ventilație ale acestuia. Dispozitivul trebuie utilizat întotdeauna atunci când este poziționat pe o suprafață plană, stabilă, curată, ignifugă și uscată și să nu fie la îndemâna copiilor și a persoanelor cu funcții mentale și senzoriale limitate. Poziționați dispozitivul astfel încât să aveți întotdeauna acces la ștecherul de alimentare. Cablul de alimentare conectat la aparat trebuie să fie împământat corespunzător și să corespundă detaliilor tehnice de pe eticheta produsului.

Dezasamblați tăvile și curățați-le bine la fel ca camera de uscare înainte de prima utilizare.

Alegerea și pretratarea alimentelor

a) Utilizați alimente de cea mai bună calitate. Fructele și legumele în sezonul de vârf au mai mulți nutrienți și mai multă aromă. Carnea, peștele și carnea de pasăre trebuie să fie slabe și proaspete.
b) Nu folosiți alimente cu vânătăi sau pete. Fructele și legumele proaste pot strica întregul lot.
c) Utilizați întotdeauna carne slabă. Îndepărtați cât mai multă grăsime înainte de deshidratare. NOTĂ: folosiți un prosop de hârtie sub carne când vă deshidratați pentru a absorbi grăsimea.
d) Îndepărtați orice gropi, piele sau miezuri.
e) Maruntiți, feliați sau tăiați în felii uniform mâncarea. Feliile trebuie să aibă grosimea cuprinsă între 0,6 cm și 2 cm. Carnea trebuie tăiată nu mai mult de 0,5 cm grosime.
f) Aburați sau frigeți carnea la 71 °C (160 °F) și carnea de pasăre la 74 °C (165 °F), măsurată cu un termometru pentru alimente înainte de deshidratare.
g) Temperatura din interiorul camerei trebuie menținută la 55°-60°C (130°-140°F) pe tot parcursul procesului de uscare.
h) Uscarea peștelui în sacadat necesită multă atenție. Trebuie curățat și dezosat corespunzător și clătit bine pentru a se asigura că tot sângele este spălat. Coaceți peștele la abur sau coaceți la 93°C (200°F) până devine fulger înainte de deshidratare.
i) Înmuiați fructele tăiate în suc de lămâie sau ananas timp de câteva minute înainte de a le pune pe rafturi.
j) Utilizați un amestec de acid ascorbic. Se dizolvă aproximativ 2-3 linguri în 1 litru de apă. Înmuiați feliile de fructe în soluție timp de 2-3 minute, apoi puneți-le pe rafturi.
k) Fructele cu un strat de ceară (smochine, piersici, struguri, afine, prune uscate etc.) trebuie scufundate în apă clocotită pentru a îndepărta ceara. Acest lucru permite umezelii să scape cu ușurință atunci când se deshidratează.
l) Albirea poate pre-trata alimentele pentru deshidratare. Albirea nu distruge enzimele utile și ajută la reținerea nutrienților. Există două moduri de albire a alimentelor:
   - Albirea cu apă: folosiți o tigaie mare; umple-l pe jumătate cu apă. Aduceți apă la fiert. Puneți alimentele direct în apă clocotită și acoperiți. Scoateți după trei minute. Aranjați mâncarea pe rafturi.
   - Albire cu abur: folosind o oală cu abur aduceți 5-7 cm (2-3 inchi) de apă la fiert în partea inferioară. Puneți alimentele în coșul pentru aburi și gătiți la abur timp de 3-5 minute. Scoateți alimentele aburite și aranjați-le pe rafturi.

Uscarea florilor și meșteșugurilor

a) Florile ar trebui să fie uscate de la început, cel mai bine să fie culese după ce roua s-a uscat și înainte de a se instala umezeala din noapte. Uscați florile cât mai curând posibil după cules.
b) Cea mai bună condiție pentru uscarea florilor este o zonă uscată, caldă, întunecată, curată și bine ventilată, ceea ce face din deshidrator un cadru ideal. Florile își vor păstra cea mai bună culoare și stare atunci când sunt uscate rapid.
c) **O** temperatura scăzută trebuie folosită pentru a reține uleiurile naturale.
d) Îndepărtați frunzele sau dacă preferați să păstrați frunzișul. Aruncați orice frunze maro sau deteriorate.
e) Se aseaza pe tava intr-un singur strat, evitand suprapunerea.
f) Timpul de uscare va varia considerabil în funcție de mărimea florii și de cantitatea de frunziș. Se usucă la 38°C (100°F).
g) Aluatul și mărgelele pot fi uscate în aparat, dar temperaturile de uscare pot varia.

