

Manual de utilizare – Deshidratoare

GAMMO HFD-12 și HFD-16

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza produsul.

Toate drepturile rezervate de producător.

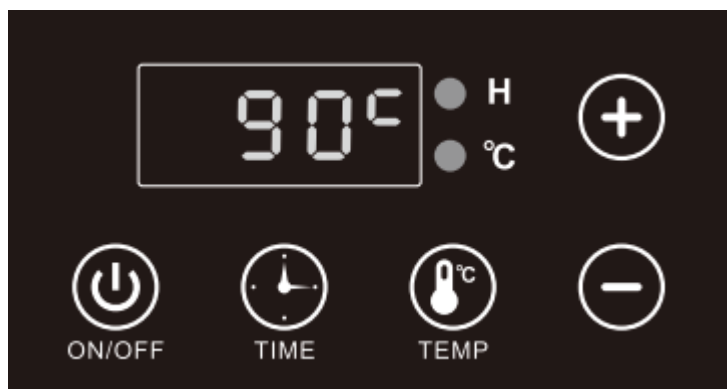
Aspectul exterior și amplasarea panoului de control pot varia în funcție de lotul de producție.

Păstrați manualul într-un loc accesibil.

Acest aparat este destinat uscării fructelor, legumelor, ceaiului, cărnii, creveților și plantelor medicinale prin flux de aer cald sau fierbinte.

Orice altă utilizare este nerecomandată de producător sau distribuitor.

1. PANOUL DE CONTROL



Durata de uscare: reglabilă între 30 minute și 24 ore

Temperatura de uscare: reglabilă între 30°C și 90°C

2. Principiul de funcționare

Aparatul este dotat cu element de încălzire, ventilator, buton de reglare a temperaturii și buton de pornire.

Elementul de încălzire încălzește aerul din interior, care este distribuit uniform de ventilator în compartimentul de uscare.

Timpul și temperatura se reglează de pe panoul de control.

3. Parametrii și caracteristicile tehnice ale produsului

Parametrii tehnici se regăsesc pe eticheta de pe partea din spate a aparatului.

Aparatul este eficient energetic, cu o capacitate mare, ideal pentru uscarea rapidă a legumelor, fructelor (inclusiv coji), vanilie, ierburilor aromatice, fasolei, cărnii, peștelui, creveților, pâinii, ciupercilor și ceaiului.

Uscarea păstrează nutrienții fără adaosuri artificiale.

Prelungește durata de păstrare și facilitează pregătirea unor mese naturale și sănătoase.

Uscarea la temperaturi sub 75°C menține calitățile nutriționale, spre deosebire de coacere.

Aparatul are mai multe tăvi, astfel pot fi uscate mai multe alimente simultan, dacă timpul și temperatura au fost testate în prealabil.

Temperatura și timpul pot fi ajustate pentru a se potrivi diferitelor alimente, pentru a obține cel mai bun efect. Dispozitivul are mai multe tăvi, astfel încât puteți așeza mai multe tipuri de fructe în același timp sau chiar unul după altul, de exemplu, dacă ați testat în prealabil timpul de uscare și temperatura ideală.

4. Utilizare

1. Recomandări comune privind temperatura de uscare a alimentelor:

ierburi/flori 35-40°C, pâine 40-50°C, legume 50-55°C, fructe 55-60°C, carne/pește 65-68°C. Timpul de uscare depinde de grosimea feliilor (temperatura ambientală și umiditatea afectează, de asemenea, timpul, de exemplu, iarna...).

Cu cât felia este mai subțire, cu atât uscarea se face mai repede.

2. Întindeți uniform alimentele preparate pe grătarele de uscare și ajustați temperatura după cum este necesar.

Pentru legume și fructe, temperatura setată nu trebuie să depășească 75°C pentru a preveni deteriorarea nutrienților, cum ar fi vitaminele, din alimente.

Unele fructe trebuie opărite timp de 3-10 minute, apoi răcite în apă rece și scurse înainte de a le introduce în uscător.

3. Când uscătorul este pornit, aerul se mișcă vizibil prin orificiul de ventilație al ușii. Puteți auzi sunetul aerului care curge în timpul funcționării.

4. Alegeți timpul de uscare (de exemplu, legume și fructe moi sau tari) în funcție de diferențele alimente și de gustul personal.

Fructele uscate finite pot fi apoi puse într-o pungă sigilabilă, într-un borcan sigilat sau chiar depozitate în frigider.

5. Când aparatul este gata de utilizare, conectați sursa de alimentare și porniți aparatul.

Când indicatorul luminos de pe panoul tactil clipește, apăsați butonul Pornit/Oprit de pe panoul tactil.

Apoi apăsați butonul Timp și selectați timpul dorit folosind butoanele + sau -.

