

TEHNO MS

Pentru gospodari și fermieri

DESHIDRATOR UNIVERSAL MODEL SS-10

MANUAL DE UTILIZARE

Cod produs: #221



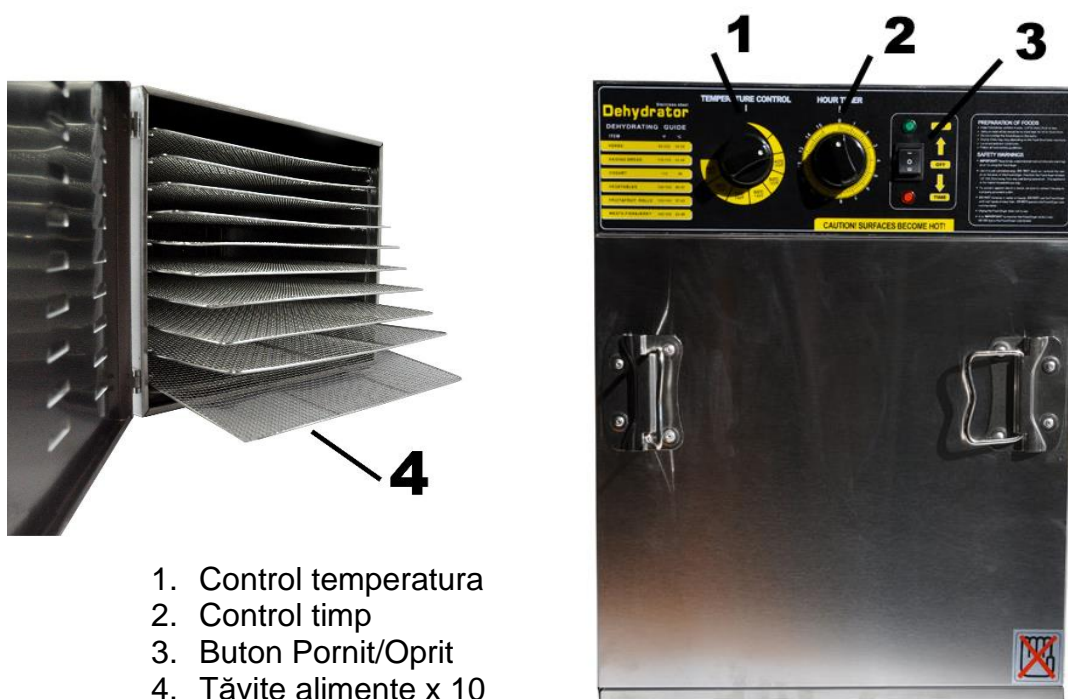
Vă mulțumim pentru achiziționarea Deshidratorului universal Model SS-10. Vă rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza aparatul și păstrați manualul pentru consultări ulterioare. Distribuitorul nu își asumă nici o responsabilitate pentru posibilele daune cauzate de o utilizare necorespunzătoare a aparatului.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚĂ

1. Vă rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza aparatul și păstrați manualul pentru consultări ulterioare.
2. Înainte de a conecta dispozitivul la priză, asigurați-vă ca tensiunea de alimentare corespunde cu tensiunea necesară aparatului, înscrisă pe eticheta produsului.
3. Așezați dispozitivul pe o suprafață uscată, plată și stabilă.
4. Curățați aparatul conform instrucțiunilor din capitolul "CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE".
5. Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la rețeaua de alimentare:
 - în cazul în care nu funcționează corect;
 - în cazul în care scoate un zgomot neobișnuit pe durata utilizării;
 - înainte de dezasamblarea aparatului;
 - înainte de curățare;
 - atunci când nu este utilizat;
6. Când doriți să scoateți aparatul din priză, trageți de stecher, nu de cablu.
7. În timpul funcționării aparatul devine fierbinte, aveți grijă să nu-l atingeți cu mâna.
8. Nu păstrați aparatul la îndemâna copiilor. Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul.
9. Aparatul nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu abilități psihice, senzoriale sau mentale reduse, lipsite de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului când acestea sunt supravegheate sau primesc instrucțiuni cu privire la folosirea aparatului de la o persoană responsabilă de siguranța lor.
10. Păstrați-l aparatul, cablul de alimentare departe de surse de căldură, lumina directă a soarelui, umiditate și margini ascuțite.

