

Figyelem: olvassa el alaposan ezt a használati útmutatót, mivel fontos információkat tartalmaz a biztonságos telepítéssel, használattal és karbantartással kapcsolatban.

Későbbi használatra megőrzendő fontos utasítások. A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek, valamint mozgássérült, érzékszervi vagy értelmi fogyatékkal élő személyek vagy olyan személyek, akik nem rendelkeznek a szükséges tapasztalatokkal vagy ismeretekkel, kizárólag megfelelő felügyelet alatt, vagy akkor használhatják, ha a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és tisztában vannak a vonatkozó veszélyekkel.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag 8 éves kor fölött vagy felügyelet alatt végezhetik.

A készüléket és annak vezetékeit 8 évesnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani.

A készüléket tilos külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.



A készülék felületei használat során felmelegszenek

A készülék tisztításához olvassa el a KARBANTARTÁS bekezdést.

A hálózati kábel sérülése esetén a veszélyek elkerülése érdekében kizárólag a gyártó által jóváhagyott szervizközpontokban lehet kicseréltetni.

A készüléket háztartásban történő élelmiszerszáritásra tervezték és gyártották. Éppen ezért minden más fajta felhasználás helytelennek és veszélyesnek minősül. 40 óránál tovább ne működtesse a készüléket. Folyamatos 40 órán keresztüli használat után kapcsolja le a készüléket, csatlakoztassa le a tápellátásról, majd hagyja lehűlni.

Figyelmeztetések

HU

A csomagolás eltávolítását követően ellenőrizze a készülék esetleges sérüléseinek jeleit. Látható sérülések esetén ne használja és forduljon szakképzett technikushoz.

A csomagolás egyes részeit tartsa gyermekektől távol.

A készülék nem gyermekjáték: elektromos eszköz, melyet a szükséges elővigyázatossággal kell kezelni. A készülék csatlakoztatása előtt ügyeljen arra, hogy a hálózati feszültség megegyezzen az adattáblán szereplő értékkel.

A készülék elektromos biztonsága kizárólag akkor garantálható, ha hatékony földelési rendszerhez csatlakoztatják.

Ha a csatlakozó és az aljzat nem kompatibilis, akkor az aljzatot kell kicserélni egy szakemberrel a megfelelő típusra. Ne használjon olyan adaptereket vagy hosszabbító-kábeleket, amelyek nem felelnek meg a jelenlegi biztonsági szabványoknak, vagy amelyek túllépik az aktuális teherbírási kapacitási korlátokat.

A készüléket válassza le a hálózatról, amikor nem használja.

Ne húzza a hálózati kábelt vagy magát a készüléket a dugó aljzataból történő kihúzásához.

Az elektromos készülékek használatához be kell tartani néhány alapvető előírást:

- Soha ne érintse meg a készüléket nedves vagy nyirkos kézzel.

- Meztőláb ne használja a készüléket.

- Ne hagyja, hogy a berendezés ki legyen téve az időjárás hatásainak (esőnek, napfénynek).

- Ne kezelje durván a készüléket.

Meghibásodás esetén azonnal válassza le a készüléket. Ne kísérelje meg megjavítani, hanem vigye el egy, a gyártó által jóváhagyott szervizközpontba.

Ha úgy dönt, hogy nem kívánja tovább használni a készüléket, tegye használhatatlanná a tápkábel átvágásával persze csak a konnektorból való kihúzását követően.

A berendezés meghibásodása vagy helytelen működése esetén azonnal húzza ki azt az áramforrásból. Ne kísérelje meg megjavítani, hanem vigye el egy, a gyártó által jóváhagyott szervizközpontba.

A készüléket az utasításokban leírt háztartásbeli használatra tervezték és gyártották. Ezért bármely egyéb felhasználás helytelennek és veszélyesnek minősül.

Külföldön ne használja a készüléket.

A készüléket biztonsági okokból sosem szabad kinyitni.

Használat során a készüléket egy lapos felületen tartsa.

Annak elkerülése érdekében, hogy a gyermekek a forró alkatrészekhez érhessenek, a készüléket legalább 85 cm magasan található felületre kell helyezni.