În final, apăsați butonul Temp și setați temperatura dorită.

După setarea timpului și a temperaturii, aparatul ar trebui să funcționeze corect.

Se recomandă setarea timpului la cel puțin 1 oră sau mai mult, iar temperatura ar trebui să fie peste 35°C.

Odată ce aceste setări sunt efectuate, aparatul va începe ciclul de uscare.

5. PREPARAREA ȘI USCAREA ALIMENTELOR

Prepararea fructelor

1. Spălați fructele, îndepărtați semințele și părțile deteriorate.

2. Tăiați fructele în felii. Pentru a preveni oxidarea și decolorarea, este o idee bună să înmuiati feliile de fructe în suc de lămâie sau apă sărată timp de 10 minute, apoi să le scurgeți.

3. Dacă doriți felii de fructe cu o aromă specială, puteți adăuga pudră de scorțișoară, pudră de cocos sau ulei de cocos.

4. Luați 1/4 cană de suc, adăugați 2 căni de apă (apa naturală este mai bună) și înmuiati fructele dorite în condimente timp de aproximativ 2 ore.

Produsele finite își vor păstra culoarea, gustul și aroma naturale..

Prepararea legumelor

1. Le puteți pretrata prin fierbere la abur, în apă sau în ulei.

De exemplu: fasole verde, conopidă, broccoli, sparanghel și cartofi.

2. Puneți legumele preparate în apă clocotită timp de aproximativ 3-10 minute, scurgeți-le și puneți-le pe un grătar pentru a se usca.

3. Înmuiati legumele în suc de lămâie timp de aproximativ 2 minute.

4. Alegeți una dintre cele trei metode de mai sus.

Prepararea cărnii

1. Tăiați mai întâi carnea în felii sau fâșii.

Nu se recomandă să faceți felii prea mari sau prea groase.

2. Fierbeți bine carnea în apă curată, apoi scurgeți-o și uscați-o.

3. Marinați carnea în marinadă mai mult de 2 ore, apoi gătiți la abur sau fierbeți carnea, scurgeți-o și uscați-o.

Pregătirea florilor și a plantelor aromatice

1. Se recomandă utilizarea frunzelor proaspete.
2. După uscare, puneți plantele aromatice în pungi de hârtie sau borcane și depozitați-le într-un loc răcoros și ferit de soare.

6. PRECAUȚII ȘI INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Precauții de utilizare

1. Înainte de utilizare, așezați uscătorul pe o suprafață plană sau pe o masă și păstrați orificiile de ventilație libere.
2. Durata maximă a fiecărei utilizări nu trebuie să depășească 48 de ore.
3. Nu adăugați apă sau alte lichide în tava de suc atunci când aparatul funcționează. O cantitate mică de picături de apă poate picura pe recipientul cu alimente.
4. Nu așezați obiecte inflamabile la mai puțin de 2 metri de aparat în timpul funcționării.
5. În timpul uscării, asigurați-vă că spațiul de uscare și încăperea sunt curate. Nu așezați alimente grele pe rafturile de uscare și nu lăsați feliile de alimente să se suprapună sau să se atingă între ele..
Alimente diferite au timpi de uscare diferiți!

IMPORTANT: Asigurați-vă că raftul este în poziția corectă în timpul funcționării.

Dacă este suficient timp pentru a usca alimentele într-o zi, puteți continua ciclul de uscare a doua zi. În acest caz, vă rugăm să puneți alimentele neuscate într-un recipient sau într-o pungă sigilată pentru a evita umezeala.

6. Cu cât raftul este mai aproape de orificiul de evacuare a aerului, cu atât temperatura este mai mare.

Pentru o uscare mai uniformă, se recomandă schimbarea regulată a poziției raftului pentru a obține un efect de uscare mai bun!

7. După uscare, dacă alimentele nu urmează să fie consumate imediat, puneți alimentele uscate într-un recipient sigilat sau într-o pungă de plastic imediat și se recomandă depozitarea lor în frigider.

8. Vă rugăm să curățați rafturile la timp după utilizare.

Rafturile pot fi clătite sau înmuiate în apă.

Dacă fructele uscate sau carnea sunt lipite de raft și nu pot fi curățate, se recomandă înmuierea raftului în apă timp de două ore înainte de curățare.

Instrucțiuni de siguranță



Această pictogramă indică faptul că piesa specificată poate fi fierbinte, vă rugăm să nu o atingeți!



Dispozitiv sau obiect în mișcare, nu îl atingeți!

Pentru a asigura utilizarea în siguranță a deshidratorului, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile înainte de utilizare.

Această serie de deshidratoare de fructe este destinată exclusiv uzului casnic. Nu poate fi operată cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă independent.