11. Nu puneți cablul de alimentare sau aparatul în apa sau alt lichid. Nu utilizați aparatul cu mainile ude.
12. Nu folosiți aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat
13. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat. Opriți aparatul de fiecare dată când nu este utilizat, chiar dacă nu este utilizat un timp scurt.
14. Producatorul nu își asuma nici o responsabilitate pentru posibilele daune cauzate de o utilizare necorespunzătoare a aparatului.
15. Scoateți din priză aparatul atunci când nu îl utilizați pentru o lungă perioadă de timp.
16. Curățați aparatul doar atunci când s-a răcit.
17. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat, dacă ștecherul prezintă defecțiuni sau în cazul în care aparatul a fost deteriorat.
18. În cazul în care aparatul indică o funcționare defectuoasă sau anomalii la prima pornire, contactați imediat un centru de service autorizat. Nu dezasamblați aparatul.
19. Utilizați doar componente originale.
20. Nu folosiți aparatul în aer liber.
21. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge elemente fierbinți sau ascuțite.
22. Evitați să mișcați aparatul în timpul funcționării.
23. Vă rugăm să nu acoperiți produsul atunci când acesta este în funcțiune; există riscul de incendiu.
24. Durata de funcționare continuă a aparatului este de maxim 40 de ore. După utilizare, opriți aparatul, deconectați ștecherul de la priză și lăsați-l să se răcească.
25. Dispozitivul nu este potrivit pentru a fi controlat de un temporizator extern sau din telecomandă.
26. Acest aparat este potrivit exclusiv pentru prepararea alimentelor. Așezați în aparat doar alimente.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Control temperatura
2. Control timp
3. Buton Pornit/Oprit
4. Tăvițe alimente x 10

SPECIFICAȚII TEHNICE

- Putere: 1000 W
- Tensiune: 220 V
- Tip de control: mecanic
- Temperatura maximă: 90 °C
- Număr de niveluri (tăvi): 10
- Greutate: 15 kg
- Dimensiuni: 55x42x35 cm
- Material: inox alimentar
- Protecție la supraîncălzire
- Lampă UV pentru dezinfectare
- Dimensiune tava: 40 x 40 cm; cu perforații de 1 cm²



FUNCȚIONARE

Pe durata funcționării aparatului, în aparat circulă un curent de aer cald la o temperatură setată de utilizator între capac, tăvile cu alimente (fructe și legume) și baza. Având o temperatură reglabilă, aerul cald poate circula liber prin fiecare tava. Acesta este motivul pentru care aparatul poate usca alimentele conservând nutrienții. Prin utilizarea deshidratorului de alimente, vă puteți bucura în fiecare anotimp de alimente hrănitoare (fructe, legume, ciuperci). De asemenea puteți utiliza aparatul pentru a usca flori, ierburi și cereale.

Notă:

Timpul de deshidratare este diferit pentru fiecare produs și depinde de umiditate, grosimea feliiilor, cantitatea de produse și temperatura de funcționare. Uscarea alimentelor mai groase durează mai mult. În funcție de preferințele utilizatorului, procesul de deshidratare poate fi oprit în orice moment.

DESHIDRATAREA

1. Înainte de prima utilizare, curățați cu apă caldă și detergent de vase capacul și tăvile aparatului. Folosiți aparatul doar după ce acesta este uscat complet.
2. Puneți alimentele în tăvile aparatului.
3. Așezați alimentele astfel încât aerul cald să poată circula liber prin fiecare tăviță.
4. Puneți tava cu alimente în aparat.
5. Așezați capacul. Capacul superior trebuie să fie pe aparat pe toată durata funcționării.
6. Conectați aparatul la sursa de alimentare, porniți aparatul prin apăsarea butonului ON. Butonul de alimentare se va aprinde, ledul va fi roșu. Setati temperatura de deshidratare.
7. După ce alimentele sunt uscate, apăsați butonul OFF pentru a opri aparatul, apoi deconectați cablul aparatului de la priza de alimentare.

Temperaturi recomandate de deshidratare:

- Ierburi: 40°C
- Pâine: 50°C
- Ciuperci: 50-70°C
- Legume: 70°C
- Fructe: 70°C

Notă:

- Timpul de uscare menționat în acest manual pentru diferite tipuri de alimente sunt informative. Timpul de uscare este influențat de temperatura camerei, umiditatea aerului, tipul alimentelor, dimensiunea și cantitatea acestora, etc.
- Recipientul de depozitare trebuie să fie uscat și curat.