Utilizarea dispozitivului

1. Nu blocați orificiile de ventilație din spatele deshidratorului și de pe ușă. Scoateți cadrul din deshidrator. Tapetați suportul deshidratorului cu articole uscate.
2. Asezati bucatile pe gratare astfel incat sa nu se atinga intre ele. Nu suprapuneți și nu lăsați produsul să se atingă. Ar trebui să existe suficient spațiu între produse pentru circulația aerului. Îndepărtați excesul

de apă din alimente (tamponați alimentele cu un prosop de hârtie sau un șervețel.) Prea multă apă poate duce la scăderea temperaturii deshidratorului.

3. Butonul comutatorului pornit. Rotiți butonul de temperatură la setarea dorită a temperaturii. Reglați butonul de temperatură după cum este necesar. Este recomandat să plasați un termometru de cuptor (nu este inclus) în deshidrator pentru a monitoriza setarea temperaturii.
4. Rotiți butonul de sincronizare la timpul de uscare dorit.
5. Preîncălziți camera timp de 5-10 minute, apoi puneți grătarele înăuntru.
6. Asigurați-vă că părțile laterale ale ușii sunt închise și bine atașate de dulap.
7. La expirarea timpului setat, aparatul se oprește. De asemenea, îi putem opri funcționarea prin simpla apăsare a butonului On/Off.
8. În timpul deshidratării, pe suprafața unor produse se pot forma picături de apă. Acestea pot fi îndepărtate prin uscarea produsului cu un prosop curat sau cu un prosop de hârtie. Utilizați cu grijă, deshidratorul se încinge!
   NOTĂ: Timpul de uscare poate depinde de mai mulți factori, inclusiv umiditatea relativă, temperatura aerului și grosimea produsului, temperatura și conținutul de grăsime. Temperatura reală a deshidratorului se bazează pe
   temperatura ambiantă de 21°C (70°F). Dacă deshidratorul nu este utilizat la temperaturi ambientale de aproximativ 21°C (70°F), este posibil ca temperatura indicată pe butonul de control al temperaturii să nu fie atinsă.

Sfaturi pentru uscare

- Nu suprapuneți alimentele. Așezați alimentele pe rafturi.
- Verificați uscarea după 6 ore, apoi verificați la fiecare 2 ore până când este crocantă, flexibilă sau piele, în funcție de produs.
- Verificați alimentele pentru a vă asigura că sunt complet uscate înainte de a le îndepărta. Deschideți sau tăiați mijlocul câtorva mostre pentru a verifica uscarea internă. Dacă alimentele sunt încă umede, deshidratați mai mult.
- Etichetați fiecare recipient cu numele alimentului, data uscării și greutatea inițială.
- Depozitarea corectă este esențială pentru menținerea alimentelor de calitate. Ambalați mâncarea când se răcește.
- Alimentele pot fi păstrate mai mult timp dacă sunt păstrate într-un loc răcoros, întunecat și uscat. Temperatura ideală de depozitare este de 16°C (60°F) sau mai mică.
- Puneți alimentele uscate în pungi de congelare de plastic înainte de a le depozita în recipiente metalice sau din sticlă.
- Scoateți cât mai mult aer posibil înainte de sigilare.
- Sigilarea în vid este ideală pentru păstrarea alimentelor uscate.
- Alimentele se vor micșora cu aproximativ 1/4 până la 1/2 din dimensiunea și greutatea lor inițială în timpul procesului de deshidratare, așa că bucățile nu trebuie tăiate prea mici. 0,5 kg de carne crudă va produce cu aproximativ 1/3 până la 1/2 mai puțin sacadat.
- Dacă căldura este prea mare, alimentele se pot întări și se usucă la exterior, dar să fie umede în interior. Dacă temperatura este prea scăzută, timpul de uscare va crește.

