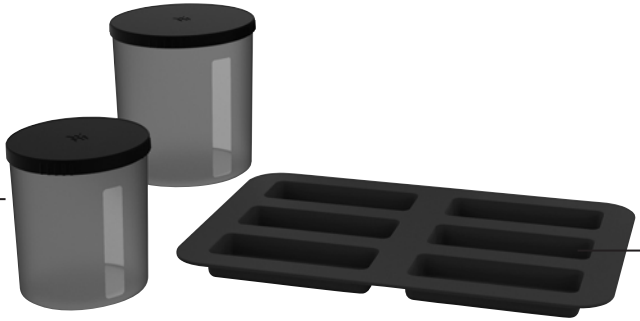
WMF KITCHENminis

Manual de utilizare

Aparat pentru deshidratat alimente

1
2
3
4
WMF
Set
8:00 h
70°C


6
5

7

Conținut şi instalare

1. Capac cu fante de ventilare
2. Rafturi de uscare - 5 bucăți
3. Dispozitivul de bază
4. Panou de comandă cu afişaj LCD
5. Formă din silicon pentru batonul de cereale
6. Cutii de depozitare
7. Cutie pentru batoanele de cereale

Informații importante privind siguranța

- Dispozitivele pot fi utilizate de persoane sub 8 ani sau cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi/sau cunoştințe doar, dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni cu privire la utilizarea maşinii într-un mod sigur şi înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu dispozitivul. Curățarea şi întreținerea aparatului nu vor fi efectuate de copii decât dacă sunt mai mari de 8 ani şi sunt supravegheați de un adult.
- Nu lăsați dispozitivul şi cablul său la îndemâna copiilor sub opt ani.
- Folosirea inadecvată poate provoca răniri.
- **Atenție**: Nu folosiți dispozitivul în apropierea sau sub obiecte inflamabile (de ex. perdele, dulapuri de perete) şi supravegheați permanent aparatul.
- **Avertizare** – Pericol de arsuri: Temperatura suprafețelor tangibile poate deveni foarte fierbinte.
- În cazul în care cablul de conectare al dispozitivului este deteriorat, el trebuie înlocuit de departamentul principal pentru service clienți al producătorului sau de o persoană cu calificare similară. Reparațiile inadecvate pot duce la un risc sporit pentru utilizatori.
- Nu scufundați dispozitivul de bază în apă. Scoateți ştecherul din priză înainte de curățarea dispozitivului de bază.
- După utilizare, curățați toate piesele care vin în contact cu alimentele, aşa cum se descrie în capitolul „Curățare şi întreținere".
- Acest aparat este conceput pentru uz casnic şi spații similare, precum:
  - Bucătăriile pentru personalul din magazine, birouri sau alte spații comerciale;
  - În ferme;
  - De clienții hotelurilor, motelurilor şi altor facilități rezidențiale;
  - În pensiuni.

  Dispozitivul nu este proiectat doar pentru uz pur comercial.

Înainte de utilizare

Aparatul poate fi folosit doar în scopul propus conform acestor instrucțiuni de utilizare. De aceea, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de folosirea dispozitivului. Ele conțin instrucțiuni privind utilizarea, curățarea şi întreținerea dispozitivului. Nu ne asumăm răspunderea pentru daunele provocate ca rezultat al neconformității.
Păstrați instrucțiunile într-un loc sigur şi transmiteți-le mai departe oricăror utilizatori ulteriori împreună cu dispozitivul.
Vă rugăm, de asemenea, să rețineți informațiile privind garanția. Aparatul nu este conceput pentru uz comercial, ci doar pentru prepararea cantităților de mâncare în gospodărie.
Respectați informațiile privind siguranța atunci când utilizați dispozitivul.

Utilizarea propusă

Aparatul pentru deshidratat alimente este folosit pentru uscarea fructelor, legumelor, cărnii, ierburilor, ciupercilor şi altor alimente. Acesta este un mijloc natural de conservare a alimentelor prin uscarea într-un flux de aer cald care poate fi reglat între 30 şi 70°C. Vitaminele, mineralele şi nutrienții sunt conservați, iar aromele sunt intensificate. Deshidratorul poate fi utilizat doar în acest scop conform acestor instrucțiuni de funcționare.

Transport

Păstrați ambalajul original. Ambalați dispozitivul în ambalajul său original pentru a-l proteja adecvat pe durata transportului.

