

SOGO®

Human Technology

ES Manual de instrucciones
EN Instructions for use
FR Mode d'emploi
PT Manual de instruções
DE Gebrauchsanweisung
IT Manuale d'istruzioni
CA Manual d'instruccions
CZ Návod k použití

DK Brugsanvisning
SI Navodila za uporabo
HR Upute za korištenje
PL Instrukcja użycia
RO Instrucțiuni de folosire
UA Інструкція із застосування
EL Εγχειρίδιο οδηγιών
SR Упутство за употребу



Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Descărrega el teu manual
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priručnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Завантажте посібник
Κατεβάστε το εγχειρίδιο σας
Преузмите своје упутство

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS «NUTRIDRAI»
FOOD DEHYDRATOR "NUTRIDRAI"
DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE « NUTRIDRAI »
DESIDRATADOR DE ALIMENTOS "NUTRIDRAI"
LEBENSMITTEL-DEHYDRATOR „NUTRIDRAI“
ESSICCATORE ALIMENTARE "NUTRIDRAI"
DESHIDRATADOR D'ALIMENTS «NUTRIDRAI»
SUŠIČKA POTRAVIN „NUTRIDRAI“
FØDEVAREDEHYDRATOR "NUTRIDRAI"
DEHIDRATOR ZA HRANO „NUTRIDRAI“
SUŠILICA ZA HRANU "NUTRIDRAI"
SUSZARKA DO ŻYWNOSCI „NUTRIDRAI“
DESHIDRATOR ALIMENTAR „NUTRIDRAI“
СУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ «NUTRIDRAI»
ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ «NUTRIDRAI»
СУШИЛИЦА ЗА ХРАНУ "НУТРИДРАИ"

ref. SS-10461



ESPAÑOL	P. 3
ENGLISH	P. 11
FRANÇAIS	P. 18
PORTUGUESE	P. 25
DEUTSCH	P. 32
ITALIANO	P. 40
CATALÀ	P. 47
ČEŠTINA	P. 54
DANSK	P. 60
SLOVENSKI	P. 66
HRVATSKI	P. 72
POLSKI	P. 78
ROMÂNĂ	P. 84
УКРАЇНСЬКА	P. 90
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	P. 96
СРПСКИ	P. 102

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos eletrônicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori e Assistenza post-vendita nelle ultime pagine.

Declaració de conformitat, responsabilitat de l'eliminació de productes electrònics, dades de l'importador i servei postvenda a les últimes pàgines.

1. **IMPORTANTE:**

- Lea siempre atentamente el libro de instrucciones antes de utilizarlo.
- Este manual puede descargarse de nuestra página web www.sogo.es.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

2. **Instrucciones de seguridad para el usuario**

GENERAL PRECAUTIONS

I. Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No utilice ni guarde el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- Este producto está destinado para uso en interiores, no industrial, no comercial y sólo para uso doméstico. No lo utilice al aire libre ni para ningún otro fin. El uso indebido o la manipulación incorrecta pueden causar problemas en el aparato y provocar lesiones al usuario.
- El aparato sólo debe utilizarse para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Antes de limpiar o guardar el aparato, desenchúfelo siempre de la corriente y deje que se enfríe.
- El aparato no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de apagarlo. Para desconectarlo completamente, desenchúfelo de la toma de corriente.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



II. Restricciones de uso para evitar daños personales

- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- No coloque ni haga funcionar este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni haga funcionar el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de

cocina) o llamas abiertas.

- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato ni lo doble.
- No sumerja en agua la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, ni la enjuague bajo el grifo.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Cuando desee desconectar el enchufe del contacto de la pared, hágalo en el propio enchufe y no tirando del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de tener las manos secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando el ambiente sea húmedo, existe riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando utilice el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni aplastado.
- No deje que la unidad motora, el cable o el enchufe se mojen para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No sumerja nunca el aparato ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si presenta daños visibles o si tiene fugas.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, sólo debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar riesgos.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, o si éste ha sufrido algún daño, devuélvalo al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Las reparaciones sólo deben ser realizadas por técnicos cualificados.



III. Restricciones de uso en niños y ancianos

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas
- con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y

- conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del
- aparato de forma segura y comprender los peligros que conlleva.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental, capacidades mentales, o falta de experiencia y conocimientos menos que hayan sido supervisión o instrucción.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños menores de 8 años, salvo que estén supervisados.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.



VI. Instrucciones de uso del aparato

- No haga funcionar el aparato durante más de 40 horas sin parar. Después de 40 horas de funcionamiento ininterrumpido, apague el aparato (el interruptor debe estar en la posición «OFF»), desenchúfelo y déjelo enfriar.
- Mantenga la base de alimentación alejada del agua. No encienda el aparato si sus superficies están mojadas.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- No cubra el aparato.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con este aparato. Sin embargo, si es necesario utilizar un cable alargador, asegúrese de que este sea igual o superior al consumo de energía del aparato para evitar el sobrecalentamiento del aparato y del cable alargador. No utilice ningún otro aparato con el cable alargador. No coloque el cable alargador en una posición en la que pueda ser tirado por niños o animales o en la que se pueda tropezar con él.
- Nunca coloque el cable de alimentación cerca o en contacto con la superficie caliente del aparato.
- Evite tocar las piezas metálicas, ya que se calientan mucho.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener más información sobre cómo limpiar las superficies de los aparatos eléctricos que entran en contacto con los alimentos.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	Frecuencia	Potencia
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Este producto cumple con el reglamento de la UE 2023/826 bajo la directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico.

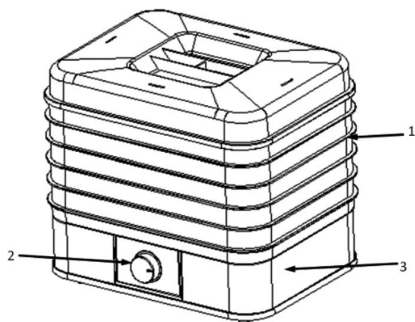
Consumo de energía en modo apagado: 0.0W

Consumo de energía en modo de espera: 0.42W

Tiempo después del cual el producto entra en modo apagado: N/A

4. DESCRIPCIÓN DE PIEZAS:

1. Bandejas ajustables
2. Mando de control de temperatura
3. Cuerpo



5. INSTRUCCIONES DE USO:

ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie todas las piezas del aparato con un paño húmedo. Las bandejas ajustables se pueden lavar con agua y jabón suave.
2. Asegúrese de que el aparato esté seco antes de intentar deshidratar alimentos.
3. Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente colocadas y en buen estado de funcionamiento.

FUNCIONAMIENTO

El secado de los alimentos es una forma eficaz de conservarlos.

El aire caliente, a una temperatura fija y controlable, circula libremente dentro del aparato entre las tapas superior e inferior y los productos, que se encuentran en las distintas secciones del aparato, se secan de manera uniforme con

una pérdida mínima de vitaminas. Con este ejercicio podrá disfrutar de frutas, verduras y setas sin utilizar sustancias nocivas para la salud para su conservación.

También puede secar flores, plantas medicinales y preparar cereales con la ayuda de este aparato.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. A diferencia de la fruta enlatada, no se añade azúcar adicional durante el proceso de deshidratación (a menos que el usuario añada azúcar como ingrediente opcional, lo que en ocasiones puede producir un sabor amargo). Es importante seguir estas pautas básicas para obtener alimentos de la mejor calidad:
2. Asegúrese siempre de que los alimentos estén dentro de la fecha de caducidad y sean de buena

- calidad.
3. Es mejor utilizar frutas naturales, ya que contienen el mayor contenido de azúcar natural.
 4. No utilice frutas y verduras demasiado maduras o podridas. Si los alimentos tienen partes magulladas o descoloridas, retire la sección descolorida antes de deshidratarlos.
 5. Algunas frutas, como las manzanas, las peras y los albaricoques, se tratan previamente para ralentizar la pérdida de vitaminas y evitar la decoloración. Lave siempre bien los alimentos para asegurarse de que no contengan suciedad, bacterias u otras sustancias nocivas.
 6. Es opcional pelar las frutas y verduras antes de secarlas. La piel puede endurecerse durante el proceso de secado, pero esto depende de sus preferencias personales.
 7. Puede que sea necesario cocer al vapor o escaldar las verduras antes de secarlas, debido a las diferentes texturas de las verduras.
 8. No coloque productos húmedos en la bandeja. Asegúrese de secarlos bien antes de deshidratarlos.
 9. En caso de que algunos productos de las bandejas no se hayan secado, cambie la posición de las bandejas superiores por las inferiores.

MONTAJE DEL DESHIDRATADOR

1. Coloque el aparato sobre una mesa lisa y plana. Asegúrese de que el cable de alimentación se encuentre a poca distancia de la toma de corriente.
2. Prepare y corte los ingredientes según las instrucciones. Colóquelos en las bandejas de deshidratación o en las láminas del deshidratador según sea necesario. Asegúrese de colocar los alimentos de manera que el aire pueda circular libremente entre ellos. No llene demasiado las bandejas.
3. Encienda el interruptor principal de la fuente de alimentación eléctrica.
4. Cuando termine de utilizar el aparato, apáguelo colocando el interruptor de encendido/apagado en la posición de apagado. Deje que los productos se enfríen. Coloque los alimentos secos en un recipiente y métalos en el congelador para conservarlos.
5. Desenchufe el aparato.

PRUEBA DE SEQUEDAD

1. Las frutas, si se secan correctamente, deben tener una textura flexible y correosa con poca humedad (menos del 20 %). Es frecuente que la gente seque demasiado la fruta, lo que puede provocar un mal sabor y que la fruta tenga menos valor nutricional.
 2. Por lo tanto, para conseguir el mejor sabor posible de los alimentos deshidratados, asegúrese de seguir el tiempo de secado correcto.
 3. Las verduras deben ser masticables y quebradizas, aunque la textura puede variar según el tipo de verdura.
- Nota: La duración del secado depende de la temperatura y la humedad de la habitación, el nivel de humedad de los productos, el grosor de las piezas, etc.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

1. Es fundamental almacenar correctamente los alimentos deshidratados para mantener la calidad y el sabor del producto. Asegúrese de que todos los alimentos secos se almacenen en un lugar fresco y oscuro; cuanto más fresco se mantenga el alimento, más tiempo se conservará su calidad óptima.
2. Si es posible, guarde los alimentos en el frigorífico o el congelador; también puede guardarlos en un lugar fresco de su casa.
3. Tenga en cuenta que la luz puede dañar la calidad y deteriorar el valor nutricional de los alimentos.
4. A la hora de almacenar los alimentos, se recomienda hacerlo en una bolsa sellada o en un recipiente hermético.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

1. El alto contenido natural de azúcar y ácido que contienen muchas frutas permite conservarlas durante períodos más largos.
2. Cuando se envasan y almacenan correctamente, la mayoría de las frutas pueden durar unos 6 meses, mientras que
3. las verduras pueden almacenarse hasta unos 3 meses.
4. No consuma frutas y verduras que muestren signos de deterioro.
5. Durante la primera semana después del secado, es mejor comprobar si hay humedad en el recipiente. Si es así, significa que los productos no se han secado bien y debe volver a secarlos.

SECADO DE FRUTAS

1. Lave las frutas.
2. Quite el hueso y corta las partes estropeadas.

3. Córte las en trozos que puedan colocarse libremente entre las secciones.
4. Puede poner las frutas en jugo natural de limón o piña para que no se marchiten.
5. Si desea que la fruta tenga un aroma agradable, puede añadir canela o coco.

SECADO DE VERDURAS

1. Lava las verduras.
2. Quita las semillas y corta las partes estropeadas.
3. Córte las en trozos que puedas colocar libremente entre las secciones.
4. Es mejor hervir las verduras durante unos 1-5 minutos y luego ponerlas en agua fría y secarlas.

PREPARACIÓN DE CECINA DE TERNERA

ADOBO PARA EL JERKY

1. Corta a lo largo del grano en tiras de aproximadamente 1/8 de pulgada de grosor.
2. Marinar las tiras durante tres horas.

HERVIR

1. Prepara la olla: vierte agua suficiente en una olla grande para sumergir completamente la carne marinada. Lleva el agua a ebullición a fuego medio.
2. Cocción de la carne: Añade las tiras de carne marinadas al agua hirviendo (no las amontone, cocínalas en tandas si es necesario). Reduzca el fuego a bajo, cocine a fuego lento y retire la espuma que suba a la superficie.
3. Compruebe que esté cocida: hierva durante 8-10 minutos (tiras finas) o 12-15 minutos (tiras más gruesas). Para confirmar que está segura, inserte un termómetro para alimentos en la parte más gruesa de una tira; asegúrese de que la temperatura interna alcance al menos los 70 °.
4. Escurrir y enfriar: Utilice una espumadera para transferir la carne cocida a un colador. Enjuague ligeramente con agua fría (para detener la cocción y eliminar los residuos de la superficie) y luego seque bien con toallas de papel. Este paso es esencial, ya que el exceso de humedad ralentiza el secado y aumenta el riesgo de que se forme moho.

DESHIDRATACIÓN

1. Precaliente el deshidratador: ajuste la temperatura a 70 °.
2. Coloca la carne: coloca las tiras de carne seca en una sola capa sobre las bandejas del deshidratador. Asegúrate de que las tiras no se toquen entre sí, para que el aire pueda circular libremente.
3. Secar la carne:
4. Seca durante 8-15 horas. Comprueba la textura cada hora: la carne terminada debe estar firme, ligeramente flexible y sin humedad al apretarla.
5. Enfríe y guarde: Apague el calor y deje que la carne seca se enfríe completamente (30-60 minutos) a temperatura ambiente. Una vez fría, guárdela en recipientes herméticos (tarros de cristal o bolsas selladas al vacío) y manténgala en un lugar fresco y seco. Puede durar entre 2 y 3 semanas a temperatura ambiente o entre 2 y 3 meses en el frigorífico.

6. TABLA DE DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS

Fruta	Preparación	Estado después del secado	Duración
Albaricoque	Córtelo en rodajas y quítele el hueso	Blandos	13-28
Cáscara de naranja	Cortarla en tiras largas	Frágil	8-16
Piña (fresca)	Pélala y córtala en trozos o en cuadrados	Duro	8-36
Piña (en lata)	Escurrir el jugo y secarla.	Blanda	8-36
Plátano	Pelar y cortar en rodajas redondas (3-4 mm de grosor)	Crujiente	8-38
Uvas	No es necesario cortarlas.	Suave	8-26

Cereza	No es necesario quitar el hueso (se puede quitar cuando la cereza esté medio seca)		8-12
Pera	Pélala y córtala en rodajas	Blanda	8-30
Higo	Cortarlo en rodajas	Duro	8-26
Arándano	No es necesario cortar	Blanda	8-26
Melocotón	Cortar en 2 trozos y quitar el hueso cuando la fruta esté medio seca	Blanda	8-26
Dátiles	Quitar el hueso y cortar en rodajas.	Duro	8-26
Manzana	Pelar, quitar el corazón, cortar en rodajas o gajos	Blanda	8-12

7. TABLA DE TIEMPOS DE DESHIDRATACIÓN DE VERDURAS

Verdura	Preparación	Estado tras el secado	Duración
Alcachofa	Cortarla en tiras (3-4 mm de grosor)	Frágil	8-13
Berenjena	Pélela y córtela en rodajas (6-12 mm de grosor)	Frágil	8-18
Brócoli	Pélelo y córtelo. Cuézalo al vapor durante unos 3-5 minutos.	Frágil	8-20
Setas	Córtelos en rodajas para secarlos enteros (champiñones pequeños).	Duro	8-14
Judías verdes	Cortarlas y hervirlas hasta que se vuelvan transparentes.	Frágiles	8-26
Calabazas	Cortarlas en rodajas (6 mm de grosor).	Frágil	8-18
Col	Pelar y cortar en tiras (3 mm de grosor). Quitar el corazón.	Duro	8-14
Coles de Bruselas	Cortar los tallos en 2 trozos.	Crujiente	8-30
Coliflor	Hervir hasta que se ablande	Duro	8-16
Patata	Cortarla en rodajas y hervirla durante unos 8-10 minutos.	Crujiente	8-30
Cebolla	Cortarla en rodajas finas.	Crujiente	8-14
Zanahoria	Hervir hasta que se ablande. Rallarla o cortarla en rodajas.	Crujiente	8-14

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, compruebe que el aparato esté desenchufado y frío.
2. Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y luego séquelo con un paño.
3. No utilice cepillos metálicos, productos abrasivos ni purificadores rígidos para limpiar el aparato, ya que pueden dañar la superficie.
4. Las bandejas del deshidratador se pueden lavar en el lavavajillas.
5. No sumerja bajo ningún concepto la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido.
6. Límpiela con un paño ligeramente humedecido y séquela bien antes de guardarla.
7. Guarde el aparato en un entorno limpio y sin humedad, preferiblemente en su embalaje original.

1. **IMPORTANT:**

- Always read the instruction book carefully before using.
- This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es
- Keep these instructions for future reference.

2. **Safety instructions for the user**

GENERAL PRECAUTIONS

I. General precautions during the use of electrical equipment

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always place the appliance on to the flat and even surface.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



II. Restrictions on use to avoid personal injury

- Do not let the appliance operate unattended.
- Do not place or operate this appliance near water sources.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.

- Neither immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- Do not use the device with wet hands, on damp floors or when the atmosphere is humid, there is a risk of electric shock.
- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet to protect against risk of electric shock.
- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord being damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians.



III. Restrictions on use when used with children and elders

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and person with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Do not allow the children to use the appliance without supervision.
- The appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



IV. Instructions to follow when using appliance

- Do not make the appliance work longer than 40 hours without stopping. After finishing uninterrupted work of the appliance for 40 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position “OFF”), unplug the appliance and let it cool down.
- Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
- Unplug the appliance before cleaning it.
- Do not cover the appliance.
- Make sure your hands are dry before plug or unplugging.
- Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension cord, ensure that the extension cord is equal to or greater than the power consumption of the appliance to avoid overheating of the appliance and extension cord. Do not use any other appliance on the extension cord. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or be tripped over.
- Never place the power cord near to or in contact with the hot surface of the appliance.
- Avoid touching metal parts as they become very hot.

CLEANING AND MAINTENANCE

Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how to clean surfaces of electrical appliances which comes in contact of food.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Frequency	Power
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

This product complies with EU regulation 2023/826 under directive 2009/125/EC on the Eco design requirements.

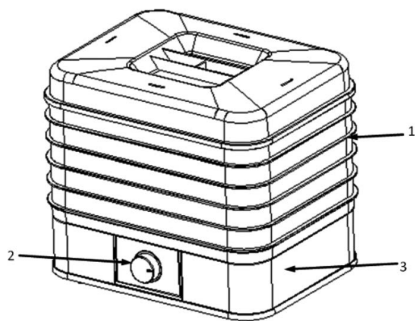
Power consumption in off mode: 0.0W

Power consumption in standby mode: 0.42W

Time after which the product enters into off mode: N/A

4. PARTS DESCRIPTION

1. Adjustable trays
2. Temperature control knob
3. body



5. INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE FIRST TIME USE

1. Clean all parts of the appliance with damp cloth. You can wash adjustable trays with mild soap and water
2. Ensure that the appliance is dry before attempting to dehydrate food.
3. Make sure that all parts are fitted correctly and are in working condition.

FUNCTIONING

Drying food is an effective way for its conservation.

Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between upper and lower lids and the products which are situated in the various sections of the appliance, dry evenly with minimum loss of vitamins. With this exercise you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms, without using unhealthy substances for preservation.

You can also dry flowers, medicinal plants and prepare cereals with the help of this appliance.

PREPARATION OF THE FOOD

1. Unlike tinned fruit there is no extra sugar added during the de-hydrating process (unless the user adds sugar as an optional extra, this can sometimes produce a bitter taste) it is important to follow these basic guidelines to produce the best quality food:
2. Always ensure that the food is within the expiry date and of good quality.
3. It is best to use natural fruits as they contain the highest natural sugar content.
4. Do not use over-ripe or rotting fruits and vegetables, if the food has bruised or discoloured parts, please remove the discoloured section before dehydrating.
5. Some fruits such as apples, pears and apricots are pre-treated to slow the loss of vitamins and to prevent discolouring. Always thoroughly wash food to ensure it does not contain dirt, bacteria and other harmful substances.
6. It's optional to peel fruit and vegetables before drying them. The peel can become tough during the drying process; however, it is down to your personal preference.
7. It may be necessary to steam/blanch vegetables before drying them, this is due to the different textures of the vegetables.
8. Do not put wet products into the tray. Make sure to dry them well before dehydrating them.
9. In case some trays products have not been dried. Then change the position of the trays with upper trays to lower trays.

ASSEMBLING THE DEHYDRATOR

1. Place the appliance on a smooth, flat table. Ensure that the power cord is only a short distance away from the electrical supply.
2. Prepare and cut ingredients as instructed. Place on the dehydrating trays or onto the dehydrator sheets as required. Make sure to place the food in such a way to let the air circulate freely between them. Do not over fill the trays.
3. Turn the main switch of the electrical power supply on.
4. When you finish using the appliance turn it off by moving the on/off switch into off position. Let the products cool down. Place dried food into a container and put it into the freezer to conserve it.
5. Unplug the appliance.

DRYNESS TEST

1. Fruits, if dried properly, should have a pliable and leathery texture with little moisture (less than 20%). It is a frequent problem that people over dry fruit, this can lead to a poor taste and the fruit having less nutritional value.
2. Therefore, to achieve the best possible taste from dehydrated food ensure the correct drying time is followed.
3. Vegetables should be chewy and brittle, however different vegetables can vary in texture.
Note: The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

STORAGE OF FOODS

1. It is vital to store dehydrated food correctly in order to maintain the quality and taste of the product. Ensure that all dried foods are stored in a cool dark place; the cooler the food is kept the longer and optimal quality will be maintained.
2. If it is possible please store the food in a refrigerator or freezer, alternatively you can store dried food in a cool place in your home.
3. Be aware that light can damage the quality and deteriorate nutritional value of the food.
4. When storing the food, it is recommended to store it in a sealed bag or a tight container.

STORING FOOD

1. The naturally high sugar and acid content contained in many fruits allows them to be stored for longer periods of time.
2. When packaged and stored correctly most fruit can last for about 6 months whilst
3. Vegetables can be stored for up to about 3 months.
4. Do not consume fruits and vegetables that show any signs of deterioration.
5. During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

DRYING FRUITS

1. Wash the fruits.
2. Take out the pit and cut off the spoiled parts.
3. Slice into pieces which you can place freely between the sections.
4. You can put the fruits down to natural lemon or pineapple juice not to let them fade
5. If you want your fruits to smell pleasant, you can add cinnamon or coconuts.

DRYING VEGETABLES

1. Wash the vegetables.
2. Take out the pit and cut off the spoiled parts.
3. Slice into pieces which you can place freely between the sections.
4. It is better to boil vegetables for about 1-5minutes and then put it in cold water and then dry.

MAKING BEEF JERKY

JERKY MARINADE

1. Cut across the grain into strips about 1/8 inch thick.
2. Marinate the strips for three hours.

BOILING

1. Prep the pot: Pour enough water into a large pot to fully submerge the marinated meat. Bring the water to a gentle boil over medium heat.
2. Cook the meat: Add the marinated meat strips to the boiling water (do not overcrowd—cook in batches if needed). Reduce the heat to low, simmer, and skim off any foam that rises to the surface.
3. Check doneness: Boil for 8-10 minutes (thin strips) or 12-15 minutes (thicker strips). To confirm safety, insert a food thermometer into the thickest part of a strip—ensure the internal temperature

reaches at least 70°.

4. Drain and cool: Use a slotted spoon to transfer the cooked meat to a colander. Rinse lightly with cold water (to stop cooking and remove surface residue), then dry pat thoroughly with paper towels. This step is essential—excess moisture slows down drying and risks mold growth.

DEHYDRATION

1. Preheat the dehydrator: set the temperature to 70°
2. Arrange the meat: Lay the dried meat strips in a single layer on dehydrator trays. Ensure the strips do not touch each other—this allows air to flow freely.
3. Dry the meat:
4. Dry for 8-15 hours. Check the texture every hour—finished meat should be firm, slightly flexible, and free of moisture when squeezed.
5. Cool and store: Turn off the heat and let the dried meat cool completely (30-60 minutes) at room temperature. Once cool, store it in airtight containers (glass jars or vacuum-sealed bags) and keep in a cool, dry place. It can last for 2-3 weeks at room temperature or 2-3 months in the refrigerator.

6. FRUIT DEHYDRATION TIMETABLE

Fruit	Preparation	Condition after drying	Duration
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	8-16
PineApple (fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	8-36
Pineapple (tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	8-36
Banana	Peel it and slice to round pieces (3-4mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it	Soft	8-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half dried)		8-12
Pear	Peel it and slice	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	8-26
Cranberry	No need to cut	Soft	8-26
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried	Soft	8-26
Date-fruit	Tale out the pit and slice	Hard	8-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	8-12

7. VEGETABLE DEHYDRATION TIME TABLE

Vegetable	Preparation	Condition after drying	Duration
Artichoke	Cut it to stripes (3-4mm thickness)	Fragile	8-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces (6-12mm thickness)	Fragile	8-18
Broccoli	Peel it and cut it. steam it for about 3-5min.	Fragile	8-20
Mushrooms	Slice it for dry it whole (small mushrooms)	Hard	8-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice it into pieces (6mm thickness)	Fragile	8-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes (3mm thickness) Take out the heart	Hard	8-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	8-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10min	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8-14
Carrot	Boil till becomes soft. Shred it or slice into round pieces	Crispy	8-14

8. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down.
2. Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and then rug it dry.
3. Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.
4. The dehydrator trays are dishwasher safe.
5. Do not for any reason immerse the main unit in water or any other liquid.
6. Clean with slightly damp cloth and dry thoroughly before storage.
7. Store the appliance in a clean, damp free environment preferably in its original packaging.

1. IMPORTANT:

- Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.
- Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www.sogo.es.
- Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

2. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

GENERAL PRECAUTIONS

I. Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne pas utiliser ou stocker l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une manipulation incorrecte peut entraîner des problèmes dans l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez-le toujours de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le déconnecter complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.



II. Restrictions d'utilisation pour éviter les dommages corporels

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne pas placer ou faire fonctionner cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par

- exemple, plaques de cuisson) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre des bords tranchants et tenez-le éloigné des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Ne pas immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau, ni le rincer sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche du contact mural, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou l'appareil lui-même.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque d'électrocution.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou écrasé.
- Ne laissez pas l'unité motrice, le cordon ou la fiche se mouiller pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, le débrancher immédiatement et le faire réparer par un agent de service agréé avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il y a une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.



III. Restrictions d'utilisation avec les enfants et les personnes âgées

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes de moins de 18 ans. avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et s'ils ont bénéficié d'une supervision ou d'une instruction concernant l'utilisation de l'appareil. L'appareil doit être

- utilisé en toute sécurité et les risques encourus doivent être connus.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été recevoir une supervision ou une instruction.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.



IV. Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 40 heures sans interruption. Après 40 heures de fonctionnement ininterrompu, éteignez l'appareil (l'interrupteur doit être en position « OFF »), débranchez-le et laissez-le refroidir.
- Gardez la base d'alimentation à l'écart de l'eau. N'allumez pas l'appareil si ses surfaces sont mouillées.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec cet appareil n'est pas recommandée. Toutefois, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous que celle-ci est adaptée à la consommation électrique de l'appareil afin d'éviter toute surchauffe de l'appareil et de la rallonge. N'utilisez aucun autre appareil sur la rallonge. Ne placez pas la rallonge dans un endroit où elle pourrait être tirée par des enfants ou des animaux ou faire trébucher quelqu'un.
- Ne placez jamais le cordon d'alimentation à proximité ou en contact avec la surface chaude de l'appareil.
- Évitez de toucher les pièces métalliques, car elles deviennent très chaudes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez vous référer à la section sur le nettoyage et l'entretien pour savoir comment nettoyer les surfaces des appareils électriques.

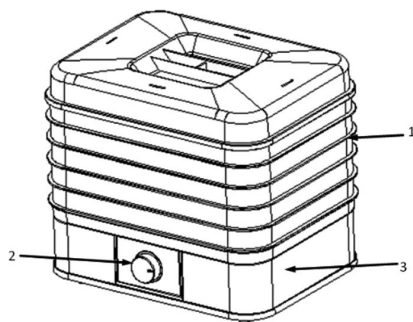
3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	Fréquence	Puissance
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Ce produit est conforme au règlement UE 2023/826 en vertu de la directive 2009/125/CE sur les exigences d'écoconception.
Consommation électrique en mode arrêt : 0.0W
Consommation électrique en mode veille : 0.42W
Délai après lequel le produit passe en mode arrêt : N/A

4. DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Plateaux réglables
2. Bouton de contrôle de la température
3. Corps



5. MODE D'EMPLOI

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez toutes les pièces de l'appareil avec un chiffon humide. Vous pouvez laver les plateaux réglables avec de l'eau et du savon doux.
2. Assurez-vous que l'appareil est sec avant de tenter de déshydrater des aliments.
3. Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement installées et en état de fonctionnement.

FONCTIONNEMENT

Le séchage des aliments est un moyen efficace de les conserver.

L'air chaud, dont la température est réglable et constante, circule librement à l'intérieur de l'appareil entre les couvercles supérieur et inférieur et les produits, qui sont placés dans les différentes sections de l'appareil, séchent uniformément avec une perte minimale de vitamines. Grâce à cet appareil, vous pouvez déguster des fruits, des légumes et des champignons sans utiliser de substances nocives pour la santé pour les conserver.

Vous pouvez également sécher des fleurs, des plantes médicinales et préparer des céréales à l'aide de cet appareil.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

1. Contrairement aux fruits en conserve, aucun sucre supplémentaire n'est ajouté pendant le processus de déshydratation (à moins que l'utilisateur n'ajoute du sucre en option, ce qui peut parfois produire un goût amer). Il est important de suivre ces consignes de base pour obtenir des aliments de la meilleure qualité possible :
2. Assurez-vous toujours que les aliments sont dans les limites de la date de péremption et de bonne qualité.
3. Il est préférable d'utiliser des fruits naturels, car ils contiennent la plus forte teneur en sucre naturel.
4. N'utilisez pas de fruits et légumes trop mûrs ou pourris. Si les aliments présentent des parties abîmées ou décolorées, veuillez retirer les parties décolorées avant de les déshydrater.
5. Certains fruits tels que les pommes, les poires et les abricots sont prétraités afin de ralentir la perte de vitamines et d'éviter la décoloration. Lavez toujours soigneusement les aliments afin de vous assurer qu'ils ne contiennent pas de saleté, de bactéries ou d'autres substances nocives.
6. Il est facultatif d'éplucher les fruits et légumes avant de les sécher. La peau peut devenir dure pendant le processus de séchage, mais cela dépend de vos préférences personnelles.
7. Il peut être nécessaire de cuire à la vapeur ou de blanchir les légumes avant de les sécher, en raison de leurs textures différentes.

8. Ne placez pas de produits humides dans le plateau. Veillez à bien les sécher avant de les déshydrater.
9. Si certains produits dans les plateaux ne sont pas secs, changez la position des plateaux en plaçant ceux du haut vers le bas.

ASSEMBLAGE DU DÉSHYDRATEUR

1. Placez l'appareil sur une table lisse et plane. Assurez-vous que le cordon d'alimentation se trouve à proximité de la prise électrique.
2. Préparez et coupez les ingrédients comme indiqué. Placez-les sur les plateaux de déshydratation ou sur les feuilles du déshydrateur selon les besoins. Veillez à disposer les aliments de manière à permettre à l'air de circuler librement entre eux. Ne remplissez pas trop les plateaux.
3. Mettez l'interrupteur principal de l'alimentation électrique en marche.
4. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le en plaçant l'interrupteur marche/arrêt en position d'arrêt. Laissez les produits refroidir. Placez les aliments séchés dans un récipient et mettez-les au congélateur pour les conserver.
5. Débranchez l'appareil.

TEST DE SÉCHAGE

1. Les fruits, s'ils sont séchés correctement, doivent avoir une texture souple et coriace avec peu d'humidité (moins de 20 %). Il arrive souvent que les gens sèchent trop les fruits, ce qui peut nuire à leur goût et réduire leur valeur nutritive.
2. Par conséquent, pour obtenir le meilleur goût possible des aliments déshydratés, veillez à respecter le temps de séchage correct.
3. Les légumes doivent être moelleux et croquants, mais leur texture peut varier d'un légume à l'autre. Remarque : la durée du séchage dépend de la température et de l'humidité de la pièce, du taux d'humidité des produits, de l'épaisseur des morceaux, etc.

CONSERVATION DES ALIMENTS

1. Il est essentiel de stocker correctement les aliments déshydratés afin de préserver la qualité et le goût du produit. Veillez à ce que tous les aliments séchés soient conservés dans un endroit frais et sombre ; plus les aliments sont conservés au frais, plus leur qualité sera préservée longtemps et de manière optimale.
2. Si possible, conservez les aliments au réfrigérateur ou au congélateur. Vous pouvez également les conserver dans un endroit frais de votre maison.
3. Sachez que la lumière peut altérer la qualité et détériorer la valeur nutritionnelle des aliments.
4. Lors du stockage des aliments, il est recommandé de les conserver dans un sac hermétique ou un récipient étanche.