Hagyjon helyet a készülék mellett minden oldalról, és ne fedje le semmilyen más tárggyal.

Ne helyezze a kábelt hőforrások közelébe.

A készüléket ne helyezze sütők, mikrohullámú sütők fölé vagy alá vagy gáz főzőlapok közelébe.

Műszaki adatok

HU

- 1 - Fedél
- 2 - Tálcák (5 darab)
- 3 - Alap
- 4 - Gomb

A készüléken feltüntetett műszaki adatok.



Az élelmiszerek szárítása jó eltartási módszer.

A forró levegő szabályozott hőmérsékleten szabadon kering az alap és a fedél, illetve a levehető tálcák között. A tálcára helyezett élelmiszerek így egyenletesen száradnak meg, és minimális a vitamintartalom csökkenése. Az eszközzel gyümölcsöt, zöldséget és gombát is száríthat. Továbbá virágok, gyógynövények szárítására vagy müzlik készítéséhez is használhatja

Az első használat

A készülék használata előtt a KARBANTARTÁS részben található utasításoknak megfelelően tisztítsa és mossa meg a tálcákat és a fedelet. A készülék használata

1. Az előkészített termékeket (lásd az „Előkészítés, szárítási idők és konzerválás” részt) helyezze a kivethető tálcákra.

NB: a levegőnek szabadon kell keringenie a tálcák és a termékek között, ezért ne tegyen túl sok terméket a tálcákra, hagyjon megfelelő távolságot köztük.

2. Helyezze a tálcákat az alapra.

NB: helyezze be mind az 5 tálcát, akkor is, ha valamelyik üres.

3. Tegye a fedelet a tálcák tetejére.

NB: szárítás közben a fedelet mindig fel kell tenni a tálcák tetejére.

4. Dugja be a tápkábelt és kapcsolja be a készüléket a gomb óramutató járásával megegyező irányba történő eltekerésével. A gomb elkezd világítani, ez jelzi, hogy a készülék működik.

5. Használja a gombot a szárítási hőmérséklet beállításához.

Ajánlott hőmérsékletek:

- Fűszernövények	40-50°C
- Kerti zöldségek	45-50°C
- Kenyér	50-55°C
- Joghurt	50°C
- Zöldségek	50°C
- Gyümölcs	50-60°C
- Hús, hal	70°C

6. Használat után kapcsolja ki a készüléket a gomb OFF (ki) állásba forgatásával, majd húzza ki a tápellátásból.

7. Hagyja lehűlni a termékeket, majd helyezze be őket az élelmiszer konzerválásához speciálisan kialakított tárolókba. Helyezze a tárolókat a fagyasztóba.

Előkészítéssel, szárítási időekkel és konzerválással kapcsolatos általános információk

- Mossa meg a termékeket mielőtt a tálcára tenné őket. Ne tegyen nedves termékeket a szárítóba.

FIGYELMEZTETÉS: ne használja nedvesen a tálcákat.

- Távolítsa el minden ehetetlen részt a termékekről.

- Vágja fel a termékeket, hogy könnyen be tudja őket helyezni a tálcákra (ne legyenek túl közel egymáshoz és ne legyen átfedés köztük).

- FIGYELMEZTETÉS: az előfőzött zöldségeket hagyja kihűlni, mielőtt a tálcára helyezné őket.

- FIGYELMEZTETÉS: A JELEN KÉZIKÖNYVBEN MEGADOTT SZÁRÍTÁSI IDŐK CSAK TÁJÉKOZTATÓ

JELLEGŰEK. A valós szárítási idő függ a szoba hőmérsékletétől és páratartalmától, a termékek nedvességtartalmától, a darabok vastagságától, stb.

- A termékek konzerválásához használt tárolóknak tisztának és száraznak kell lenniük.

- FIGYELMEZTETÉS: a még forró termékeket ne helyezze be a tárolókba.

Gyümölcs

Mossa meg a gyümölcsöt. Távolítsa el az ehetetlen részeit és a héját.