Date tehnice

Tensiune nominală:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Consum electric:	220 W
Aer fierbinte:	30°C to 70°C
Funcția de temporizator şi de închidere automată:	0-24 ore
Dimensiunile aparatului de bază:	290x190x216 mm
Clasa de protecție:	II

Instrucțiuni suplimentare privind siguranța

- Dispozitivul trebuie conectat doar la prizele de perete cu împământare care au fost instalate conform regulamentelor. Cablul de alimentare şi ştecărul trebuie să fie uscate.
- Nu puneți niciodată aparatul în frigider. Nu trageți sau nu prindeți cablul de alimentare în margini ascuțite. Nu îl lăsați să atârne. Protejați-l de căldură şi ulei.
- Nu scoateți niciodată ştecărul din priză trăgând de cablu sau cu mâinile ude.
- Nu aşezați aparatul pe suprafețe încinse, precum plite de gătit sau nu îl utilizați în apropierea focului deschis.
- Aparatul trebuie acționat doar în interior.
- Aşezați aparatul doar pe suprafețe netede, uscate, rezistente la căldură şi fără praf.
- Nu aşezați aparatul pe hârtie/ziar sau pe o suprafață moale deoarece acestea pot fi absorbite în interior şi pot bloca fantele de ventilare sau pot pătrunde în interiorul dispozitivului şi pot provoca o contaminare. Aceasta măreşte riscul de supraîncălzire şi de incendiu!
- Fantele de ventilare nu trebuie acoperite.
- Nu introduceți obiecte (metalice) în fantele de ventilare, deoarece aceasta ar putea provoca şocuri electrice şi/sau avarierea.
- Nu rupeți şi nu detaşați capacele fixe ale deschizăturilor ventilatorului de pe unitatea de acționare.
- Nu mutați aparatul în timpul funcționării şi nu trageți de cablul de alimentare.
- Opriți utilizarea dispozitivului şi/sau scoateți ştecherul din priză imediat dacă:
  - dispozitivul sau cablul de alimentare de la rețea sunt deteriorate;
  - dispozitivul are scurgeri;
  - bănuiți că dispozitivul ar putea fi defect, de exemplu, în urma unei căzături.

  În astfel de cazuri, dispuneți repararea dispozitivului.
- Trebuie să scoateți cablul de alimentare:
  - Dacă aparatul nu funcționează în mod corespunzător în timpul utilizării;
  - Înainte de curățare şi îngrijire;
  - După utilizare.
- Nu ne asumăm răspunderea pentru defecțiunile care apar din cauza utilizării necorespunzătoare, a funcționării incorecte sau a reparațiilor improprii sau a nerespectării instrucțiunilor de detartrare. Cererile în condiții de garanții pot fi excluse în astfel de situații.

Panoul de comandă

Simbol/buton	Funcție
⏻	**Butonul On/Off (pornit/oprit)** Pentru deschiderea şi închiderea dispozitivului. Când deschideți dispozitivul, sunt afişați ultimii parametri de uscare setați (timpul de uscare, temperatura de uscare, semnal sonor pornit/oprit). Dacă nu se apasă pe nici un buton de pe panoul de comandă timp de 1 minut, dispozitivul se închide din nou automat. Dispozitivul poate fi închis folosind acest buton în orice moment, chiar şi în timpul uscării.
▶ II	**Butonul Start/Pauză** Acest buton porneşte procesul de uscare la timpul şi temperatura de uscare afişate/ selectate. Simbolul aerului fierbinte ♨ este afişat pe ecran. Odată ce a fost setat timpul de uscare (temporizatorul arată 00:00), încălzirea şi ventilatorul de aer fierbinte sunt închise automat şi unitatea produce un semnal acustic de 5 ori (Semnalul acustic poate fi oprit – modul silențios. Vezi „semnal acustic"). Dacă apăsați butonul Start/Pauză în timpul procesului de uscare, de ex. pentru reglarea rafturilor de uscare, procesul de uscare este întrerupt, adică încălzirea şi aerul cald sunt închise, ecranul prezintă timpul rămas, iar simbolul aerului fierbinte ♨ este intermitent. Apăsați din nou butonul Start/Pauză pentru a continua uscarea.
Set	**Butonul de setare** Folosiți acest buton pentru a seta timpul de uscare şi temperatura dorită. Dacă apăsați butonul Start/Pauză odată, afişajul timpului luminează intermitent şi poate fi reglat folosind butonul rotativ (0 la 24 ore în creşteri de câte 30 de minute). Apăsați din nou butonul Setare şi afişajul temperaturii luminează intermitent. Acum folosiți butonul rotativ pentru a seta temperatura dorită (30°C la 70°C în creşteri de câte 5°C). Apăsați din nou butonul Setare pentru a salva selecția făcută şi a schimba parametri în orice moment în timpul procesului de uscare.
🔕	**Modul silențios** Apăsați şi țineți butonul Setare mai mult de 3 secunde pentru a activa modul silențios. Dispozitivul nu va mai emite semnalul sonor la sfârşitul procesului de uscare. Acest lucru este util dacă doriți să uscați peste noapte. Setarea este salvată până când veți apăsa butonul Setare din nou mai mult de 3 secunde şi simbolul pentru modul silențios dispare.