CONSERVATION DES ALIMENTS

1. La teneur naturellement élevée en sucre et en acide de nombreux fruits leur permet d'être conservés plus longtemps.
2. Lorsqu'ils sont emballés et conservés correctement, la plupart des fruits peuvent se conserver environ 6 mois, tandis que
3. les légumes peuvent être conservés jusqu'à environ 3 mois.
4. Ne consommez pas de fruits et légumes présentant des signes de détérioration.
5. Au cours de la première semaine suivant le séchage, il est préférable de vérifier s'il y a de l'humidité dans le récipient. Si c'est le cas, cela signifie que les produits ne sont pas bien séchés et que vous devez les sécher à nouveau.

SÉCHAGE DES FRUITS

1. Lavez les fruits.
2. Retirez les noyaux et coupez les parties abîmées.
3. Coupez-les en morceaux que vous pouvez placer librement entre les sections.
4. Vous pouvez les tremper dans du jus de citron ou d'ananas naturel pour éviter qu'ils ne se décolorent.
5. Si vous souhaitez que vos fruits dégagent une odeur agréable, vous pouvez ajouter de la cannelle ou de la noix de coco.

SÉCHAGE DES LÉGUMES

1. Lavez les légumes.
2. Retirez les pépins et coupez les parties abîmées.
3. Coupez-les en morceaux que vous pouvez disposer librement entre les sections.
4. Il est préférable de faire bouillir les légumes pendant environ 1 à 5 minutes, puis de les plonger dans de l'eau froide avant de les sécher.

PRÉPARATION DU BŒUF SÉCHÉ MARINADE POUR LE JERKY

1. Coupez le long du grain en lanières d'environ 3 mm d'épaisseur.
2. Faites mariner les lanières pendant trois heures.

CUISSON

1. Préparez la casserole : versez suffisamment d'eau dans une grande casserole pour recouvrir entièrement la viande marinée. Portez l'eau à ébullition à feu moyen.
2. Cuisson de la viande : ajoutez les lanières de viande marinées à l'eau bouillante (ne surchargez pas la casserole, cuisez en plusieurs fois si nécessaire). Réduisez le feu à doux, laissez mijoter et écumez la mousse qui remonte à la surface.
3. Vérifiez la cuisson : faites bouillir pendant 8 à 10 minutes (lamelles fines) ou 12 à 15 minutes (lamelles plus épaisses). Pour vous assurer que la cuisson est suffisante, insérez un thermomètre alimentaire dans la partie la plus épaisse d'une lamelle et vérifiez que la température interne atteinte au moins 70 °C.
4. Égouttez et laissez refroidir : à l'aide d'une cuillère à trous, transférez la viande cuite dans une passoire. Rincez légèrement à l'eau froide (pour arrêter la cuisson et éliminer les résidus en surface), puis séchez soigneusement avec du papier absorbant. Cette étape est essentielle, car un excès d'humidité ralentit le séchage et favorise la formation de moisissures.

DÉSHYDRATATION

1. Préchauffez le déshydrateur : réglez la température à 70 °C.
2. Disposez la viande : disposez les lanières de viande séchée en une seule couche sur les plateaux du déshydrateur. Veillez à ce que les lanières ne se touchent pas, afin de permettre à l'air de circuler librement.
3. Séchez la viande :
4. Faites sécher pendant 8 à 15 heures. Vérifiez la texture toutes les heures : la viande séchée doit être ferme, légèrement souple et exempte d'humidité lorsqu'on la presse.
5. Refroidissez et conservez : éteignez le déshydrateur et laissez la viande séchée refroidir complètement (30 à 60 minutes) à température ambiante. Une fois refroidie, conservez-la dans des récipients hermétiques (bocaux en verre ou sacs sous vide) et gardez-la dans un endroit frais et sec. Elle se conserve 2 à 3 semaines à température ambiante ou 2 à 3 mois au réfrigérateur.

6. TABLEAU DES TEMPS DE DÉSHYDRATATION DES FRUITS

Fruit	Préparation	État après séchage	Durée
Abricot	Coupez-le en tranches et retirez le noyau	Tendre	13-28
Écorce d'orange	Coupez-le en longues lamelles	Fragile	8-16
Ananas (frais)	Épluchez-le et coupez-le en morceaux ou en cubes	Dur	8-36
Ananas (en conserve)	Vider le jus et sécher	Tendre	8-36
Banane	Épluchez-la et coupez-la en rondelles (3-4 mm d'épaisseur)	Croustillant	8-38
Raisins	Pas besoin de les couper	Moelleux	8-26
Cerise	Il n'est pas nécessaire d'enlever le noyau (vous pouvez l'enlever lorsque la cerise est à moitié séchée)		8-12
Poire	Épluchez-la et coupez-la en tranches	Tendre	8-30
Figue	Coupez-la en tranches	Dur	8-26
Canneberge	Pas besoin de couper	Tendre	8-26

Pêche	Couper en deux et retirer le noyau lorsque le fruit est à moitié séché	Tendre	8-26
Dattes	Retirer le noyau et couper en tranches.	Dur	8-26
Pomme	Épluchez-la, retirez le cœur, coupez-la en rondelles ou en quartiers	Tendres	8-12

7. TABLEAU DES TEMPS DE DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES

Fruits	Préparation	État après séchage	Durée
Artichaut	Coupez-le en lamelles (3-4 mm d'épaisseur)	Fragile	8-13
Aubergine	Épluchez-la et coupez-la en morceaux (6-12 mm d'épaisseur)	Fragile	8-18
Brocoli	Épluchez-le et coupez-le. Faites-le cuire à la vapeur pendant environ 3 à 5 minutes.	Fragile	8-20
Champignons	Les couper en tranches pour les sécher entiers (petits champignons)	Dur	8-14
Haricots verts	Coupez-les et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents	Fragile	8-26
Courges	Coupez-les en tranches (6 mm d'épaisseur)	Fragile	8-18
Chou	Épluchez-le et coupez-le en lamelles (3 mm d'épaisseur) Retirez le cœur	Dur	8-14
Choux de Bruxelles	Coupez les tiges en deux morceaux.	Croustillant	8-30
Chou-fleur	Faites bouillir jusqu'à ce que le mélange devienne mou.	Dur	8-16
Pomme de terre	Couper en tranches, faire bouillir pendant environ 8 à 10 minutes	Croustillante	8-30
Oignon	Coupez-le en fines rondelles	Croustillant	8-14
Carotte	Faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Râpez-la ou coupez-la en rondelles.	Croustillante	8-14

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez qu'il est débranché et refroidi.
2. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'une éponge humide, puis essuyez-le.
3. N'utilisez pas de brosses métalliques, de produits abrasifs ou de purificateurs rigides pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait endommager la surface.
4. Les plateaux du déshydrateur peuvent être lavés au lave-vaisselle.
5. Ne plongez en aucun cas l'appareil principal dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humide et séchez-le soigneusement avant de le ranger.
7. Rangez l'appareil dans un environnement propre et exempt d'humidité, de préférence dans son emballage d'origine.

1. **IMPORTANTE:**

- Leia sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.
- Este manual pode ser descarregado da nossa página web www.sogo.es
- Guarde estas instruções para referência futura.

2. **Instruções de segurança para o utilizador**

GENERAL PRECAUTIONS

I. Precauções gerais durante a utilização de equipamento elétrico

- Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Não utilizar ou guardar o aparelho no exterior.
- Colocar sempre o aparelho sobre uma superfície plana e regular.
- Este produto destina-se a ser utilizado em interiores, não industriais, não comerciais e apenas para uso doméstico. Não utilizar o aparelho no exterior ou para qualquer outro fim. A utilização incorrecta ou o manuseamento inadequado podem causar problemas no aparelho e provocar ferimentos no utilizador.
- O aparelho só deve ser utilizado para os fins previstos. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de um manuseamento incorreto.
- Antes de ligar o aparelho à tomada, certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão da rede eléctrica.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixar o aparelho ligado sem vigilância.
- É necessária uma supervisão atenta quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou perto delas.
- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue-o sempre da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer.
- O aparelho não está completamente desligado da fonte de alimentação, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da ficha de alimentação.
- Os aparelhos não se destinam a ser acionados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.



II. Restrições de utilização para evitar danos pessoais

- Não deixar o aparelho funcionar sem vigilância.
- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque nem utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação sobre ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em arestas vivas e

mantenha-o afastado de objectos quentes e chamas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.

- Não mergulhe a caixa, que contém componentes eléctricos e elementos de aquecimento, em água, nem a lave debaixo da torneira.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos em pessoas.
- Quando pretender retirar a ficha do contacto de parede, faça-o na própria ficha e não puxando pelo cabo ou pelo próprio aparelho.
- Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de ligar ou desligar a ficha.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, em pisos húmidos ou quando a atmosfera estiver húmida, pois existe o risco de choque eléctrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não pode ser apanhado ou esmagado.
- Não deixe que a unidade do motor, o cabo ou a ficha se molhem para proteger contra o risco de choque eléctrico.
- Nunca mergulhar o aparelho ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue-o imediatamente da rede eléctrica e leve-o a um serviço de assistência autorizado para reparação antes de o voltar a utilizar.
- Não utilizar o aparelho se este tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se tiver uma fuga.
- Não utilizar o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Se o cabo estiver danificado, só deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, para evitar riscos.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto por si próprio. As reparações só devem ser efectuadas por técnicos qualificados.



III. Restrições à utilização com crianças e idosos

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instrução relativamente à utilização do de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças.
- Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou capacidades mentais, ou falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham sido receber supervisão ou instrução.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.



IV. Instruções a seguir durante a utilização do

- Não utilize o aparelho por mais de 40 horas sem parar. Após 40 horas de funcionamento ininterrupto do aparelho, desligue-o (o interruptor deve estar na posição «OFF»), desconecte-o da tomada e deixe-o arrefecer.
- Mantenha a base de alimentação afastada da água. Não ligue o aparelho se as suas superfícies estiverem molhadas.
- Desligue o aparelho da tomada antes de o limpar.
- Não cubra o aparelho.
- Certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de ligar ou desligar a ficha.
- Não é recomendado o uso de um cabo de extensão com este aparelho. No entanto, se for necessário usar um cabo de extensão, certifique-se de que o cabo de extensão seja igual ou superior ao consumo de energia do aparelho para evitar o superaquecimento do aparelho e do cabo de extensão. Não use nenhum outro aparelho no cabo de extensão. Não coloque o cabo de extensão em uma posição em que possa ser puxado por crianças ou animais ou causar tropeços.
- Nunca coloque o cabo de alimentação perto ou em contacto com a superfície quente do aparelho.
- Evite tocar nas peças metálicas, pois ficam muito quentes.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Consulte a secção de limpeza e manutenção para obter detalhes sobre como limpar as superfícies dos aparelhos elétricos que entram em contacto com alimentos.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão	Frequência	Potência
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Este produto está em conformidade com o regulamento da UE 2023/826 ao abrigo da diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de conceção ecológica.

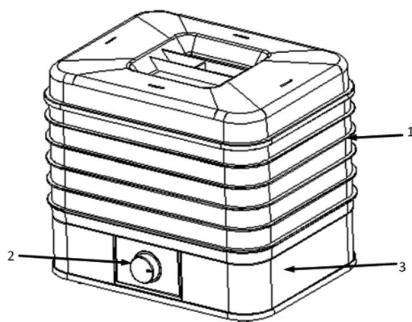
Consumo de energia no modo desligado: 0.0W

Consumo de energia no modo de espera: 0.42W

Tempo após o qual o produto entra no modo de desativação: N/A

4. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Bandejas ajustáveis
2. Botão de controlo de temperatura
3. Corpo



5. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Limpe todas as peças do aparelho com um pano húmido. Pode lavar as bandejas ajustáveis com sabão neutro e água
2. Certifique-se de que o aparelho está seco antes de tentar desidratar alimentos.
3. Certifique-se de que todas as peças estão corretamente encaixadas e em condições de funcionamento.

FUNCIONAMENTO

Secar alimentos é uma forma eficaz de os conservar.

O ar quente a uma temperatura fixa controlável circula livremente no interior do aparelho entre as tampas superior e inferior e os produtos que se encontram nas várias secções do aparelho secam uniformemente com

mínima perda de vitaminas. Com este exercício, pode desfrutar de frutas, legumes e cogumelos, sem utilizar substâncias prejudiciais à saúde para a sua conservação.

Também pode secar flores, plantas medicinais e preparar cereais com a ajuda deste aparelho.

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

1. Ao contrário das frutas enlatadas, não é adicionado açúcar extra durante o processo de desidratação (a menos que o utilizador adicione açúcar como um extra opcional, o que às vezes pode produzir um sabor amargo). É importante seguir estas orientações básicas para produzir alimentos da melhor qualidade:
2. Certifique-se sempre de que os alimentos estão dentro do prazo de validade e são de boa qualidade.
3. É melhor usar frutas naturais, pois elas contêm o maior teor de açúcar natural.
4. Não utilize frutas e legumes demasiado maduros ou podres. Se os alimentos tiverem partes amassadas ou descoloridas, remova a parte descolorida antes de desidratar.
5. Algumas frutas, como maçãs, peras e damascos, são pré-tratadas para retardar a perda de vitaminas e evitar a descoloração. Lave sempre bem os alimentos para garantir que não contenham sujeira, bactérias e outras substâncias nocivas.
6. É opcional descascar frutas e legumes antes de os secar. A casca pode ficar dura durante o processo de secagem; no entanto, isso depende da sua preferência pessoal.
7. Pode ser necessário cozinhar a vapor/escaldar os legumes antes de os secar, devido às diferentes texturas dos legumes.
8. Não coloque produtos molhados na bandeja. Certifique-se de que os seque bem antes de os

desidratar.

9. Caso alguns produtos das bandejas não tenham sido secos, troque a posição das bandejas superiores pelas inferiores.

MONTAGEM DO DESIDRATADOR

1. Coloque o aparelho sobre uma mesa lisa e plana. Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja a uma curta distância da fonte de alimentação elétrica.
2. Prepare e corte os ingredientes conforme as instruções. Coloque-os nas bandejas de desidratação ou nas folhas do desidratador, conforme necessário. Certifique-se de que coloca os alimentos de forma a permitir que o ar circule livremente entre eles. Não encha demasiado as bandejas.
3. Ligue o interruptor principal da fonte de alimentação elétrica.
4. Quando terminar de usar o aparelho, desligue-o movendo o interruptor liga/desliga para a posição desligada. Deixe os produtos arrefecerem. Coloque os alimentos secos num recipiente e coloque-o no congelador para conservá-los.
5. Desligue o aparelho da tomada.

TESTE DE SECAGEM

1. As frutas, se secas corretamente, devem ter uma textura flexível e semelhante a couro, com pouca humidade (menos de 20%). É comum as pessoas secarem demais as frutas, o que pode prejudicar o sabor e reduzir o valor nutricional.
2. Portanto, para obter o melhor sabor possível dos alimentos desidratados, certifique-se de que o tempo de secagem correto é seguido.
3. Os vegetais devem ser mastigáveis e quebradiços, mas diferentes vegetais podem variar em textura. Nota: A duração da secagem depende da temperatura e humidade da sala, do nível de humidade dos produtos, da espessura das peças, etc.

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

1. É fundamental armazenar os alimentos desidratados corretamente para manter a qualidade e o sabor do produto. Certifique-se de que todos os alimentos secos sejam armazenados em um local fresco e escuro; quanto mais fresco o alimento for mantido, mais tempo e melhor qualidade será mantida.
2. Se possível, armazene os alimentos no frigorífico ou no congelador. Em alternativa, pode armazenar os alimentos secos num local fresco da sua casa.
3. Tenha em atenção que a luz pode danificar a qualidade e deteriorar o valor nutricional dos alimentos.
4. Ao armazenar os alimentos, recomenda-se guardá-los num saco selado ou num recipiente hermético.

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

1. O elevado teor natural de açúcar e ácido presente em muitas frutas permite que elas sejam armazenadas por períodos mais longos.
2. Quando embaladas e armazenadas corretamente, a maioria das frutas pode durar cerca de 6 meses, enquanto
3. os legumes podem ser armazenados por até cerca de 3 meses.
4. Não consuma frutas e vegetais que apresentem sinais de deterioração.
5. Durante a primeira semana após a secagem, é melhor verificar se há humidade no recipiente. Se houver, significa que os produtos não estão bem secos e deve secá-los novamente.

SECAGEM DE FRUTAS

1. Lave as frutas.
2. Retire o caroço e corte as partes estragadas.
3. Corte em pedaços que possam ser colocados livremente entre as secções.
4. Pode colocar as frutas em sumo natural de limão ou ananás para não deixá-las murchar.
5. Se quiser que as frutas tenham um aroma agradável, pode adicionar canela ou coco.

SECAGEM DE VEGETAIS

1. Lave os vegetais.
2. Retire o caroço e corte as partes estragadas.
3. Corte em pedaços que possam ser colocados livremente entre as secções.
4. É melhor ferver os vegetais por cerca de 1 a 5 minutos e, em seguida, colocá-los em água fria e secá-los.

PREPARAÇÃO DE CARNE SECA MARINADA PARA CARNE SECA

1. Corte transversalmente em tiras com cerca de 3 mm de espessura.
2. Marine as tiras por três horas.

FERVER

1. Prepare a panela: coloque água suficiente numa panela grande para submergir completamente a carne marinada. Leve a água para ferver em lume médio.
2. Cozinhe a carne: adicione as tiras de carne marinadas à água a ferver (não encha demais a panela — cozinhe em porções, se necessário). Reduza o lume para baixo, deixe ferver e retire qualquer espuma que subir à superfície.
3. Verifique se está cozido: ferva por 8 a 10 minutos (tiras finas) ou 12 a 15 minutos (tiras mais grossas). Para confirmar a segurança, insira um termómetro de alimentos na parte mais grossa de uma tira — certifique-se de que a temperatura interna atinja pelo menos 70 °.
4. Escorra e deixe arrefecer: use uma escumadeira para transferir a carne cozida para um escurridor. Enxágue levemente com água fria (para interromper o cozimento e remover resíduos da superfície) e seque bem com papel toalha. Esta etapa é essencial — o excesso de umidade retarda a secagem e aumenta o risco de crescimento de mofo.

DESIDRATAÇÃO

1. Pré-aqueça o desidratador: defina a temperatura para 70 °
2. Disponha a carne: coloque as tiras de carne seca numa única camada nas bandejas do desidratador. Certifique-se de que as tiras não se tocam — isso permite que o ar circule livremente.
3. Seque a carne:
4. Seque por 8 a 15 horas. Verifique a textura a cada hora — a carne pronta deve estar firme, ligeiramente flexível e sem umidade quando apertada.
5. Arrefecer e armazenar: Desligue o calor e deixe a carne seca arrefecer completamente (30 a 60 minutos) à temperatura ambiente. Depois de arrefecer, guarde-a em recipientes herméticos (frascos de vidro ou sacos selados a vácuo) e mantenha-a num local fresco e seco. Pode durar 2 a 3 semanas à temperatura ambiente ou 2 a 3 meses no frigorífico.

6. TABELA DE TEMPO DE DESIDRATAÇÃO DE FRUTAS

Fruta	Preparação	Condição após a secagem	Duração
Alperce	Corte em fatias e retire o caroço	Macio	13-28
Casca de laranja	Corte em tiras compridas	Frágil	8-16
Abacaxi (fresco)	Descasque e corte em pedaços ou quadrados	Duro	8-36
Ananás (enlatado)	Escorra o sumo e seque-o	Macio	8-36
Banana	Descasque e corte em rodela (3-4 mm de espessura)	Crocante	8-38
Uvas	Não é necessário cortar	Macio	8-26
Cereja	Não é necessário retirar o caroço (pode retirá-lo quando a cereja estiver meio seca)		8-12
Pêra	Descasque e corte em fatias	Macio	8-30
Figo	Corte em fatias	Duro	8-26
Cranberry	Não é necessário cortar	Macio	8-26
Pêssego	Corte em 2 pedaços e retire o caroço quando a fruta estiver meio seca	Macio	8-26
Tâmara	Retire o caroço e corte em fatias	Duro	8-26

Maçã	Descasque, retire o caroço e corte em fatias redondas ou em gomos	Macio	8-12
------	---	-------	------

7. TABELA DE TEMPO DE DESIDRATAÇÃO DE VEGETAIS

Fruta	Preparação	Condição após a secagem	Duração
Alcachofra	Corte em tiras (3-4 mm de espessura)	Frágil	8-13
Beringela	Descasque e corte em pedaços (6-12 mm de espessura)	Frágil	8-18
Brócolos	Descasque e corte. Cozinhe no vapor por cerca de 3-5 minutos.	Frágil	8-20
Cogumelos	Corte-os para secar inteiros (cogumelos pequenos)	Duro	8-14
Feijão verde	Corte e ferva até ficarem transparentes	Frágil	8-26
Abobrinhas	Corte em fatias (6 mm de espessura)	Frágil	8-18
Couve	Descasque e corte em tiras (3 mm de espessura) Retire o miolo	Duro	8-14
Couves-de-bruxelas	Corte os talos em 2 pedaços	Crocante	8-30
Couve-flor	Ferva até ficar macio	Duro	8-16
Batata	Corte em fatias e ferva por cerca de 8 a 10 minutos	Crocante	8-30
Cebola	Corte em rodelas finas	Crocante	8-14
Cenoura	Ferva até ficar macia. Rale ou corte em rodelas	Crocante	8-14

8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de limpar, verifique se o aparelho está desligado da tomada e arrefecido.
2. Limpe o corpo do aparelho com uma esponja húmida e, em seguida, seque-o com um pano.
3. Não utilize escovas metálicas, produtos abrasivos ou rígidos para limpar o aparelho, pois podem danificar a superfície.
4. As bandejas do desidratador podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
5. Não mergulhe a unidade principal em água ou qualquer outro líquido, por qualquer motivo.
6. Limpe com um pano ligeiramente húmido e seque bem antes de guardar.
7. Guarde o aparelho num ambiente limpo e sem humidade, de preferência na embalagem original.

1. **WICHTIG:**

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.
- Dieses Handbuch kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

2. **Sicherheitshinweise für den Benutzer**

GENERAL
PRECAUTIONS

I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von elektrischen Geräten

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache und ebene Oberfläche.
- Dieses Produkt ist für den nicht-industriellen, nicht-kommerziellen Gebrauch in Innenräumen und nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke. Falsche Verwendung oder unsachgemäße Handhabung kann zu Problemen mit dem Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät einstecken.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Bevor Sie Ihr Gerät reinigen oder aufbewahren, trennen Sie es immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist nicht vollständig von der Stromquelle getrennt, auch wenn es ausgeschaltet wurde. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.



II. Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht.

- Stellen Sie das Gerät und Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf und betreiben Sie es nicht.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, weder in Wasser ein, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen wollen, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät selbst.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät einstecken oder ausstecken, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Achten Sie bei der Verwendung des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und bringen Sie es zur Reparatur in eine autorisierte Servicestelle, bevor Sie es wieder verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder wenn es ein Leck hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sollte das Kabel beschädigt sein, darf es nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder einer Beschädigung bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.
- Versuchen Sie bei Hardware-Problemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.



III. Einschränkungen bei der Verwendung mit Kindern und älteren Menschen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von

Personen ab 8 Jahren benutzt werden mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnisse, wenn sie beaufsichtigt oder in der Verwendung des Produkts unterwiesen wurden. Gerät auf sichere Weise zu benutzen und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen.



IV. Hinweise zur Benutzung des

- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden ohne Unterbrechung laufen. Schalten Sie das Gerät nach 40 Stunden ununterbrochenem Betrieb aus (der Schalter sollte sich in der Position „OFF“ befinden), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Halten Sie die Stromversorgung von Wasser fern. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn seine Oberflächen nass sind.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein- oder ausstecken.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels mit diesem Gerät wird nicht empfohlen. Wenn jedoch die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, stellen Sie sicher, dass das Verlängerungskabel mindestens der Leistungsaufnahme des Geräts entspricht, um eine Überhitzung des Geräts und des Verlängerungskabels zu vermeiden. Verwenden Sie keine anderen Geräte an dem Verlängerungskabel. Legen Sie das

Verlängerungskabel nicht so, dass Kinder oder Tiere daran ziehen oder darüber stolpern können.

- Legen Sie das Netzkabel niemals in die Nähe der heißen Oberfläche des Geräts oder in Kontakt mit dieser.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Metallteilen, da diese sehr heiß werden können.

REINIGUNG UND WARTUNG

Einzelheiten zur Reinigung der Oberflächen von Elektrogeräten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

3. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Frequenz	Leistung
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Dieses Produkt entspricht der EU-Verordnung 2023/826 gemäß der Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung.

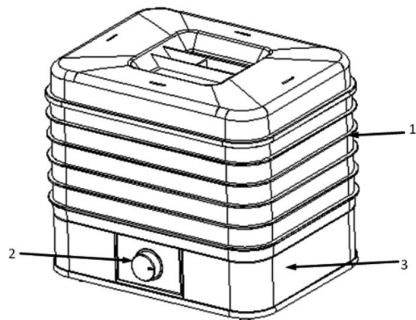
Stromverbrauch im Aus-Zustand: 0.0W

Stromverbrauch im Standby-Zustand: 0.42W

Zeit, nach der das Produkt in den Aus-Zustand wechselt: N/A

4. BESCHREIBUNG DER TEILE

1. Verstellbare Ablagen
2. Temperaturregler
3. Gehäuse



5. GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Reinigen Sie alle Teile des Geräts mit einem feuchten Tuch. Die verstellbaren Einschubbleche können Sie mit milder Seife und Wasser reinigen.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät trocken ist, bevor Sie Lebensmittel dehydrieren.
3. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile korrekt montiert und funktionsfähig sind.

FUNKTION

Das Trocknen von Lebensmitteln ist eine effektive Methode zu deren Konservierung.

Warme Luft mit einer fest einstellbaren Temperatur zirkuliert frei im Inneren des Geräts zwischen dem oberen und unteren Deckel, und die Produkte, die sich in den verschiedenen Abschnitten des Geräts befinden, trocknen gleichmäßig mit minimalem Vitaminverlust. Auf diese Weise können Sie Obst, Gemüse und Pilze genießen, ohne ungesunde Konservierungsstoffe verwenden zu müssen.

Mit Hilfe dieses Geräts können Sie auch Blumen und Heilpflanzen trocknen und Getreide zubereiten.

ZUBEREITUNG DER LEBENSMITTEL

1. Im Gegensatz zu Obstkonserven wird während des Dehydrierungsprozesses kein zusätzlicher Zucker hinzugefügt (es sei denn, der Benutzer fügt optional Zucker hinzu, was manchmal zu einem bitteren Geschmack führen kann). Es ist wichtig, diese grundlegenden Richtlinien zu befolgen, um Lebensmittel von bester Qualität herzustellen:
2. Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel innerhalb des Verfallsdatums liegen und von guter Qualität sind.
3. Verwenden Sie am besten natürliche Früchte, da diese den höchsten natürlichen Zuckergehalt aufweisen.
4. Verwenden Sie keine überreifen oder faulenden Obst- und Gemüsesorten. Wenn die Lebensmittel Druckstellen oder Verfärbungen aufweisen, entfernen Sie bitte die verfärbten Stellen vor dem Trocknen.
5. Einige Obstsorten wie Äpfel, Birnen und Aprikosen werden vorbehandelt, um den Verlust von Vitaminen zu verlangsamen und Verfärbungen zu verhindern. Waschen Sie Lebensmittel immer gründlich, um sicherzustellen, dass sie keine Verschmutzungen, Bakterien und andere schädliche Substanzen enthalten.
6. Es ist optional, Obst und Gemüse vor dem Trocknen zu schälen. Die Schale kann während des Trocknungsprozesses zäh werden, dies hängt jedoch von Ihren persönlichen Vorlieben ab.
7. Aufgrund der unterschiedlichen Beschaffenheit von Gemüse kann es erforderlich sein, dieses vor dem Trocknen zu dämpfen/blanchieren.
8. Legen Sie keine feuchten Produkte in die Schale. Trocknen Sie sie vor dem Dehydrieren gut ab.
9. Falls einige Produkte auf den Blechen nicht getrocknet sind, tauschen Sie die Position der oberen Bleche mit den unteren Blechen.

ZUSAMMENBAU DES DÖRRGERÄTS

1. Stellen Sie das Gerät auf einen glatten, ebenen Tisch. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nur eine kurze Entfernung zur Stromversorgung hat.
2. Bereiten Sie die Zutaten wie angegeben vor und schneiden Sie sie zu. Legen Sie sie wie erforderlich auf die Trocknungsbleche oder auf die Trocknungsfolien. Achten Sie darauf, die Lebensmittel so zu platzieren, dass die Luft zwischen ihnen frei zirkulieren kann. Überfüllen Sie die Bleche nicht.
3. Schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung ein.
4. Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden, schalten Sie es aus, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter in die Aus-Position bringen. Lassen Sie die Produkte abkühlen. Geben Sie die getrockneten Lebensmittel in einen Behälter und bewahren Sie sie im Gefrierschrank auf.
5. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.

TROCKENHEITSTEST

1. Richtig getrocknete Früchte sollten eine biegsame und ledrige Textur mit geringem Feuchtigkeitsgehalt (weniger als 20 %) aufweisen. Häufig werden Früchte zu stark getrocknet, was zu einem schlechten Geschmack und einem geringeren Nährwert führen kann.
2. Um den bestmöglichen Geschmack von dehydrierten Lebensmitteln zu erzielen, sollten Sie daher auf die richtige Trocknungszeit achten.
3. Gemüse sollte bissfest und spröde sein, jedoch kann die Konsistenz je nach Gemüsesorte variieren. Hinweis: Die Dauer des Trocknungsvorgangs hängt von der Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Raums, dem Feuchtigkeitsgehalt der Produkte, der Dicke der Stücke usw. ab.

LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

1. Es ist wichtig, dehydrierte Lebensmittel richtig zu lagern, um die Qualität und den Geschmack des Produkts zu erhalten. Achten Sie darauf, dass alle getrockneten Lebensmittel an einem kühlen, dunklen Ort gelagert werden; je kühler die Lebensmittel gelagert werden, desto länger bleibt ihre optimale Qualität erhalten.
2. Wenn möglich, lagern Sie die Lebensmittel im Kühlschrank oder Gefrierschrank. Alternativ können Sie getrocknete Lebensmittel auch an einem kühlen Ort in Ihrer Wohnung lagern.
3. Beachten Sie, dass Licht die Qualität beeinträchtigen und den Nährwert der Lebensmittel mindern kann.
4. Bei der Lagerung der Lebensmittel wird empfohlen, diese in einem verschlossenen Beutel oder einem dichten Behälter aufzubewahren.

LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

1. Der natürlich hohe Zucker- und Säuregehalt vieler Obstsorten ermöglicht eine längere Lagerung.
2. Bei korrekter Verpackung und Lagerung sind die meisten Obstsorten etwa 6 Monate haltbar, während
3. Gemüse kann bis zu etwa 3 Monate lang gelagert werden.
4. Verzehren Sie kein Obst und Gemüse, das Anzeichen von Verderb aufweist.
5. In der ersten Woche nach dem Trocknen sollten Sie überprüfen, ob sich Feuchtigkeit im Behälter befindet. Ist dies der Fall, bedeutet dies, dass die Produkte nicht gut getrocknet sind und Sie sie

erneut trocknen sollten.

TROCKNEN VON OBST

1. Waschen Sie die Früchte.
2. Entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie verdorbene Stellen weg.
3. Schneiden Sie es in Stücke, die Sie frei zwischen den Abschnitten platzieren können.
4. Sie können die Früchte in natürlichen Zitronen- oder Ananassaft legen, damit sie nicht verblassen.
5. Wenn Sie möchten, dass Ihre Früchte angenehm duften, können Sie Zimt oder Kokosnuss hinzufügen.

TROCKNEN VON GEMÜSE

1. Waschen Sie das Gemüse.
2. Entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie die verdorbenen Stellen ab.
3. Schneiden Sie es in Stücke, die Sie frei zwischen den Abschnitten platzieren können.
4. Es ist besser, das Gemüse etwa 1-5 Minuten lang zu kochen, es dann in kaltes Wasser zu legen und anschließend zu trocknen.

ZUBEREITUNG VON BEEF JERKY

MARINADE FÜR JERKY

1. Schneiden Sie das Fleisch quer zur Faser in etwa 3 mm dicke Streifen.
2. Marinieren Sie die Streifen drei Stunden lang.