PREPARAREA ALIMENTELOR

Înainte de uscarea alimentelor, urmați pașii de mai jos:

1. Curățați alimentele.

◦ Notă: Nu puneți în aparat alimente cu apă sau ude. Uscați-le înainte cu un prosop de hârtie

◦ Nu așezați tăvile de alimente umede în aparat.

2. Îndepărtați părțile moi și semințele alimentelor.

3. Tăiați alimentele la dimensiunea potrivită și puneți-le în tavă, astfel încât aerul să poată circula liber în fiecare tavă.

• Timpul de deshidratare depinde de grosimea alimentelor.

• Pentru a scurta timpul de preparare, schimbați pozițiile tăvilor. Mutați jos tava de sus în și mutați sus tăvile de jos. Unele fructe au coaja mai groasă, ceea ce va prelungi procesul de deshidratare. Vă recomandăm să fierbeti alimentele (fructe, legume) timp de 1-2 minute.

Dupa ce se răcesc și se scurg de apă, le puteți pune în aparat.

Atenție:

În timpul funcționării nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului.

PREGĂTIREA FRUCTELOR PENTRU USCARE

1. Spălați fructele.

2. Curățați părțile moi și putrede ale alimentelor. De asemenea îndepărtați semințele.

3. Tăiați fructele la dimensiunea potrivită și puneți-le în tavă, astfel încât aerul să poată circula liber prin fiecare tavă.

4. Pentru ca fructele să își păstreze culoarea:

◦ Puneți 1/4 pahar de suc natural de fructe

◦ Amestecați cu 2 pahare de apă.

◦ Scufundați fructele în amestec și lăsați timp de 2 ore înainte de procesarea lor în aparat.



TABEL CU TIMP DE PREPARARE FRUCTE USCATE

Denumire fruct	Mod preparare	Efect dupa uscare	Timp (ore)
Ananas proaspat	Decojiți fructul și tăiați în bucăți.	Tare	6-36
Ananas conservă	Scurgeți sucul din conservă și uscați bucățile.	Moale	6-36
Banane	Decojiți și tăiați fructul (grosime de 3-4 mm)	Crocant	8-38
Portocală decojită	Feliați în bucăți.	Crocant	6-16
Caisă	Îndepărtați sâmburele, coaja și tăiați în bucăți.	Moale	10-18
Piersică	Îndepărtați sâmburele, coaja și tăiați în două bucăți.	Moale	6-26
Pară	Decojiți fructul și tăiați în bucăți.	Moale	15-30
Cireșe	Înainte de uscare nu este nevoie să îndepărtați sâmburii sau îi puteți scoate când cireșele sunt pe jumătate uscate.	Moale	10-18
Măr	Curățați, îndepărtați semințele fructului și tăiați în felii.	Moale	6-8
Smochine	Tăiați fructul	Tare	6-26
Strugure	Potrivit pentru deshidratarea fără feliere	Moale	10-18
Afine	Potrivit pentru deshidratarea fără feliere	Moale	6-26
Curmale	Îndepărtați semințele, coaja și tăiați în bucăți.	Tare	6-26

PREGATIREA LEGUMELOR PENTRU USCARE

1. Spălați legumele.
2. Curățați părțile moi și putrede ale alimentelor. De asemenea îndepărtați semințele.
3. Tăiați legumele la dimensiunea potrivită și puneți-le în tavă, astfel încât aerul să poată circula liber prin fiecare tavă.
4. Înainte de uscare, fierbeți legumele pentru 1-5 minute (legumele ca fasolea, conopida, broccoli, sparanghelul, cartofii le fierbeți pentru 3-5 minute). După ce se răcesc și se scurg de apă, le puteți pune în aparat.
5. Dacă doriți să adăugați puțin gust de lămâie fasolei sau sparanghelului puneți suc de lămâie peste ele cu 2 minute înainte de a le fierbe.