Înainte de prima utilizare

Când folosiți aparatul pentru prima dată, folosiți-l timp o jumătate de oră la temperatura maximă pentru a elimina orice miros:

- Ştergeți suprafața dispozitivului de bază cu o lavetă umedă.
- Spălați rafturile de uscare şi capacul cu apă caldă şi detergent lichid.
- Aşezați raftul uscat de uscare şi capacul pe dispozitivul de bază astfel încât să se potrivească

corespunzător.
- Conectați dispozitivul la rețeaua de electricitate.
- Deschideți dispozitivul apăsând butonul **On/Off (pornit/oprit)**. Parametrii de uscare presetați sunt afişați pe ecran: 08:00 ore şi 70°C.
- Porniți dispozitivul apăsând butonul **Start/Pauză**.
- După 30 de minute, închideți dispozitivul folosind butonul **On/Off (pornit/oprit)** şi lăsați aparatul să se răcească.

Utilizarea

Pregătirea alimentelor care vor fi uscate

Utilizați doar alimente proaspete, spălate. Evitați fructele sau legumele foarte coapte.
- Îndepărtați cozile, mijlocul şi sâmburii.
- Puteți să adaugați puțin suc de lămâie pentru a păstra culoarea.
- Legumele cu o structură fermă: țineți-le timp de 2 minute în apă fierbinte.
- Tăiați alimentele în rondele, bucăți sau felii egale. Feliile subțiri se usucă mai repede. Cu cât sunt mai groase, cu atât vor avea nevoie de un timp mai mare de uscare.
- Acoperiți raftul de uscare cu alimente.
- Lăsați spațiu între bucățile de alimente pe raftul de uscare astfel încât să poată circula suficient aer. Nu suprapuneți bucățile.

Pornirea aparatului

- Puneți rafturile de uscare unul peste altul pe dispozitivul de bază. Sunt furnizate 5 rafturi de uscare. Alte trei rafturi de uscare pot fi cumpărate ca accesorii pentru a extinde aria totală de uscare.
- Aşezați apoi capacul peste ultimul raft. Asigurați-vă că toate straturile şi capacul se potrivesc corespunzător pentru a nu există scăpări de aer cald.
- Conectați dispozitivul la rețeaua de electricitate.
- Deschideți dispozitivul apăsând butonul **On/Off (pornit/oprit)**.
- Setați timpul şi temperatura dorite folosind butonul **Setări** şi butonul rotativ.
  Porniți procesul de uscare apăsând butonul Start/Pauză. După jumătate din timp, rotiți rafturile (de ex. mutați raftul cel mai de jos pe poziția cea mai de sus).Pentru a face aceasta, apăsați butonul **Start/Pauză** pentru a pune pe „pauză" procesul de uscare. Apăsați din nou butonul **Start/ Pauză** pentru a continua procesul de uscare..
- La sfârşitul timpului de uscare setat, dispozitivul se va închide automat şi va emite 5 semnale sonore.
- După un minut, ecranul se va închide.