Curățare și întreținere

a) Curățați rafturile și camera de uscare înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată și după fiecare utilizare.
b) Setați comutatorul de alimentare și butonul cronometrului în poziția „OPRIT”, deconectați cablul electric de la priza de curent. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de curățare.
c) Scoateți rafturile din cameră.
d) Ștergeți camera de uscare (în interior și în exterior) cu un burete sau o cârpă umedă.
e) ATENȚIE! Marginile pot fi ascuțite! Nu stropiți cu apă pe elementul de încălzire (situat în spatele ecranului din interiorul camerei din spate). Apa poate deteriora componentele electrice și crește riscul de electrocutare. NU scufundați aparatul în apă.

f) Curățați rafturile cu apă caldă și săpun. Clătiți cu apă curată și uscați imediat.
g) Nu folosiți pentru curățare obiecte ascuțite și/sau metalice (de exemplu, o perie de sârmă sau o spatulă metalică), deoarece acestea pot deteriora materialul de suprafață al aparatului.
h) Nu curățați dispozitivul cu o substanță acidă, agenți de uz medical, diluanți, combustibil, uleiuri sau alte substanțe chimice deoarece poate deteriora dispozitivul. Folosiți numai detergenți blânzi, siguri pentru alimente pentru a spăla dispozitivul.

Depanare

Problemă	**Cauza posibila**	**Soluţie**
Umiditate în recipient	Uscarea incompletă. Alimentele tăiate inegal, astfel uscarea incompletă. Alimente uscate lăsate la temperatura camerei prea mult timp după răcire, umiditatea a reintrat în alimente.	Testați alimentele pentru uscăciune înainte de a le scoate din deshidrator. Tăiați alimentele uniform. Se răcește rapid și se ambalează imediat.
Mucegai pe alimente	uscare incompletă. Alimentele nu au fost verificate pentru umiditate în termen de o săptămână. Recipientul de depozitare nu este etanș. Temperatura de depozitare prea caldă/umezeală în alimente. Este posibil să fi avut loc întărirea, ceea ce înseamnă că alimentele au fost uscate la o temperatură prea ridicată și alimentele au fost uscate pe exterior, dar nu complet uscate pe interior.	Testați mai multe bucăți de mâncare pentru uscăciune. verificați recipientul de depozitare în termen de 1 săptămână pentru umiditate, apoi reuscați alimentele dacă este necesar. utilizați recipiente etanșe pentru depozitare. Depozitați alimentele în zone răcoroase cu 21°C (70°F) sau mai puțin. Alimente uscate la temperaturi adecvate.
Pete maronii pe legume	Temperatură de uscare folosită prea mare. Legumele au fost supra-uscate.	Uscați alimentele la temperaturi adecvate/utilizați ghidul de uscare pentru referinţă. Verificați des alimentele pentru uscăciune.
Mâncarea se lipește de rafturi	Mâncarea nu este răsturnată.	După o oră de deshidratare, folosiți o spatulă și întoarceți alimentele.

Aruncarea dispozitivelor uzate

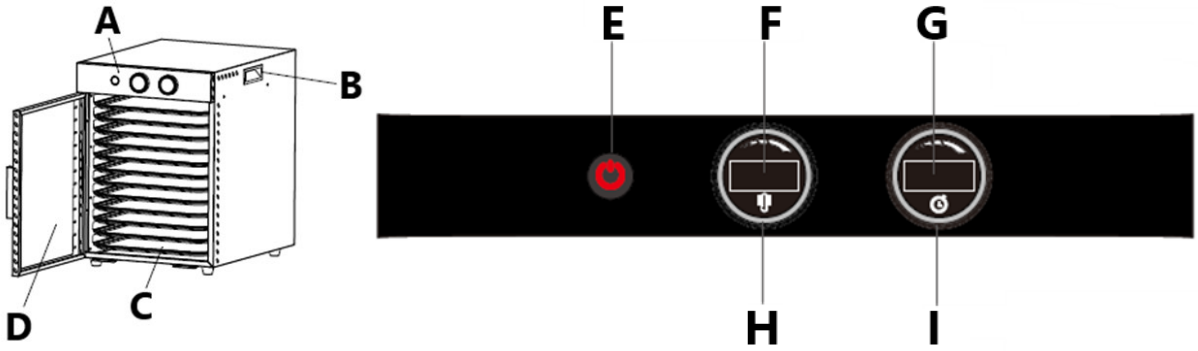
Nu aruncați acest dispozitiv în sistemele de deșeuri municipale. Predați-l la un punct de reciclare și colectare a dispozitivelor electrice și electrice. Verificați simbolul de pe produs, manual de instrucțiuni și ambalaj. Materialele plastice utilizate la construirea dispozitivului pot fi reciclate în conformitate cu marcajele acestora. Alegând să reciclați, aduceți o contribuție semnificativă la protecția mediului nostru.
Contactați autoritățile locale pentru informații despre unitatea locală de reciclare.