A gyümölcsöt a természetes állapotában vagy egy kevés citrom- vagy ananászlével is lehet szárítani.

Fahéj hozzáadásával elősegítheti a gyümölcs ízét-

Azt javasoljuk, hogy üveg testű, fém tetejű tárolókat használjon, ezzel elősegítheti a gyümölcsök

konzerválását, illetve sötét, száraz és hűvös (5-20 °C) helyen tárolja a kész terméket.

A szárítás utáni első héten ellenőrizze, hogy nem páras-e a tároló. Ha páras, az azt jelenti, hogy a termék nem lett megfelelően kiszáritva, és újra kell szárítani.

Zöldségek

Mossa meg a zöldségeket. Távolítsa el az ehetetlen részeket.

Szárítás előtt pár percig meg kell párolni a zöldségeket (különösen a babokat, karfiolt, brokkolit, spárgát és paradicsomot), majd hideg vízbe kell őket tenni, majd meg kell szárítani.

Gyógynövények

Szárítás után papír zacskókba vagy üveg testű, fém tetejű tárolókba kell tenni őket és hideg, sötét helyen kell tárolni (5-20 °C).

Hús Szárítás előtt kis csikokra kell vágni.

Baromfi Szárítás előtt vagy forralja fel vagy süsse meg a húst.

Hal Szárítás előtt vagy forralja fel vagy főzze meg a halat (körülbelül 20 percig 200 °C-on).

Szárítási idő (tájékoztató jellegű)

Étel	Szárítás időtartama (óra)	Szárítás utáni állapot
Sárgabarack	13 - 28	puha
Narancshéj	6 -16	törékeny
Ananász (friss)	6 - 36	kemény
Ananász (konzerv)	6 - 36	puha
Banán	8 - 38	ropogós
Szőlő	8 - 26	puha
Körte	8 - 30	puha
Vörös áfonya	6 – 26	puha
Őszibarack	6 – 26	puha
Alma	4 – 8	puha
Articsóka	5 – 13	törékeny
Padlizsán	6 – 18	törékeny
Brokkoli	6 – 20	törékeny
Zöldbab	8 – 26	törékeny
Tök	6 – 18	törékeny
Káposzta	6 – 14	kemény
Kelbimbó	8 – 30	ropogós
Karfiol	6 – 16	kemény
Burgonya	8 – 30	ropogós
Hagyma	8 – 14	ropogós
Répa	8 – 14	ropogós
Uborka	6 - 18	kemény
Édes paprika	4 - 14	ropogós
Csípős paprika	8 - 14	kemény
Petrezselyem	2 - 10	ropogós
Paradicsom	8 - 24	kemény
Cékla	8 - 26	ropogós
Szárzeller	6 - 14	ropogós
Újhagyma	6 - 10	ropogós
Spárga	6 - 14	ropogós
Fokhagyma	6 - 16	ropogós
Spenót	6 - 16	ropogós
Kis fejű gomba	3 - 10	kemény és ropogós
Gomba	6 - 14	kemény
Hús	2 - 8	nedvességmentes
Baromfi	2 - 8	nedvességmentes
Hal	2 - 8	nedvességmentes

Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót az aljzatból, és engedje alaposan lehűlni a készüléket.

A készülék tisztításához puha vagy enyhén nedves rongyot használjon.

Vegye le a tálcákat és a fedelet az eszköztől.

Mosogatószerrel mossa meg a tálcákat és a fedelet. Ne használjon fém tisztítót vagy egyéb dörzsölő tárgyakat, amelyek megsérthetik őket.

A tálcák és a fedél moshatók mosogatógépben.

Az alap tisztításához puha vagy enyhén nedves rongyot használjon.

Ne használjon nagyon nedves vegyi anyagokat, folyadékokat vagy rongyot, hogy a víz ne juthasson be a készülékbe és ne okozhasson helyrehozhatatlan károkat.

SOHA NE MERÍTSE VÍZBE A KESZÜLÉKET.

Attention : read this booklet carefully it contains important instructions for a safe installation, use and maintenance.