Alimente care vor fi uscate	Pregătire recomandată	Timp de uscare recomandat	Rezultat	Cantitate recomandată pe raft	Greutate uscată din greutate proaspătă	Temperatura recomandată în °C
Fructe						
Mere, pere	"Îndepărtați sâmburii şi tăiați în felii de 4-6 mm (cu sau fără coajă, după preferințe)"	7-9 ore	moi	170 g	10-15%	70°C

Alimente care vor fi uscate	Pregătire recomandată	Timp de uscare recomandat	Rezultat	Cantitate recomandată pe raft	Greutate uscată din greutate proaspătă	Temperatura recomandată în °C
Caise, prune	Tăiați în jumătate, scoateți sâmburii, așezați cu suprafața tăiată în sus sau tăiați în bucăți	10-12 ore	moi	330 g	20%	60°C
Kiwi	Decojiți și tăiați în felii de 5 mm grosime	10-12 ore	moi	95 g	20%	65°
Banane	Decojiți și tăiați în felii de 5 mm grosime	10-12 ore	crocante	150 g	10%	70°C
Mango copt	Decojiți și tăiați în felii de 8 mm grosime pentru fâșii de „mango"	6-7 ore	moi	170 g	20%	70°C
	Chips-uri: felii de 3-4 mm	8-9 ore	crocante	150 g	10%	70°C
Portocale, grape-fruit, limete	Decojiți și tăiați în felii de 2-3 mm grosime	8-9 ore	crocante	120 g	10%	70°C
Ananas	Decojiți, scoateți cotorul și tăiați în felii de 5-6 mm grosime	7-8 ore	foarte moi	175 g	20%	70°C
Căpșuni	Scoateți cotorul și tăiați în felii de 5 mm grosime	10-12 ore	moi	200 g	15%	65°
Legume						
Morcovi	Decojiți și tăiați în felii sau cuburi de 3-5 mm grosime	6-8 ore	dure	85 g	15%	70°C
Castraveți	Decojiți, tăiați în felii de 3-5 mm grosime	4-5 ore	crocante	100 g	10%	70°C
Praz	Tăiați în jumătate, apoi în bucăți de 6 cm, blanșați, dacă este necesar	7-8 ore	crocante	140 g	20%	70°C
Chili, ardei	Tăiați în felii de 2 mm grosime	7-8 ore	moi	100 g	20%	70°C
Țelină	Decojiți și tăiați în felii sau cuburi de 8 mm grosime	7-8 ore	dure	250 g	15%	70°C
Roșii	Felii de 4 mm grosime	8-10 ore	moi	190 g	15%	70°C
Legume pentru supă (morcovi, țelină, praz, gulie, varză)	Tăiați în felii subțiri sau cuburi, blanșați, dacă este necesar.	7-8 ore	moi	Vezi informațiile pentru fiecare raft	15%	60°C
Dovlecel	Decojiți și tăiați în felii de 2-3 mm grosime	12 ore	crocante	60 g	15%	40°C
Sfeclă roșie/ cartofi dulci chipsuri	Decojiți și tăiați în felii de 2-3 mm grosime	7-9 ore	crocante	60 g	15%	70°C

Alimente care vor fi uscate	Pregătire recomandată	Timp de uscare recomandat	Rezultat	Cantitate recomandată pe raft	Greutate uscată din greutate proaspătă	Temperatura recomandată în °C
Varză Kale, varză creață, miez de palmier	Scoateţi cotorul şi tăiaţi frunzele în bucăţi mici	18 ore	crocante	90 g	15%	40°C
Ierburi aromatice						
Toate ierburile aromatice (busuioc, mărar, pătrunjel, rozmarin, etc.)	Frunzele întregi sau tocate mărunt, dacă este cazul	4-6 ore	fragile	aprox. 40 g		40°C
Ciuperci						
Toate ciupercile	Curăţaţi, tăiaţi în felii de 5 mm grosime	4-7 ore	moi	aprox. 70 g		50°C

- Tabelul conţine doar timpii şi temperaturile recomandate. Conţinutul de apă al alimentelor care vor fi uscate poate varia în funcţie de varietate şi de maturitate, ceea ce poate afecta timpul de uscare necesar şi temperatura. Toate cifrele sunt doar indicative şi nu sunt garantate.
- Timpul de uscare variază în funcţie de nivelul de umiditate din cameră, grosimea feliei şi nivelul de uscare solicitat.
- Cu cât se pun mai multe alimente pe rafturi, cu atât mai mult timp va fi necesar pentru uscare pentru atingerea nivelului dorit de uscare.

Dacă doriţi să uscaţi pe baza principiilor alimentelor crude, setaţi temperatura la cel mult 40°C.