Ta uporabniški priročnik je bil za vaše udobje preveden s strojnim prevajanjem. Vloženi so bili razumni napori, da se zagotovi točen prevod; vendar noben avtomatiziran prevod ni popoln niti ni namenjen nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradni uporabniški priročnik je angleška različica. Kakršna koli neskladja ali razlike, ustvarjene v prevodu, niso zavezujoče in nimajo pravnega učinka za namene skladnosti ali uveljavljanja. Če se pojavijo kakršna koli vprašanja v zvezi s točnostjo informacij v uporabniškem priročniku, si oglejte angleško različico te vsebine, ki je uradna različica.

Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra
Ime izdelka	Sušilnik hrane
Model	RCDA-26/8
Nazivna napetost [V~] / frekvenca [Hz]	230 / 50
Nazivna moč [W]	800
Zaščitni razred	jaz
Mere [širina x globina x višina; mm]	355 x 425 x 344
Teža [kg]	8,7
Temperatura dehidracije [°C]	20 ~ 90
Prostornina [L]	26
Časovnik	Do 24 h
Število rešetk	8
Velikost rešetke [mm]	318 x 318

Opis naprave



A. Nadzorna plošča
B. Dvižni ročaj
C. Police
D. Steklena vrata
E. Gumb za vklop/izklop
F. Prikaz temperature
G. Prikaz časovnika
H. Gumb za nastavitev temperature (vrtenje v smeri urinega kazalca poveča; v nasprotni smeri urinega kazalca zmanjša)
I. Gumb za nastavitev časovnika (vrtenje v smeri urinega kazalca poveča; v nasprotni smeri urinega kazalca zmanjša)

Priprava za uporabo

Temperatura okolja ne sme biti višja od 40°C, relativna vlažnost zraka pa ne sme biti nižja od 85%. Poskrbite za dobro prezračevanje prostora, v katerem uporabljate napravo. Med vsako stranjo naprave in steno ali drugimi predmeti mora biti vsaj 30,5 cm razdalje, ne prekrivajte ali ovirajte njenih zračnikov. Napravo vedno uporabljajte na ravni, stabilni, čisti, ognjevarni in suhi površini ter izven dosega otrok in oseb z omejenimi mentalnimi in senzoričnimi funkcijami. Napravo postavite tako, da imate vedno dostop do električnega vtiča. Napajalni kabel, priključen na aparat, mora biti pravilno ozemljen in ustrezati tehničnim podatkom na etiketi izdelka.

Pred prvo uporabo razstavite pladnje in jih temeljito očistite tako kot sušilno komoro.

Izbira in predobdelava hrane

a) Uporabljajte najbolj kakovostna živila. Sadje in zelenjava na vrhuncu sezone imata več hranilnih snovi in bolj okusa. Meso, ribe in perutnina morajo biti pusto in sveže.
b) Ne uporabljajte hrane z modricami ali madeži. Slabo sadje in zelenjava lahko pokvarita celotno serijo.
c) Vedno uporabljajte pusto meso. Pred dehidracijo odstranite čim več maščobe.
OPOMBA: med dehidracijo pod meso uporabite papirnato brisačo, da absorbira maščobo.
d) Odstranite morebitne koščice, kožo ali sredice.
e) Hrano enakomerno raztrgajte, narežite ali narežite na kocke. Rezine morajo biti debele med 0,6 cm in 2 cm. Meso je treba narezati največ 0,5 cm debelo.
f) Meso pred dehidracijo kuhajte na pari ali pecite na 71 °C (160 °F) in perutnino na 74 °C (165 °F), merjeno s termometrom za hrano.
g) Temperaturo v komori je treba ves čas sušenja vzdrževati pri 55°–60°C (130°–140°F).
h) Sušenje rib v sunkovito meso zahteva veliko pozornosti. Treba ga je ustrezno očistiti in izkoščičiti ter temeljito sprati, da zagotovite, da se spere vsa kri. Ribe kuhajte na pari ali pecite pri 93 °C (200 °F), dokler ne postanejo kosmiči, preden jih dehidrirate.
i) Narezano sadje za nekaj minut namočite v limonin ali ananasov sok, preden ga postavite na rešetke.
j) Uporabite mešanico askorbinske kisline. Približno 2-3 žlice raztopite v 1 litru vode. Sadne rezine namočite v raztopino za 2-3 minute, nato jih položite na rešetke.
k) Sadje z voščeno oblogo (fige, breskve, grozdje, borovnice, suhe slive itd.) potopite v vrelo vodo, da odstranite vosek. To omogoča, da vlaga med dehidracijo zlahka uhaja.
l) Blanširanje lahko hrano predhodno obdela za dehidracijo. Blanširanje ne uniči koristnih encimov in pomaga ohraniti hranila. Obstajata dva načina za blanširanje hrane:
   - Blanširanje v vodi: uporabite veliko ponev; do polovice napolnite z vodo. Zavremo vodo. Živila položite neposredno v vrelo vodo in pokrijte. Odstranite po treh minutah. Hrano razporedite po rešetkah.
   - Blanširanje s paro: v loncu za paro zavrite 5–7 cm (2–3 palca) vode v spodnjem delu. Hrano postavite v košaro soparnika in kuhajte na pari 3-5 minut. Odstranite soparjeno hrano in jo razporedite po rešetkah.