Important instructions to be kept for future reference. This unit can be used by children aged 8 and above and individuals with reduced physical, sensory or mental capacity, or lack of experience or knowledge, if they are provided with adequate supervision or have received instructions regarding the use of safety equipment and that they understand the risks related.

Children must not play with the unit. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the equipment and its cable out of reach of children younger than 8 years of age.

The appliance must never be operated by means of an external timer or with a separate remote control system.



The surfaces are subject to heating up during use.

To clean the appliance, refer to the MAINTENANCE chapter.

If the power cable is damaged, it must be only be replaced at service centres authorised by the manufacturer in order to prevent any risks.

The device has been designed and manufactured to be used in domestic households as a food dehydrator. Any other use, therefore, is deemed incorrect and thus, dangerous.

Do not operate the device for more than 40 hours. After 40 hours of continuous use, turn the device off, disconnect it from the power supply and leave it to cool down.

Warnings

EN

After removing the packaging, check the appliance for any signs of damage. In case of visible damage, do not use it and contact a qualified technician.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children.

This appliance is not a children's toy: it is an electrical device and must be treated with the necessary caution.

Before connecting the appliance, make sure that the power supply voltage matches the indication on the data plate.

Electrical safety of this appliance is assured only if it has been connected to an effective earthing system.

If the plug and socket are not compatible, the socket has to be replaced with a suitable type by skilled persons.

Do not use adapters or extension cables which do not meet current safety standards or that exceed the current carrying capacity limits.

Unplug the appliance from the mains when not in use.

Do not tug on the power cable or on the appliance itself to remove the plug from the socket.

The use of any electrical appliance requires that a number of basic rules are observed, namely:

- Never touch the appliance with wet or humid hands.

- Do not use the appliance when barefoot.

- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sunlight).

- Do not subject it to rough handling.

In case of failure, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

If you decide you do not want to use this appliance any longer, disable it by cutting the power cable of course, after disconnecting it from the socket.

In case of a breakdown or malfunctioning of the appliance, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

The appliance was created and designed for use in domestic environments as indicated in the instructions. Any other use is therefore considered improper and thus dangerous.

Do not use the appliance out of doors.

For safety reasons, the appliance should never be opened.

During use, rest the appliance on a flat surface.

To prevent children from accidentally touching hot components, use the appliance on surfaces that are at least 85 cm high.

Leave space around all other surfaces of the appliance and do not cover with other objects.

Do not place the cord near sources of heat.

Do not place the appliance above or below other ovens, microwave ovens or close to gas stoves.

Technical informations

EN

- 1 – Lid
- 2 – Trays (5 pieces)
- 3 – Base
- 4 – Knob

Technical data indicated on the appliance.



Instructions for use

EN

Drying foodstuffs is an effective way of preserving them.

The hot air at a controlled temperature circulates freely between the base and the lid, through detachable trays.

The food placed on the trays is thus dried evenly with a minimum loss of vitamins.

The device can dry fruit, vegetables and mushrooms. It can also be used to dry flowers, medicinal plants and for preparing cereals.

First use

Before using the device, clean it and wash the trays and lid, as indicated in the MAINTENANCE section.

Using the device

1. Place the prepared products (see section "Preparation, drying times and preservation") on the removable trays.

NB: the air must circulate freely between the trays and products, therefore, do not overload the trays and make sure the products are not too close together.

2. Place the trays on the base.

NB: insert all 5 trays even if some of them are not used.

3. Put the lid on top of the trays.

NB: during drying, the lid must be always placed on top of the trays.

4. Plug the power cord in and switch the device on by turning the knob clockwise. The knob will light up indicating that the device is operating.

5. Use the knob to set the drying temperature.

Recommended temperatures:

- Herbs	40-50°C
- Garden vegetables	45-50°C
- Bread	50-55°C
- Yoghurt	50°C
- Vegetables	50°C
- Fruit	50-60°C
- Meat, fish	70°C

6. After use, switch the device off by turning the knob to OFF and disconnecting the power supply.

7. Allow the products to cool, then place them in special containers for preserving food. Place the containers in the freezer.