KOCHEN

1. Topf vorbereiten: Gießen Sie so viel Wasser in einen großen Topf, dass das marinierte Fleisch vollständig bedeckt ist. Bringen Sie das Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen.
2. Fleisch garen: Die marinierten Fleischstreifen in das kochende Wasser geben (nicht zu viele auf einmal – bei Bedarf in mehreren Portionen garen). Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren, köcheln lassen und den Schaum, der an die Oberfläche steigt, abschöpfen.
3. Gargrad prüfen: 8–10 Minuten (dünne Streifen) oder 12–15 Minuten (dickere Streifen) kochen lassen. Um die Sicherheit zu bestätigen, ein Lebensmittelthermometer in den dicksten Teil eines Streifens stecken – die Innentemperatur muss mindestens 70 °C erreichen.
4. Abgießen und abkühlen lassen: Das gekochte Fleisch mit einem Schaumlöffel in ein Sieb geben. Leicht mit kaltem Wasser abspülen (um den Garvorgang zu stoppen und Oberflächenrückstände zu entfernen), dann gründlich mit Küchenpapier trocken tupfen. Dieser Schritt ist wichtig – überschüssige Feuchtigkeit verlangsamt den Trocknungsprozess und begünstigt Schimmelbildung.

DEHYDRIERUNG

1. Dehydrator vorheizen: Stellen Sie die Temperatur auf 70 °C ein.
2. Fleisch anordnen: Legen Sie die getrockneten Fleischstreifen in einer einzigen Schicht auf die Trocknungsbleche. Achten Sie darauf, dass sich die Streifen nicht berühren, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
3. Trocknen Sie das Fleisch:
4. Trocknen Sie das Fleisch 8–15 Stunden lang. Überprüfen Sie die Konsistenz stündlich – das fertige Fleisch sollte fest, leicht biegsam und beim Zusammendrücken frei von Feuchtigkeit sein.
5. Abkühlen lassen und lagern: Schalten Sie die Heizung aus und lassen Sie das getrocknete Fleisch bei Raumtemperatur vollständig abkühlen (30–60 Minuten). Lagern Sie es nach dem Abkühlen in luftdichten Behältern (Glasgefäßen oder vakuumversiegelten Beuteln) an einem kühlen, trockenen Ort. Bei Raumtemperatur ist es 2–3 Wochen haltbar, im Kühlschrank 2–3 Monate.

6. ZEITPLAN FÜR DIE TROCKNUNG VON OBST

Obst	Zubereitung	Zustand nach dem Trocknen	Dauer
Aprikose	In Scheiben schneiden und den Kern entfernen	Weich	13-28
Orangenschale	In lange Streifen schneiden	Zerbrechlich	8-16
Ananas (frisch)	Schälen und in Stücke oder quadratische Teile schneiden	Hart	8-36
Ananas (aus der Dose)	Saft abgießen und trocknen	Weich	8-36
Banane	Schälen und in runde Scheiben schneiden (3–4 mm dick)	Knusprig	8-38
Trauben	Muss nicht geschnitten werden	Weich	8-26
Kirsche	Es ist nicht notwendig, den Kern zu entfernen (Sie können ihn entfernen, wenn die Kirsche halb getrocknet ist)		8-12
Birne	Schälen und in Scheiben schneiden	Weich	8-30
Feige	In Scheiben schneiden	Hart	8-26
Cranberry	Kein Schneiden erforderlich	Weich	8-26
Pfirsich	In zwei Hälften schneiden und den Kern entfernen, wenn die Früchte halb getrocknet sind	Weich	8-26
Dattel	Entkernen und in Scheiben schneiden.	Hart	8-26
Apfel	Schälen, Kerngehäuse entfernen, in runde Stücke oder Spalten schneiden	Weich	8-12

7. TROCKNUNGSZEITEN FÜR GEMÜSE

Obst	Zubereitung	Zustand nach dem Trocknen	Dauer
Artischocke	In Streifen schneiden (3–4 mm dick)	Empfindlich	8
Aubergine	Schälen und in Scheiben schneiden (6–12 mm dick)	Empfindlich	8-18
Brokkoli	Schälen und schneiden. Etwa 3–5 Minuten dämpfen.	Empfindlich	8-20
Pilze	In Scheiben schneiden oder ganz trocknen (kleine Pilze)	Hart	8-14
Grüne Bohnen	Schneiden und kochen, bis sie glasig sind	Empfindlich	8-26
Zucchini	In Scheiben schneiden (6 mm dick)	Empfindlich	8-18
Kohl	Schälen und in Streifen schneiden (3 mm dick) Den Strunk entfernen	Hart	8-14
Rosenkohl	Die Stiele in 2 Stücke schneiden	Knusprig	8-30
Blumenkohl	Kochen, bis es weich ist	Hart	8-16
Kartoffel	In Scheiben schneiden, ca. 8–10 Minuten kochen	Knusprig	8-30
Zwiebel	In dünne runde Scheiben schneiden	Knusprig	8-14
Karotte	Kochen, bis sie weich ist. Zerkleinern oder in runde Scheiben schneiden	Knackig	8-14

8. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vor der Reinigung sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist.
2. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und wischen Sie es anschließend trocken.
3. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Metallbürsten, Scheuermittel oder harte Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
4. Die Trocknungsbehälter sind spülmaschinenfest.
5. Tauchen Sie das Hauptgerät unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Reinigen Sie es mit einem leicht feuchten Tuch und trocknen Sie es gründlich ab, bevor Sie es lagern.
7. Lagern Sie das Gerät in einer sauberen, feuchtigkeitsfreien Umgebung, vorzugsweise in der Originalverpackung.

1. **IMPORTANTE:**

- Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es.
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

2. **Istruzioni di sicurezza per l'utente**

GENERAL PRECAUTIONS

I. Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e uniforme.
- Questo prodotto è destinato a un uso interno, non industriale, non commerciale e solo domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso improprio o non corretto può causare problemi all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- L'unità deve essere utilizzata solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella di rete.
- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, scollegarlo sempre dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Il dispositivo non è completamente scollegato dalla fonte di alimentazione, anche dopo essere stato spento. Per scollegarlo completamente, staccarlo dalla spina di rete.
- Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.



II. Limitazioni d'uso per evitare lesioni personali

- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Non collocare o far funzionare questo apparecchio in prossimità di fonti d'acqua.
- Non collocare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad esempio, piastre di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a bordi taglienti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo

- intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Non immergere in acqua l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a parete, si prega di farlo sulla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Per evitare scosse elettriche, accertarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare la spina.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o in presenza di un'atmosfera umida, poiché sussiste il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato o schiacciato.
- Non bagnare l'unità motore, il cavo o la spina per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido. Se l'apparecchio cade in acqua, scollegarlo immediatamente dalla rete di alimentazione e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto a terra, se presenta segni visibili di danni o se ha una perdita.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danneggiamento del cavo, la sua sostituzione deve essere effettuata solo dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare pericoli.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.
- In caso di problemi hardware, non tentare di riparare il prodotto da soli. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati.



III. Restrizioni d'uso in caso di utilizzo con bambini e anziani

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se hanno ricevuto una supervisione o un'istruzione sull'uso del L'apparecchio deve essere utilizzato in modo sicuro e deve comprendere i pericoli che comporta.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con

- l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone con ridotta capacità fisica, sensoriale o capacità mentali, o la mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state fornite una supervisione o un'istruzione.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni, salvo che non siano sorvegliati.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state fornite loro istruzioni o supervisione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.



IV. Istruzioni da seguire per l'uso dell'

- Non far funzionare l'apparecchio per più di 40 ore senza interruzioni. Dopo aver utilizzato l'apparecchio ininterrottamente per 40 ore, spegnerlo (l'interruttore deve essere in posizione "OFF"), scollegarlo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
- Tenere la base di alimentazione lontana dall'acqua. Non accendere l'apparecchio se le sue superfici sono bagnate.
- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non coprire l'apparecchio.
- Assicursi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare la spina.
- Si sconsiglia l'uso di una prolunga con questo apparecchio. Tuttavia, se è necessario utilizzare una prolunga, assicurarsi che la prolunga sia pari o superiore al consumo energetico dell'apparecchio per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio e della prolunga. Non utilizzare altri apparecchi sulla prolunga. Non posizionare la prolunga in un punto in cui possa essere tirata da bambini o animali o causare inciampi.
- Non posizionare mai il cavo di alimentazione vicino o a contatto con la superficie calda dell'apparecchio.
- Evitare di toccare le parti metalliche poiché diventano molto calde.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per informazioni dettagliate sulla pulizia delle superfici degli elettrodomestici che vengono a contatto con gli alimenti, consultare la sezione dedicata alla pulizia e alla manutenzione.

3. SPECIFICHE TECNICHE

Tensione	Frequenza	Potenza
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Questo prodotto è conforme al regolamento UE 2023/826 ai sensi della direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile.

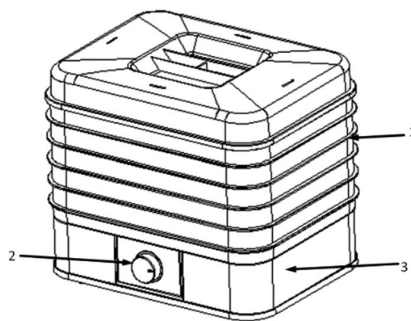
Consumo energetico in modalità spento: 0.0W

Consumo energetico in modalità standby: 0.42W

Tempo dopo il quale il prodotto entra in modalità spento: N/A

4. DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Vassoi regolabili
2. Manopola di controllo della temperatura
3. Corpo



5. ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Pulire tutte le parti dell'apparecchio con un panno umido. È possibile lavare i vassoi regolabili con acqua e sapone neutro
2. Assicurarsi che l'apparecchio sia asciutto prima di procedere alla disidratazione degli alimenti.
3. Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente e funzionino correttamente.

FUNZIONAMENTO

L'essiccazione degli alimenti è un metodo efficace per la loro conservazione.

L'aria calda a temperatura fissa e controllabile circola liberamente all'interno dell'apparecchio tra i coperchi superiore e inferiore e i prodotti, che si trovano nelle varie sezioni dell'apparecchio, si essiccano in modo uniforme con

una perdita minima di vitamine. Con questo esercizio potrete gustare frutta, verdura e funghi, senza utilizzare sostanze nocive per la conservazione.

Con l'aiuto di questo apparecchio è anche possibile essiccare fiori, piante medicinali e preparare cereali.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. A differenza della frutta in scatola, durante il processo di disidratazione non viene aggiunto zucchero (a meno che l'utente non aggiunga zucchero come ingrediente facoltativo, il che a volte può produrre un sapore amaro). È importante seguire queste linee guida di base per ottenere alimenti della migliore qualità:
2. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano entro la data di scadenza e di buona qualità.
3. È preferibile utilizzare frutta naturale, poiché contiene il più alto contenuto di zuccheri naturali.
4. Non utilizzare frutta e verdura troppo matura o marcia; se il cibo presenta parti ammaccate o scolorite, rimuovere la parte scolorita prima della disidratazione.
5. Alcuni tipi di frutta, come mele, pere e albicocche, vengono pretrattati per rallentare la perdita di vitamine e prevenire lo scolorimento. Lavare sempre accuratamente gli alimenti per assicurarsi che non contengano sporco, batteri e altre sostanze nocive.
6. È facoltativo sbucciare frutta e verdura prima di essicarle. La buccia può diventare dura durante il processo di essiccazione, ma la scelta dipende dalle vostre preferenze personali.
7. Potrebbe essere necessario cuocere al vapore/sbollentare le verdure prima di essicarle, a causa delle diverse consistenze delle verdure.
8. Non mettere prodotti bagnati nel vassoio. Assicurati di asciugarli bene prima di disidratarli.

9. Nel caso in cui alcuni prodotti nei vassoi non siano stati essiccati, cambiare la posizione dei vassoi superiori con quelli inferiori.

MONTAGGIO DELL'ESSICCATORE

1. Posizionare l'apparecchio su un tavolo liscio e piatto. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia a breve distanza dalla presa elettrica.
2. Preparare e tagliare gli ingredienti come indicato. Disporli sui vassoi di essiccazione o sui fogli dell'essiccatore come richiesto. Assicurarsi di disporre gli alimenti in modo tale da consentire all'aria di circolare liberamente tra di essi. Non riempire eccessivamente i vassoi.
3. Accendere l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica.
4. Al termine dell'utilizzo, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore on/off in posizione off. Lasciare raffreddare i prodotti. Mettere gli alimenti essiccati in un contenitore e riporli nel congelatore per conservarli.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

PROVA DI ESSICCAZIONE

1. Se essiccata correttamente, la frutta dovrebbe avere una consistenza morbida e coriacea con poca umidità (meno del 20%). Spesso capita che la frutta venga essiccata eccessivamente, il che può comprometterne il sapore e ridurne il valore nutrizionale.
 2. Pertanto, per ottenere il miglior sapore possibile dagli alimenti disidratati, assicurarsi di seguire il tempo di essiccazione corretto.
 3. Le verdure dovrebbero essere gommose e croccanti, tuttavia la consistenza può variare a seconda del tipo di verdura.
- Nota: la durata dell'essiccazione dipende dalla temperatura e dall'umidità della stanza, dal livello di umidità dei prodotti, dallo spessore dei pezzi, ecc.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. È fondamentale conservare correttamente gli alimenti disidratati per mantenere la qualità e il gusto del prodotto. Assicurarsi che tutti gli alimenti essiccati siano conservati in un luogo fresco e buio; più gli alimenti sono conservati al fresco, più a lungo si manterrà una qualità ottimale.
2. Se possibile, conservare gli alimenti in frigorifero o nel congelatore; in alternativa, è possibile conservare gli alimenti essiccati in un luogo fresco della casa.
3. Tenete presente che la luce può danneggiare la qualità e deteriorare il valore nutrizionale degli alimenti.
4. Quando si conservano gli alimenti, si consiglia di riporli in un sacchetto sigillato o in un contenitore ermetico.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. L'alto contenuto naturale di zuccheri e acidi presente in molti frutti consente di conservarli per periodi di tempo più lunghi.
2. Se confezionati e conservati correttamente, la maggior parte dei frutti può durare circa 6 mesi, mentre le verdure possono essere conservate fino a circa 3 mesi.
4. Non consumare frutta e verdura che mostrano segni di deterioramento.
5. Durante la prima settimana dopo l'essiccazione è meglio controllare se c'è umidità nel contenitore. Se sì, significa che i prodotti non sono ben essiccati e dovrete essicarli di nuovo.

ESSICCAZIONE DELLA FRUTTA

1. Lavare la frutta.
2. Togliere il nocciolo e tagliare le parti rovinare.
3. Tagliateli a pezzi che potete disporre liberamente tra le sezioni.
4. È possibile immergere la frutta in succo naturale di limone o ananas per evitare che si appassisca.
5. Se volete che la frutta abbia un profumo gradevole, potete aggiungere cannella o cocco.

ESSICCAZIONE DELLE VERDURE

1. Lavate le verdure.
2. Togliete il nocciolo e tagliate le parti rovinare.
3. Tagliateli a pezzi che potete disporre liberamente tra le sezioni.
4. È preferibile lessare le verdure per circa 1-5 minuti, quindi metterle in acqua fredda e infine asciugarle.

PREPARAZIONE DELLA CARNE SECCA MARINATA PER LA CARNE SECCA

1. Tagliare trasversalmente al senso delle fibre in strisce spesse circa 1/8 di pollice.
2. Marinare le strisce per tre ore.

BOLLITURA

1. Preparare la pentola: versare acqua a sufficienza in una pentola capiente per immergere completamente la carne marinata. Portare l'acqua a ebollizione a fuoco medio.
2. Cuocere la carne: aggiungere le strisce di carne marinate all'acqua bollente (non riempire eccessivamente la pentola, cuocere in più volte se necessario). Abbassare la fiamma al minimo, cuocere a fuoco lento e rimuovere la schiuma che sale in superficie.
3. Controllare la cottura: far bollire per 8-10 minuti (strisce sottili) o 12-15 minuti (strisce più spesse). Per verificare che sia sicura, inserire un termometro per alimenti nella parte più spessa di una striscia e assicurarsi che la temperatura interna raggiunga almeno i 70 °C.
4. Scolare e raffreddare: utilizzare un mestolo forato per trasferire la carne cotta in uno scolapasta. Sciacquare leggermente con acqua fredda (per interrompere la cottura e rimuovere i residui superficiali), quindi asciugare accuratamente con carta assorbente. Questo passaggio è essenziale: l'umidità in eccesso rallenta l'essiccazione e comporta il rischio di formazione di muffa.

DISIDRATAZIONE

1. Preriscaldare il disidratatore: impostare la temperatura a 70 °C.
2. Disporre la carne: disporre le strisce di carne essiccata in un unico strato sui vassoi dell'essiccatore. Assicurarsi che le strisce non si tocchino tra loro, in modo da consentire il libero flusso dell'aria.
3. Essiccare la carne:
4. Lascia asciugare per 8-15 ore. Controlla la consistenza ogni ora: la carne pronta dovrebbe essere soda, leggermente flessibile e priva di umidità quando viene schiacciata.
5. Raffreddare e conservare: spegnere il calore e lasciare raffreddare completamente la carne essiccata (30-60 minuti) a temperatura ambiente. Una volta raffreddata, conservarla in contenitori ermetici (barattoli di vetro o sacchetti sottovuoto) e riporla in un luogo fresco e asciutto. Si conserva per 2-3 settimane a temperatura ambiente o 2-3 mesi in frigorifero.

6. TABELLA DI ESSICCAZIONE DELLA FRUTTA

Frutta	Preparazione	Condizioni dopo l'essiccazione	Durata
Albicocca	Affettare e togliere il nocciolo	Morbido	13-28
Scorza d'arancia	Tagliarla a strisce lunghe	Fragile	8-16
Ananas (fresco)	Sbucciarlo e tagliarlo a pezzi o a cubetti	Duro	8-36
Ananas (in scatola)	Scolare il succo e asciugarlo	Morbido	8-36
Banana	Sbucciarla e tagliarla a fette rotonde (spessore 3-4 mm)	Croccante	8-38
Uva	Non è necessario tagliarlo	Morbido	8-26
Ciliegia	Non è necessario togliere il nocciolo (è possibile toglierlo quando la ciliegia è semi-secca)		8-12
Pera	Sbucciarla e affettarla	Morbida	8-30
Fico	Affettarlo	Duro	8-26
Mirtillo rosso	Non è necessario tagliare	Morbido	8-26
Pesca	Tagliare in 2 pezzi e togliere il nocciolo quando il frutto è mezzo essiccato	Morbido	8-26
Datteri	Togliere il nocciolo e affettare	Duro	8-26

Mela	Sbucciarla, togliere il torsolo, tagliarla a fette rotonde o a spicchi	Morbida	8-12
------	--	---------	------

7. TABELLA DEI TEMPI DI DISIDRATAZIONE DELLE VERDURE

Frutta	Preparazione	Condizioni dopo l'essiccazione	Durata
Carciofi	Tagliarlo a strisce (spessore 3-4 mm)	Fragile	8-13
Melanzana	Sbucciarla e tagliarla a fette (spessore 6-12 mm)	Fragile	8-18
Broccoli	Sbucciarlo e tagliarlo. Cuocerlo al vapore per circa 3-5 minuti.	Fragile	8-20
Funghi	Affettarli per essicarli interi (funghi piccoli)	Duro	8-14
Fagiolini	Tagliarli e lessarli finché non diventano trasparenti	Fragili	8-26
Zucchine	Tagliarli a fette (spessore 6 mm)	Fragili	8-18
Cavolo	Sbucciarlo e tagliarlo a strisce (spessore 3 mm) Togliere il torsolo	Duro	8-14
Cavoletti di Bruxelles	Tagliare i gambi in 2 pezzi	Croccante	8-30
Cavolfiore	Far bollire finché non diventa morbido	Duro	8-16
Patata	Affettarle, lessarle per circa 8-10 minuti	Croccante	8-30
Cipolla	Affettarla in pezzi rotondi sottili	Croccante	8-14
Carota	Lessarla fino a renderla morbida. Tagliarla a julienne o a rondelle	Croccante	8-14

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di pulire l'apparecchio, verificare che sia scollegato dalla presa di corrente e che si sia raffreddato.
2. Pulire il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e poi asciugarlo con un panno.
3. Non utilizzare spazzole metalliche, detergenti abrasivi e rigidi per pulire l'apparecchio, poiché potrebbero danneggiarne la superficie.
4. I vassoi dell'essiccatore sono lavabili in lavastoviglie.
5. Non immergere in nessun caso l'unità principale in acqua o in altri liquidi.
6. Pulire con un panno leggermente umido e asciugare accuratamente prima di riporlo.
7. Conservare l'apparecchio in un ambiente pulito e privo di umidità, preferibilmente nella sua confezione originale.

1. **IMPORTANT:**

- **Llegiu sempre atentament el llibre d'instruccions abans d'utilitzar-lo.**
- **Aquest manual es pot descarregar de la nostra pàgina web www.sogo.es.**
- **Conserveu aquestes instruccions per a futures consultes.**

2. **Instruccions de seguretat per a l'usuari**

GENERAL PRECAUTIONS

I. Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics

- No utilitzeu l'aparell per a fins diferents dels descrits en aquest manual.
- No utilitzeu ni deseu l'aparell a l'aire lliure.
- Col·loqueu sempre l'aparell sobre una superfície plana i uniforme.
- Aquest producte està destinat a ús en interiors, no industrial, no comercial i només per a ús domèstic. No l'utilitzeu a l'aire lliure ni per a cap altre fi. L'ús indegut o la manipulació incorrecta poden causar problemes a l'aparell i provocar lesions a l'usuari.
- L'aparell només s'ha d'utilitzar per a les finalitats previstes. No s'accepta cap responsabilitat per danys derivats d'un ús inadequat o manipulació incorrecta.
- Assegureu-vos que la tensió indicada a la placa de característiques coincideix amb la tensió de xarxa abans d'endollar l'aparell.
- Desconnecteu sempre l'endoll de la presa de corrent quan no utilitzeu l'aparell.
- No deixeu l'aparell sense vigilància quan estigui encès.
- És necessària una estreta supervisió quan qualsevol aparell sigui utilitzat per nens o a prop seu.
- Abans de netejar o desmar l'aparell, desendol·leu-lo sempre del corrent i deixeu que es refredi.
- L'aparell no està completament desconnectat de la font d'alimentació, fins i tot després d'apagar-lo. Per desconnectar-ho completament, desendol·leu-ho de la presa de corrent.
- Els aparells no estan dissenyats per funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.



II. Restriccions d'ús per evitar danys personals

- No deixeu que l'aparell funcioni sense vigilància.
- No col·loqueu ni feu funcionar aquest aparell a prop de fonts d'aigua.
- No col·loqueu ni feu funcionar l'aparell i el cable d'alimentació sobre o prop de superfícies calentes (per exemple, plaques de cuina) o flames obertes.
- No deixeu el cable d'alimentació penjant de vores esmolades i

manteniu-lo allunyat d'objectes calents i flames. No enrotlleu el cable al voltant de l'aparell ni el doblegueu.

- No submergiu en aigua la carcassa, que conté components elèctrics i els elements calefactors, ni l'esbandida sota l'aixeta.
- No utilitzeu mai accessoris no recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant de l'aparell pot provocar incendis, descàrregues elèctriques o lesions personals.
- Quan vulgueu desconnectar l'endoll del contacte de la paret, feu-ho al mateix endoll i no estirant el cable o el mateix aparell.
- Per evitar descàrregues elèctriques, assegureu-vos de tenir les mans seques abans d'endollar o desendollar.
- No utilitzeu l'aparell amb les mans mullades, sobre sòls humits o quan l'ambient sigui humit, hi ha risc de descàrrega elèctrica.
- Quan feu servir l'aparell, assegureu-vos que el cable d'alimentació no quedi atrapat ni aixafat.
- No deixeu que la unitat motora, el cable o l'endoll es mullen per evitar el risc de descàrrega elèctrica.
- No submergiu mai l'aparell ni l'endoll en aigua ni en cap altre líquid. En cas que l'aparell caigui a l'aigua, desconnecteu-lo immediatament de la xarxa elèctrica i porteu-lo a un servei tècnic autoritzat per a la seva reparació abans de tornar a utilitzar-lo.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut a terra, si presenta danys visibles o si té fuites.
- No utilitzeu l'aparell si el cable o l'endoll estan malmesos. En cas que el cable estigui danyat, només ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones amb qualificació similar per evitar riscos.
- En cas de mal funcionament de l'aparell, o si aquest ha patit algun dany, torneu-lo al servei tècnic autoritzat més proper per al vostre examen, reparació o ajust.
- En cas de problemes de maquinari, no intenteu reparar el producte vostè mateix. Les reparacions només han de ser realitzades per tècnics qualificats.



III. Restriccions d'ús en nens i gent gran

- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i persones
- amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i
- coneixement si han rebut supervisió o instrucció sobre l'ús del
- aparell de manera segura i comprendre els perills que comporta.
- Els nens han de ser vigilats per evitar que juguin amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per nens.

- Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- No permeteu que els nens utilitzin l'aparell sense supervisió.
- L'aparell no està dissenyat per a ser utilitzat per persones amb discapacitat física, sensorial o mental, capacitats mentals o manca d'experiència i coneixements menys que hagin estat supervisió o instrucció.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment per part de lusuari no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
- No miri fixament a la llum ultraviolada mentre la unitat està funcionant.
- No desmunti les peces originals del cos de la màquina.
- No ho utilitzi en cas d'avaría o mal de la màquina.
- No ruixi altres tipus d'insecticides o repel·lents d'insectes sobre la màquina.
- La neteja i el manteniment per part de l'usuari no han de ser realitzats per nens menors de 8 anys, tret que estiguin supervisats.
- Aquest aparell no està destinat a ser utilitzat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb falta d'experiència i coneixements, tret que hagin rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell per part d'una persona responsable de la seva seguretat.



VI. Instruccions d'ús de l'aparell

- No faci funcionar l'aparell durant més de 40 hores sense parar. Després de 40 hores de funcionament ininterromput, apagui l'aparell (l'interruptor ha d'estar en la posició «OFF»), desendolli'l i deixi'l refredar.
- Mantingui la base d'alimentació allunyada de l'aigua. No encengui l'aparell si les seves superfícies estan mullades.
- Desendolli l'aparell abans de netejar-lo.
- No cobreixi l'aparell.
- Asseguri's que les seves mans estiguin seques abans d'endollar o desendollar.
- No es recomana l'ús d'un cable allargador amb aquest aparell. No obstant això, si és necessari utilitzar un cable allargador, asseguri's que aquest sigui igual o superior al consum d'energia de l'aparell per a evitar el sobreescalfament de l'aparell i del cable allargador. No utilitzi cap altre aparell amb el cable allargador. No col·loqui el cable allargador en una posició en la qual pugui ser tirat per nens o animals o en la qual es pugui ensopegar amb ell.
- Mai col·loqui el cable d'alimentació a prop o en contacte amb la superfície calenta de l'aparell.
- Eviti tocar les peces metàl·liques, ja que s'escalfen molt.

NETEJA I MANTENIMENT

Consulti la secció de neteja i manteniment per a obtenir més informació sobre com netejar les superfícies dels aparells elèctrics que entren en contacte amb els aliments.

3. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Voltatge	Freqüència	Potència
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Aquest producte compleix amb el Reglament UE 2023/826 basat en la Directiva 2009/125/CE sobre els requisits de disseny ecològic.

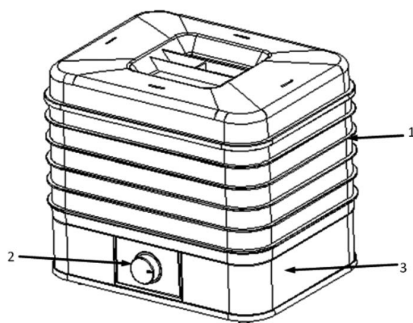
Consum d'energia en mode apagat: 0.0W

Consum d'energia en mode d'espera: 0.42W

Temps després del qual el producte entra en mode apagat: N/A

4. DESCRIPCIÓ DE LES PECES

1. Safates ajustables
2. Comandament de control de temperatura
3. Cos



5. INSTRUCCIONS D'ÚS

ABANS DEL PRIMER ÚS

1. Netegi totes les peces de l'aparell amb un drap humit. Les safates ajustables es poden rentar amb aigua i sabó suau.
2. Asseguri's que l'aparell estigui sec abans d'intentar deshidratar aliments.
3. Asseguri's que totes les peces estiguin correctament col·locades i en bon estat de funcionament.

FUNCIONAMENT

L'assecat dels aliments és una forma eficaç de conservar-los.

L'aire calent, a una temperatura fixa i controlable, circula lliurement dins de l'aparell entre les tapes superior i inferior i els productes, que es troben en les diferents seccions de l'aparell, s'assequen de manera uniforme amb una pèrdua mínima de vitamines. Amb aquest exercici podrà gaudir de fruites, verdures i bolets sense utilitzar substàncies nocives per a la salut per a la seva conservació.

També pot assecar flors, plantes medicinals i preparar cereals amb l'ajuda d'aquest aparell.

PREPARACIÓ DELS ALIMENTS

1. A diferència de la fruita enllaunada, no s'afegeix sucre addicional durant el procés de deshidratació (tret que l'usuari afegeixi sucre com a ingredient opcional, la qual cosa a vegades pot produir un sabor amarg). És important seguir aquestes pautes bàsiques per a obtenir aliments de la millor qualitat:
2. Asseguri's sempre que els aliments estiguin dins de la data de caducitat i siguin de bona qualitat.
3. És millor utilitzar fruites naturals, ja que contenen el major contingut de sucre natural.
4. No utilitzi fruites i verdures massa madures o podrides. Si els aliments tenen parts magolades o descolorides, retiri la secció descolorida abans de deshidratar-los.
5. Algunes fruites, com les pomes, les peres i els albercocs, es tracten prèviament per a alentir la pèrdua de vitamines i evitar la descoloració. Renti sempre bé els aliments per a assegurar-se que no continguin brutícia, bacteris o altres substàncies nocives.

6. És opcional pelar les fruites i verdures abans d'assecar-les. La pell pot endurir-se durant el procés d'assecat, però això depèn de les seves preferències personals.
7. Pot ser que sigui necessari coure al vapor o escaldar les verdures abans d'assecar-les, a causa de les diferents textures de les verdures.
8. No col·loqui productes humits en la safata. Asseguri's d'assecar-los bé abans de deshidratar-los.
9. En cas que alguns productes de les safates no s'hagin assecat, canviï la posició de les safates superiors per les inferiors.

MUNTATGE DEL DESHIDRATADOR

1. Col·loqui l'aparell sobre una taula llisa i plana. Asseguri's que el cable d'alimentació es trobi a poca distància de la presa de corrent.
2. Prepari i talli els ingredients segons les instruccions. Col·loqui'ls en les safates de deshidratació o en les làmines del deshidratador segons sigui necessari. Asseguri's de col·locar els aliments de manera que l'aire pugui circular lliurement entre ells. No ompli massa les safates.
3. Encengui l'interruptor principal de la font d'alimentació elèctrica.
4. Quan acabi d'utilitzar l'aparell, apagui'l col·locant l'interruptor d'encesa/apagada en la posició d'apagada. Deixi que els productes es refredin. Col·loqui els aliments secs en un recipient i fiqui'ls en el congelador per a conservar-los.
5. Desendolli l'aparell.

PROVA DE SEQUEDAT

1. Les fruites, si s'assequen correctament, han de tenir una textura flexible i corretjosa amb poca humitat (menys del 20%). És freqüent que la gent assequi massa la fruita, la qual cosa pot provocar un mal sabor i que la fruita tingui menys valor nutricional.
2. Per tant, per aconseguir el millor sabor possible dels aliments deshidratats, asseguri's de seguir el temps d'assecat correcte.
3. Les verdures han de ser mastegables i trencadisses, encara que la textura pot variar segons el tipus de verdura.

Nota: La durada de l'assecat depèn de la temperatura i la humitat de l'habitació, el nivell d'humitat dels productes, el gruix de les peces, etc.

EMMAGATZEMATGE DELS ALIMENTS

1. És fonamental emmagatzemar correctament els aliments deshidratats per a mantenir la qualitat i el sabor del producte. Asseguri's que tots els aliments secs s'emmagatzemin en un lloc fresc i fosc; com més fresc es mantingui l'aliment, més temps es conservarà la seva qualitat òptima.
2. Si és possible, guardi els aliments en el frigorífic o el congelador; també pot guardar-los en un lloc fresc de la seva casa.
3. Tingui en compte que la llum pot danyar la qualitat i deteriorar el valor nutricional dels aliments.
4. A l'hora d'emmagatzemar els aliments, es recomana fer-ho en una bossa segellada o en un recipient hermètic.

EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS

1. L'alt contingut natural de sucre i àcid que contenen moltes fruites permet conservar-les durant períodes més llargs.
2. Quan s'envasen i emmagatzemen correctament, la majoria de les fruites poden durar uns 6 mesos, mentre que
3. les verdures poden emmagatzemar-se fins a uns 3 mesos.
4. No consumeixi fruites i verdures que mostrin signes de deterioració.
5. Durant la primera setmana després de l'assecat, és millor comprovar si hi ha humitat en el recipient. Si és així, significa que els productes no s'han assecat bé i ha de tornar a assecar-los.

ASSECAT DE FRUITES

1. Renti les fruites.
2. Quitació l'os i tala les parts espatllades.
3. Talli-les en trossos que puguin col·locar-se lliurement entre les seccions.
4. Pot posar les fruites en suc natural de llimona o pinya perquè no es marceixin.
5. Si desitja que la fruita tingui una aroma agradable, pot afegir canyella o coco.