Sušenje rož in obrti

a) Rože naj bodo na začetku suhe, najbolje, če jih naberemo, ko se rosa posuši in preden nastopi nočna vlaga. Cvetove posušite čim prej po nabiranju.
b) Najboljši pogoj za sušenje cvetja je suh, topel, temen, čist in dobro prezračen prostor, zato je sušilnik idealen kraj. Rože bodo ohranile najboljšo barvo in stanje, če se hitro posušijo.
c) **A** Za ohranitev naravnih olj je treba uporabiti nizko temperaturo.
d) Odstranite liste ali, če želite, obdržite listje. Zavrzite vse rjave ali poškodovane liste.
e) Položite na pladenj v eni plasti, pri čemer se izogibajte prekrivanju.
f) Časi sušenja se bodo precej razlikovali glede na velikost cveta in količino listja. Sušite pri 38 °C (100 °F).
g) Umetnine iz testa in perlice lahko sušite v napravi, vendar se lahko temperature sušenja razlikujejo.

Uporaba naprave

1. Ne blokirajte zračnikov za dehidratorjem in na vratih. Odstranite okvir iz dehidratorja. Obložite stojalo dehidratorja s suhimi predmeti.
2. Kose položite na rešetke tako, da se med seboj ne dotikajo. Ne prekrivajte in ne dovolite, da bi se izdelek dotaknil. Med izdelki naj bo dovolj prostora za kroženje zraka. Odstranite odvečno vodo iz hrane (hrano obrišite s papirnato brisačo ali prtičkom.) Preveč vode lahko povzroči padec temperature dehidratorja.
3. Vklopljen gumb za vklop. Obrnite gumb za temperaturo na želeno nastavitev temperature. Po potrebi nastavite temperaturni gumb. Priporočljivo je, da v dehidrator postavite termometer za pečico (ni priložen) za spremljanje nastavitve temperature.
4. Obrnite gumb za merjenje časa na želeni čas sušenja.
5. Komoro segrevajte 5-10 minut, nato pa vanjo položite rešetke.
6. Prepričajte se, da so stranice vrat zaprte in trdno pritrjene na omarico.

7. Ko nastavljeni čas poteče, naprava preneha delovati. Delovanje lahko zaustavimo tudi s preprostim pritiskom na tipko za vklop/izklop.
8. Med dehidracijo se lahko na površini nekaterih izdelkov tvorijo vodne kapljice. Te lahko odstranite tako, da izdelek osušite s čisto brisačo ali papirnato brisačo. Uporabljajte previdno, dehidrator se segreje!
   OPOMBA: Čas sušenja je lahko odvisen od več dejavnikov, vključno z relativno vlažnostjo, temperaturo zraka in debelino izdelka, temperaturo in vsebnostjo maščobe. Dejanska temperatura dehidratorja temelji na
   temperatura okolja 21 °C (70 °F). Če dehidratorja ne uporabljate pri temperaturah okolja približno 21 °C (70 °F), temperatura, navedena na gumbu za nadzor temperature, morda ne bo dosežena.