Preparation, drying times and preservation

General information

- Wash the products before putting them on the trays. Do not put wet products in the dehydrator. WARNING: do not use the trays if they are wet.

- Remove any inedible parts from the products.

- Cut the products so that they can be freely placed on the trays (not too close together or overlapping).

- WARNING: if the vegetables are cooked beforehand, allow them to cool before placing them on the trays.

- WARNING: THE DRYING TIMES OUTLINED IN THIS MANUAL ARE GIVEN AS INDICATIONS ONLY. The actual drying time depends on the room temperature and humidity, on the level of humidity of the products, on the thickness of the pieces, etc.

- The containers for preserving the products must be clean and dry.

- WARNING: do not insert products that are still hot in the storage containers.

Fruit

Wash the fruit. Remove the inedible parts and any skin.

Fruit can be dried in its natural state or by adding lemon or pineapple juice.

Cinnamon can be added to improve the flavour of the fruit.

We recommend using glass containers with metal lids to improve preservation of the fruit and storing them in a dark, dry and cool place (5-20°C).

During the first week after drying, check that there is no humidity in the container. If there is any humidity, it means that the products have not been dried properly and that they should be dried again.

Vegetables

Wash the vegetables. Remove the inedible parts.

Before drying, you should blanch the vegetables for a few minutes (especially, beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes), then plunge them into cold water and dry them.

Medicinal plants

After drying, you should place the medicinal plants in paper bags or glass containers with a metal lid and store them in a cool, dark place (5-20°C).

Meat

Before drying, cut into small strips.

Poultry

Before drying, either boil or fry the meat.

Fish

Before drying, you should either boil or cook the fish (for about 20 minutes at 200 °C).

Dehydrating time (indicative)

Food	Dehydration duration (hours)	Condition after dehydration
Apricot	13 - 28	soft
Orange peel	6 - 16	fragile
Pine apple (fresh)	6 - 36	hard
Pine apple (tinned)	6 - 36	soft
Banana	8 - 38	crispy
Grapes	8 - 26	soft
Pear	8 - 30	soft
Cranberry	6 - 26	soft
Peach	6 - 26	soft
Apple	4 - 8	soft
Artichoke	5 - 13	fragile
Egg-plant	6 - 18	fragile
Broccoli	6 - 20	fragile
Green beans	8 - 26	fragile
Vegetable marrows	6 - 18	fragile
Cabbage	6 - 14	hard
Brussels sprouts	8 - 30	crispy
Cauliflower	6 - 16	hard
Potato	8 - 30	crispy
Onion	8 - 14	crispy
Carrot	8 - 14	crispy
Cucumber	6 - 18	hard
Sweet pepper	4 - 14	crispy
Piquant pepper	8 - 14	hard
parsley	2 - 10	crispy
Tomato	8 - 24	hard
Beetroot	8 - 26	crispy
Celery	6 - 14	crispy
Spring onion	6 - 10	crispy
Asparagus	6 - 14	crispy
Garlic	6 - 16	crispy
Spinach	6 - 16	crispy
Champignons	3 - 10	hard and crispy
Mushrooms	6 - 14	hard
Meat	2 - 8	no humidity
Poultry	2 - 8	no humidity
Fish	2 - 8	no humidity

Disconnect the plug from the socket and let the appliance cool down well before cleaning it.

In order to clean the appliance, use a soft or slight damp cloth.

Separate the trays and the lid from the device.

Wash the trays and lid with washing up liquid. Do not use steel pads or other abrasive objects which could damage them.

The trays and lid can also be washed in the dishwasher.

In order to clean the base, use a soft or slight damp cloth.

Do not use very wet substances, liquids or cloths to prevent water from entering into the appliance and irreparably damaging it.

NEVER IMMERSE THE APPLIANCE INTO THE WATER.

GARANCIA**Használati feltételek**

A garancia időtartama 24 hónap.

A garancia csak akkor érvényes, ha a garanciajegy megfelelően ki van töltve, és a vásárlás dátumát tartalmazó nyugtával kerül benyújtásra.

A garancia a készüléket alkotó olyan alkatrészek cseréjére vagy javítására vonatkozik, amelyek gyártási hiba miatt már eredetileg is hibásak voltak.