ASSECAT DE VERDURES

1. Lava les verdures.
2. Quitació les llavors i tala les parts espatllades.
3. Talla-les en trossos que puguis col·locar lliurement entre les seccions.
4. És millor bullir les verdures durant uns 1-5 minuts i després posar-les en aigua freda i assecar-les.

PREPARACIÓ DE CECINA DE VEDELLA

ADOB PER AL JERKY

1. Tala al llarg del gra en tires d'aproximadament 1/8 de polzada de gruix.
2. Marinar les tires durant tres hores.

BULLIR

1. Prepara l'olla: aboca aigua suficient en una olla gran per a submergir completament la carn marinada. Porta l'aigua a ebullició a foc mitjà.
2. Cocció de la carn: Afegeixi les tires de carn marinades a l'aigua bullent (no les amuntegui, cuini-les en tandes si és necessari). Redueixi el foc a baix, cuini a foc lent i retiri l'escuma que pugi a la superfície.
3. Comprovi que estigui cuita: bulli durant 8-10 minuts (tires fines) o 12-15 minuts (tires més gruixudes). Per a confirmar que està segura, insereixi un termòmetre per a aliments en la part més gruixuda d'una tira; asseguri's que la temperatura interna aconseguixi almenys els 70 °.
4. Escórrer i refredar: Utilitzi una escumadora per a transferir la carn cuita a un colador. Esbandida lleugerament amb aigua freda (per a detenir la cocció i eliminar els residus de la superfície) i després assequi bé amb tovalloles de paper. Aquest pas és essencial, ja que l'excés d'humitat alenteix l'assecat i augmenta el risc que es formi floridura.

DESHIDRATACIÓ

1. Precalfi el deshidratador: ajust la temperatura a 70°.
2. Col·loca la carn: col·loca les tires de carn seca en una sola capa sobre les safates del deshidratador. Assegura't que les tires no es toquin entre si, perquè l'aire pugui circular lliurement.
3. Asseca la carn:
4. Seca durant 8-15 hores. Comprova la textura cada hora: la carn acabada ha d'estar ferma, lleugerament flexible i sense humitat en estrènyer-la.
5. Refredi i guardi: Apagui la calor i deixi que la carn seca es refredi completament (30-60 minuts) a temperatura ambient. Una vegada freda, guardi-la en recipients hermètics (pots de vidre o bosses segellades al buit) i mantingui-la en un lloc fresc i sec. Pot durar entre 2 i 3 setmanes a temperatura ambient o entre 2 i 3 mesos en el frigorífic.

6. Taula de Deshidratació de Fruites

Fruita	Preparació	Estat després de l'assecat	Duració
Albercoc	Talli-ho en rodanxes i llevi-li l'os	Tous	13-28
Pela de taronja	Tallar-la en tires llargues	Fràgil	8-16
Pinya (fresca)	Pela-la i talla-la en trossos o en quadrats	Dur	8-36
Pinya (en llauna)	Escórrer el suc i asseca-la.	Tous	8-36
Plàtan	Pelar i tallar en rodanxes rodones (3-4 mm de gruix)	Cruixent	8-38
Raïm	No és necessari tallar-les.	Suau	8-26
Cirera	No és necessari llevar l'os (es pot llevar quan la cirera estigui mig seca)		8-12
Pera	Pela-la i talla-la en rodanxes	tous	8-30
Figa	Tallar-lo en rodanxes	Dur	8-26
Nabiu	No és necessari tallar	tous	8-26
Préssec	Tallar en 2 trossos i llevar l'os quan la fruita estigui mig seca	tous	8-26

Dàtils	Llevar l'os i tallar en rodanxes.	Dur	8-26
Poma	Pelar, llevar el cor, tallar en rodanxes o grillons	tous	8-12

7. TAULA DE TEMPS DE DESHIDRATACIÓ DE VERDURES

Fruita	Preparació	Estat després de l'assecat	Duració
Carxofa	Tallar-la en tires (3-4 mm de gruix)	Fràgil	8-13
Albergínia	Peli-la i talli-la en rodanxes (6-12 mm de gruix)	Fràgil	8-18
Bròcoli	Peli-ho i talli-ho. Cogui-ho al vapor durant uns 3-5 minuts.	Fràgil	8-20
Bolets	Talli'ls en rodanxes per a assecar-los sencers (xampinyons petits).	Dur	8-14
Fesols tendres	Tallar-les i bullir-les fins que es tornin transparents.	Fràgils	8-26
Carabasses	Tallar-les en rodanxes (6 mm de gruix).	Fràgil	8-18
Col	Pelar i tallar en tires (3 mm de gruix). Llevar el cor.	Dur	8-14
Col·les de Brussel·les	Tallar les tiges en 2 trossos.	Cruixent	8-30
Coliflor	Bullir fins que s'estovi	Dur	8-16
Patata	Tallar-la en rodanxes i bullir-la durant uns 8-10 minuts.	Cruixent	8-30
Ceba	Tallar-la en rodanxes fines.	Cruixent	8-14
Pastanaga	Bullir fins que s'estovi. Ratllar-la o tallar-la en rodanxes.	Cruixent	8-14

8. NETEJA I MANTENIMENT

1. Abans de netejar, comprovi que l'aparell estigui desendollat i fred.
2. Netegi el cos de l'aparell amb una esponja humida i després assequi'l amb un drap.
3. No utilitzi raspalls metàl·lics, productes abrasius ni purificadors rígids per a netejar l'aparell, ja que poden danyar la superfície.
4. Les safates del deshidratador es poden rentar en el rentavaixel·la.
5. No submergeixi en cap concepte la unitat principal en aigua ni en cap altre líquid.
6. Netegi-la amb un drap lleugerament humitejat i assequi-la bé abans de guardar-la.
7. Guardi l'aparell en un entorn net i sense humitat, preferiblement en el seu embalatge original.



1. DŮLEŽITÉ:

- Před použitím si vždy pečlivě přečtete návod k použití.
- Tuto příručku si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.
- Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití.



2. Bezpečnostní pokyny pro uživatele

GENERAL PRECAUTIONS

I. Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Spotřebič vždy pokládejte na rovný a rovný povrch.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní, neprůmyslové, nekomerční a pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení může způsobit problémy se spotřebičem a způsobit zranění uživatele.
- Přístroj se smí používat pouze k určenému účelu. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávné manipulace nepřebíráme žádnou odpovědnost.
- Před zapojením spotřebiče se ujistěte, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí v síti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný přísný dohled.
- Před čištěním nebo uskladněním spotřebiče jej vždy odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Zařízení není zcela odpojeno od zdroje napájení ani po vypnutí. Chcete-li jej zcela odpojit, odpojte jej od síťové zástrčky.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.



II. Omezení používání, aby se zabránilo zranění osob

- Nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.
- Tento spotřebič neumísťujte ani nepoužívejte v blízkosti zdrojů vody.
- Spotřebič a napájecí kabel nestavte na horké povrchy (např. plotýnky sporáku) nebo do jejich blízkosti, ani je nepoužívejte v otevřeném ohni.
- Nenechávejte napájecí kabel viset na ostrých hranách a chraňte jej před horkými předměty a plameny. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte jej.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Pokud chcete vyjmout zástrčku ze zásuvky, provedte to na samotné zástrčce, a ne taháním za kabel nebo samotný spotřebič.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte před zapojením nebo odpojením suché ruce.
- Přístroj nepoužívejte s mokřými rukama, na vlhkých podlahách nebo ve vlhkém prostředí, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Při používání spotřebiče dbejte na to, aby se napájecí kabel nezachytil nebo nezmáčkl.
- V zájmu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem nenechte motorovou jednotku, kabel ani zástrčku navlhnout.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. V případě pádu spotřebiče do vody jej před opětovným použitím okamžitě odpojte od elektrické sítě a odнесите k opravě do autorizovaného servisu.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud spadl na podlahu, pokud jsou na něm viditelné známky poškození nebo pokud z něj teče.
- Pokud je kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte. V případě poškození kabelu jej smí vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.

- V případě poruchy spotřebiče nebo jakéhokoli jeho poškození odevzdejte spotřebič nejblížešmu autorizovanému servisu ke kontrole, opravě nebo seřízení.
- V případě hardwarových problémů se nepokoušejte výrobek opravovat sami. Opravy by měli provádět pouze kvalifikovaní technici.



III. Omezení použití u dětí a starších osob

- Tento přístroj mohou používat děti od 8 let a starší a osoby, se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo instrukce týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a porozumět souvisejícím nebezpečím.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Čištění a údržbu zařízení nesmí provádět děti.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nedovoľte dětem používat spotřebič bez dozoru.
- Spotřebič není určen pro osoby se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní schopností, mentální schopností nebo nedostatek zkušeností a znalostí, pokud nebyly pod dohledem nebo s pokyny.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu zařízení nesmí provádět děti mladší 8 let, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.
- Tento spotřebič není určen k použití osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami bez zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny týkající se používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.



IV. Pokyny pro používání

- Nenechávejte zařízení pracovat déle než 40 hodin bez přestávky. Po dokončení nepřetržitého provozu zařízení po dobu 40 hodin zařízení vypněte (spínač by měl být v poloze „OFF“), odpojte zařízení od napájení a nechte jej vychladnout.
- Udržujte napájecí základnu mimo dosah vody. Nespouštějte zařízení, pokud jsou jeho povrchy mokré.
- Před čištěním spotřebiče odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj nezakrývejte.
- Před připojením nebo odpojením se ujistěte, že máte suché ruce.
- Používání prodlužovacího kabelu s tímto spotřebičem se nedoporučuje. Pokud je však nutné použít prodlužovací kabel, ujistěte se, že je jeho výkon stejný nebo vyšší než spotřeba energie spotřebiče, aby nedošlo k přehřátí spotřebiče a prodlužovacího kabelu. Nepoužívejte na prodlužovacím kabelu žádné jiné spotřebiče. Neumísťujte prodlužovací kabel tak, aby na něj mohly děti nebo zvířata zatáhnout nebo o něj zakopnout.
- Nikdy neumísťujte napájecí kabel do blízkosti horkého povrchu spotřebiče ani do kontaktu s ním.
- Nedotýkejte se kovových částí, protože se velmi zahřívají.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Podrobnosti o čištění povrchů elektrických spotřebičů, které přicházejí do styku s potravinami, naleznete v části věnované čištění a údržbě.

3. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Frekvence	Výkon
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Tento výrobek je v souladu s nařízením EU 2023/826 podle směrnice 2009/125/ES o požadavcích na ekologický design.

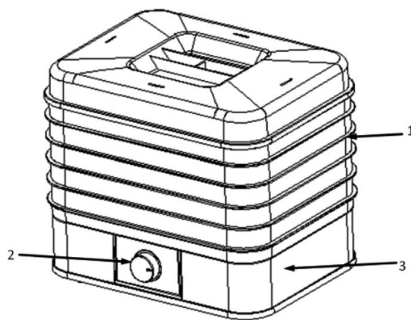
Spotřeba energie ve vypnutém stavu: 0.0W

Spotřeba energie v pohotovostním režimu: 0.42W

Doba, po které výrobek přejde do režimu vypnutí: N/A

4. POPIS DÍLŮ

1. Nastavitelné podnosy
2. Ovládací knoflík teploty
3. Tělo



5. NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Všechny části přístroje očistěte vlhkým hadříkem. Nastavitelné podnosy můžete umýt jemným mýdlem a vodou.
2. Před sušením potravin se ujistěte, že je přístroj suchý.
3. Ujistěte se, že jsou všechny části správně namontovány a jsou v provozuschopném stavu.

FUNKCE

Sušení potravin je účinný způsob jejich konzervace.

Teplý vzduch o nastavitelné teplotě volně cirkuluje uvnitř přístroje mezi horním a spodním víkem a produkty, které jsou umístěny v různých částech přístroje, se suší rovnoměrně s

minimální ztrátou vitamínů. Díky tomuto postupu si můžete vychutnat ovoce, zeleninu a houby bez použití nezdravých konzervačních látek.

Pomocí tohoto zařízení můžete také sušit květiny, léčivé rostliny a připravovat cereálie.

PŘÍPRAVA POTRAVIN

1. Na rozdíl od konzervovaného ovoce se během procesu dehydratace nepřidává žádný cukr (pokud uživatel nepřidá cukr jako volitelnou přísadu, což může někdy způsobit hořkou chuť). Pro výrobu potravin nejvyšší kvality je důležité dodržovat tyto základní pokyny:
2. Vždy se ujistěte, že potraviny jsou v rámci doby spotřeby a v dobré kvalitě.
3. Nejlepší je používat přírodní ovoce, protože obsahuje nejvyšší obsah přírodního cukru.
4. Nepoužívejte přezrálé nebo shnilé ovoce a zeleninu. Pokud má potravina otlučené nebo zbarvené části, před dehydratací zbarvené části odstraňte.
5. Některé druhy ovoce, jako jsou jablka, hrušky a meruňky, se předem ošetřují, aby se zpomalila ztráta vitamínů a zabránilo se zbarvení. Potraviny vždy důkladně umyjte, aby neobsahovaly nečistoty, bakterie a jiné škodlivé látky.
6. Ovoce a zeleninu můžete před sušením oloupat, ale není to nutné. Slupka může během sušení ztvrdnout, ale záleží to na vašich osobních preferencích.
7. V závislosti na struktuře zeleniny může být nutné ji před sušením napařit/blansirovat.
8. Do zásobníku nekládejte mokré produkty. Před sušením je dobře vysušte.
9. V případě, že některé produkty na zásobnících nejsou vysušené, vyměňte pozici horních zásobníků za spodní.

SESTAVENÍ SUŠIČKY

1. Umístěte přístroj na hladký, rovný stůl. Ujistěte se, že napájecí kabel je v blízkosti elektrické zásuvky.
2. Připravte a nakrájejte ingredience podle pokynů. Umístěte je na sušicí podnosy nebo na sušicí fólie podle potřeby. Potraviny umístěte tak, aby mezi nimi mohl volně cirkulovat vzduch. Podnosy nepřepínejte.
3. Zapněte hlavní vypínač elektrického napájení.
4. Po skončení používání přístroj vypněte přepnutím vypínače do polohy „vypnuto“. Nechte produkty vychladnout. Vysušené potraviny vložte do nádoby a uložte do mrazničky.
5. Odpojte přístroj od elektrické sítě.

TEST SUCHOSTI

1. Ovoce, pokud je správně sušené, by mělo mít pružnou a kožovitou strukturu s malým obsahem vlhkosti (méně než 20 %). Častým problémem je, že lidé ovoce přesušují, což může vést ke zhoršení chuti a snížení nutriční hodnoty ovoce.
 2. Proto, abyste dosáhli co nejlepší chuti dehydratovaných potravin, dodržujte správnou dobu sušení.
 3. Zelenina by měla být křupavá a křehká, ale různé druhy zeleniny se mohou lišit ve struktuře.
- Poznámka: Doba sušení závisí na teplotě a vlhkosti místnosti, vlhkosti produktů, tloušťce kusů atd.

SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

1. Správné skladování dehydratovaných potravin je zásadní pro zachování kvality a chuti produktu. Zajistěte, aby všechny sušené potraviny byly skladovány na chladném a tmavém místě; čím chladnější je místo skladování, tím déle se zachová optimální kvalita.
2. Pokud je to možné, skladujte potraviny v chladničce nebo mrazničce, případně můžete sušené potraviny skladovat na chladném místě ve vaší domácnosti.
3. Uvědomte si, že světlo může poškodit kvalitu a snížit nutriční hodnotu potravin.
4. Při skladování potravin se doporučuje je uchovávat v uzavřeném sáčku nebo těsné nádobě.

SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

1. Díky přirozeně vysokému obsahu cukru a kyselin, které jsou obsaženy v mnoha druzích ovoce, lze ovoce skladovat po delší dobu.
2. Při správném balení a skladování vydrží většina ovoce asi 6 měsíců, zatímco
3. Zelenina může být skladována až asi 3 měsíce.
4. Nejezte ovoce a zeleninu, které vykazují známky znehodnocení.
5. Během prvního týdne po sušení je lepší zkontrolovat, zda v nádobě není vlhkost. Pokud ano, znamená to, že produkty nejsou dobře vysušené a měli byste je znovu vysušit.

SUŠENÍ OVOCE

1. Ovoce umyjte.
2. Vyjměte pecku a odřízněte zkažené části.
3. Nakrájejte na kousky, které můžete volně umístit mezi jednotlivé části.
4. Ovoce můžete namočit do přírodní citronové nebo ananasové šťávy, aby neztratilo barvu.
5. Pokud chcete, aby ovoce příjemně vonělo, můžete přidat skořici nebo kokos.

SUŠENÍ ZELENINY

1. Zeleninu umyjte.
2. Odstraňte pecky a odřízněte zkažené části.
3. Nakrájejte na kousky, které můžete volně rozložit mezi jednotlivé části.
4. Zeleninu je lepší vařit asi 1–5 minut, poté ji vložte do studené vody a následně vysušit.

PŘÍPRAVA SUŠENÉHO HOVĚŽÍHO MASA

MARINÁDA NA SUŠENÉ HOVĚŽÍ MASA

1. Nakrájejte napříč vlákna na proužky o tloušťce asi 1/8 palce.
2. Pásky marinujte tři hodiny.

VAŘENÍ

1. Připravte hrnec: Nalijte do velkého hrnce dostatek vody, aby bylo marinované maso zcela ponořené. Přiveďte vodu k mírnému varu na středním ohni.
2. Vaření masa: Přidejte marinované proužky masa do vroucí vody (nepřekračujte kapacitu hrnce – v případě potřeby vařte po částech). Snízte teplotu na minimum, vařte na mírném ohni a sbírejte pěnu, která se tvoří na povrchu.
3. Zkontrolujte propečení: Vařte 8–10 minut (tenké proužky) nebo 12–15 minut (silnější proužky). Pro potvrzení bezpečnosti vložte teploměr na potraviny do nejtlustší části proužku – ujistěte se, že vnitřní teplota dosahuje alespoň 70 °C.
4. Scedte a ochlaďte: Vařené maso přeneste pomocí děrované lžice do cedníku. Lehce opláchněte studenou vodou (aby se zastavilo vaření a odstranily se povrchové zbytky) a poté důkladně osušte

papírovými utěrkami. Tento krok je nezbytný – přebytečná vlhkost zpomaluje sušení a zvyšuje riziko vzniku plísní.

DEHYDRATAČE

1. Předehřejte sušičku: nastavte teplotu na 70 °C.
2. Rozložte maso: Sušené masové proužky rozložte v jedné vrstvě na podnosy sušičky. Dbejte na to, aby se proužky nedotýkaly – umožní to volný průchod vzduchu.
3. Sušení masa:
4. Sušte 8–15 hodin. Každou hodinu kontrolujte konzistenci – hotové maso by mělo být pevné, mírně pružné a při stlačení bez vlhkosti.
5. Ochladte a skladujte: Vypněte ohřev a nechte sušené maso zcela vychladnout (30–60 minut) při pokojové teplotě. Po vychladnutí ho uložte do vzduchotěsných nádob (skleněných nádob nebo vakuově uzavřených sáčků) a skladujte na chladném a suchém místě. Při pokojové teplotě vydrží 2–3 týdny, v chladničce 2–3 měsíce.

6. ČASOVÝ ROZVRH SUŠENÍ OVOCE

Ovoce	Příprava	Stav po sušení	Doba
Meruňka	Nakrájejte je a vyjměte pecky.	Měkká	13
Pomerančová kůra	Nakrájejte na dlouhé proužky	Křehké	8
Ananas (čerstvý)	Oloupejte a nakrájejte na kousky nebo čtverečky	Tvrdý	8
Ananas (konzervovaný)	Vylíjte šťávu a osušte.	Měkký	8-36
Banán	Oloupejte a nakrájejte na kulaté plátky (tloušťka 3–4 mm)	Křupavý	8-38
Hrozny	Není třeba krájet.	Měkké	8-26
Třešně	Není nutné vyndávat pecku (můžete ji vyndat, když je třešeň napůl sušená)		8-12
Hruška	Oloupejte a nakrájejte	Měkká	8-30
Fík	Nakrájejte na plátky	Tvrdý	8-26
Brusinka	Není třeba krájet	Měkké	8-26
Broskve	Rozkrojte na 2 kusy a vyjměte pecku, když je ovoce napůl sušené	Měkké	8-26
Datle	Vyjměte pecku a nakrájejte na plátky.	Tvrdé	8-26
Jablko	Oloupejte, vyjměte jádřinec, nakrájejte na kolečka nebo na plátky.	Měkké	8-12

7. TABULKA ČASŮ DEHYDRATACE ZELENINY

Ovoce	Příprava	Stav po sušení	Doba
Artyčok	Nakrájejte na proužky (tloušťka 3–4 mm)	Křehký	8
Lilek	Oloupejte a nakrájejte na plátky (tloušťka 6–12 mm)	Křehké	8
Brokolice	Oloupejte a nakrájejte. Vařte v páře asi 3–5 minut.	Křehké	8
Houby	Nakrájejte je na plátky nebo je sušte celé (malé houby).	Tvrdé	8
Zelené fazolky	Nakrájejte je a vařte, dokud nezesklovatí.	Křehké	8-26
Cukety	Nakrájejte na plátky (tloušťka 6 mm)	Křehké	8
Zelí	Oloupejte a nakrájejte na proužky (tloušťka 3 mm) Odstraňte jádro	Tvrdé	8-14
Růžičková kapusta	Nakrájejte stonky na 2 kusy.	Křupavé	8
Květák	Vařte, dokud nezměkne	Tvrdé	8-16
Brambory	Nakrájejte je na plátky a vařte asi 8–10 minut.	Křupavé	8
Cibule	Nakrájejte na tenké kolečka	Křupavá	8-14
Mrkev	Vařte, dokud nezměkne. Nastrouhejte ji nebo nakrájejte na kolečka.	Křupavá	8-14

8. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním zkontrolujte, zda je spotřebič odpojen od elektrické sítě a vychladlý.
2. Tělo přístroje očistěte vlhkou houbou a poté osušte.
3. K čištění spotřebiče nepoužívejte kovové kartáče, abrazivní a tvrdé čisticí prostředky, protože by mohly poškodit povrch.
4. Zásobníky sušičky lze mýt v myčce nádobí.
5. Hlavní jednotku v žádném případě neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
6. Před uskladněním zařízení očistěte mírně navlhčeným hadříkem a důkladně osušte.
7. Skladujte spotřebič v čistém prostředí bez vlhkosti, nejlépe v původním obalu.



1. VIGTIGT:

- Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du bruger den.
- Denne manual kan downloades fra vores webside www.sogo.es
- Gem disse instruktioner til senere brug.



2. Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

GENERAL PRECAUTIONS

I. Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Apparatet må ikke bruges eller opbevares udendørs.
- Placer altid apparatet på en flad og jævn overflade.
- Dette produkt er beregnet til indendørs, ikke-industriel, ikke-kommerciel og kun til husholdningsbrug. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål. Misbrug eller forkert håndtering kan forårsage problemer med apparatet og skade brugeren.
- Enheden må kun bruges til de tilsigtede formål. Vi påtager os intet ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller forkert håndtering.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
- Før du rengør eller opbevarer dit apparat, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten og lade det køle af.
- Enheden er ikke helt afbrudt fra strømkilden, selv om den er blevet slukket. For at afbryde den helt skal du tage stikket ud af stikkontakten.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.



II. Begrænsninger i brugen for at undgå personskaade

- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
- Placer eller brug ikke dette apparat i nærheden af vandkilder.
- Apparatet og dets netledning må ikke placeres eller anvendes på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. komfurplader) eller åben ild.
- Lad ikke netledningen hænge i skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og flammer.
- Sno ikke ledningen rundt om apparatet, og bøj den ikke.
- Nedsænk ikke huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det heller ikke under vandhanen.
- Brug aldrig tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskaade.
- Når du vil tage stikket ud af vægkontakten, skal du gøre det ved selve stikket og ikke ved at trække i kablet eller selve apparatet.
- For at undgå elektrisk stød skal du sørge for, at dine hænder er tørre, før du sætter stikket i eller tager det ud.
- Brug ikke apparatet med våde hænder, på fugtige gulve eller i fugtig atmosfære, da der er risiko for elektrisk stød.
- Når du bruger apparatet, skal du sørge for, at netledningen ikke kommer i klemme eller knuses.
- Lad ikke motorenheden, ledningen eller stikket blive vådt for at beskytte mod risikoen for elektrisk stød.
- Nedsænk aldrig apparatet eller stikket i vand eller anden væske. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks afbryde strømforsyningen og bringe det til et autoriseret serviceværksted til reparation, før du bruger det igen.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det er utæt.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, må

den kun udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.

- I tilfælde af funktionsfejl i apparatet, eller hvis det er blevet beskadiget på nogen måde, skal du returnere apparatet til det nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.
- I tilfælde af hardwareproblemer må du ikke forsøge at reparere produktet selv. Reparationer bør kun udføres af kvalificerede teknikere.



III. Begrænsninger i brugen med børn og ældre

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af produktet. apparatet på en sikker måde og forstå de involverede farer.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet fåt tilsyn eller instruktion.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.



IV. Instruktioner, der skal følges ved brug af

- Apparatet må ikke køre i mere end 40 timer uden pause. Når apparatet har kørt uafbrudt i 40 timer, skal det slukkes (kontakten skal være i positionen "OFF"), stikket skal trækkes ud, og apparatet skal afkøles.
- Hold strømforsyningen væk fra vand. Tænd ikke for apparatet, hvis overfladerne er våde.
- Træk stikket ud af stikkontakten, før du rengør apparatet.
- Dæk ikke apparatet til.
- Sørg for, at dine hænder er tørre, før du tilslutter eller frakobler stikket.
- Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning til dette apparat. Hvis det er nødvendigt at bruge en forlængerledning, skal du dog sikre dig, at forlængerledningen er lig med eller større end apparatets strømforbrug for at undgå overophedning af apparatet og forlængerledningen. Brug ikke andre apparater på forlængerledningen. Placer ikke forlængerledningen et sted, hvor børn eller dyr kan trække i den, eller hvor man kan snuble over den.
- Placer aldrig strømkablet tæt på eller i kontakt med apparatets varme overflade.
- Undgå at røre ved metaldele, da de bliver meget varme.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for detaljer om, hvordan du rengør overflader på elektriske apparater, der kommer i kontakt med fødevarer.

3. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	Frekvens	Effekt
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Dette produkt er i overensstemmelse med EU-forordning 2023/826 under direktiv 2009/125/EF om krav til miljøvenligt design.

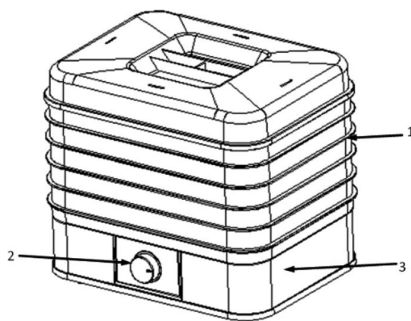
Strømforbrug i slukket tilstand: 0.0W

Strømforbrug i standbytilstand: 0.42W

Tid, hvorefter produktet går i slukket tilstand: N/A

4. DELEBESKRIVELSE

1. Justerbare bakker
2. Temperaturreguleringsknap
3. Kabinet



5. BRUGSANVISNING

FØR FØRSTE BRUG

1. Rengør alle dele af apparatet med en fugtig klud. De justerbare bakker kan vaskes med mild sæbe og vand.
2. Sørg for, at apparatet er tørt, inden du forsøger at dehydrere mad.
3. Sørg for, at alle dele er monteret korrekt og er i funktionsdygtig stand.

FUNKTION

Tørring af mad er en effektiv måde at konservere den på.

Varm luft med en fast, regulerbar temperatur cirkulerer frit inde i apparatet mellem det øverste og nederste låg, og produkterne, der er placeret i de forskellige sektioner af apparatet, tørrer jævnt med minimalt tab af vitaminer. Med denne øvelse kan du nyde frugt, grøntsager og svampe uden at bruge usunde konserveringsmidler.

Du kan også tørre blomster, medicinske planter og tilberede kornprodukter ved hjælp af dette apparat.

TILBEREDNING AF FØDEVARERNE

1. I modsætning til frugt på dåse tilsættes der ikke ekstra sukker under dehydreringsprocessen (medmindre brugeren tilsætter sukker som et valgfrit ekstra tilsætningsstof, hvilket undertiden kan give en bitter smag). Det er vigtigt at følge disse grundlæggende retningslinjer for at fremstille fødevarer af bedste kvalitet:
2. Sørg altid for, at fødevarerne er inden for udløbsdatoen og af god kvalitet.
3. Det er bedst at bruge naturlige frugter, da de indeholder det højeste naturlige sukkerindhold.
4. Brug ikke overmodne eller rådne frugter og grøntsager. Hvis fødevarer har skadede eller misfarvede dele, skal du fjerne de misfarvede dele inden dehydrering.
5. Nogle frugter, såsom æbler, pærer og abrikoser, er forbehandlet for at bremse tabet af vitaminer og forhindre misfarvning. Vask altid maden grundigt for at sikre, at den ikke indeholder snavs, bakterier og andre skadelige stoffer.
6. Det er valgfrit at skrælle frugt og grøntsager, før de tørres. Skrællen kan blive hård under tørringsprocessen, men det er op til din personlige præference.
7. Det kan være nødvendigt at dampe/blanche grøntsager, før de tørres, da grøntsager har forskellige teksturer.
8. Læg ikke våde produkter i bakken. Sørg for at tørre dem godt, inden du dehydrerer dem.

9. Hvis nogle produkter på bakkerne ikke er tørret, skal du bytte om på bakkerne, så de øverste bakker kommer nederst.

SAMLING AF DEHYDRATOREN

1. Placer apparatet på et glat, fladt bord. Sørg for, at strømkablet kun er kort afstand fra strømforsyningen.
2. Forbered og skær ingredienserne som beskrevet. Læg dem på dehydreringsbakkerne eller på dehydratorpladerne efter behov. Sørg for at placere maden på en sådan måde, at luften kan cirkulere frit mellem dem. Overfyld ikke bakkerne.
3. Tænd for hovedafbryderen til strømforsyningen.
4. Når du er færdig med at bruge apparatet, skal du slukke det ved at sætte tænd/sluk-knappen i positionen "off". Lad produkterne køle af. Læg de tørrede fødevarer i en beholder og sæt den i fryseren for at opbevare dem.
5. Tag stikket ud af stikkontakten.

TØRHEDSTEST

1. Frugter, der er tørret korrekt, skal have en smidig og læderagtig konsistens med lavt vandindhold (mindre end 20 %). Det er et hyppigt problem, at folk tørrer frugt for meget, hvilket kan føre til dårlig smag og mindre næringsværdi.
2. For at opnå den bedst mulige smag fra dehydrerede fødevarer skal du derfor sikre dig, at den korrekte tørretid overholdes.
3. Grøntsager skal være sej og sprøde, men forskellige grøntsager kan variere i konsistens. Bemærk: Tørretiden afhænger af rummets temperatur og fugtighed, produkternes fugtighedsniveau, stykkenes tykkelse osv.

OPBEVARING AF FØDEVARER

1. Det er vigtigt at opbevare dehydrerede fødevarer korrekt for at bevare produktets kvalitet og smag. Sørg for, at alle tørrede fødevarer opbevares på et køligt, mørkt sted. Jo køligere fødevarerne opbevares, jo længere og bedre bevares kvaliteten.
2. Hvis det er muligt, skal du opbevare fødevarerne i køleskab eller fryser. Alternativt kan du opbevare tørrede fødevarer på et køligt sted i dit hjem.
3. Vær opmærksom på, at lys kan skade kvaliteten og forringe fødevarernes næringsværdi.
4. Når du opbevarer fødevarerne, anbefales det at opbevare dem i en lukket pose eller en tæt beholder.

OPBEVARING AF FØDEVARER

1. Det naturligt høje sukker- og syreindhold i mange frugter gør det muligt at opbevare dem i længere tid.
2. Når frugterne pakkes og opbevares korrekt, kan de fleste frugter holde sig i ca. 6 måneder, mens
3. Grøntsager kan opbevares i op til ca. 3 måneder.
4. Spis ikke frugt og grøntsager, der viser tegn på forringelse.
5. I den første uge efter tørringen er det en god idé at kontrollere, om der er fugt i beholderen. Hvis der er, betyder det, at produkterne ikke er tørret ordentligt, og du bør tørre dem igen.

TØRING AF FRUGT

1. Vask frugterne.
2. Fjern kernen og skær de ødelagte dele væk.
3. Skær frugterne i stykker, som du kan placere frit mellem sektionerne.
4. Du kan lægge frugterne i naturlig citron- eller ananassaft for at forhindre, at de falmer.
5. Hvis du ønsker, at frugterne skal dufte behageligt, kan du tilføje kanel eller kokosnød.

TØRING AF GRØNTSAGER

1. Vask grøntsagerne.
2. Fjern kernen og skær de ødelagte dele væk.
3. Skær dem i stykker, som du kan placere frit mellem sektionerne.
4. Det er bedst at koge grøntsagerne i ca. 1-5 minutter og derefter lægge dem i koldt vand og tørre dem.