Nasveti za sušenje

- Ne prekrivajte živil. Živila položite na rešetke.
- Preverite suhost po 6 urah, nato vsaki 2 uri, dokler ne postane hrustljava, prožna ali usnjata, odvisno od izdelka.
- Preverite, ali so živila popolnoma suha, preden jih odstranite. Odprite ali odrežite sredino nekaj vzorcev, da preverite notranjo suhost. Če je hrana še vedno vlažna, dehidrirajte dlje.
- Vsako posodo označite z imenom živila, datumom sušenja in prvotno težo.
- Pravilno shranjevanje je bistvenega pomena za ohranjanje kakovosti hrane. Hrano zapakirajte, ko se ohladi.
- Živila se lahko obdržijo dlje, če so shranjena v hladnem, temnem in suhem prostoru. Idealna temperatura za shranjevanje je 16 °C (60 °F) ali nižja.
- Posušena živila dajte v plastične vrečke za zamrzovanje, preden jih shranite v kovinske ali steklene posode.
- Pred tesnjenjem odstranite čim več zraka.
- Vakuumsko zapiranje je idealno za shranjevanje posušenih živil.
- Hrana se bo med postopkom dehidracije skrčila za približno 1/4 do 1/2 svoje prvotne velikosti in teže, zato kosov ne smete rezati premajhno. Iz 0,5 kg surovega mesa dobite približno 1/3 do 1/2 manj surovega mesa.
- Če je toplota nastavljena previsoko, se lahko hrana na zunaj strdi in posuši, znotraj pa je vlažna. Če je temperatura prenizka, se čas sušenja podaljša.

Čiščenje in vzdrževanje

a) Pred prvo uporabo aparata in po vsaki uporabi očistite rešetke in sušilno komoro.
b) Nastavite stikalo za vklop in gumb časovnika v položaj "IZKLOP", izključite električni kabel iz vtičnice. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
c) Odstranite rešetke iz komore.
d) Sušilno komoro očistite (znotraj in zunaj) z vlažno gobo ali krpo.
e) POZOR! Robovi so lahko ostri! Ne brizgajte vode na grelni element (nahaja se za zaslonom znotraj komore na zadnji strani). Voda lahko poškoduje električne komponente in poveča tveganje električnega udara. Naprave NE potapljajte v vodo.
f) Očistite stojala s toplo vodo z milom. Sperite s čisto vodo in takoj posušite.
g) Za čiščenje ne uporabljajte ostrih in/ali kovinskih predmetov (npr. žične krtače ali kovinske lopatice), ker lahko poškodujejo površinski material aparata.
h) Naprave ne čistite s kislimi snovmi, sredstvi za medicinske namene, razredčili, gorivom, olji ali drugimi kemičnimi snovmi, ker lahko poškodujejo napravo. Za pranje naprave uporabljajte le blage detergente, ki so varni za hrano.

Odpravljanje težav

Težava	**Možen vzrok**	**rešitev**
Vlaga v posodi	Nepopolno sušenje. Hrana je neenakomerno narezana, zato ni popolno sušenje.	Preden hrano vzamete iz dehidratorja, preverite, ali je suha. Živila enakomerno narežite. Hitro ohladite in takoj zapakirajte.

	Posušena živila, ki so bila po ohlajanju predolgo na sobni temperaturi, je vlaga ponovno vstopila v živila.	
Plesen na hrani	nepopolno sušenje. Hrana ni bila preverjena glede vsebnosti vlage v enem tednu. Posoda za shranjevanje ni nepredušna. Temperatura shranjevanja je previsoka/vlaga v hrani. Morda je prišlo do utrjevanja, kar pomeni, da je bila hrana sušena pri previsoki temperaturi in da je bila hrana posušena na zunanji strani, vendar ni bila popolnoma posušena na notranji strani.	Preverite suhost več kosov hrane. v enem tednu preverite, ali je v posodi za shranjevanje vlaga, nato pa hrano po potrebi ponovno posušite. za shranjevanje uporabite nepredušne posode. Živila shranjujte v hladnih prostorih s temperaturo 21 °C (70 °F) ali manj. Živila sušite pri ustreznih temperaturah.
Rjave lise na zelenjavi	Uporabljena previsoka temperatura sušenja. Zelenjava je bila preveč posušena.	Živila sušite pri ustreznih temperaturah/uporabite navodila za sušenje referenca. Pogosto preverjajte, ali so živila suha.
Hrana se lepi na rešetke	Hrana se ne obrača.	Po eni uri dehidracije živila obrnite z lopatko.

Odlaganje rabljenih naprav

Te naprave ne odlagajte med komunalne odpadke. Predajte ga zbirnemu mestu za recikliranje električnih in električnih naprav. Preverite simbol na izdelku, navodilih za uporabo in embalaži. Plastiko, uporabljeno za izdelavo naprave, je mogoče reciklirati v skladu z njihovimi oznakami. Z odločitvijo za recikliranje pomembno prispevate k varovanju našega okolja.
Za informacije o vašem lokalnem obratu za recikliranje se obrnite na lokalne oblasti.

ROYAL
catering

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com