TABEL CU TIMPI DE PREPARARE LEGUME USCATE

Legume	Preparare	Efectul uscarii	Timp (ore)
Conopidă	Fierbeți	Tare	6-16
Vinete	Îndepărtați coaja și tăiați felii (6-12 mm)	Crocant	6-18
Ceapă	Feliați	Crocant	8-14
Rubarba	Îndepărtați coaja și tăiați în bucăți de 3 mm.	Crocant	8-38
Telină	Tăiați în bucăți (6 mm)	Crocant	3-7
Usturoi	Curățați și tăiați bucăți	Crocant	6-16
Broccoli	Tăiați și fierbeți timp de 3-5 minute.	Crocant	6-20
Ceapă verde	Tăiați	Crocant	6-10
Sparanghel	Tăiați în felii de 2.5 mm.	Crocant	6-14
Spanac	Fierbeți spanacul până când își pierde culoarea.	Crocant	6-16
Anghinare	Felii (3-4 mm)	Crocant	5-13
Fasole	Tăiați și fierbeți până când își schimbă culoarea	Crocant	6-10
Dovlecel	Îndepărtați coaja și tăiați felii	Tare	6-14
Varză de Bruxelles	Tăiați în 2 bucăți.	Crocant	8-30
Cartof	Tăiați în felii sau cuburi și apoi fierbeți-le timp de 8-10 minute.	Crocant	8-30
Castravete	Curățați și tăiați felii (12 mm)	Tare	6-18
Ardei iute	Potrivit pentru deshidratarea fără feliere	Tare	8-14
Patrunjel	Puneți frunzele de patrunjel în tavă pentru uscare.	Crocant	2-10
Dovleac	Feliați (6 mm)	Crocant	6-18
Morcov	Feliați, apoi fierbeți.	Crocant	8-14
Ardei	Îndepărtați semințele și tăiați în fâșii. (6 mm)	Crocant	4-14
Rosie	Îndepărtați coaja și tăiați bucăți.	Tare	8-24

DESHIDRATAREA PLANTELOR

- Este recomandat ca ierburile să fie deshidratate la temperaturi de 35-40 ° C un timp de aproximativ timp de 5-10 ore.
- Dupa uscarea plantelor, stocați-le în pungă de hârtie sau într-un pahar de sticlă. Feriți-le de lumina soarelui.

DESHIDRATAREA CIUPERCILOR

1. Curățați părțile moi și putrede ale ciupercilor.
2. Tăiați ciupercile la dimensiunea potrivită și puneți-le în tavă, astfel încat aerul să poată circula liber prin fiecare tavă.

Va recomandăm să uscați ciupercile timp de 2-6 ore.

Nota: La prepararea ciupercilor champignon, se recomandă alegerea celor cu pălăria îndoită spre interior.

DEPOZITAREA ALIMENTELOR DESHIDRATATE

- Recipientul de depozitare trebuie sa fie uscat și curat.
- Vă recomandăm să stocați alimentele într-un recipient din sticlă acoperit cu capac metalic. Pastrati-le intr-un loc racoros, cu temperatura intre 5-20 grade si ferit de lumina soarelui.

- Va rugam sa verificati alimentele sa fie uscate 100 %. Daca veti gasi alimente neuscate, va rugam sa le puneti inapoi in aparat pentru a se usca din nou.
- Nota: lăsați alimentele să se răcească, înainte de depozitare.

CURĂȚARE APARAT ȘI DEPOZITARE

Atenție: Înainte de curățare, vă rugăm să verificați dacă aparatul este scos din priză și lăsați-l să se răcească.

1. Partea de jos a aparatului se curăță cu o cârpă umedă.
2. Curățați tăvile aparatului cu apă caldă și puțin detergent de vase.

Important!!

- Nu folosiți agenți chimici sau solvenți pentru a curăța aparatul.
- Nu puneți aparatul direct în apă și nu-l spălați sub jetul de apă.
- Nu folosiți materiale abrazive pentru a-l curăța. Acestea pot deteriora aparatul.
- Vă rugăm să nu scufundați în apă partea de jos a aparatului și să nu îl porniți când acesta este ud.
- Folosiți și depozitați aparatul decât după ce acesta este uscat complet.
- Păstrați aparatul la loc uscat, întunecos.
- Nici una dintre părțile componente ale dispozitivului nu este adecvată pentru curățarea în mașina de spălat.

REPARAȚII ȘI INTREȚINERE

- Nu încercați să reparați singur acest aparat.
- În cazul în care aparatul are o funcționare defectuoasă sau prezintă anomalii la prima pornire, contactați imediat un centru de service autorizat. Nu dezasamblați aparatul.

CONTACT:

SC TEHNO MSS SRL

Adresa / Punct de lucru: AL. O. TEODOREANU 51-53, IASI

EMAIL: tehnoms.iasi@gmail.com

Tel: **0787 777 448; 0787773888**