FREMSTILLING AF TØRRET OKSEKØD

MARINADE TIL TØRRET KØD

1. Skær på tværs af fibre i strimler, der er ca. 3 mm tykke.
2. Mariner strimlerne i tre timer.

KOGNING

1. Forbered gryden: Hæld vand i en stor gryde, så det marinerede kød er helt dækket. Bring vandet til kog ved middel varme.
2. Kog kødet: Tilsæt de marinerede kødstimler til det kogende vand (overfyld ikke gryden – kog i flere

omgange, hvis nødvendigt). Sænk varmen til lav, lad det simre, og skum det skum af, der stiger op til overfladen.

3. Kontroller, om det er færdigt: Kog i 8-10 minutter (tynde strimler) eller 12-15 minutter (tykkere strimler). For at sikre, at det er sikkert, stikker du et madtermometer ind i den tykkeste del af en strimmel – sørg for, at den indre temperatur når mindst 70 °.
4. Dræn og afkøl: Brug en skummeske til at overføre det kogte kød til et dørslag. Skyl let med koldt vand (for at stoppe kogningen og fjerne rester på overfladen), og tør derefter grundigt med køkkenrulle. Dette trin er vigtigt – overskydende fugt forsinker tørringen og øger risikoen for skimmelvækst.

DEHYDRERING

1. Forvarm dehydratoren: Indstil temperaturen til 70 °.
2. Anbring kødet: Læg de tørrede kødstrimler i et enkelt lag på dehydratorens bakker. Sørg for, at strimlerne ikke rører hinanden – dette giver luft mulighed for at cirkulere frit.
3. Tør kødet:
4. Tør i 8-15 timer. Kontroller teksturen hver time – det færdige kød skal være fast, let fleksibelt og fri for fugt, når det klemmes.
5. Afkøl og opbevar: Sluk for varmen og lad det tørrede kød afkøle helt (30-60 minutter) ved stuetemperatur. Når det er afkølet, opbevares det i lufttætte beholdere (glaskrucker eller vakuumforseglede poser) og opbevares på et køligt, tørt sted. Det kan holde sig i 2-3 uger ved stuetemperatur eller 2-3 måneder i køleskabet.

6. TIDSPPLAN FOR FRUGTDEHYDRERING

Frugt	Forberedelse	Tilstand efter tørring	Varighed
Abrikos	Skær den i skiver og fjern stenen	Blød	13
Appelsinskal	Skær det i lange strimler	Skrøbelig	8-16
Ananas (frisk)	Skræl den og skær den i stykker eller firkantede dele	Hård	8-36
Ananas (dåse)	Hæld saften fra og tør den	Blød	8-36
Banan	Skræl den og skær den i runde skiver (3-4 mm tykke)	Sprød	8-38
Druer	Behøver ikke skæres	Blød	8-26
Kirsebær	Det er ikke nødvendigt at fjerne kernen (du kan fjerne den, når kirsebæret er halvtørret)		8-12
Pære	Skræl den og skær den i skiver	Blød	8-30
Figen	Skær den i skiver	Hård	8-26
Tranebær	Behøver ikke skæres	Blød	8-26
Fersken	Skær i 2 stykker og fjern kernen, når frugten er halvtørret	Blød	8-26
Dadel	Fjern stenen og skær i skiver.	Hård	8-26
Æble	Skræl det, fjern kernehuset, skær det i runde stykker eller segmenter	Blødt	8-12

7. TABEL OVER TØRRETID FOR GRØNTSAGER

Frugt	Forberedelse	Tilstand efter tørring	Varighed
Artiskok	Skær den i strimler (3-4 mm tykke)	Skrøbelig	8
Aubergine	Skræl den og skær den i skiver (6-12 mm tykke)	Skrøbelig	8-18
Broccoli	Skræl den og skær den i stykker. Damp den i ca. 3-5 minutter.	Skrøbelig	8-20
Svampe	Skær dem i skiver eller tør dem hele (små svampe)	Hård	8-14
Grønne bønner	Skær dem og kog dem, indtil de bliver gennemsigtige.	Skrøbelige	8-26
Græskar	Skær dem i skiver (6 mm tykke)	Skrøbelig	8-18
Kål	Skræl det og skær det i strimler (3 mm tykke) Fjern hjertet	Hård	8-14
Rosenkål	Skær stilkene i 2 stykker	Sprød	8-30
Blomkål	Kog indtil det bliver blødt	Hård	8-16
Kartoffel	Skær den i skiver, kog i ca. 8-10 minutter	Sprød	8-30
Løg	Skær det i tynde runde skiver	Sprød	8-14
Gulerod	Kog den, indtil den bliver blød. Riv den eller skær den i runde skiver.	Sprød	8-14

8. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Før rengøring skal du kontrollere, at apparatet er frakoblet strømmen og afkølet.
2. Rengør apparatets krop med en våd svamp og tør det derefter af.
3. Brug ikke metalbørster, slibende og hårde rengøringsmidler til rengøring af apparatet, da det kan beskadige overfladen.
4. Dehydratorens bakker kan vaskes i opvaskemaskine.
5. Sænk under ingen omstændigheder hoveddelen ned i vand eller andre væsker.
6. Rengør med en let fugtig klud og tør grundigt af inden opbevaring.
7. Opbevar apparatet i et rent, fugtfrit miljø, helst i den originale emballage.



1. POMEMBNO:

- Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.
- Ta priročnik lahko prenesete z naše spletne strani www.sogo.es.
- Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.



2. Varnostna navodila za uporabnika

GENERAL PRECAUTIONS

I. Splošni varnostni ukrepi pri uporabi električne opreme

- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Napravo vedno postavite na ravno in ravno površino.
- Ta izdelek je namenjen za notranjo, neindustrijsko, nekomercialno in izključno gospodinjstvo uporabo. Izdelka ne uporabljajte na prostem ali v druge namene. Zaradi napačne uporabe ali nepravilnega ravnanja lahko pride do težav v napravi in poškodb uporabnika.
- Enota se sme uporabljati le za predvidene namene. Za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe ali nepravilnega ravnanja, ne odgovarjamo.
- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje se prepričajte, da se napetost, navedena na ploščici, ujema z omrežno napetostjo.
- Ko naprave ne uporabljate, vedno izvlcite vtič iz vtičnice. Vključenega aparata ne puščajte brez nadzora.
- Kadar napravo uporabljajo otroci ali v njihovi bližini, je potreben strog nadzor.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem naprave jo vedno izključite iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.
- Naprava tudi po izklopu ni popolnoma izključena iz vira napajanja. Če jo želite popolnoma odklopiti, jo izključite iz vtičnice.
- Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.



II. Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb

- Naprave ne puščajte delovati brez nadzora.
- Naprave ne postavljajte in ne uporabljajte v bližini vodnih virov.
- Naprave in napajalnega kabla ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v njihovo bližino ali odprtega ognja.
- Napajalnega kabla ne puščajte viseti na ostrih robovih ter ga hranite stran od vročih predmetov in ognja. Napajalnega kabla ne ovijte okoli naprave in ga ne upogibajte.
- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potapljajte v vodo niti ga ne spirajte pod pipo.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča.
- Uporaba dodatne opreme, ki je ne priporoča ali prodaja proizvajalec naprave, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Če želite vtič izvlci iz stenskega stika, to storite na samem vtiču in ne z vlečenjem za kabel ali napravo.
- Da bi se izognili električnemu udaru, poskrbite, da bodo vaše roke suhe, preden priključite ali odklopite vtič.
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami, na vlažnih tleh ali v vlažnem okolju, saj obstaja nevarnost električnega udara.
- Med uporabo naprave pazite, da se napajalni kabel ne zatakne ali zmečka.
- Zaradi zaščite pred nevarnostjo električnega udara motorne enote, kabla ali vtiča ne smete zmočiti.
- Naprave ali vtiča nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če aparat pade v vodo, ga pred ponovno uporabo takoj izključite iz električnega omrežja in ga odnesite na popravilo k pooblaščenemu serviserju.
- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla, če ima vidne znake poškodb ali če pušča.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. Če je kabel poškodovan, ga sme zamenjati le proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili

nevarnosti.

- V primeru nepravilnega delovanja ali kakršne koli poškodbe aparata ga vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu, da ga pregleda, popravi ali nastavi.
- V primeru težav s strojno opremo izdelka ne poskušajte popraviti sami. Popravila lahko izvajajo le usposobljeni tehniki.



III. Omejitve uporabe pri otrocih in starejših

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bili nadzorovani ali poučeni o uporabi naprave na varen način in razumeti nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo opravljati otroci.
- Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Otrokom ne dovolite uporabe naprave brez nadzora.
- Naprava ni namenjena za uporabo osebam z zmanjšano fizično, senzorično ali duševne sposobnosti ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so bili pod nadzorom ali z navodili.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Čiščenje in vzdrževanje naprave ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Ta naprava ni namenjena uporabi osebam z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če jih nadzoruje ali pouči o uporabi naprave oseba, odgovorna za njihovo varnost.



IV. Navodila, ki jih je treba upoštevati pri uporabi

- Aparata ne uporabljajte več kot 40 ur brez prekinitve. Po 40 urah neprekinjene uporabe aparata ga izklopite (stikalo mora biti v položaju „OFF“), izključite iz vtičnice in pustite, da se ohladi.
- Napajalnik hranite stran od vode. Aparata ne vklopite, če so njegove površine mokre.
- Pred čiščenjem naprave izključite napajalni kabel.
- Aparata ne pokrivajte.
- Preden priključite ali izklopite napravo, se prepričajte, da so vaše roke suhe.
- Uporaba podaljška s tem aparatom ni priporočljiva. Če pa je uporaba podaljška nujna, poskrbite, da je podaljšek enak ali večji od porabe energije aparata, da se izognete pregrevanju aparata in podaljška. Na podaljšku ne uporabljajte nobenega drugega aparata. Podaljška ne postavljajte na mesto, kjer bi ga lahko potegnili otroci ali živali ali bi se lahko spotaknili.
- Napajalni kabel nikoli ne postavljajte v bližino vroče površine naprave ali v stik z njo.
- Izogibajte se dotikanju kovinskih delov, saj se zelo segrejejo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Podrobnosti o čiščenju površin električnih aparatov, ki pridejo v stik z živili, najdete v poglavju o čiščenju in vzdrževanju.

3. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Napetost	Frekvenca	Moč
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Ta izdelek je skladen z Uredbo EU 2023/826 v skladu z Direktivo 2009/125/ES o zahtevah za okoljsko primerno zasnovano.

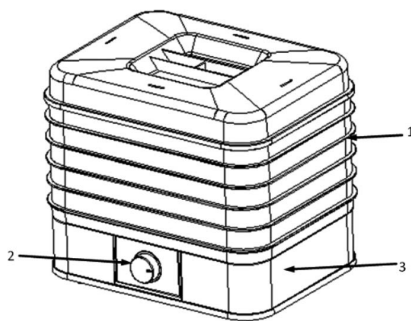
Poraba energije v izklopljenem načinu: 0.0W

Poraba energije v stanju pripravljenosti: 0.42W

Čas, po katerem izdelek preide v način izklopa: N/A

4. OPIS DELOV

1. Nastavljivi pladnji
2. Gumb za nastavev temperature
3. Ohišje



5. NAVODILA ZA UPORABO

PRED PRVO UPORABO

1. Vse dele aparata očistite z vlažno krpo. Nastavljive pladnje lahko operete z blagim milom in vodo.
2. Preden začnete sušiti hrano, se prepričajte, da je aparat suh.
3. Preverite, ali so vsi deli pravilno nameščeni in delujejo.

DELOVANJE

Sušenje hrane je učinkovit način za njeno konzerviranje.

Topel zrak s fiksno nastavljivo temperaturo prosto kroži znotraj aparata med zgornjim in spodnjim pokrovom, izdelki, ki so nameščeni v različnih delih aparata, pa se enakomerno sušijo z minimalno izgubo vitaminov. S tem postopkom lahko uživate v sadju, zelenjavi in gobah, ne da bi za konzerviranje uporabljali nezdrave snovi.

S pomočjo tega aparata lahko sušite tudi cvetje, zdravilne rastline in pripravljate žita.

PRIPRAVA HRANE

1. Za razliko od pločevinastega sadja se med procesom dehidriranja ne dodaja dodatni sladkor (razen če uporabnik sladkor doda kot dodatno opcijo, kar lahko včasih povzroči grenak okus). Za proizvodnjo hrane najboljše kakovosti je pomembno upoštevati naslednja osnovna navodila:
2. Vedno poskrbite, da je hrana v roku uporabnosti in dobre kakovosti.
3. Najbolje je uporabiti naravno sadje, saj vsebuje najvišjo vsebnost naravnega sladkorja.
4. Ne uporabljajte prezrelega ali gnijočega sadja in zelenjave. Če ima hrana poškodovane ali obarvane dele, pred dehidriranjem odstranite obarvane dele.
5. Nekatero sadje, kot so jabolka, hruške in marelice, je predhodno obdelano, da se upočasni izguba vitaminov in prepreči obarvanje. Hrano vedno temeljito operite, da ne vsebuje umazanije, bakterij in drugih škodljivih snovi.
6. Lupina sadja in zelenjave pred sušenjem ni obvezna. Lupina lahko med sušenjem postane trda, vendar je to odvisno od vaših osebnih preferenc.
7. Zaradi različnih tekstur zelenjave je morda potrebno zelenjavo pred sušenjem popariti/blanširati.
8. V pladenj ne dajajte mokrih izdelkov. Preden jih dehidrirate, jih dobro posušite.
9. Če nekateri izdelki na pladnjih niso posušeni, zamenjajte položaj pladnjev z zgornjimi pladnji na spodnje pladnje.

SESTAVLJANJE DEHIDRATORJA

1. Postavite aparat na gladko, ravno mizo. Prepričajte se, da je napajalni kabel le kratek od električnega omrežja.
2. Pripravite in narežite sestavine v skladu z navodili. Postavite jih na pladnje za sušenje ali na liste sušilnika, kot je potrebno. Poskrbite, da je hrana razporejena tako, da med njo lahko prosto kroži zrak. Pladnje ne napolnite preveč.
3. Vključite glavno stikalo električnega napajanja.
4. Ko končate z uporabo naprave, jo izklopite tako, da stikalo za vklop/izklop premaknete v položaj izklop. Pustite, da se izdelki ohladijo. Posušeno hrano shranite v posodo in jo za shranjevanje postavite v zamrzovalnik.
5. Izključite napravo iz omrežja.

PRESKUS SUHOSTI

1. Pravilno posušeno sadje mora imeti prožno in usnjato teksturo z malo vlage (manj kot 20 %). Pogosta težava je, da ljudje sadje preveč posušijo, kar lahko vodi do slabega okusa in manjše hranilne vrednosti sadja.
2. Da bi dosegli najboljši možni okus dehidrirane hrane, poskrbite za pravilno sušenje.
3. Zelenjava mora biti žvečljiva in krhka, vendar se tekstura različnih vrst zelenjave lahko razlikuje. Opomba: Trajanje sušenja je odvisno od temperature in vlažnosti prostora, vlažnosti izdelkov, debeline kosov itd.

SHRANJEVANJE ŽIVIL

1. Da bi ohranili kakovost in okus izdelka, je nujno, da dehidrirano hrano pravilno shranjujete. Poskrbite, da je vsa suha hrana shranjena na hladnem in temnem mestu; čim hladnejša je hrana, tem dlje in bolje se ohrani njena kakovost.
2. Če je mogoče, živila shranjujte v hladilniku ali zamrzovalniku, sicer pa lahko sušena živila shranjujete na hladnem mestu v vašem domu.
3. Upoštevajte, da lahko svetloba poškoduje kakovost in poslabša hranilno vrednost hrane.
4. Hrano priporočamo shranjevati v zaprtih vrečkah ali tesnih posodah.

SHRANJEVANJE HRANE

1. Zaradi naravno visoke vsebnosti sladkorja in kisline, ki jo vsebujejo številna sadja, jih je mogoče shranjevati dalj časa.
2. Če je sadje pravilno pakirano in shranjeno, lahko večina vrst sadja zdrži približno 6 mesecev, medtem ko
3. zelenjava pa se lahko shranjuje do približno 3 mesece.
4. Ne uživajte sadja in zelenjave, ki kažejo znake pokvarjenosti.
5. V prvem tednu po sušenju je bolje preveriti, ali je v posodi vlaga. Če je, to pomeni, da izdelki niso dobro posušeni in jih je treba ponovno posušiti.

SUŠENJE SADJA

1. Sadju operite.
2. Odstranite koščice in odrežite pokvarjene dele.
3. Narežite na koščke, ki jih lahko prosto razporedite med dele.
4. Sadju lahko namočite v naravni limonin ali ananasov sok, da ne zbledi.
5. Če želite, da sadje prijetno diši, lahko dodate cimet ali kokos.

SUŠENJE ZELENJAVE

1. Zelenjavo operite.
2. Odstranite koščice in odrežite pokvarjene dele.
3. Narežite na koščke, ki jih lahko prosto razporedite med dele.
4. Zelenjavo je bolje kuhati približno 1–5 minut, nato jo potopite v hladno vodo in posušite.

PRIPRAVA SUHEGA GOVEJEGA MESA

MARINADA ZA SUŠENO MESO

1. Narežite po dolžini na trakove, debele približno 1/8 palca.
2. Marinirajte trakove tri ure.

KUHANJE

1. Pripravite lonec: v velik lonec nalijte dovolj vode, da je marinirano meso popolnoma potopljeno. Vodo zavrite na srednji temperaturi.
2. Kuhanje mesa: Dodajte marinirane trakove mesa v vrelo vodo (ne preveč naenkrat – po potrebi kuhajte v več obrokih). Zmanjšajte temperaturo na nizko, kuhajte na rahlem ognju in odstranite peno, ki se dvigne na površino.
3. Preverite, ali je meso kuhano: kuhajte 8–10 minut (tanke trakove) ali 12–15 minut (debelejše trakove).

Da se prepričate, da je meso varno, vstavite termometer za hrano v najdebelejši del traku – preverite, ali je notranja temperatura vsaj 70 °C.

4. Odcedite in ohladite: kuhano meso s cedilko prenesite v cedilo. Rahlo sperite s hladno vodo (da ustavite kuhanje in odstranite ostanke s površine), nato temeljito osušite s papirnati brisačami. Ta korak je bistven – prekomerna vlaga upočasni sušenje in poveča tveganje za nastanek plesni.

DEHIDRACIJA

1. Predogrejte dehidrator: nastavite temperaturo na 70 °C.
2. Razporedite meso: posušene trakove mesa razporedite v eni plasti na pladnje dehidratorja. Poskrbite, da se trakovi med seboj ne dotikajo – tako lahko zrak prosto kroži.
3. Posušite meso:
4. Sušite 8–15 ur. Vsako uro preverite teksturo – končno meso mora biti trdno, rahlo prožno in brez vlage, ko ga stisnete.
5. Ohlajte in shranite: Izklopite gretje in suho meso popolnoma ohladite (30–60 minut) na sobni temperaturi. Ko se ohladi, ga shranite v neprepustnih posodah (steklenih kozarcih ali vakuumskih vrečkah) in hranite na hladnem, suhem mestu. Na sobni temperaturi se lahko hrani 2–3 tedne, v hladilniku pa 2–3 mesece.

6. ČASOVNI RAZPORED SUŠENJA SADJA

Sadje	Priprava	Stanje po sušenju	Trajanje
Marelica	Narežite na rezine in odstranite koščico	Mehka	13
Pomarančna lupina	Narežite jo na dolge trakove.	Krhka	8
Ananas (svež)	Oluščite ga in narežite na koščke ali kvadratne dele	Trd	8
Ananas (konzerviran)	Odcedite sok in ga osušite.	Mehko	8-36
Banana	Oluščite ga in narežite na okrogle koščke (debeline 3–4 mm).	Hrustljava	8-38
Grozdje	Ni treba rezati.	Mehko	8-26
Češnja	Ni treba odstraniti koščice (lahko jo odstranite, ko je češnja napol posušena)		8-12
Hruška	Oluščite ga in narežite na rezine	Mehka	8-30
Figa	Narežite ga	Trd	8-26
Brusnica	Ni treba rezati	Mehko	8-26
Breskev	Razrežite na 2 kosa in odstranite koščico, ko je sadje napol posušeno.	Mehka	8-26
Datelj	Odstranite koščico in narežite na rezine.	Trd	8-26
Jabolko	Oluščite ga, odstranite sredico, narežite na okrogle koščke ali krljce.	Mehko	8-12

7. ČASOVNI RAZPORED DEHIDRIRANJA ZELENJAVE

Sadje	Priprava	Stanje po sušenju	Trajanje
Artičoka	Narežite ga na trakove (debeline 3–4 mm)	Krhka	8
Jajčevce	Oluščite jo in narežite na koščke (debeline 6–12 mm).	Krhka	8-18
Brokoli	Oluščite ga in narežite. Parite ga približno 3–5 minut.	Krhka	8-20
Gobe	Narežite jih na rezine ali posušite cele (majhne gobe).	Trd	8
Zelena fižol	Narežite jih in kuhajte, dokler ne postanejo prozorni.	Krhki	8-26
Bučke	Narežite na koščke (debeline 6 mm).	Krhka	8-18
Zelje	Oluščite ga in narežite na trakove (debeline 3 mm) Odstranite sredico	Trd	8-14
Brstični ohrovt	Stebila razrežite na 2 kosa.	Hrustljav	8
Cvetača	Kuhajte, dokler ne postane mehko	Trdo	8-16
Krompir	Narežite ga na rezine in kuhajte približno 8–10 minut.	Hrustljav	8-30
Čebula	Narežite jo na tanke okrogle koščke.	Hrustljava	8-14
Korenček	Kuhajte, dokler ne postane mehka. Narežite jo na trakove ali kolobarje.	Hrustljava	8-14

8. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Pred čiščenjem preverite, ali je aparat izklopljen in ohlajen.
2. Ohišje aparata očistite z vlažno gobico in ga nato obrišite do suhega.
3. Za čiščenje aparata ne uporabljajte kovinskih krtač, abrazivnih in trdih čistil, saj lahko poškodujejo površino.
4. Pladnji dehidratorja so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
5. Glavne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
6. Pred shranjevanjem očistite z rahlo vlažno krpo in temeljito osušite.
7. Aparat shranite v čistem, vlažnem okolju, po možnosti v originalni embalaži.



1. VAŽNO:

- **Prije uporabe uvijek pažljivo pročitajte knjižicu s uputama.**
- **Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es**
- **Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.**



2. Sigurnosne upute za korisnika

GENERAL PRECAUTIONS

1. Opće mjere opreza tijekom korištenja električne opreme

- Nemojte koristiti uređaj ni u koje druge svrhe osim onih opisanih u ovom priručniku.
- Nemojte koristiti ili skladištiti uređaj na otvorenom.
- Aparat uvijek postavite na ravnu i ravnu površinu.
- Ovaj proizvod je namijenjen za unutarnju, neindustrijsku, nekomercijalnu upotrebu i samo za upotrebu u kućanstvu. Nemojte koristiti predmet na otvorenom ili u bilo koju drugu svrhu. Zloupotreba ili neprikladno rukovanje može uzrokovati probleme u uređaju i uzrokovati ozljede korisnika.
- Jedinica se smije koristiti samo za predviđene svrhe. Ne preuzima se odgovornost za štete nastale nepravilnom uporabom ili pogrešnim rukovanjem.
- Uvjerite se da napon naveden na natpisnoj pločici odgovara naponu mreže prije uključivanja uređaja.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada se uređaj ne koristi. Ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
- Neophodan je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili su u njegovoj blizini.
- Prije čišćenja ili spremanja uređaja, uvijek ga isključite iz struje i ostavite da se ohladi.
- Uređaj nije potpuno isključen iz izvora napajanja, čak ni nakon što je isključen. Kako biste ga potpuno odspojili, isključite ga iz mrežnog utikača.
- Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.



II. Ograničenja uporabe kako bi se izbjegle ozljede

- Nemojte dopustiti da uređaj radi bez nadzora.
- Nemojte postavljati niti koristiti ovaj uređaj u blizini izvora vode.
- Nemojte postavljati niti koristiti uređaj i kabel za napajanje na ili blizu vrućih površina (npr. ploče štednjaka) ili otvorenog plamena.
- Ne ostavljajte kabel za napajanje da visi s oštih rubova i držite ga dalje od vrućih predmeta i plamena. Ne motajte kabel oko uređaja i ne savijajte ga.
- Kućište koje sadrži električne komponente i grijaće elemente nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Nikada nemojte koristiti pribor koji nije preporučio proizvođač.
- Korištenje pribora koji nije preporučen ili prodan od strane proizvođača uređaja može dovesti do požara, strujnog udara ili ozljeda osoba.
- Kada želite izvaditi utikač iz zidne utičnice, učinite to na samom utikaču, a ne povlačenjem kabela ili samog uređaja.
- Kako biste izbjegli strujni udar, provjerite jesu li vam ruke suhe prije uključivanja ili isključivanja.
- Ne koristite uređaj mokrim rukama, na vlažnim podovima ili u vlažnoj atmosferi, postoji opasnost od strujnog udara.
- Tijekom korištenja uređaja pazite da kabel za napajanje ne smije biti zahvaćen ili zgnječen.
- Ne dopustite da se jedinica motora, kabel ili utikač smoče kako biste se zaštitili od opasnosti od strujnog udara.
- Nikada ne uranjajte uređaj ili priključak u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. U slučaju da uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz električne mreže i odnesite ga u ovlaštenu servis na popravak prije ponovne uporabe.
- Nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod, ako su vidljivi znakovi oštećenja ili ako curi.
- Nemojte koristiti uređaj ako je kabel ili utikač oštećen. U slučaju da je kabel oštećen, mora ga zamijeniti samo proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.

- U slučaju kvara uređaja ili ako je na bilo koji način oštećen, vratite uređaj u najbliži ovlašteni servis na pregled, popravak ili podešavanje.
- U slučaju problema s hardverom, ne pokušavajte sami popraviti proizvod. Popravke smiju obavljati samo kvalificirani tehničari.



III. Ograničenja uporabe kod djece i starijih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osoba sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute o korištenju uređaja na siguran način i razumjeti uključene opasnosti.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece.
- Ne dopustite djeci da koriste uređaj bez nadzora.
- Aparat nije namijenjen osobama sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalne sposobnosti ili nedostatak iskustva i znanja, osim ako jesu dati nadzor ili upute.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca mlađa od 8 godina, osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im je osiguran nadzor ili upute o upotrebi uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.



IV. Upute koje treba slijediti pri korištenju uređaja

- Ne radite uređaj dulje od 40 sati bez prestanka. Nakon završetka neprekidnog rada uređaja u trajanju od 40 sati, isključite uređaj (prekidač treba biti u položaju "OFF"), izvadite uređaj iz utičnice i pustite ga da se ohladi.
- Držite baznu postaju podalje od vode. Ne uključujte uređaj ako su mu površine mokre.
- Iskopčajte uređaj prije čišćenja.
- Ne prekrivajte uređaj.
- Prije uključivanja ili isključivanja utikača osigurajte da su vam ruke suhe.
- Upotreba produžnog kabela s ovim uređajem nije preporučena. Međutim, ako je potrebno koristiti produžni kabel, provjerite je li njegova nosivost jednaka ili veća od snage uređaja kako biste izbjegli pregrijavanje uređaja i kabela. Ne koristite produžni kabel za druge uređaje. Ne postavljajte produžni kabel na mjesto gdje bi ga djeca ili životinje mogle povući ili gdje biste se mogli spotaknuti o njega.
- Nikada ne postavljajte kabel za napajanje blizu ili u dodir s vrućom površinom uređaja.
- Izbjegavajte dodirivanje metalnih dijelova jer postaju vrlo vrući.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Molimo pogledajte odjeljak o čišćenju i održavanju za detalje o tome kako čistiti površine električnih uređaja koje dolaze u kontakt s hranom.

3. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon	Frekvencija	Snaga
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Ovaj je proizvod u skladu s EU uredbom 2023/826 prema Direktivi 2009/125/EC o zahtjevima ekološkog dizajna.

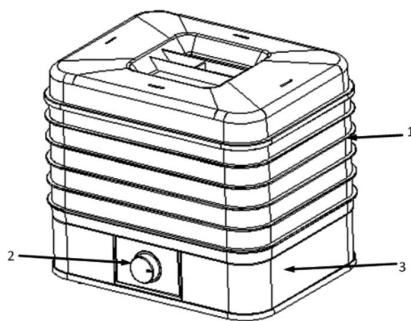
Potrošnja energije u isključenom stanju: 0.0W

Potrošnja energije u stanju pripravnosti: 0.42W

Vrijeme nakon kojeg proizvod ulazi u način rada isključeno: N/A

4. OPIS DIJELOVA

1. Podesive posude
2. Gumb za kontrolu temperature
3. kucište



5. UPUTE ZA UPOTREBU

PRIJE PRVE UPORABE

1. Očistite sve dijelove uređaja vlažnom krpom. Podesive pladnje možete prati blagim sapunom i vodom
2. Provjerite je li aparat suh prije nego što pokušate dehidrirati hranu.
3. Provjerite jesu li svi dijelovi pravilno postavljeni i u ispravnom stanju.

RAD

Sušenje hrane učinkovit je način njezine konzervacije.

Topli zrak stalne, kontrolirane temperature slobodno cirkulira unutar uređaja između gornjeg i donjeg poklopca te se proizvodi koji se nalaze u različitim dijelovima uređaja ravnomjerno suše s minimalnim gubitkom vitamina. S ovim uređajem možete uživati u voću, povrću i gljivama, bez upotrebe nezdravih tvari za konzerviranje.

Uz pomoć ovog uređaja možete sušiti cvijeće, ljekovito bilje i pripremati žitarice.

PRIPREMA HRANE

1. Za razliku od voća u konzervi, tijekom procesa dehidracije ne dodaje se dodatni šećer (osim ako korisnik ne doda šećer kao dodatnu opciju, što ponekad može stvoriti gorak okus). Važno je slijediti ove osnovne smjernice kako biste dobili hranu najbolje kvalitete:
2. Uvijek provjerite da je hrana unutar roka trajanja i dobre kvalitete.
3. Najbolje je koristiti prirodno voće jer ono sadrži najveći udio prirodnog šećera.
4. Nemojte koristiti prezrele ili trule voće i povrće. Ako hrana ima potučena ili obojena područja, uklonite obojeni dio prije dehidracije.
5. Neke se voće, poput jabuka, krušaka i kajsija, prethodno obrađuje kako bi se usporio gubitak vitamina i spriječilo mijenjanje boje. Uvijek temeljito operite hranu kako biste bili sigurni da ne sadrži prljavštinu, bakterije i druge štetne tvari.
6. Oguliti voće i povrće prije sušenja je po izboru. Kora tijekom procesa sušenja može postati tvrda; no to je prepušteno vašoj osobnoj preferenciji.
7. Možda će biti potrebno povrtlo prije sušenja pariti ili blanširati zbog različitih tekstura povrća.
8. Ne stavljajte mokre proizvode na rešetku. Pobrinite se da ih dobro osušite prije dehidracije.
9. U slučaju da proizvodi na nekim rešetkama nisu osušeni, zamijenite položaj rešetki: one s gornjih premjestite na donje.

SKLAPANJE DEHIDRATORA

1. Postavite aparat na glatku, ravnu površinu. Pobrinite se da kabel za napajanje bude samo na kratko udaljenosti od izvora napajanja.
2. Pripremite i narežite sastojke prema uputama. Stavite ih na pladnje za sušenje ili na folije za sušenje, ovisno o potrebi. Pazite da hranu rasporedite tako da zrak može slobodno kružiti između njezinih dijelova. Nemojte pretrpavati pladnje.
3. Uključite glavni prekidač za napajanje električnom energijom.
4. Kada završite s korištenjem uređaja, isključite ga pomicanjem prekidača za uključivanje/isključivanje u položaj isključeno. Ostavite proizvode da se ohlade. Stavite suhe namirnice u posudu i stavite je u zamrzivač radi očuvanja.
5. Iskopčajte uređaj iz strujne utičnice.

TEST SUHOĆE

1. Voće, ako se pravilno osuši, trebalo bi imati savitljivu i kožastu teksturu s malo vlage (manje od 20 %). Čest je problem da ljudi previše osuše voće, što može dovesti do lošeg okusa i manje nutritivne vrijednosti voća.
 2. Stoga, kako biste postigli najbolji mogući okus dehidrirane hrane, pobrinite se da se poštuje ispravno vrijeme sušenja.
 3. Povrće bi trebalo biti žvakavo i krhko, no različito povrće može varirati u teksturi.
- Napomena: Trajanje sušenja ovisi o temperaturi i vlažnosti prostorije, razini vlažnosti proizvoda, debljini komada itd.

ČUVANJE HRANE

1. Od presudne je važnosti pravilno skladištenje dehidrirane hrane kako bi se održala kvaliteta i okus proizvoda. Pobrinite se da se sva sušena hrana skladišti na hladnom i tamnom mjestu; što se hrana duže čuva na hladnijem mjestu, to će dulje zadržati optimalnu kvalitetu.
2. Ako je moguće, pohranite hranu u hladnjak ili zamrzivač, a kao alternativu možete sušenu hranu pohraniti na hladnom mjestu u svom domu.
3. Imajte na umu da svjetlost može oštetiti kvalitetu i smanjiti nutritivnu vrijednost hrane.
4. Prilikom skladištenja hrane preporučuje se čuvanje u zapečaćenoj vrećici ili hermetički zatvorenoj posudi.