A garancia lejártaát követően a készülék javítása díjfizetés ellenében történik.

A gyártó nem vállal felelősséget az olyan személyi sérülésekért, állatok által elszenvedett sérülésekért vagy anyagi károkért, amelyeket a készülék helytelen használata és az utasításokban szereplő utasítások be nem tartása okozott.

Korlátozások

A garancia alapján fennálló összes jog és a felelősségünk érvényét veszti, ha a készüléket:

- arra jogosulatlan személyek helytelenül használják

- helytelenül használják, tárolják vagy szállítják.

A garancia nem terjed ki a külső megjelenés sérüléseire, vagy bármilyen egyéb esetre, amely nem akadályozza meg a szabályos működést.

Ha az anyag kiválasztásával és a termék elkészítésével kapcsolatos bármely óvatosság ellenére hibát tapasztal, vagy ha bármilyen információra vagy tanácsra van szükség, forduljon a helyi kereskedőhöz.

**FELHASZNÁLÓI TÁJÉKOZTATÓ**

„Az elektromos és elektronikus hulladékokról szóló 2012/19/EU irányelv (WEEE) végrehajtása”, amely a veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való csökkentett felhasználására, valamint a hulladék ártalmatlanítására vonatkozik.

Az áthúzott kerekese kuka szimbóluma a készüléken vagy annak csomagolásán azt jelzi, hogy a terméket élettartamának végén a többi hulladéktól külön kell ártalmatlanítani.

A felhasználónak ezért el kell szállítania a leselejtezett készüléket elektromos és elektronikus hulladékok gyűjtésére szolgáló megfelelő központba, vagy vissza kell adnia azokat a kereskedőnek új, azonos számú és azonos típusú készülékek vásárlása esetén.

A berendezések későbbi újrafeldolgozás, kezelés vagy környezetbarát ártalmatlanítás érdekében történő megfelelő elkülönített gyűjtése hozzájárul a környezet és az emberi egészség károsodásának megelőzéséhez, és ösztönzi a berendezést alkotó anyagok újra-felhasználását és/vagy újrahasonosítását.

A terméknek a felhasználó által történő visszaélészerű kezelése esetén a hatályos jogszabályokkal összhangban közigazgatási bírságot kell kiszabni.

GUARANTEE**Terms and Conditions**

The guarantee is valid for 24 months.

This guarantee applies only if it has been duly filled in and is submitted with the receipt showing the date of purchase.

The guarantee covers the replacement or repair of parts making up the appliance which were faulty at source due to manufacturing faults.

After the guarantee has expired, the appliance will be repaired against payment.

The manufacturer declines any responsibility for damage to persons, animals or property due to misuse of the appliance and failure to observe the directions contained in the instructions.

Limits

All rights under this guarantee and any responsibility on our part will be voided if the appliance has been:

- mishandled by unauthorized persons

- improperly used, stored or transported.

The guarantee does not cover damage to the outward appearance or any other that does not prevent regular operation.

If any faults should be found despite the care taken in selecting the materials and in creating the product, or if any information or advice are required, please contact your local dealer.

**USER INFORMATION**

“Implementation of Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)”, pertaining to reduced use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as to waste disposal”.

The symbol of the crossed-out wheellie bin on the equipment or on its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its service life.

The user must therefore take the dismissed equipment to suitable separate collection centres for electrical and electronic waste, or return it to the dealer in case they purchase a new device of equivalent type, at a one-to-one-ratio.

Suitable segregated collection of the equipment for subsequent recycling, treatment or environmentally-friendly disposal helps prevent damage to the environment and to human health, and encourages the re-use and/or recycling of the materials that make up the equipment.

Abusive disposal of the product by the user shall result in the application of administrative fines in accordance with the laws in force.



POLY POOL S.p.A. Via Sottocorna, 21/B
24020 Parre (Bergamo) - Italy
Tel. 0354104000 r.a. - Fax 035702716
<http://www.ardes.it> - e-mail: polypool@polypool.it

MADE IN CHINA