Utilizarea formei de silicon pentru batoanele de cereale:

- Împrăştiaţi amestecul pregătit în forma batonului de cereale. Golurile trebuie umplute până la margini. Asiguraţi-vă că partea de sus a formei rămâne curată.
- Aşezaţi forma de silicon pe raftul de sus.
- După jumătate din timpul de uscare, scoateţi batonul de cereale din forma de silicon şi aşezaţi batonul pe raftul de sus fără formă.
- Forma de silicon poate fi folosită şi în cuptor până la 200°C.

Notă: Cartea de reţete furnizată include idei pentru batoanele de cereale. Dar nu ezitaţi să veniţi să testaţi şi propriile reţete.

Hârtie de copt permanent:

Puteţi pune hârtie de copt permanentă pe rafturile de uscare dacă uscaţi alimente care sunt umede sau se lipesc uşor (de ex. roşii, batoane de cereale). Tăiaţi hârtia de copt la aproximativ 25 x 16 cm astfel încât să fie puţin mai mică decât raftul de uscare şi aerul cald să poată circula bine. Împrăştiaţi amestecul de cereale pe hârtia de copt. Hârtia de copt poate fi îndepărtată la jumătatea timpului de uscare.

Depozitare

Mai sunt sunt enumerate câteva indicii folositoare pentru depozitarea adecvată a fructelor dvs. uscate, astfel încât să îşi păstreze savoarea un timp îndelungat:

- Folosiţi containere curate, uscate de depozitare care sunt, de preferinţă, ermetice şi opace. Cutiile de depozitare furnizate sunt perfecte.
- Asiguraţi-vă că nu există umezeală reziduală rămasă în fructe, deoarece aceasta le va face să

putrezească.
- Aşteptaţi ca alimentele uscate să se răcească înainte de a le introduce în cutie.
- Evitaţi lumina solară.

Alimentele uscate vor rezista până la şase luni dacă sunt foarte uscate. Pentru alimentele uscate cu umezeală reziduală de 15-20%, vă recomandăm depozitarea pe durata a maxim 3 săptămâni.

Utilizarea alimentelor uscate

- Fructele uscate pentru gustare, pentru a fi adăugate în cereale dimineaţa sau pentru a le adăuga şi a rafina sosurile. Ele pot fi de asemenea folosite la prepararea dulciurilor sau felurilor sărate şi a deserturilor. Fructele uscate sunt excelente în mâncărurile de orez şi carne.
- Legumele uscate, ierburile aromatice şi ciupercile pot fi gătite în sosuri şi supe sau înmuiate în apă.
- Pentru a da mâncării o aromă specială, alimentele uscate pot fi măcinate într-o râşniţă manuală de condimente sau cu ajutorul unui mixer şi adăugate în diferite mâncăruri sub formă de condimente.

Curăţare şi îngrijire

Scoateţi ştecărul din priză şi lăsaţi aparatul să se răcească.
Scoateţi rafturile de uscare din dispozitivul de bază. Dacă există firmituri în interiorul dispozitivului, înclinaţi dispozitivul şi scuturaţi firmiturile prin fantele ventilatorului. Curăţaţi dispozitivul de bază doar cu o cârpă moale. Nu curăţaţi dispozitivul de bază sub jetul de apă.
Puteţi înmuia rafturile de uscare în apă caldă cu detergent lichid şi apoi le curăţaţi cu o perie. Clătiţi-le cu apă curată şi uscaţi-le.
Toate piesele (cutiile de depozitare şi forma pentru batoane de cereale) pot fi spălate în maşina de spălat vase.

CE

Aparatul respectă Directivele europene 2014/35/CE, 2014/30/CE şi 2009/125/CE.

La sfârşitul duratei sale de viaţă, acest produs nu trebuie aruncat la coşul de gunoi menajer, ci trebuie adus la un punct de colectare pentru reciclarea aparatelor electrice şi electronice.
Materialele sunt reciclabile in conformitate cu etichetarea lor. Reutilizarea, reciclarea şi alte modalităţi de reutilizare a aparatelor vechi au o contribuţie importantă pentru protejarea mediului înconjurător.
Va rugăm să solicitaţi informaţii de la autorităţile dvs. locale cu privire la punctul corespunzător de eliminare.

Ne rezervăm dreptul de modificare