ČUVANJE HRANE

1. Prirodno visok udio šećera i kiseline u mnogom voću omogućuje njihovo duže skladištenje.
2. Kada se pravilno zapakiraju i pohrane, većina voća može trajati oko 6 mjeseci dok
3. Povrće se može čuvati do otprilike 3 mjeseca.
4. Nemojte konzumirati voće i povrće koje pokazuje znakove propadanja.
5. Tijekom prve sedmice nakon sušenja bolje je provjeriti ima li vlage u spremniku. Ako ima, to znači da proizvodi nisu dobro osušeni i trebate ih ponovno osušiti.

SUŠENJE VOĆA

1. Operite voće.
2. Uklonite košticu i odrežite pokvarene dijelove.
3. Narežite na komade koje možete slobodno smjestiti između rešetki.
4. Možete uroniti voće u prirodni sok od limuna ili ananasa kako ne bi izgubilo boju
5. Ako želite da vaše voće ugodno miriše, možete dodati cimet ili kokose.

SUŠENJE POVRĆA

1. Operite povrće.
2. Uklonite košticu i odrežite pokvarene dijelove.
3. Narežite na komade koje možete slobodno smjestiti između rešetki.
4. Bolje je povrće prokuhati oko 1–5 minuta, zatim ga staviti u hladnu vodu i potom sušiti.

PRIPREMA GOVEĐEG SUŠENOG MESA

MARINADA ZA SUŠENO MESO

1. Režite poprečno na vlakna u trakice debljine oko 1/8 inča.
2. Marinirajte trakice tri sata.

KUHANJE

1. Pripremite lonac: Ulijte dovoljno vode u veliki lonac da potpuno prekrije marinirano meso. Zagrijte vodu na lagano vrenje na srednje jakoj vatri.
2. Kuhajte meso: Dodajte marinirane trakice mesa u kipuću vodu (ne pretrpavajte – po potrebi kuhajte u više serija). Smanjite vatru na nisku, pustite da lagano kipi i skidajte pjenu koja se diže na površinu.
3. Provjerite je li meso pečeno: kuhajte 8-10 minuta (tanke trakice) ili 12-15 minuta (deblje trakice).

Za sigurnost umetnite kuhinjski termometar u najdeblji dio trakice – provjerite da unutarnja temperatura dosegne najmanje 70 °C.

4. Ocijedite i ohladite: Ružičastom žlicom prebacite kuhano meso u cjedilo. Lagano isperite hladnom vodom (kako biste zaustavili kuhanje i uklonili ostatke s površine), zatim ga temeljito posušite papirnatim ručnicima. Ovaj je korak ključan – višak vlage usporava sušenje i povećava rizik od rasta plijesni.

DEHIDRACIJA

1. Zagrijte dehidrator: postavite temperaturu na 70 °C
2. Raspoređivanje mesa: Stavite trakice sušenog mesa u jednom sloju na pladnje dehidratora. Pazite da se trakice ne dodiruju – to omogućuje slobodan protok zraka.
3. Sušite meso:
4. Sušite 8-15 sati. Provjeravajte teksturu svakih sat vremena – gotovo meso trebalo bi biti čvrsto, blago savitljivo i bez vlage na dodir.
5. Hlađenje i pohrana: Isključite uređaj i pustite da se sušeno meso potpuno ohladi (30-60 minuta) na sobnoj temperaturi. Kad se ohladi, pohranite ga u hermetički zatvorene posude (staklenke ili vakuumske vrećice) i čuvajte na hladnom i suhom mjestu. Može se čuvati 2-3 tjedna na sobnoj temperaturi ili 2-3 mjeseca u hladnjaku.

6. RASPORED SUŠENJA VOĆA

Voće	Priprema	Stanje nakon sušenja	Trajanje
Kajsija	Narežite je i izvadite košticu	Međuton	13-28
Narančina korica	Narežite je na duge trakice	Krhak	8-16
Ananas (svježi)	Ogulite ga i narežite na komade ili kockice	Tvrdo	8-36
Ananas (iz konzerve)	Iscijedite sok i osušite	Mekano	8-36
Banana	Ogulite i narežite na okrugle kriške (debljine 3-4 mm)	Hrskavo	8-38
Grožđe	Nema potrebe rezati je	Mekana	8-26
Ceres	Nije potrebno vaditi košpice (možete ih izvaditi kada je trešnja polusuha)		8-12
Kruška	Oguli i nareži	mekan	8-30
Slatko8-30	Nareži ga	Tvrdo	8-26
Kisela bobica	Nema potrebe rezati	Mekano	8-26
Breskva	Prerežite na 2 komada i izvadite košticu kad je plod polusušen	Međutkan	8-26
Datulja	Izvadite košticu i narežite	Tvrdo	8-26
Jabuka	Oguli ga, izvadite srce, narežite na okrugle kriške ili segmente	Meak	8-12

7. VREME DEHIDRIRANJA VODENOG BADEMA

Voće	Priprema	Stanje nakon sušenja	Trajanje
Artemiza	Narežite je na trakice (debljine 3-4 mm)	Krhko	8-13
Patlidžan	Ogulite ga i narežite na komade (debljine 6-12 mm)	Krhak	8-18
Brokule	Oguli ga i nareži. Kuhaj na pari oko 3-5 minuta.	Krhko	8-20
Gljive	Narežite ga da se osuši cijelog (male gljive)	Tvrdo	8-14
Zelene mahune	Narežite i kuhajte dok ne postane prozirno	Krhak	8-26
Tikvice	Narežite ga na komade (debljine 6 mm)	Krhko	8-18
Kupus	Ogulite ga i narežite na trakice (debljine 3 mm). Izvadite srce	Tvrdo	8-14
Briselski kupus	Izrežite stabljike na dva dijela	Hrskavo	8-30
Cvjetača	Kuhajte dok ne omekša	Tvrdo	8-16
Kumpir	Narežite ga, kuhajte oko 8-10 minuta	Hrskavo	8-30
Luk	Narežite na tanke okrugle kriške	Hrskavo	8-14
Mrkva	Kuhajte dok ne omekša. Narežite ga na trakice ili na tanke krugove.	Hrskavo	8-14

8. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja provjerite je li uređaj isključen iz struje i ohlađen.
2. Očistite kućište uređaja pomoću vlažne spužve, a zatim ga osušite na suho.
3. Ne koristite metalne četke, abrazivna i tvrda sredstva za čišćenje uređaja jer mogu oštetiti površinu.
4. Plehe dehidratora mogu se prati u perilici posuđa.
5. Ni u kojem slučaju ne uranjajte glavnu jedinicu u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
6. Očistite lagano vlažnom krpom i temeljito osušite prije pohrane.
7. Čuvajte uređaj u čistom, suhom okruženju, po mogućnosti u originalnom pakiranju.



1. WAŻNE:

- **Przed użyciem należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję obsługi.**
- **Niniejszą instrukcję można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.**
- **Zachowaj te instrukcje na przyszłość.**



2. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

GENERAL PRECAUTIONS

1. Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na płaskiej i równej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wewnętrznego, nieprzemysłowego, niekomercyjnego i wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać na zewnątrz ani w żadnym innym celu. Nieprawidłowe użytkowanie lub niewłaściwa obsługa mogą spowodować problemy z urządzeniem i obrażenia użytkownika.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda zasilania. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od źródła zasilania, nawet po jego wyłączeniu. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, należy odłączyć je od wtyczki zasilania.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



II. Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała

- Nie pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru.
- Nie umieszczaj ani nie używaj tego urządzenia w pobliżu źródeł wody.
- Nie należy umieszczać ani używać urządzenia i jego przewodu zasilającego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w ich pobliżu, ani też w pobliżu otwartego ognia.
- Nie pozostawiaj przewodu zasilającego zwisającego z ostrych krawędzi i trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i płomieni. Nie owijać przewodu wokół urządzenia i nie zginać go.
- Nie należy zanurzać obudowy zawierającej elementy elektryczne i grzewcze w wodzie ani płukać jej pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Jeśli chcesz wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego, zrób to przy samej wtyczce, a nie ciągnąc za kabel lub samo urządzenie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są suche.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, na wilgotnej podłodze lub w wilgotnej atmosferze, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Podczas korzystania z urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie zostanie przytrzaśnięty ani zgnieciony.
- Nie wolno dopuścić do zamoczenia jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innym płynie. W przypadku wypadnięcia urządzenia do wody należy natychmiast odłączyć je od zasilania i przed ponownym użyciem

oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie.

- Nie używaj urządzenia, jeśli spadło ono na podłogę, ma widoczne ślady uszkodzenia lub jest nieszczelne.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia przewodu, musi on zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jeśli zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- W przypadku problemów sprzętowych nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy produktu. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników.



III. Ograniczenia dotyczące stosowania w przypadku dzieci i osób starszych

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymali nadzór lub instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumieć związane z tym zagrożenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie należy pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub zdolności umysłowej lub brak doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i są pod nadzorem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.



IV. Instrukcje dotyczące użytkowania

- Nie należy używać urządzenia dłużej niż 40 godzin bez przerwy. Po zakończeniu nieprzerwanej pracy urządzenia przez 40 godzin należy je wyłączyć (przełącznik powinien znajdować się w pozycji „OFF”), odłączyć od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
- Trzymaj podstawę zasilającą z dala od wody. Nie włączaj urządzenia, jeśli jego powierzchnie są mokre.
- Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Nie przykrywaj urządzenia.
- Przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia upewnij się, że masz suche ręce.
- Nie zaleca się używania przedłużacza z tym urządzeniem. Jeśli jednak konieczne jest użycie przedłużacza, upewnij się, że jego moc jest równa lub większa niż pobór mocy urządzenia, aby uniknąć przegrzania urządzenia i przedłużacza. Nie używaj żadnego innego urządzenia podłączonego do przedłużacza. Nie umieszczaj przedłużacza w miejscu, gdzie dzieci lub zwierzęta mogą za niego pociągnąć lub gdzie można się o niego potknąć.
- Nigdy nie umieszczaj przewodu zasilającego w pobliżu gorącej powierzchni urządzenia ani nie dopuszczaj do jego kontaktu z nią.
- Unikaj dotykania metalowych części, ponieważ stają się one bardzo gorące.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni urządzeń elektrycznych mających kontakt z żywnością można znaleźć w sekcji dotyczącej czyszczenia i konserwacji.

3. DANE TECHNICZNE

Napięcie	Częstotliwość	Moc
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Ten produkt jest zgodny z rozporządzeniem UE 2023/826 na mocy dyrektywy 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu.

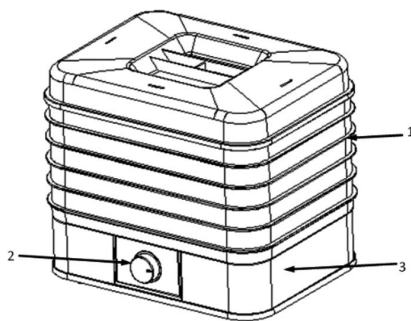
Zużycie energii w trybie wyłączenia: 0.0W

Zużycie energii w trybie czuwania: 0.42W

Czas, po którym produkt przechodzi w tryb wyłączenia: N/A

4. OPIS CZĘŚCI

1. Regulowane tacki
2. Pokrętko regulacji temperatury
3. Korpus



5. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wszystkie części urządzenia należy wyczyścić wilgotną ściereczką. Regulowane tacki można myć łagodnym mydłem i wodą.
2. Przed przystąpieniem do suszenia żywności upewnij się, że urządzenie jest suche.
3. Upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zamontowane i sprawne.

FUNKCJONOWANIE

Suszenie żywności jest skutecznym sposobem jej konserwacji.

Ciepłe powietrze o stałej, regulowanej temperaturze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia między górną i dolną pokrywą, a produkty umieszczone w różnych sekcjach urządzenia suszą się równomiernie, przy

minimalną utratą witamin. Dzięki temu można cieszyć się owocami, warzywami i grzybami bez użycia niezdrowych substancji konserwujących.

Za pomocą tego urządzenia można również suszyć kwiaty, rośliny lecznicze i przygotowywać zboża.

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI

1. W przeciwieństwie do owoców w puszkach, podczas procesu suszenia nie dodaje się dodatkowego cukru (chyba że użytkownik doda cukier jako opcjonalny dodatek, co czasami może powodować gorzki smak). Aby uzyskać żywność najwyższej jakości, należy przestrzegać następujących podstawowych wytycznych:
2. Zawsze upewnij się, że żywność nie przekroczyła daty ważności i jest dobrej jakości.
3. Najlepiej używać naturalnych owoców, ponieważ zawierają one najwięcej naturalnego cukru.
4. Nie należy używać przejrzałych lub gnijących owoców i warzyw. Jeśli żywność ma obite lub przebarwione części, przed suszeniem należy usunąć przebarwione fragmenty.
5. Niektóre owoce, takie jak jabłka, gruszki i morele, są wstępnie przetwarzane w celu spowolnienia utraty witamin i zapobiegania przebarwieniom. Zawsze dokładnie myj żywność, aby upewnić się, że nie zawiera brudu, bakterii i innych szkodliwych substancji.
6. Obieranie owoców i warzyw przed suszeniem jest opcjonalne. Skórka może stać się twarda podczas procesu suszenia, jednak decyzja należy do Ciebie.
7. Ze względu na różną konsystencję warzyw przed suszeniem może być konieczne ich gotowanie na parze/blanszowanie.
8. Nie należy umieszczać mokrych produktów na tacy. Przed suszeniem należy je dobrze

wysuszyć.

9. Jeśli niektóre produkty na tacach nie zostały wysuszone, zamień pozycję tac, przenosząc górne tace na dolne.

MONTAŻ SUSZARKI

1. Umieść urządzenie na gładkim, płaskim stole. Upewnij się, że przewód zasilający znajduje się w niewielkiej odległości od źródła zasilania.
2. Przygotuj i pokrój składniki zgodnie z instrukcją. Umieść je na tacach suszarki lub na arkuszach suszarki, zgodnie z wymaganiami. Upewnij się, że produkty są ułożone w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie między nimi krążyć. Nie przepelniaj tac.
3. Włącz główny wyłącznik zasilania elektrycznego.
4. Po zakończeniu użytkowania urządzenia wyłącz je, przestawiając przełącznik włączania/wyłączania w pozycję wyłączenia. Pozostaw produkty do ostygnięcia. Umieść suszone produkty w pojemniku i włóż do zamrażarki w celu przechowywania.
5. Odłącz urządzenie od zasilania.

TEST SUCHOŚCI

1. Owoce, jeśli są odpowiednio wysuszone, powinny mieć elastyczną i skórzastą konsystencję oraz niewielką wilgotność (poniżej 20%). Częstym problemem jest nadmierne suszenie owoców, co może prowadzić do pogorszenia smaku i zmniejszenia wartości odżywczej owoców.
2. Dlatego też, aby uzyskać najlepszy możliwy smak suszonych produktów spożywczych, należy przestrzegać odpowiedniego czasu suszenia.
3. Warzywa powinny być chrupiące i kruche, jednak różne warzywa mogą mieć różną konsystencję. Uwaga: Czas suszenia zależy od temperatury i wilgotności pomieszczenia, poziomu wilgotności produktów, grubości kawałków itp.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

1. Aby zachować jakość i smak produktu, bardzo ważne jest prawidłowe przechowywanie suszonej żywności. Należy upewnić się, że wszystkie suszone produkty spożywcze są przechowywane w chłodnym, ciemnym miejscu; im chłodniejsze miejsce przechowywania, tym dłużej zachowana zostanie optymalna jakość.
2. Jeśli to możliwe, przechowuj żywność w lodówce lub zamrażarce, alternatywnie możesz przechowywać suszoną żywność w chłodnym miejscu w domu.
3. Należy pamiętać, że światło może pogorszyć jakość i wartość odżywczą żywności.
4. Podczas przechowywania żywności zaleca się przechowywanie jej w szczelnej torbie lub szczelnym pojemniku.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

1. Wysoka zawartość cukru i kwasów w wielu owocach pozwala na ich dłuższe przechowywanie.
2. Przy prawidłowym pakowaniu i przechowywaniu większość owoców może zachować świeżość przez około 6 miesięcy, natomiast
3. Warzywa można przechowywać do około 3 miesięcy.
4. Nie należy spożywać owoców i warzyw, które wykazują oznaki psucia się.
5. W pierwszym tygodniu po wysuszeniu lepiej sprawdzić, czy w pojemniku nie ma wilgoci. Jeśli tak, oznacza to, że produkty nie są dobrze wysuszone i należy je ponownie wysuszyć.

SUSZENIE OWOCÓW

1. Umyj owoce.
2. Usuń pestki i odetnij zepsute części.
3. Pokrój na kawałki, które można swobodnie umieścić między sekcjami.
4. Aby owoce nie straciły koloru, można je zanurzyć w naturalnym soku z cytryny lub ananasa.
5. Jeśli chcesz, aby owoce miały przyjemny zapach, możesz dodać cynamon lub kokos.

SUSZENIE WARZYW

1. Umyj warzywa.
2. Usuń pestki i odetnij zepsute części.
3. Pokrój na kawałki, które można swobodnie umieścić między sekcjami.
4. Warzywa najlepiej gotować przez około 1-5 minut, a następnie włożyć do zimnej wody i wysuszyć.

PRZYGOTOWANIE SUSZONEJ WOŁOWINY

MARYNATA DO SUSZONEGO MIĘSA

1. Pokrój w poprzek włókien na paski o grubości około 1/8 cala.
2. Marynuj paski przez trzy godziny.

GOTOWANIE

1. Przygotuj garnek: wlej do dużego garnka tyle wody, aby całkowicie zanurzyć marynowane mięso. Doprowadź wodę do wrzenia na średnim ogniu.
2. Gotowanie mięsa: Dodaj marynowane paski mięsa do wrzącej wody (nie przepelniaj garnka — w razie potrzeby gotuj partiami). Zmniejsz ogień do małego, gotuj na wolnym ogniu i zbieraj pianę, która unosi się na powierzchni.
3. Sprawdź stopień ugotowania: gotuj przez 8–10 minut (cienkie paski) lub 12–15 minut (grubsze paski). Aby upewnić się, że mięso jest bezpieczne, wbij termometr do żywności w najgrubszą część paska — upewnij się, że temperatura wewnętrzna osiąga co najmniej 70°C.
4. Odcedź i ostudź: Użyj łyżki cedzakowej, aby przenieść ugotowane mięso do durszlaka. Oplucz lekko zimną wodą (aby zatrzymać gotowanie i usunąć pozostałości z powierzchni), a następnie dokładnie osusz papierowym ręcznikiem. Ten krok jest niezbędny — nadmiar wilgoci spowalnia suszenie i stwarza ryzyko rozwoju pleśni.

ODWADNIANIE

1. Rozgrzej suszarkę: ustaw temperaturę na 70°C.
2. Ułóż mięso: ułóż suszone paski mięsa w jednej warstwie na tacach suszarki. Upewnij się, że paski nie stykają się ze sobą — umożliwia to swobodny przepływ powietrza.
3. Suszenie mięsa:
4. Suszyć przez 8–15 godzin. Co godzinę sprawdzać konsystencję – gotowe mięso powinno być jędrne, lekko elastyczne i pozbawione wilgoci po ściśnięciu.
5. Ostudź i przechowuj: Wyłącz ogrzewanie i pozostaw suszone mięso do całkowitego ostygnięcia (30–60 minut) w temperaturze pokojowej. Po ostygnięciu przechowuj je w szczelnych pojemnikach (szklanych słoikach lub workach próżniowych) w chłodnym, suchym miejscu. W temperaturze pokojowej można je przechowywać przez 2–3 tygodnie, a w lodówce przez 2–3 miesiące.

6. HARMONOGRAM SUSZENIA OWOCÓW

Owoce	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas
Morela	Pokrój i usuń pestki	Miękki	13-28
Skórka pomarańczowa	Pokrój w długie paski	Kruche	8-16
Ananas (świeży)	Obierz i pokrój na kawałki lub kwadraty	Twardy	8-36
Ananas (konserwowy)	Odcedź sok i osusz	Miękki	8-36
Banan	Obierz i pokrój na okrągłe plasterki (grubość 3-4 mm)	Chrupiący	8-38
Winogrona	Nie trzeba kroić	Miękkie	8-26
Wiśnia	Nie trzeba usuwać pestek (można je usunąć, gdy wiśnia jest w połowie wysuszona)		8-12
Gruszka	Obierz ją i pokrój	Miękka	8-30
Figa	Pokrój	Twardy	8-26
Żurawina	Nie trzeba kroić	Miękkie	8-26
Brzoskwinia	Pokroić na 2 części i wyjąć pestkę, gdy owoce są w połowie wysuszone	Miękki	8-26

Daktyl	Wymij pestkę i pokrój na plasterki.	Twardy	8-26
Jabłko	Obierz, usuń gniazdo nasienne, pokrój w plasterki lub cząstki	Miękkie	8-12

7. TABELA CZASÓW SUSZENIA WARZYW

Owoce	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas
Karczoch	Pokroić w paski (grubość 3-4 mm)	Kruche	8-13
Bakłażan	Obierz i pokrój na kawałki (grubość 6-12 mm)	Kruche	8-18
Brokuły	Obierz i pokrój. Gotuj na parze przez około 3-5 minut.	Delikatne	8-20
Pieczarki	Pokrój je lub wysusz w całości (małe grzyby)	Twarde	8-14
Fasolka szparagowa	Pokrój i gotuj, aż staną się przezroczyste	Kruche	8-26
Kabaczki	Pokrój na plasterki (grubość 6 mm)	Kruche	8-18
Kapusta	Obierz i pokrój w paski (grubość 3 mm) Usuń głąb	Twarde	8-14
Brukselka	Pokrój łodygi na 2 części	Chrupiące	8-30
Kalafior	Gotować, aż zmięknie	Twarde	8-16
Ziemniak	Pokroić w plasterki, gotować przez około 8-10 minut	Chrupiące	8-30
Cebula	Pokrój w cienkie okrągłe plasterki	Chrupiąca	8-14
Marchew	Ugotuj do miękkości. Pokrój w paski lub plasterki.	Chrupiąca	8-14

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem sprawdź, czy urządzenie jest odłączone od zasilania i ostygło.
2. Oczyszczyć obudowę urządzenia za pomocą wilgotnej gąbki, a następnie wytrzeć do sucha.
3. Nie używaj metalowych szczotek, środków ściernych ani szorstkich środków czyszczących do czyszczenia urządzenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię.
4. Tace suszarki można myć w zmywarce.
5. Pod żadnym pozorem nie zanurzaj urządzenia głównego w wodzie ani żadnym innym płynie.
6. Przed przechowywaniem wyczyść urządzenie lekko wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.
7. Urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od wilgoci miejscu, najlepiej w oryginalnym opakowaniu.



1. **IMPORTANT:**

- **Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.**
- **Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră web www.sogo.es**
- **Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.**



2. **Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator**

GENERAL PRECAUTIONS

1. Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați sau depozitați aparatul în aer liber.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uniformă.
- Acest produs este destinat utilizării interioare, neindustriale, necomerciale și numai pentru uz casnic. Nu utilizați produsul în exterior sau în orice alt scop. Utilizarea incorectă sau manipularea necorespunzătoare poate cauza probleme în aparat și poate provoca vătămări utilizatorului.
- Unitatea trebuie să fie utilizată numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare coincide cu tensiunea rețelei.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
- Înainte de curățarea sau depozitarea aparatului, scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Dispozitivul nu este deconectat complet de la sursa de alimentare, chiar și după ce a fost oprit. Pentru a-l deconecta complet, deconectați-l de la priza de rețea.
- Aparatele nu sunt destinate funcționării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.



III. Restricții de utilizare pentru evitarea vătămarilor corporale

- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu amplasați și nu folosiți acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați și nu folosiți aparatul și cablul său de alimentare pe sau lângă suprafețe fierbinți (de exemplu, plăci de aragaz) sau flăcări deschise.
- Nu lăsați cablul de alimentare agățat de margini ascuțite și țineți-l departe de obiecte fierbinți și flăcări. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
- Nu scufundați carcasa, care conține componentele electrice și elementele de încălzire, în apă și nici nu o clătiți sub robinet.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producătorul aparatului poate duce la incendii, șocuri electrice sau vătămări corporale.
- Atunci când doriți să scoateți ștecherul din contactul de perete, vă rugăm să faceți acest lucru la ștecherul în sine și nu trăgând de cablu sau de aparatul în sine.
- Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că mâinile sunt uscate înainte de conectare sau deconectare.
- Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude, pe podele umede sau când atmosfera este umedă, există riscul de șoc electric.
- În timpul utilizării aparatului, asigurați-vă că cablul de alimentare nu poate fi prins sau strivit.
- Nu lăsați unitatea motorului, cablul sau ștecherul să se ude pentru a proteja împotriva riscului de șoc electric.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau mufa în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua de alimentare și duceți-l la un agent de service autorizat pentru reparații înainte de reutilizare.

- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are o scurgere.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.
- În caz de funcționare defectuoasă a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în orice mod, returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.
- În cazul unor probleme hardware, nu încercați să reparați singur produsul. Reparațiile trebuie să fie efectuate numai de tehnicieni calificați.



I III. Restricții de utilizare în cazul utilizării cu copii și bătrâni

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de la 8 ani în sus și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea într-un mod sigur și să înțeleagă pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii.
- Păstrați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul fără supraveghere.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau capacitățile mentale sau lipsa de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.



I IV. Instrucțiuni de urmat la utilizarea

- Nu utilizați aparatul mai mult de 40 de ore fără oprire. După ce aparatul a funcționat neîntrerupt timp de 40 de ore, opriți-l (comutatorul trebuie să fie în poziția „OFF”), deconectați-l de la priză și lăsați-l să se răcească.
- Țineți baza de alimentare departe de apă. Nu porniți aparatul dacă suprafețele sale sunt umede.
- Deconectați aparatul înainte de a-l curăța.
- Nu acoperiți aparatul.
- Asigurați-vă că aveți mâinile uscate înainte de a conecta sau deconecta aparatul.
- Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor cu acest aparat. Cu toate acestea, dacă este necesar să utilizați un prelungitor, asigurați-vă că acesta are o putere egală sau mai mare decât consumul de energie al aparatului, pentru a evita supraîncălzirea aparatului și a prelungitorului. Nu utilizați niciun alt aparat pe prelungitor. Nu așezați prelungitorul într-o poziție în care poate fi tras de copii sau animale sau peste care se poate călca.
- Nu așezați niciodată cablul de alimentare în apropierea sau în contact cu suprafața fierbinte a aparatului.
- Evitați să atingeți părțile metalice, deoarece acestea se încălzesc foarte tare.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Vă rugăm să consultați secțiunea de curățare și întreținere pentru detalii despre modul de curățare a suprafețelor aparatelor electrice care intră în contact cu alimentele.

3. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune	Frecvență	Putere
CA 220-240 V	50-60 Hz	245 W

Acest produs este în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826 în temeiul Directivei 2009/125/CE privind cerințele de proiectare ecologică.

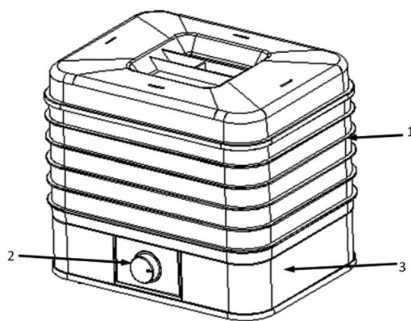
Consum de energie în modul oprit: 0.0W

Consum de energie în modul standby: 0.42W

Timpul după care produsul intră în modul oprit: N/A

4. DESCRIEREA PIESELOR

1. Tăvi reglabile
2. Buton de control al temperaturii
3. Corp



5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Curățați toate părțile aparatului cu o cârpă umedă. Tăvile reglabile pot fi spălate cu apă și săpun delicat.
2. Asigurați-vă că aparatul este uscat înainte de a încerca să deshidratați alimentele.
3. Asigurați-vă că toate părțile sunt montate corect și sunt în stare de funcționare.

FUNCȚIONARE

Uscarea alimentelor este o metodă eficientă de conservare a acestora.

Aerul cald, la o temperatură fixă controlabilă, circulă liber în interiorul aparatului între capacele superioare și inferioare, iar produsele situate în diferite secțiuni ale aparatului se usucă uniform, cu pierderi minime de vitamine. Cu ajutorul acestui aparat, vă puteți bucura de fructe, legume și ciuperci, fără a utiliza substanțe nesănătoase pentru conservare.

De asemenea, puteți usca flori, plante medicinale și prepara cereale cu ajutorul acestui aparat.

PREGĂTIREA ALIMENTELOR

1. Spre deosebire de fructele conservate, în timpul procesului de deshidratare nu se adaugă zahăr suplimentar (cu excepția cazului în care utilizatorul adaugă zahăr ca opțiune suplimentară, ceea ce poate produce uneori un gust amar). Este important să urmați aceste instrucțiuni de bază pentru a obține alimente de cea mai bună calitate:
2. Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt în termenul de valabilitate și de bună calitate.
3. Este recomandat să folosiți fructe naturale, deoarece acestea conțin cel mai mare conținut natural de zahăr.
4. Nu utilizați fructe și legume prea coapte sau putrezite. Dacă alimentele au părți lovite sau decolorate, îndepărtați secțiunea decolorată înainte de deshidratare.
5. Unele fructe, cum ar fi merele, perele și caisele, sunt pretratate pentru a încetini pierderea vitaminelor și pentru a preveni decolorarea. Spălați întotdeauna bine alimentele pentru a vă asigura că nu conțin murdărie, bacterii și alte substanțe dăunătoare.
6. Este opțional să curățați fructele și legumele de coajă înainte de a le usca. Coaja poate deveni dură în timpul procesului de uscare; totuși, acest lucru depinde de preferințele dvs. personale.
7. Poate fi necesar să fierbeți legumele în abur/să le opăriți înainte de uscare, datorită texturilor diferite ale legumelor.
8. Nu puneți produse umede în tavă. Asigurați-vă că le uscați bine înainte de a le deshidrata.

9. În cazul în care unele produse din tăvi nu s-au uscat, schimbați poziția tăvilor, mutând tăvile superioare pe cele inferioare.

ASAMBLAREA DESHIDRATORULUI

1. Așezați aparatul pe o masă netedă și plană. Asigurați-vă că cablul de alimentare se află la o distanță mică de sursa de alimentare electrică.
2. Pregătiți și tăiați ingredientele conform instrucțiunilor. Așezați-le pe tăvile de deshidratare sau pe foile de deshidratare, după cum este necesar. Asigurați-vă că așezați alimentele astfel încât aerul să circule liber între ele. Nu umpleți excesiv tăvile.
3. Porniți întrerupătorul principal al sursei de alimentare cu energie electrică.
4. Când ați terminat de utilizat aparatul, opriți-l mutând comutatorul de pornire/oprire în poziția oprit. Lăsați produsele să se răcească. Așezați alimentele uscate într-un recipient și puneți-le în congelator pentru a le conserva.
5. Deconectați aparatul de la priză.

TESTUL DE USCARE

1. Fructele, dacă sunt uscate corespunzător, ar trebui să aibă o textură flexibilă și pielească, cu un conținut redus de umiditate (mai puțin de 20%). O problemă frecventă este uscarea excesivă a fructelor, ceea ce poate duce la un gust neplăcut și la o valoare nutritivă redusă a fructelor.
2. Prin urmare, pentru a obține cel mai bun gust posibil din alimentele deshidratate, asigurați-vă că respectați timpul corect de uscare.
3. Legumele trebuie să fie crocante și fragile, însă textura diferă de la o legumă la alta.
Notă: Durata uscării depinde de temperatura și umiditatea camerei, de nivelul de umiditate al produselor, de grosimea bucăților etc.

DEPOZITAREA ALIMENTELOR

1. Este esențial să depozitați corect alimentele deshidratate pentru a menține calitatea și gustul produsului. Asigurați-vă că toate alimentele uscate sunt depozitate într-un loc răcoros și întunecat; cu cât alimentele sunt păstrate la o temperatură mai scăzută, cu atât vor fi menținute mai mult timp și la o calitate optimă.
2. Dacă este posibil, depozitați alimentele în frigider sau congelator; alternativ, puteți depozita alimentele uscate într-un loc răcoros din casa dumneavoastră.
3. Rețineți că lumina poate afecta calitatea și deteriorează valoarea nutrițională a alimentelor.
4. Când depozitați alimentele, se recomandă să le depozitați într-o pungă sigilată sau într-un recipient etanș.

Depozitarea alimentelor

1. Conținutul natural ridicat de zahăr și acid din multe fructe permite depozitarea acestora pentru perioade mai lungi de timp.
2. Când sunt ambalate și depozitate corect, majoritatea fructelor pot rezista aproximativ 6 luni, în timp ce
3. legumele pot fi păstrate până la aproximativ 3 luni.
4. Nu consumați fructe și legume care prezintă semne de deteriorare.
5. În prima săptămână după uscare, este bine să verificați dacă există umezeală în recipient. Dacă da, înseamnă că produsele nu sunt bine uscate și trebuie să le uscați din nou.