1. Dehidratorul poate fi utilizat sub supravegherea unei persoane.
2. Așezați alimentele pe raftul curățat și nu permiteți ca apa să stropească circuitul de control al dehidratorului. În caz contrar, se poate produce un scurtcircuit.
3. Nu puneți prea multe alimente pe raft, deoarece acest lucru poate afecta eficiența uscării.
4. Asigurați-vă că sursa de alimentare conectată este o sursă de alimentare cu împământare sigură, iar tensiunea este aceeași cu tensiunea indicată pe produs.
5. Evitați utilizarea de la o priză de distribuție sau cu un aparat de mare putere.
6. Mașinile de mare putere fără prize trebuie conectate la întrerupătoare de circuit de defect la pământ.
7. Temperatura carcasei aparatului este ridicată în timpul funcționării.
Vă rugăm să fiți atenți, aerul cald poate ieși la deschiderea ușii, iar atingerea acestuia poate provoca arsuri.
8. Vă rugăm să vă asigurați că copiii și persoanele cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale sau persoanele fără experiență nu utilizează sau nu se joacă cu dispozitivul.
9. Nu atingeți exteriorul dispozitivului în timpul procesului de încălzire pentru a evita arsurile. Carcasa dispozitivului conține încă căldură reziduală în 30 de minute după uscare, vă rugăm să nu atingeți suprafețele exterioare pentru a evita arsurile.

AVERTISMENT!

1. Nu utilizați aparatul dacă carcasa, cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate.
2. Nu depanați și nu modificați singur structura aparatului.
Dacă cablul de alimentare este deteriorat, apălați la un profesionist pentru înlocuirea acestuia.
3. Nu utilizați substanțe chimice pentru curățarea sau uscarea aparatului.
4. Este strict interzisă clătirea suprafeței exterioare a unității principale a deshidratorului sau scufundarea acesteia în apă pentru curățare.
5. Nu mișcați aparatul în timp ce este pornit!
6. Dacă ventilatorul motorului se oprește brusc în timpul utilizării (lipsă de aer), deshidratorul alimentar trebuie oprit imediat pentru a evita supraîncălzirea elementului de încălzire.

7. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Înainte de curățare, asigurați-vă că este deconectat cablul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.
2. După uscarea alimentelor, spălați rafturile metalice cu o lavetă moale înmuiată în apă caldă. Dacă este necesar, utilizați agenți de curățare alimentari pentru a le curăța și ștergetile uscat. Este interzisă curățarea cu detergenți corozivi, agenți de curățare chimici sau bureți abrazivi din metal dur. Acest lucru poate deteriora suprafața aparatului, poate afecta durata de viață și poate cauza pericole pentru siguranță.
3. Dacă aparatul nu este utilizat pentru o perioadă lungă de timp, vă rugăm să îl curățați și să îl așezați într-un loc ventilat și uscat pentru a evita degradarea performanței cauzată de umiditate.
4. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către centrul de service autorizat al distribuitorului sau de către o persoană calificată pentru a evita pericolul.

ECHIPAMENTE ELECTRONICE WEEE

Directivele 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice și privind gestionarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice.

Acest simbol, pubela cu roți tăiată, de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Colectarea separată a acestui produs este organizată și gestionată de producător. Este responsabilitatea utilizatorului să contacteze producătorul și să urmeze sistemul de gestionare a deșeurilor furnizat de producător pentru colectarea separată a deșeurilor. Colectarea și reciclarea separată a echipamentelor dumneavoastră uzate vor contribui la conservarea resurselor de mediu și la asigurarea faptului că procesul de reciclare protejează sănătatea umană și mediul înconjurător.

8. SERVICIUL CLIENȚI

Vă rugăm să citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de prima utilizare. Acest lucru vă va ajuta să utilizați și să întrețineți deshidratorul în siguranță și corect, evitând pierderile inutile. Dacă utilizați aparatul în mod normal, conform manualului de instrucțiuni, dar există un defect al produsului sau o problemă de calitate, vă rugăm să contactați distribuitorul produsului. Dacă dispozitivul este defect, acesta poate fi reparat de un atelier de reparații calificat. Dacă întâmpinați probleme sau aveți întrebări, vă rugăm să contactați distribuitorul.

Următoarele cazuri nu sunt acoperite de service-ul în garanție sau de înlocuire:

1. Nu puteți completa corect modelul produsului, adresa de achiziție, detaliile de achiziție sau alte informații necesare.
2. Defecțiuni și daune ale produsului cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de utilizare.
3. Defecțiuni și daune cauzate de impact, cădere și arsuri.
4. Defecțiuni și daune cauzate de incendiu, cutremur, fulgere, taifun, inundații și alte dezastre naturale.
5. Daunele cauzate de repararea proprie fără permisiunea distribuitorului vor anula automat service-ul în garanție pentru produs.