USCAREA FRUCTELOR

1. Spălați fructele.
2. Scoateți sâmburii și tăiați părțile stricate.
3. Tăiați-le în bucăți pe care le puteți așeza liber între compartimente.
4. Puteți pune fructele în suc natural de lămâie sau ananas pentru a nu se ofili.
5. Dacă doriți ca fructele să aibă un miros plăcut, puteți adăuga scorțișoară sau nucă de cocos.

USCAREA LEGUMELOR

1. Spălați legumele.
2. Scoateți sâmburii și tăiați părțile stricate.
3. Tăiați-le în bucăți pe care le puteți așeza liber între secțiuni.
4. Este mai bine să fierbeți legumele timp de aproximativ 1-5 minute, apoi să le puneți în apă rece și să le uscați.

PREPARAREA JERKY-ULUI DE VITĂ MARINATĂ PENTRU JERKY

1. Tăiați în fâșii de aproximativ 1/8 inch grosime.
2. Marinați fâșiile timp de trei ore.

FIERBERE

1. Pregătiți oala: turnați suficientă apă într-o oală mare pentru a acoperi complet carnea marinată. Aduceți apa la fierbere la foc mediu.
2. Gătiți carnea: adăugați fâșiile de carne marinate în apa clocotită (nu aglomerați oala — gătiți în mai multe reprize, dacă este necesar). Reduceți focul la minim, fierbeți la foc mic și îndepărtați spuma care se ridică la suprafață.
3. Verificați dacă este gata: fierbeți timp de 8-10 minute (fâșiile subțiri) sau 12-15 minute (fâșiile mai groase). Pentru a vă asigura că este sigură, introduceți un termometru pentru alimente în cea mai groasă parte a unei fâșii — asigurați-vă că temperatura internă ajunge la cel puțin 70 °.
4. Scurgeți și răciți: folosiți o lingură cu fante pentru a transfera carnea gătită într-o strecurătoare. Clătiți ușor cu apă rece (pentru a opri gătirea și a îndepărta reziduurile de la suprafață), apoi uscați bine cu prosoape de hârtie. Acest pas este esențial — umiditatea excesivă încetinește uscarea și riscă apariția mucegaiei.

DESHIDRATARE

1. Preîncălziți deshidratorul: setați temperatura la 70 °
2. Aranjați carnea: așezați fâșiile de carne uscată într-un singur strat pe tăvile deshidratorului. Asigurați-vă că fâșiile nu se ating între ele — acest lucru permite aerului să circule liber.
3. Uscarea cărnii:
4. Uscă timp de 8-15 ore. Verifică textura la fiecare oră – carnea finită trebuie să fie fermă, ușor flexibilă și fără umiditate când este strânsă.
5. Răciți și depozitați: Opiți încălzirea și lăsați carnea uscată să se răcească complet (30-60 de minute) la temperatura camerei. Odată răcită, depozitați-o în recipiente etanșe (borcane de sticlă sau pungi sigilate sub vid) și păstrați-o într-un loc răcoros și uscat. Se poate păstra 2-3 săptămâni la temperatura camerei sau 2-3 luni în frigider.

6. CALENDAR DE DESHIDRATARE A FRUCTELOR

Fructe	Pregătire	Starea după uscare	Durată
Cais	Se taie felii și se scoate sâmburele	Moale	13
Coajă de portocală	Tăiați-o în fâșii lungi	Fragil	8-16
Ananas (proaspăt)	Curățați-l și tăiați-l în bucăți sau pătrate	Tare	8-36
Ananas (conservat)	Se scurge sucul și se usucă	Moale	8-36
Banana	Curățați-o și tăiați-o în felii rotunde (grosime 3-4 mm)	Crocant	8-38
Struguri	Nu este nevoie să-l tăiați	Moale	8-26
Cireșe	Nu este necesar să scoateți sâmburele (îl puteți scoate când cireșele sunt pe jumătate uscate)		8-12
Pere	Curățați-l și tăiați-l felii	Moale	8-30
Smochin	Se feliază	Tare	8-26
Merișor	Nu este nevoie să se taie	Moale	8-26
Piersică	Se taie în 2 bucăți și se scoate sâmburele când fructele sunt pe jumătate uscate	Moale	8-26

Fructe de curmal	Scoateți sâmburele și tăiați-l felii.	Tare	8-26
Măr	Curățați-l de coajă, scoateți miezul, tăiați-l în felii rotunde sau în segmente	Moale	8-12

7. TABEL DE DESHIDRATARE A LEGUMELOR

Fruct	Pregătire	Starea după uscare	Durată
Anghinare	Se taie în fâșii (grosime 3-4 mm)	Fragil	8
Vânătă	Se curăță și se taie în bucăți (grosime 6-12 mm)	Fragil	8-18
Broccoli	Curățați-l și tăiați-l. Gătiți-l la abur timp de aproximativ 3-5 minute.	Fragil	8-20
Ciuperci	Tăiați-le pentru a le usca întregi (ciuperci mici)	Tare	8-14
Fasole verde	Tăiați-le și fierbeți-le până devin transparente	Fragil	8-26
Dovlecei	Tăiați-le în bucăți (grosime de 6 mm)	Fragil	8-18
Varza	Curățați-l și tăiați-l în fâșii (grosime de 3 mm) Scoateți miezul	Tare	8-14
Varza de Bruxelles	Tăiați tulpinile în 2 bucăți	Crocant	8
Conopidă	Fierbeți până se înmoaie	Tare	8-16
Cartof	Se taie felii, se fierbe aproximativ 8-10 minute	Crocant	8-30
Ceapă	Se taie în felii subțiri rotunde	Crocantă	8-14
Morcov	Fierbeți până se înmoaie. Tăiați-l julienne sau felii rotunde	Crocant	8-14

8. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de curățare, verificați dacă aparatul este deconectat de la priză și s-a răcit.
- Curățați corpul aparatului cu ajutorul unui burete umed, apoi ștergeți-l până se usucă.
- Nu utilizați perii metalice, produse de curățare abrazive și rigide pentru curățarea aparatului, deoarece acestea pot deteriora suprafața.
- Tăvile deshidratorului pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Nu scufundați sub nicio formă unitatea principală în apă sau în orice alt lichid.
- Curățați cu o cârpă ușor umezită și uscați bine înainte de depozitare.
- Depozitați aparatul într-un mediu curat, fără umezeală, de preferință în ambalajul original.



1. **ВАЖЛИВО:**

- Завжди уважно читайте інструкцію з експлуатації перед використанням.
- Цей посібник можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.



2. Інструкція з техніки безпеки для користувача

GENERAL PRECAUTIONS

I. Загальні заходи безпеки під час використання електрообладнання

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім тих, що описані в цьому посібнику.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Завжди встановлюйте прилад на плоскій і рівній поверхні.
- Цей виріб призначений для використання в приміщенні, непромислового, некомерційного і тільки для домашнього використання. Не використовуйте його на вулиці або для будь-яких інших цілей. Неправильне використання або неналежне поводження може викликати проблеми в роботі приладу і призвести до травмування користувача.
- Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок неправильного використання або неналежного поводження.
- Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що напруга, вказана на заводській табличці, відповідає напрузі мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Пильний нагляд необхідний, коли будь-яким приладом користуються діти або перебувають поруч з ним.
- Перед чищенням або зберіганням приладу завжди відключайте його від електромережі та дайте йому охолонути.
- Прилад не від'єднаний від джерела живлення повністю, навіть після того, як він був вимкнений. Щоб повністю від'єднати його, витягніть вилку з розетки.
- Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування



II. Обмеження у використанні для уникнення травм

- Не розміщуйте та не використовуйте прилад поблизу джерел води.
- Не розміщуйте і не використовуйте прилад та його шнур живлення на гарячих поверхнях (наприклад, плитах) або поблизу них, а також поблизу відкритого полум'я.
- Не залишайте шнур живлення звисати з гострих країв і тримайте подалі від гарячих предметів і полум'я. Не намотуйте шнур навколо приладу і не згинайте його.
- Не занурюйте корпус, що містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду та не промивайте його під краном.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Якщо ви хочете від'єднати вилку від розетки, будь ласка, робіть це за саму вилку, а не тягніть за кабель або сам прилад.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж вставляти або витягувати вилку з розетки.
- Не використовуйте прилад мокрими руками, на вологій підлозі або у вологому приміщенні - існує ризик ураження електричним струмом.
- Під час використання приладу слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не зачепився і не був затиснутий.
- Не допускайте намокання блоку двигуна, шнура або вилки, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- Ніколи не занурюйте прилад або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину. У

разі падіння приладу у воду негайно відключіть його від електромережі та віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту перед повторним використанням.

- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або протікання.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура, щоб уникнути небезпеки, його заміна повинна виконуватися тільки виробником, його сервісним агентом або особами, які мають відповідну кваліфікацію.
- У разі несправності приладу або якщо він був пошкоджений будь-яким чином, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.
- У разі виникнення апаратних проблем не намагайтеся відремонтувати виріб самостійно. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованими фахівцями



III. Обмеження щодо використання з дітьми та людьми похилого віку

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше та особами
- з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом
- знань, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання
- безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти повинні перебувати під наглядом, щоб переконатися, що вони не граються з приладом.
- Діти не повинні виконувати чищення та технічне обслуговування приладу.
- Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.
- Прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не
- якщо вони не перебувають під наглядом або не проінструктовані.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Цей прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатнім досвідом і знаннями, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку.



IV. Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання приладу

- Не використовуйте прилад безперервно більше 40 годин. Після 40 годин безперервної роботи вимкніть прилад (перемикач повинен бути в положенні «OFF»), від'єднайте прилад від мережі та дайте йому охолонути.
- Тримайте базу живлення подалі від води. Не вмикайте прилад, якщо його поверхні мокрі.
- Перед чищенням приладу від'єднайте його від мережі.
- Не накривайте прилад.
- Перед підключенням або відключенням переконайтеся, що ваші руки сухі.
- Не рекомендується використовувати подовжувач з цим приладом. Однак, якщо необхідно використовувати подовжувач, переконайтеся, що його потужність дорівнює або перевищує потужність приладу, щоб уникнути перегріву приладу та подовжувача. Не використовуйте подовжувач для підключення інших приладів. Не розміщуйте подовжувач у місці, де діти або тварини можуть за нього потягнути або де можна за нього спіткнутися.
- Ніколи не кладіть шнур живлення поблизу гарячої поверхні приладу або в контакт з нею.
- Уникайте дотику до металевих частин, оскільки вони сильно нагріваються.

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Детальну інформацію про те, як чистити поверхні електроприладів, що контактують з харчовими продуктами, див. у розділі «Чищення та технічне обслуговування».

3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	Частота	Потужність
220–240 В змінного струму	50-60 Гц	245 Вт

Цей виріб відповідає регламенту ЄС 2023/826 згідно з директивою 2009/125/ЄС про вимоги до екодизайну.

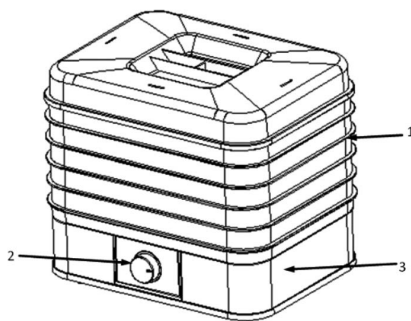
Енергоспоживання у вимкненому режимі: 0.0W

Енергоспоживання в режимі очікування: 0.42W

Час, через який виріб переходить у режим вимкнення: N/A

4. ОПИС ДЕТАЛЕЙ

1. Регульовані лотки
2. Регулятор температури
3. Корпус



5. ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Очистіть всі частини приладу вологою ганчіркою. Регульовані лотки можна мити м'яким милом і водою.
2. Перед початком сушіння продуктів переконайтеся, що прилад сухий.
3. Переконайтеся, що всі частини правильно встановлені та знаходяться в робочому стані.

ФУНКЦІОНУВАННЯ

Сушіння продуктів є ефективним способом їх консервації.

Тепле повітря з фіксованою регульованою температурою вільно циркулює всередині приладу між верхньою і нижньою кришками, а продукти, розташовані в різних секціях приладу, сушаться рівномірно з мінімальною втратою вітамінів. Завдяки цьому ви можете насолоджуватися фруктами, овочами та грибами, не використовуючи шкідливі для здоров'я речовини для консервування. За допомогою цього приладу ви також можете сушити квіти, лікарські рослини та готувати зернові.

ПІДГОТОВКА ПРОДУКТІВ

1. На відміну від консервованих фруктів, під час процесу дегідратації не додається додатковий цукор (якщо тільки користувач не додає цукор як додатковий інгредієнт, що іноді може спричинити гіркий смак). Для отримання продуктів найвищої якості важливо дотримуватися таких основних рекомендацій:
2. Завжди переконайтеся, що продукти не просточені та мають хорошу якість.
3. Найкраще використовувати натуральні фрукти, оскільки вони містять найбільшу кількість природного цукру.
4. Не використовуйте перестиглі або гнилі фрукти та овочі. Якщо продукти мають пошкоджені або знебарвлені ділянки, видаліть їх перед дегідратацією.
5. Деякі фрукти, такі як яблука, груші та абрикоси, попередньо обробляють, щоб уповільнити втрату вітамінів і запобігти зміні кольору. Завжди ретельно мийте продукти, щоб переконаватися, що вони не містять бруду, бактерій та інших шкідливих речовин.
6. Перед сушінням фрукти та овочі можна очистити від шкірки. Під час сушіння шкірка може стати жорсткою, однак це залежить від ваших особистих уподобань.
7. Можливо, перед сушінням овочі доведеться пропарити/бланшувати, це пов'язано з різною

- текстурою овочів.
- Не кладіть вологі продукти на піддон. Перед сушінням переконайтеся, що вони добре просушені.
 - Якщо деякі продукти на лотках не висохли, поміняйте лотки місцями: верхні лотки поставте на нижній рівень.

ЗБІРКА СУШАРКИ

- Поставте прилад на рівний, плоский стіл. Переконайтеся, що шнур живлення знаходиться на невеликій відстані від джерела електроживлення.
- Підготуйте та наріжте інгредієнти відповідно до інструкцій. Покладіть їх на лотки для сушіння або на листи сушилки, як потрібно. Переконайтеся, що продукти розміщені таким чином, щоб повітря могло вільно циркулювати між ними. Не переповнюйте лотки.
- Увімкніть головний вимикач електроживлення.
- Після закінчення використання приладу вимкніть його, перевіривши вимикач у положення «Вимкнено». Дайте продуктам охолонути. Помістіть висушені продукти в контейнер і покладіть його в морозильну камеру для зберігання.
- Вийміть вилку приладу з розетки.

ТЕСТ НА СУХІСТЬ

- Правильно висушені фрукти повинні мати гнучку і шкірясту текстуру з невеликою кількістю вологи (менше 20%). Часто трапляється, що люди пересушують фрукти, що може призвести до погіршення смаку і зниження поживної цінності фруктів.
- Тому, щоб досягти найкращого смаку зневоднених продуктів, слід дотримуватися правильного часу сушіння.
- Овочі повинні бути хрусткими і ламкими, однак різні овочі можуть відрізнятися за текстурою. Примітка: Тривалість сушіння залежить від температури та вологості приміщення, рівня вологості продуктів, товщини шматків тощо.

ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ

- Для збереження якості та смаку продукту дуже важливо правильно зберігати зневоднені продукти. Переконайтеся, що всі сушені продукти зберігаються в прохолодному темному місці; чим прохолодніше зберігаються продукти, тим довше вони зберігають оптимальну якість.
- Якщо це можливо, зберігайте продукти в холодильнику або морозильній камері, або ж ви можете зберігати сушені продукти в прохолодному місці у вашому домі.
- Майте на увазі, що світло може погіршити якість і поживні властивості продуктів.
- При зберіганні продуктів рекомендується зберігати їх у герметичному пакеті або щільному контейнері.

ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ

- Високий вміст цукру та кислоти, що міститься в багатьох фруктах, дозволяє зберігати їх протягом тривалого часу.
- При правильному пакуванні та зберіганні більшість фруктів можуть зберігатися близько 6 місяців, тоді як
- овочі можуть зберігатися до 3 місяців.
- Не вживайте фрукти та овочі, які мають ознаки псування.
- Протягом першого тижня після сушіння краще перевірити, чи немає вологи в контейнері. Якщо є, це означає, що продукти не просушені добре, і їх слід досушити ще раз.

СУШІННЯ ФРУКТІВ

- Помийте фрукти.
- Вийміть кісточки і відріжте зіпсовані частини.
- Наріжте на шматочки, які можна вільно розмістити між секціями.
- Щоб фрукти не втратили колір, можна покласти їх у натуральний лимонний або ананасовий сік.
- Якщо ви хочете, щоб фрукти мали приємний запах, можете додати корицю або кокос.

СУШІННЯ ОВОЧІВ

- Помийте овочі.
- Видаліть кісточки і зріжте зіпсовані частини.
- Наріжте на шматочки, які можна вільно розмістити між секціями.
- Краще проварити овочі протягом 1-5 хвилин, а потім покласти їх у холодну воду і висушити.

ПРИГОТУВАННЯ В'ЯЛеної ЯЛОВИЧНИИ МАРИНАД ДЛЯ В'ЯЛеноГО М'ЯСА

1. Наріжте поперек волокон на смужки товщиною приблизно 1/8 дюйма.
2. Маринуйте смужки протягом трьох годин.

ВАРІННЯ

1. Підготуйте каструлю: налейте у велику каструлю достатню кількість води, щоб повністю занурити мариноване м'ясо. Доведіть воду до легкого кипіння на середньому вогні.
2. Варіть м'ясо: додайте мариновані смужки м'яса в киплячу воду (не переповнюйте каструлю — якщо потрібно, варіть порціями). Зменшіть вогонь до мінімуму, варіть на повільному вогні і знімайте піну, що піднімається на поверхню.
3. Перевірте готовність: варіть 8-10 хвилин (тонкі смужки) або 12-15 хвилин (товсті смужки). Щоб переконатися в безпечності, вставте харчовий термометр у найтовстішу частину смужки — переконайтеся, що внутрішня температура досягла щонайменше 70 °.
4. Злийте воду і охолодіть: за допомогою шумівки перекладіть готове м'ясо в друшляк. Злегка промийте холодною водою (щоб зупинити приготування і видалити залишки з поверхні), а потім ретельно висушіть паперовими рушниками. Цей крок є дуже важливим — надмірна волога уповільнює сушіння і створює ризик появи цвілі.

ЗНЕВОДНЕННЯ

1. Розігрійте дегідратор: встановіть температуру 70 °.
2. Розкладіть м'ясо: розкладіть сушені смужки м'яса в один шар на лотках дегідратора. Переконайтеся, що смужки не торкаються одна одної — це дозволяє повітрю вільно циркулювати.
3. Висушіть м'ясо:
4. Сушіть протягом 8-15 годин. Кожну годину перевіряйте текстуру — готове м'ясо має бути твердим, злегка гнучким і не містити вологи при стисканні.
5. Охолодіть і зберігайте: Вимкніть нагрів і дайте сушеному м'ясу повністю охолонути (30-60 хвилин) при кімнатній температурі. Після охолодження зберігайте його в герметичних контейнерах (скляних банках або вакуумних пакетах) у прохолодному, сухому місці. Воно може зберігатися 2-3 тижні при кімнатній температурі або 2-3 місяці в холодильнику.

6. ГРАФІК ВИСУШУВАННЯ ФРУКТІВ

Фрукти	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість
Абрикос	Нарізати і видалити кісточку	М'який	13
Апельсинова шкірка	Наріжте довгими смужками	Крихкий	8
Ананас (свіжий)	Очистіть і наріжте шматочками або квадратами	Твердий	8
Ананас (консервованний)	Злийте сік і висушіть	М'який	8-36
Банан	Очистіть і наріжте круглими шматочками (товщиною 3-4 мм)	Хрусткий	8-38
Виноград	Не потрібно різати	М'який	8-26
Вишня	Не потрібно видаляти кісточку (її можна видалити, коли вишня наполовину висохне)		8-12
Груша	Очистіть її та наріжте	М'яка	8-30
Інжир	Нарізати	Твердий	8-26
Журавлина	Не потрібно різати	М'яка	8-26

Персик	Розрізати на 2 частини і видалити кісточку, коли фрукти наполовину висушені	М'який	8-26
Фініки	Вийміть кісточку і наріжте	Тверді	8-26
Яблуко	Очистіть, видаліть серцевину, наріжте кружечками або часточками	М'яке	8-12

7. ТАБЛИЦЯ ЧАСУ ВИСУШУВАННЯ ОВОЧІВ

Фрукти	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість
Артишок	Нарізати смужками (товщиною 3-4 мм)	Крихий	8
Баклажан	Очистіть його і наріжте на шматочки (товщиною 6-12 мм)	Крихий	8-18
Броколі	Очистіть і наріжте. Готуйте на пару протягом 3-5 хвилин.	Тендітний	8-20
Гриби	Нарізати або сушити цілими (маленькі гриби)	Тверді	8
Зелена квасоля	Нарізати і варити до прозорості	Крихі	8-26
Кабачки	Нарізати шматочками (товщиною 6 мм)	Крихий	8-18
Капуста	Очистіть і наріжте соломкою (товщиною 3 мм) Видаліть серцевину	Тверда	8-14
Брюссельська капуста	Наріжте стебла на 2 частини	Хрусткі	8
Цвітна капуста	Варити до м'якості	Тверді	8-16
Картопля	Нарізати, варити приблизно 8-10 хвилин	Хрусткий	8-30
Цибуля	Нарізати тонкими круглими шматочками	Хрусткий	8-14
Морква	Відваріть до м'якості. Наріжте соломкою або кружечками	Хрусткий	8-14

8. ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед чищенням переконайтеся, що прилад відключений від мережі та охолонув.
2. Очистіть корпус приладу за допомогою вологої губки, а потім витріть насухо.
3. Не використовуйте металеві щітки, абразивні та жорсткі засоби для чищення приладу, оскільки це може пошкодити поверхню.
4. Лотки дегідратора можна мити в посудомийній машині.
5. Ні в якому разі не занурюйте основний блок у воду або будь-яку іншу рідину.
6. Очистіть прилад злегка вологою ганчіркою і ретельно висушіть перед зберіганням.
7. Зберігайте прилад у чистому, сухому місці, бажано в оригінальній упаковці.



1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Πάντα να διαβάζετε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη χρήση.
- Αυτό το εγχειρίδιο μπορεί να μεταφορτωθεί από την ιστοσελίδα μας www.sogo.es
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.



2. Οδηγίες ασφαλείας για τον χρήστη

ΓΕΝΙΚΕΣ
ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

I. Γενικές προφυλάξεις κατά τη χρήση ηλεκτρικού εξοπλισμού

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη και ομαλή επιφάνεια.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται για εσωτερική, μη βιομηχανική, μη εμπορική και μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους ή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό. Η κακή χρήση ή ο ακατάλληλος χειρισμός μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στη συσκευή και να προκαλέσει τραυματισμό στον χρήστη.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τους προβλεπόμενους σκοπούς. Δεν αναλαμβάνεται καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση ή λανθασμένο χειρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι ενεργοποιημένη.
- Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
- Πριν καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε πάντα το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- Η συσκευή δεν αποσυνδέεται πλήρως από την πηγή τροφοδοσίας, ακόμη και μετά την απενεργοποίησή της. Για να την αποσυνδέσετε πλήρως, αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- Οι συσκευές δεν προορίζονται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.



II. Περιορισμοί χρήσης για την αποφυγή τραυματισμών

- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές νερού.
- Μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της πάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες (π.χ. εστίες κουζίνας) ή ανοιχτές φλόγες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από αιχμηρές άκρες και κρατήστε το μακριά από καυτά αντικείμενα και φλόγες. Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από τη συσκευή και μην το λυγίζετε.
- Μην βυθίζετε το περιβλήμα, το οποίο περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα και τα θερμοαντικείμενα, σε νερό, ούτε το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό ατόμων.
- Όταν θέλετε να αφαιρέσετε το φις από την πρίζα, κάντε το από το ίδιο το φις και όχι τραβώντας το καλώδιο ή την ίδια τη συσκευή.
- Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά πριν συνδέσετε ή αποσυνδέσετε το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια, σε υγρά δάπεδα ή όταν η ατμόσφαιρα είναι υγρή, καθώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Κατά τη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει πιαστεί ή συμπιεστεί.
- Μην αφήνετε τον κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή ή το βύσμα σε νερό ή άλλο υγρό. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο νερό, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος και μεταφέρετέ την σε εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις για επισκευή πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει στο πάτωμα, αν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή αν

έχει διαρροή.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το βύσμα είναι κατεστραμμένα. Σε περίπτωση που το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Σε περίπτωση δυσλειτουργίας της συσκευής ή εάν έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά, επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
- Σε περίπτωση προβλημάτων υλικού, μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας. Οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένους τεχνικούς.



III. Περιορισμοί χρήσης όταν χρησιμοποιείται από παιδιά και ηλικιωμένους

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και υπό την επίβλεψη ενήλικα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.



IV. Οδηγίες που πρέπει να ακολουθείτε κατά τη χρήση της συσκευής

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 40 ώρες χωρίς διακοπή. Αφού ολοκληρώσετε τη συνεχή λειτουργία της συσκευής για 40 ώρες, απενεργοποιήστε τη συσκευή (ο διακόπτης πρέπει να βρίσκεται στη θέση «OFF»), αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
- Κρατήστε τη βάση τροφοδοσίας μακριά από το νερό. Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν οι επιφάνειές της είναι υγρές.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή πριν την καθαρίσετε.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά πριν συνδέσετε ή αποσυνδέσετε το καλώδιο.
- Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου προέκτασης με αυτή τη συσκευή. Ωστόσο, εάν είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε καλώδιο προέκτασης, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο προέκτασης είναι ίσο ή μεγαλύτερο από την κατανάλωση ισχύος της συσκευής, για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής και του καλωδίου προέκτασης. Μην χρησιμοποιείτε καμία άλλη συσκευή στο καλώδιο προέκτασης. Μην τοποθετείτε το καλώδιο προέκτασης σε θέση όπου μπορεί να τραβηχτεί από παιδιά ή ζώα ή να προκαλέσει πτώση.
- Ποτέ μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά ή σε επαφή με την καυτή επιφάνεια της συσκευής.
- Αποφύγετε να αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη, καθώς γίνονται πολύ ζεστά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ανατρέξτε στην ενότητα καθαρισμού και συντήρησης για λεπτομέρειες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών των ηλεκτρικών συσκευών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

3. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τάση	Συχνότητα	Ισχύς
220-240 V AC	50-60Hz	245W

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τον Κανονισμό 2023/826 της ΕΕ, όπως τροποποιήθηκε από την Οδηγία 2009/125/ΕΚ, σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού.

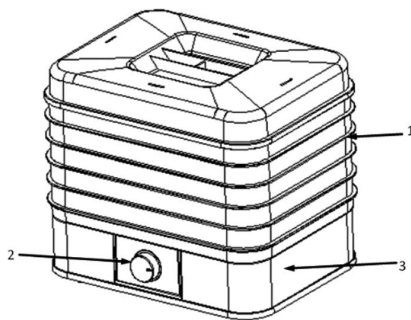
Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση απενεργοποίησης: 0.0W

Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής: 0.42W

Χρόνος μετά τον οποίο το προϊόν μεταβαίνει σε κατάσταση απενεργοποίησης: N/A

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

1. Ρυθμιζόμενοι δίσκοι
2. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας
3. Σώμα



5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Καθαρίστε όλα τα μέρη της συσκευής με ένα υγρό πανί. Μπορείτε να πλύνετε τους ρυθμιζόμενους δίσκους με ήπιο σαπούνι και νερό.
2. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι στεγνή πριν επιχειρήσετε να αφυδατώσετε τρόφιμα.
3. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι σωστά τοποθετημένα και σε καλή κατάσταση λειτουργίας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η ξήρανση των τροφίμων είναι ένας αποτελεσματικός τρόπος συντήρησής τους.

Ζεστός αέρας σταθερής θερμοκρασίας που μπορεί να ρυθμιστεί κυκλοφορεί ελεύθερα μέσα στη συσκευή μεταξύ του άνω και του κάτω καπακιού και τα προϊόντα που βρίσκονται στα διάφορα τμήματα της συσκευής αποξηραίνονται ομοιόμορφα με ελάχιστη απώλεια βιταμινών. Με αυτή τη διαδικασία μπορείτε να απολαύσετε φρούτα, λαχανικά και μανιτάρια, χωρίς να χρησιμοποιείτε ανθυγιεινές ουσίες για τη συντήρησή τους. Μπορείτε επίσης να αποξηράνετε λουλούδια, φαρμακευτικά φυτά και να προετοιμάσετε δημητριακά με τη βοήθεια αυτής της συσκευής.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Σε αντίθεση με τα κονσερβοποιημένα φρούτα, κατά τη διαδικασία αφυδάτωσης δεν προστίθεται επιπλέον ζάχαρη (εκτός αν ο χρήστης προσθέσει ζάχαρη ως προαιρετικό πρόσθετο, κάτι που μερικές φορές μπορεί να προκαλέσει πικρή γεύση). Είναι σημαντικό να ακολουθείτε αυτές τις βασικές οδηγίες για να παράγετε τρόφιμα της καλύτερης ποιότητας.
2. Βεβαιωθείτε πάντα ότι τα τρόφιμα είναι εντός της ημερομηνίας λήξης και καλής ποιότητας.
3. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε φυσικά φρούτα, καθώς περιέχουν την υψηλότερη περιεκτικότητα σε φυσική ζάχαρη.
4. Μην χρησιμοποιείτε υπερώριμα ή σάπια φρούτα και λαχανικά. Εάν τα τρόφιμα έχουν μελανιές ή αποχρωματισμένα μέρη, αφαιρέστε τα αποχρωματισμένα τμήματα πριν από την αφυδάτωση.
5. Ορισμένα φρούτα, όπως τα μήλα, τα αχλάδια και τα βερύκοκα, υποβάλλονται σε προεπεξεργασία για να επιβραδυνθεί η απώλεια βιταμινών και να αποφευχθεί ο αποχρωματισμός. Πλένετε πάντα καλά τα τρόφιμα για να βεβαιωθείτε ότι δεν περιέχουν βρωμιά, βακτήρια και άλλες επιβλαβείς ουσίες.
6. Είναι προαιρετικό να ξεφλουδίζετε τα φρούτα και τα λαχανικά πριν τα αποξηράνετε. Η φλούδα μπορεί να γίνει σκληρή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αποξηράνσης, ωστόσο αυτό εξαρτάται από τις προσωπικές σας προτιμήσεις.
7. Μπορεί να είναι απαραίτητο να βράσετε/μπλανσάρετε τα λαχανικά πριν τα αποξηράνετε, λόγω της

8. Μην τοποθετείτε υγρά προϊόντα στο δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι τα έχετε στεγνώσει καλά πριν τα αφυδατώσετε.
9. Σε περίπτωση που κάποια προϊόντα δεν έχουν αποξηρανθεί, αλλάξτε τη θέση των δίσκων, τοποθετώντας τους άνω δίσκους στους κάτω δίσκους.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΞΗΡΑΝΤΗΡΑ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε ένα λείο, επίπεδο τραπέζι. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας βρίσκεται σε μικρή απόσταση από την πρίζα.
2. Προετοιμάστε και κόψτε τα συστατικά σύμφωνα με τις οδηγίες. Τοποθετήστε τα στους δίσκους αφυδάτωσης ή στα φύλλα του αφυγραντήρα, όπως απαιτείται. Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τα τρόφιμα με τέτοιο τρόπο ώστε να κυκλοφορεί ελεύθερα ο αέρας μεταξύ τους. Μην γεμίζετε υπερβολικά τους δίσκους.
3. Ενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη της παροχής ρεύματος.
4. Όταν τελειώσετε τη χρήση της συσκευής, απενεργοποιήστε την μετακινώντας το διακόπτη on/off στη θέση off. Αφήστε τα προϊόντα να κρυώσουν. Τοποθετήστε τα αποξηραμένα τρόφιμα σε ένα δοχείο και βάλτε τα στην κατάψυξη για να τα συντηρήσετε.
5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

ΔΟΚΙΜΗ ΞΗΡΟΤΗΤΑΣ

1. Τα φρούτα, εάν έχουν αποξηρανθεί σωστά, πρέπει να έχουν εύκαμπτη και δερμάτινη υφή με λίγη υγρασία (λιγότερο από 20%). Συχνό πρόβλημα είναι η υπερβολική αποξήρανση των φρούτων, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε κακή γεύση και μείωση της θρεπτικής αξίας των φρούτων.
2. Επομένως, για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή γεύση από τα αφυδατωμένα τρόφιμα, βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τον σωστό χρόνο ξήρανσης.
3. Τα λαχανικά πρέπει να είναι μαλακά και εύθραυστα, ωστόσο η υφή μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το είδος του λαχανικού.
Σημείωση: Η διάρκεια της ξήρανσης εξαρτάται από τη θερμοκρασία και την υγρασία του χώρου, το επίπεδο υγρασίας των προϊόντων, το πάχος των κομματιών κ.λπ.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Είναι ζωτικής σημασίας να αποθηκεύετε σωστά τα αφυδατωμένα τρόφιμα, προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα και η γεύση του προϊόντος. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα αποξηραμένα τρόφιμα αποθηκεύονται σε δροσερό και σκοτεινό μέρος. Όσο πιο δροσερά διατηρούνται τα τρόφιμα, τόσο περισσότερο καιρό θα διατηρηθεί η βέλτιστη ποιότητά τους.
2. Εάν είναι δυνατόν, αποθηκεύστε τα τρόφιμα σε ψυγείο ή καταψύκτη. Εναλλακτικά, μπορείτε να αποθηκεύσετε τα αποξηραμένα τρόφιμα σε δροσερό μέρος στο σπίτι σας.
3. Λάβετε υπόψη ότι το φως μπορεί να βλάψει την ποιότητα και να αλλοιώσει τη θρεπτική αξία των τροφίμων.
4. Κατά την αποθήκευση των τροφίμων, συνιστάται να τα αποθηκεύετε σε σφραγισμένη σακούλα ή σε αεροστεγές δοχείο.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Η φυσικά υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη και οξύτητα που περιέχουν πολλά φρούτα επιτρέπει την αποθήκευσή τους για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα.
2. Όταν συσκευάζονται και αποθηκεύονται σωστά, τα περισσότερα φρούτα μπορούν να διατηρηθούν για περίπου 6 μήνες, ενώ
3. τα λαχανικά μπορούν να αποθηκευτούν για περίπου 3 μήνες.
4. Μην καταναλώνετε φρούτα και λαχανικά που παρουσιάζουν σημάδια αλλοίωσης.
5. Κατά τη διάρκεια της πρώτης εβδομάδας μετά την ξήρανση, είναι καλύτερο να ελέγχετε αν υπάρχει υγρασία στο δοχείο. Εάν ναι, αυτό σημαίνει ότι τα προϊόντα δεν έχουν στεγνώσει καλά και πρέπει να τα ξαναστεγνώσετε.

ΞΗΡΑΝΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ

1. Πλύνετε τα φρούτα.
2. Αφαιρέστε τον πυρήνα και κόψτε τα χαλασμένα μέρη.
3. Κόψτε τα σε κομμάτια που μπορείτε να τοποθετήσετε ελεύθερα μεταξύ των τμημάτων.
4. Μπορείτε να βυθίσετε τα φρούτα σε φυσικό χυμό λεμονιού ή ανανά για να μην ξεθωριάσουν.
5. Αν θέλετε τα φρούτα σας να έχουν ευχάριστη μυρωδιά, μπορείτε να προσθέσετε κανέλα ή καρύδα.

ΞΗΡΑΝΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

1. Πλύνετε τα λαχανικά.
2. Αφαιρέστε τα κουκούτσια και κόψτε τα χαλασμένα μέρη.
3. Κόψτε τα σε κομμάτια που μπορείτε να τοποθετήσετε ελεύθερα μεταξύ των τμημάτων.
4. Είναι προτιμότερο να βράσετε τα λαχανικά για περίπου 1-5 λεπτά και στη συνέχεια να τα βάλετε σε κρύο νερό και μετά να τα στεγνώσετε.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟΥ ΒΟΕΙΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΑΡΙΝΑΔΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΣΤΟ

1. Κόψτε το κρέας σε λωρίδες πάχους περίπου 1/8 ίντσας.
2. Μαρινάρετε τις λωρίδες για τρεις ώρες.

ΒΡΑΣΙΜΟ

1. Προετοιμάστε την κατσαρόλα: Ρίξτε αρκετό νερό σε μια μεγάλη κατσαρόλα ώστε να καλύψει πλήρως το μαριναρισμένο κρέας. Βράστε το νερό σε μέτρια φωτιά.
2. Μαγειρέψτε το κρέας: Προσθέστε τις μαριναρισμένες λωρίδες κρέατος στο βραστό νερό (μην το γεμίσετε υπερβολικά — μαγειρέψτε σε δόσεις αν χρειαστεί). Μειώστε τη φωτιά σε χαμηλή, σιγοβράστε και αφαιρέστε τον αφρό που ανεβαίνει στην επιφάνεια.
3. Ελέγξτε αν είναι έτοιμο: Βράστε για 8-10 λεπτά (λεπτές λωρίδες) ή 12-15 λεπτά (παχύτερες λωρίδες). Για να βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλές, εισάγετε ένα θερμόμετρο τροφίμων στο παχύτερο μέρος μιας λωρίδας — βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική θερμοκρασία φτάνει τουλάχιστον τους 70 °.
4. Στραγγίστε και κρυώστε: Χρησιμοποιήστε μια τρυπητή κουτάλα για να μεταφέρετε το μαγειρεμένο κρέας σε ένα σουρωτήρι. Ξεπλύνετε ελαφρά με κρύο νερό (για να σταματήσει το μαγείρεμα και να αφαιρεθούν τα υπολείμματα από την επιφάνεια) και στη συνέχεια στεγνώστε καλά με χαρτοπετσέτες. Αυτό το βήμα είναι απαραίτητο — η υπερβολική υγρασία επιβραδύνει το στέγνωμα και αυξάνει τον κίνδυνο ανάπτυξης μούχλας.

ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ

1. Προθερμάνετε τον αφυγραντήρα: ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 70 °
2. Τοποθετήστε το κρέας: Τοποθετήστε τις λωρίδες αποξηραμένου κρέατος σε μία μόνο στρώση στους δίσκους του αφυγραντήρα. Βεβαιωθείτε ότι οι λωρίδες δεν αγγίζουν η μία την άλλη — αυτό επιτρέπει στον αέρα να κυκλοφορεί ελεύθερα.
3. Ξήρανση του κρέατος:
4. Αφήστε το να στεγνώσει για 8-15 ώρες. Ελέγχετε την υφή κάθε ώρα — το τελικό κρέας πρέπει να είναι σφιχτό, ελαφρώς εύκαμπτο και χωρίς υγρασία όταν το πιέζετε.
5. Ψύξτε και αποθηκεύστε: Απενεργοποιήστε τη θερμότητα και αφήστε το αποξηραμένο κρέας να κρυώσει εντελώς (30-60 λεπτά) σε θερμοκρασία δωματίου. Μόλις κρυώσει, αποθηκεύστε το σε αεροστεγή δοχεία (γυάλινα βάζα ή σακούλες με κενό αέρα) και διατηρήστε το σε δροσερό, ξηρό μέρος. Μπορεί να διατηρηθεί για 2-3 εβδομάδες σε θερμοκρασία δωματίου ή 2-3 μήνες στο ψυγείο.

6. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΦΥΔΑΤΩΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

Φρούτα	Προετοιμασία	Κατάσταση μετά την αποξήρανση	Διάρκεια
Βερίκοκο	Κόψτε το σε φέτες και αφαιρέστε το κουκούτσι	Μαλακό	13
Φλούδα πορτοκαλιού	Κόψτε το σε μακριές λωρίδες	Εύθραυστο	8-16
Ανανάς (φρέσκος)	Ξεφλουδίστε τον και κόψτε τον σε κομμάτια ή τετράγωνα κομμάτια	Σκληρό	8-36
Ανανάς (σε κονσέρβα)	Αδειάστε το χυμό και στεγνώστε τον	Μαλακό	8-36
Μπανάνα	Ξεφλουδίστε την και κόψτε την σε στρογγυλά κομμάτια (πάχους 3-4 mm)	Τραγανή	8-38
Σταφύλια	Δεν χρειάζεται να τα κόψετε	Μαλακό	8-26
Κεράσια	Δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε το κουκούτσι (μπορείτε να το αφαιρέσετε όταν το κεράσι είναι μισοξηραμένο)		8-12
Αχλάδι	Ξεφλουδίστε την και κόψτε την σε φέτες	Μαλακό	8-30
Συκ	Κόψτε το σε φέτες	Σκληρό	8-26
Κράνμπερι	Δεν χρειάζεται να το κόψετε	Μαλακό	8-26

Ροδάκινο	Κόψτε σε 2 κομμάτια και αφαιρέστε το κουκούτσι όταν τα φρούτα είναι μισοαποξηραμένα	Μαλακό	8-26
Χουρμάς	Αφαιρέστε το κουκούτσι και κόψτε σε φέτες.	Σκληρό	8-26
Μήλο	Ξεφλουδίστε το, αφαιρέστε τον πυρήνα, κόψτε το σε στρογγυλά κομμάτια ή φέτες	Μαλακό	8-12

7. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΑΦΥΔΑΤΩΣΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Фрукти	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість
Αγκινάρα	Κόψτε την σε λωρίδες (πάχους 3-4 mm)	Εύθραυστο	8
Μελιτζάνα	Ξεφλουδίστε την και κόψτε την σε κομμάτια (πάχους 6-12 mm)	Εύθραυστο	8-18
Μπρόκολο	Ξεφλουδίστε το και κόψτε το. Ατμίστε το για περίπου 3-5 λεπτά.	Εύθραυστο	8-20
Μανιτάρια	Κόψτε τα σε φέτες για να τα στεγνώσετε ολόκληρα (μικρά μανιτάρια)	Σκληρά	8-14
Φασολάκια	Κόψτε τα και βράστε τα μέχρι να γίνουν διαφανή	Εύθραυστα	8-26
Κολοκύθια	Κόψτε τα σε κομμάτια (πάχους 6 mm)	Εύθραυστο	8-18
Λάχανο	Ξεφλουδίστε το και κόψτε το σε λωρίδες (πάχους 3 mm) Αφαιρέστε το κέντρο	Σκληρό	8-14
Λαχανάκια Βρυξελλών	Κόψτε τα κοτσάνια σε 2 κομμάτια	Τραγανά	8
Κουνουπίδι	Βράζουμε μέχρι να μαλακώσει	Σκληρό	8-16
Πατάτα	Κόψτε σε φέτες, βράστε για περίπου 8-10 λεπτά	Τραγανή	8-30
Κρεμμύδι	Κόψτε το σε λεπτές ροδέλες	Τραγανό	8-14
Καρότο	Βράστε το μέχρι να μαλακώσει. Ψιλοκόψτε το ή κόψτε το σε ροδέλες	Τραγανό	8-14

8. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα και έχει κρυώσει.
2. Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με τη βοήθεια ενός υγρού σφουγγαριού και στη συνέχεια σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
3. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές βούρτσες, λειαντικά και σκληρά καθαριστικά για τον καθαρισμό της συσκευής, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια.
4. Οι δίσκοι του αποξηραντήρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
5. Για κανένα λόγο μην βυθίζετε τη μονάδα σε νερό ή άλλο υγρό.
6. Καθαρίστε με ελαφρώς υγρό πανί και στεγνώστε καλά πριν την αποθήκευση.
7. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε καθαρό, χωρίς υγρασία περιβάλλον, κατά προτίμηση στην αρχική της συσκευασία.



1. ВАЖНО:

- Увек пажљиво прочитајте упутство пре употребе.
- Ово упутство можете преузети са наше веб странице www.sogo.es
- Сачувајте ова упутства за будућу употребу.



2. Безбедносне инструкције за корисника

ОПШТЕ МЕРЕ ОПРЕЗА

I. Опште мере предострожности приликом коришћења електричне опреме

- Не користите уређај у било коју другу сврху осим оне описане у овом упутству.
- Не користите или не складиштите уређај на отвореном. • Увек постављајте уређај на равну и равномерно површину.
- Овај производ је намењен за употребу у затвореном простору, неиндустријске и некомерцијалне сврхе и искључиво за кућну употребу. Не користите уређај на отвореном или за било коју другу сврху. Погрешна употреба или неправилно руковање може изазвати квар уређаја и повреду корисника. • Уређај се сме користити само у сврху за коју је намењен. Произвођач не преузима одговорност за штету насталу неправилном употребом или руковањем.
- Пре прикључивања уређаја, уверите се да напон наведена на плочици са подацима одговара напону у напајању.
- Увек извадите прикључак из утичнице када уређај не користите. Не остављајте укључен уређај без надзора.
- Потребан је непосредни надзор када уређај користе или се налазе у близини деце. • Пре чишћења или складиштења уређаја, увек га искључите из напајања и оставите да се охлади.
- Уређај није потпуно искључен из извора напајања, чак и након што је искључен. Да бисте га потпуно искључили, извуците прикључак из напајања.
- Уређаји нису намењени за рад помоћу спољног тајмера или засебног система за даљинско управљање.



II. Ограничења у употреби ради избегавања личних повреда • Не дозволите да уређај ради без надзора.

- Не постављајте или користите овај уређај у близини извора воде.
- Не постављајте или користите уређај и његов кабл за напајање на или у близини врућих површина (нпр. плочице шпорета) или отворених пламена.
- Не остављајте кабл за напајање да виси преко оштрих ивица и држите га даље од врућих предмета и пламена. Немојте навијати кабл око уређаја и не савијајте га. • Нити урањајте кућиште, које садржи електричне компоненте и грејне елементе у воду, нити га ispirујте под славином.
- Никада не користите додатке које произвођач не препоручује.
- Коришћење додатака које произвођач уређаја не препоручује или не продаје може довести до пожара, струјног удара или повреда.
- Када желите да извучете прикључак из зидне утичнице, урадите то држећи сам прикључак, а не повлачећи кабл или уређај. • Да бисте избегли струјни удар, уверите се да су вам руке суве пре укључивања или искључивања утичнице.
- Не користите уређај са влажним рукама, на влажном поду или када је атмосфера влажна, јер постоји ризик од струјног удара.
- Током коришћења уређаја, побрините се да кабл за напајање не буде заглављен или притиснут. • Не дозволите да моторна јединица, кабл или прикључак буду влажни како бисте се заштитили од ризика од струјног удара.
- Никада не урањајте уређај или прикључак у воду или било коју другу течност. У случају да уређај падне у воду, одмах га искључите из напајања и однесите овлашћеном сервисном техничару на поправку пре поновног коришћења.
- Не користите уређај ако је пао на под, ако постоје видљиви знаци оштећења или ако цури. • Не користите уређај ако је кабл или прикључак оштећен. Уколико је кабл оштећен, он мора бити замењен само од стране произвођача, његовог овлашћеног сервиса или слично квалификованих лица како би се избегла опасност.
- У случају неисправности уређаја или ако је на било који начин оштећен, вратите уређај у

најближи овлашћени сервис на преглед, поправку или подешавање. • У случају проблема са уређајем, не покушавајте да га сами поправљате. Поправке треба да обављају само квалификовани техничари.



III. Ограничења у употреби када се користи са децом и старијим особама

- Овим уређајем могу да рукују деца од 8 година и старије и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима или недостатком искуства и знања, ако су добиле надзор или упутства о безбедној употреби уређаја и разумеју повезане опасности.
- Децу треба надгледати како би се осигурало да се не играју апаратом.
- Чишћење и одржавање не смеју да обављају деца.
- Држите уређај и његов кабл ван домаћаја деце.
- Не дозволите деци да користе уређај без надзора.
- Уређај није намењен за употребу особама са смањеним физичким, чулним или менталним способностима или недостатком искуства и знања, осим ако нису добиле надзор или упутства за безбедну употребу уређаја и разумеју повезане опасности.
- Чишћење и одржавање не смеју да обављају деца, осим ако нису старија од 8 година и под надзором.
- Овај уређај није намењен за употребу особама са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или недостатком искуства и знања, осим ако им особа одговорна за њихову безбедност није пружила надзор или упутства за употребу уређаја.



IV. Упутства за употребу уређаја

- Не користите уређај дуже од 40 сати без прекида. Након 40 сати непрекидног рада уређаја, искључите га (прекидач треба да буде у положају "OFF"), извуците из струје и оставите да се охлади.
- Држите базу за напајање даље од воде. Не укључујте уређај ако су му површине влажне.
- Искључите уређај из струје пре чишћења.
- Не покривајте уређај.
- Уверите се да су вам руке суве пре уметања или вађења из утичнице.
- Коришћење продужног кабла са овим уређајем није препоручљиво. Међутим, ако је неопходно користити продужни кабл, уверите се да је струјна снага продужног кабла једнака или већа од струјне потрошње уређаја како бисте избегли прегревање уређаја и продужног кабла. Не користите други уређај на продужном каблу. Не постављајте продужни кабл на место где би га деца или животиње могла повући или где бисте могли да се спотакнете о њега.
- Никада не постављајте кабл за напајање у близину или у контакт са врућом површином уређаја.
- Избегавајте додиривање металних делова јер постају веома врући.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

За детаље о томе како да очистите површине електричних уређаја које долазе у контакт са храном, погледајте одељак за чишћење и одржавање.

3. ТЕХНИЧКЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ

Напон	Фреквенција	Моћност
220-240 V AC	50-60Hz	245W

Овај производ је у складу са Уредбом ЕУ 2023/826, како је измењена Директивом 2009/125/ЕЗ, о захтевима за екодизајн.

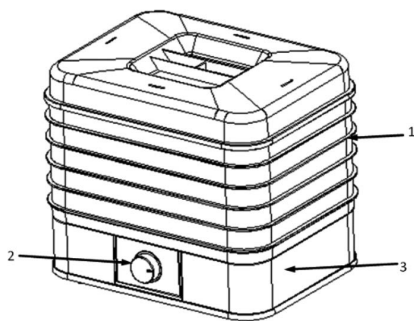
Потрошња енергије у искљученом режиму: 0.0W

Потрошња енергије у режиму приправности: 0.42W

Време након којег се производ пребацује у искључен режим: N/A

4. ОПИС ДЕЛОВА

1. Подесиве тацне
2. Копче за подешавање температуре
3. кућиште



5. УПУТСТВО ЗА КОРИШЋЕЊЕ

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

1. Очистите све делове уређаја влажном крпом. Подесиве тацне можете прати благим сапуном и водом
2. Уверите се да је уређај сух пре покушаја дехидрације хране.
3. Уверите се да су сви делови правилно постављени и да су у исправном стању.

РАД

Сушење хране је ефикасан начин за њено конзервирање.

Топли ваздух константно, контролисане температуре слободно циркулише унутар уређаја између горњег и доњег поклопца и производа који се налазе у различитим деловима уређаја, равномерно се суше са

минимални губитак витамина. Са овом функцијом можете уживати у воћу, поврћу и гљивама, без коришћења нездравих супстанци за конзервацију.

Такође можете сушити цвеће, лековито биље и припремати житарице уз помоћ овог уређаја.

ПРИПРЕМА ХРАНЕ

1. За разлику од конзервисаног воћа, током процеса дехидратације не додаје се додатни шећер (осим ако корисник не дода шећер као опционални додаток, што понекад може дати горак укус). Важно је пратити ове основне смернице како бисте добили храну најбољег квалитета:
2. Увек проверите да ли је храна у року трајања и доброг квалитета.
3. Најбоље је користити природно воће јер оно садржи највише природног шећера.
4. Не користите превише зрело или утрнуло воће и поврће; ако храна има модрице или делове са промењеном бојом, уклоните их пре сушења.
5. Нека воћа, као што су јабуке, крушке и кајсије, се претходно обрађују како би се успорило губљење витамина и спречило мењање боје. Увек темељно оперите воће и поврће како бисте били сигурни да не садрже прљавштину, бактерије и друге штетне супстанце.
6. Ољуштење воћа и поврћа пре сушења је по избору. Кора може постати тврда током процеса сушења; међутим, то зависи од ваших личних преференција.
7. Можда ће бити потребно да поврће пре сушења прокувате или бланширате, јер поврће има различите текстуре.
8. Не стављајте влажне производе у плех. Уверите се да су добро осушени пре дехидратације.
9. Уколико неки производи на неким лежиштима нису исушени, затим промените положај лежишта: преместите горња лежишта на доња.

СКЛАПАЊЕ ДЕХИДРАТОРА

1. Ставите уређај на глатку, равну површину. Обезбедите да кабл за напајање буде на краткој удаљености од извора струје.
2. Припремите и исеците састојке према упутствима. Ставите их на плехове за сушење или на матрице за сушење према потреби. Поставите храну тако да ваздух може слободно да циркулише између комада. Не препуњавајте плехове.
3. Укључите главни прекидач напајања.
4. Када завршите са коришћењем уређаја, искључите га померањем прекидача за укључивање/искључивање у положај искључено. Оставите да се производи охладе. Ставите сушено воће у посуду и ставите је у замрзивач ради очувања.
5. Искључите уређај из струје.

ТЕСТ СУВОЋЕ

1. Воће, ако се правилно осуши, треба да има еластичну и кожну текстуру са мало влаге (мање од 20%). Чест проблем је што људи пресуше воће, што може довести до лошег укуса и мање хранљиве вредности воћа.
2. Стога, да бисте постигли најбољи могући укус дехидриране хране, побрините се да се поштује правилно време сушења.
3. Поврће треба да буде жвакаво и крхко, међутим, различити поврћи могу да варирају у текстури.
Напомена: Трајање сушења зависи од температуре и влажности просторије, нивоа влажности производа, дебљине комада итд.

ЧУВАЊЕ НАМИРНИЦА

1. Кључно је правилно складиштење дехидриране хране како би се очувао квалитет и укус производа. Обезбедите да се сва сушена храна чува на хладном и тамном месту; што се храна дуже чува на хладнијем месту, то ће дуже бити очуван оптималан квалитет.
2. Ако је могуће, чувајте храну у фрижидеру или замрзивачу, или је, као алтернативу, можете чувати на хладном месту у вашем дому.
3. Имајте на уму да светлост може да оштети квалитет и погорша nutritivnu вредност хране.
4. При складиштењу хране препоручује се да је чувате у затвореној кеси или чврстом контејнеру.

ЧУВАЊЕ ХРАНЕ

1. Природно висок садржај шећера и киселина у многим воћама омогућава њихово дуготрајно чување.
2. Када се правилно упакују и складиште, већина воћа може да траје око 6 месеци док
3. Поврће се може чувати до око 3 месеца.
4. Не конзумирајте воће и поврће које показује знаке кварења.
5. Током прве недеље након сушења боље је проверити да ли има влаге у контејнеру. Ако јесте, то значи да производи нису добро осушени и треба их поново осушити.

СУШЕЊЕ ВОЋА

1. Оперите воће.
2. Уклоните костич и одрежите уквашене делове.
3. Исеците на комаде које можете слободно поставити између решетки.
4. Можете уронити воће у природни сок од лимуна или ананаса да не би изгубило боју
5. Ако желите да ваше воће пријатно мирише, можете додати цимет или кокос.

СУШЕЊЕ ВОЋА

1. Оперите поврће.
2. Уклоните корен и исеците покварене делове.
3. Исеците на комаде које можете слободно поставити између преграда.
4. Боље је да поврће кувате око 1–5 минута, затим га ставите у хладну воду и потом осушите.

ПРИПРЕМА ГОВЕЂЕГ ЏЕРКИЈА МАРИНАДА ЗА ЏЕРКИ

1. Исеците попречно жила на траке дебљине око 1/8 инча.
2. Маринирајте траке три сата.

КЉУЧАЊЕ

1. Припремите лонац: Сипајте довољно воде у велики лонац да у потпуности покрије маринирано месо. Загрејте воду на средњој ватри до благог кључања.
2. Кувајте месо: додајте мариниране траке у кључајућу воду (не препуните посуду — кувајте у серијама ако је потребно). Смањите ватру на најнижу температуру, оставите да крчка и скините пену која се појави на површини.
3. Проверите да ли је месо готово: кувајте 8–10 минута (танке траке) или 12–15 минута (дебље

траке). Да бисте били сигурни, убаците кулинарски термометар у најдебљи део траке – уверите се да унутрашња температура достигне најмање 70°C.

4. Скините воду и охладите: Употрибите рупу за решетку да пребаците кувано месо у цецило. Лагано испрајте хладном водом (да зауставите кување и уклоните остатке са површине), затим темељно осушите папирним убрусима. Овај корак је од суштинског значаја — вишак влаге успорава сушење и повећава ризик од раста плесни.

ДЕХИДРАЦИЈА

1. Загрејати дехидратор: подесити температуру на 70°C
2. Распоредите месо: Положите траке сушеног меса у једном слоју на плехове дехидратора. Водите рачуна да се траке не додирују — то омогућава слободан проток ваздуха.
3. Сушите месо:
4. Сушите 8-15 сати. Проверујте текстуру на сваки сат — готово месо треба да буде чврсто, благо еластично и без влаге када га стиснете.
5. Хлађење и чување: Искључите уређај и оставите сушено месо да се потпуно охлади (30-60 минута) на собној температури. Када се охлади, чувајте га у херметички затвореним посудама (стакленим теглама или вакуумским кесама) и држите на хладном и сувом месту. Може да траје 2-3 недеље на собној температури или 2-3 месеца у фрижидеру.

6. РАСПОРЕД ВРЕМЕНА ЗА СУШЕЊЕ ВОЋА

Воће	Припрема	Стање након сушења	Трајање
Кајсија	Исеците га и извадите костић	Мека	13-28
Наранџина кора	Исеците је на дуге траке	Крхак	8-16
Ананас (свеж)	Олупите га и исеците на комаде или коцке	Тврдо	8-36
Ананас (конзервисан)	Исцедите сок и осушите га	Мека	8-36
Банана	Олупите га и исеците на округле кришке (дебљине 3-4 мм)	Хрскаво	8-38
Гроџе	Нема потребе да је сечете	Мека	8-26
Вишња	Није потребно водити косторак (можете га извадити када вишња буде полусушена)		8-12
Крушка	Олупи га и исеци на кришке	Мека	8-30
Смоква	Исеците га	Тврдо	8-26
Брусница	Нема потребе да се сече	Мека	8-26
Бресква	Исеците на 2 дела и извадите костић када је воће полусуво	Мека	8-26
Финикс	Извадите костић и исеците	Тврдо	8-26
Јабука	Олупите га, уклоните језгро и исеците на кружне кришке или сегменте	Мека	8-12

7. ВРЕМЕНСКА ТАБЕЛА ЗА СУШЕЊЕ ВОЋА И ПОВРЋА

Воће	Припрема	Стање након сушења	Трајање
Артичока	Исеците га на траке (дебљине 3-4 мм)	Крхак	8-13
Патлиџан	Олупите га и исеците на кришке (дебљине 6-12 мм)	Крхко	8-18
Броколи	Олупите га и исеците. Кувајте на пари око 3-5 минута.	Крхко	8-20
Гљиве	Исеците га да се осуши цео (мале печурке)	Тврдо	8-14
Зелени грах	Исеците га и кувајте док не постане провидан	Крхко	8-26
Млади тикви	Исеците га на комаде (дебљине 6 мм)	Крхко	8-18
Кељ	Олупите га и исеците на пруге (дебљине 3 мм). Извадите срце	Тврдо	8-14
Брукселска купус	Исеците стабљике на два дела	Хрскаво	8-30
Карфиол	Кувајте док не омекша.	Тврдо	8-16
Кромпир	Исеците га, кувајте око 8-10 минута	Хрскав	8-30
Лук	Исеците га на танке округле кришке	Хрскаво	8-14
Шаргарепа	Кувајте док не омекша. Исецајте га на траке или на танке кружне кришке.	Хрскаво	8-14

8. ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

1. Пре чишћења проверите да ли је уређај искључен из струје и да ли се охладио.
2. Очистите кућиште уређаја влажним сунђером, а затим га обришите насухо.
3. Не користите металне четке, абразивна и груба средства за чишћење уређаја, јер могу оштетити површину.
4. Плоче за сушење су безбедне за прање у машини за судове.
5. Ни под којим условима не урањајте главни уређај у воду или било коју другу течност.
6. Чистите благо влажном крпом и темељно осушите пре складиштења.
7. Чувајте уређај у чистом, сувом окружењу, по могућству у оригиналном паковању.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme a la directive Basse Tension 2014/35/CE.
La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.
La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.
La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.
Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.
A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.
A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.
A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.





Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas

Importado por: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, España

Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards

Imported by: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain

Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes

Importé par: Sanysan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne

Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus

Importado por: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha

Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards

Eingeführt von: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei

Importato da: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna

Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat proper, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

Dissenyat per: SOGO basada en les normes de qualitat europees

Importat per: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 València, Espanya

Producte fabricat a LA XINA. Servei postvenda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la directiva de baixa tensió 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics.
La directiva 2009/125/CE en els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.
Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.
Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.
Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výrobky spojené se spotřebou energie.



OVERENSSTEMMELSESEKTLÆRING

Denne enhed overholder EU's lavspændingsdirektiv 2014/35/EF.
Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU.
Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk.
Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design krav, der gælder for energirelaterede produkter.



IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je v skladu z direktivo EU o nizki napetosti 2014/35/ES.
Direktiva o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU.
Direktiva 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih.
Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi zahteve, ki veljajo za izdelke, povezane z energijo.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom naponu 2014/35/EZ.
Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU.
Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnim.
Direktiva 2009/125/EZ o ekološkom dizajnu zahtjevi primjenjivi na proizvode povezane s energijom.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą niskiego napięcia 2014/35/WE.
Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE.
Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia użytkowania niektórych substancji niebezpiecznych w instalacjach elektrycznych.
Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu wymagania mające zastosowanie do produktów związanych z energią.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE.
Directiva de compatibilitate electromagnetică 2014/30/UE.
Directiva 2015/863/UE privind restricționarea utilizării a anumitor substanțe periculoase în electricitate.
Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică cerințe aplicabile produselor legate de energie.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо низької напруги 2014/35/ЄС.
Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС.
Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні.
Директива 2009/125/ЄС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.





Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných popelnic, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrospotřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality

Dovoz: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, Španělsko

Produkt vyrobený v ČINĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan genbruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsescentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

Designet af: SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder

Importeret af: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt fremstillet i KINA. Eftersalgsservice: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ta simbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinske odpadke. Vse električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu s lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblaščen centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zabojnike, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektriko ali električnih izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija

Izdelek proizveden na KITAJSKEM. Poprodajne storitve: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, električna oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način in u skladu s lokalnim općinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlaštene centre za zbrinjavanje ili specijalizirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektrike ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

Dizajnirao: SOGO na temelju europskih standarda kvalitete

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska

Proizvod proizveden u KINI. Postprodajna služba: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane bateryjnie należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, znosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

Zaprojektowany przez: SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości

Importer: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Hiszpania

Produkt wyprodukowany w Chinach. Obsługa posprzedażna: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeuri menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mall-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate

Importat de: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania

Produs fabricat în CHINA. Serviciu post-vânzare: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне й електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутової техніки чи торговому центрі, де є такі засоби.

Розроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості

Імпорт: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Валенсія, Іспанія

Товар виготовлено в КИТАЇ. Післяпродажне обслуговування: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/35/ΕΚ της ΕΕ για τη χαμηλή τάση.
Οδηγία 2014/30/ΕΕ για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα.

Την οδηγία 2015/863/ΕΕ σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικές συσκευές.

Την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού που ισχύουν για τα προϊόντα που σχετίζονται με την ενέργεια.



ИЗЈАВА О УСКЛАЂЕНОСТИ

Овај уређај је у складу са Директивом ЕУ о ниском напону 2014/35/ЕС.

Директивом о електромагнетској компатибилности 2014/30/ЕУ.

Директива 2015/863/ЕУ о ограничењу употребе одређених опасних супстанци у електричној опреми.

Директива 2009/125/ЕС о захтевима за еколошки дизајн који се односе на производе који се односе на енергију.





Αυτό το σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν μπορεί να απορριφθεί ως κανονικά απορρίμματα ή οικιακά απόβλητα. Όλα τα ηλεκτρικά, ηλεκτρονικά και μπαταριοκίνητα είδη πρέπει να ανακυκλώνονται με τον κατάλληλο τρόπο και σύμφωνα με τους τοπικούς δημοτικούς κανονισμούς. Μπορείτε να τα ανακυκλώσετε μεταφέροντάς τα σε εξουσιοδοτημένα από την κυβέρνηση κέντρα διάθεσης ή σε ειδικούς κάδους που θα βρείτε σε οποιοδήποτε κοντινό μεγάλο σούπερ μάρκετ, κατάστημα ηλεκτρονικών ή οικιακών συσκευών ή εμπορικό κέντρο που διαθέτει τέτοιου είδους εγκαταστάσεις.

Σχεδιασμός: SOGO με βάση τα ευρωπαϊκά πρότυπα ποιότητας

Εισαγωγέας: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Βαλένθια, Ισπανία

Προϊόν κατασκευασμένο στην ΚΙΝΑ. Εξυπηρέτηση μετά την πώληση: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Овај симбол на производу или на амбалажи означава да се овај производ не сме одбацити као обично смеће или кућно отпад. Сва електрична и електронска опрема и уређаји на батерије морају да се рециклирају на одговарајући начин и у складу са локалним општинским законима. Можете их рециклирати тако што ћете их однети у државне овлашћене центре за одлагање или у специјализоване контејнере које можете наћи у било ком оближњем великом супермаркету, продавници електронске или кућне електронике или тржном центру који имају ове објекте.

Дизајнирао: SOGO на основу европских стандарда квалитета Увезено од: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Βαλενσιја, Шпанија

Производ произведен у КИНИ. Постпродајна служба: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10461

