

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G10127

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN

PT

ES

FR

Technical model: BY1102



Essiccatore - Food Dehydrator
NATURDRY

www.g3ferrari.it

ITA: INDICE

| | |
|---|------|
| Simbologia..... | p. 2 |
| Avvertenze per l'utilizzo..... | p. 3 |
| Informazioni d'uso..... | p. 5 |
| G10127..... | p. 5 |
| Funzionamento..... | p. 6 |
| Tabella lavorazione alimenti..... | p. 6 |
| Pulizia..... | p. 8 |
| Caratteristiche tecniche..... | p. 8 |
| Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche..... | p. 8 |

ENG: INDEX

| | |
|---|-------|
| Symbols..... | p. 2 |
| Safety instructions..... | p. 8 |
| General information..... | p. 10 |
| G10127..... | p. 11 |
| Operating..... | p. 11 |
| General cooking table..... | p. 12 |
| Cleaning..... | p. 13 |
| Waste of electric and electronic equipment ((WEEE Directive)..... | p. 13 |

PORTUGUESE..... p. 13

ESPAÑOL..... p. 19

FRANCAIS..... p. 25

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



ATTENZIONE
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE
NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe II**: ciò significa che l'apparecchio è a doppio isolamento, quindi, non necessita di spina con messa a terra.

Class II Appliance symbol. The double insulated electrical appliance is one which has been designed in such a way that it does not require a safety connection to electrical earth/ground.



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e compreso i rischi associati; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

ATTENZIONE: il prodotto ha una funzione riscaldante. Le superfici possono sviluppare alte temperature. Dato che la percezione della temperatura è diversa per ogni persona, utilizzare l'apparecchio con cautela. Toccare solo le superfici progettate per essere toccate.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza

tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.
- Non utilizzare sotto o accanto a materiali infiammabili come le tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.

INFORMAZIONI D'USO

Questo prodotto deve essere utilizzato esclusivamente per essiccare gli alimenti.

Posizionare su una superficie piana e resistente al calore.

La durata massima di esercizio non deve superare le 40 ore consecutive. Dopo un ciclo di 40 ore, è necessario spegnere la macchina e scollegare il cavo di alimentazione.

Scollegare l'apparecchio impugnando la spina e non tirare direttamente il cavo.

Utilizzare sempre il coperchio in dotazione se il prodotto è in funzione.

La superficie posteriore non deve essere mai collocata contro una parete.

PARTI G10127

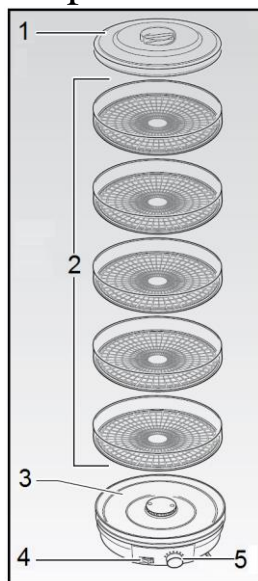
1 Coperchio

2 Ripiani

3 Corpo

4 Interruttore

5 Regolatore temperatura



FUNZIONAMENTO

Disidratare il cibo è il modo migliore e più efficace per conservare gli alimenti mantenendo intatte le proprietà nutritive. In questo modo si può liberamente godere di tutti i tipi di frutta e verdura in ogni stagione dell'anno. Inoltre, è possibile utilizzare l'essiccatore per disidratare fiori, erba, grano, ecc...

- 1) Stendere gli alimenti sui ripiani (2), senza impilare il cibo in modo che il calore possa circolare liberamente tra ciascun vassoio.
- 2) Appoggiare i ripiani sopra al corpo (3) ed impilare i ripiani uno sull'altro.

Utilizzare sempre il coperchio quando il prodotto è in funzione.

- 3) Accendere l'essiccatore premendo il pulsante "ON". La spia si diventerà rossa.
- 4) Impostare la temperatura con la manopola (5). Di seguito le temperature consigliate:

| | |
|----------------|-----------------------|
| Erbe 35-40°C | Pane 41-50°C |
| Yogurt 45-50°C | Verdure 50-55°C |
| Frutta 55-60°C | Pesce e carne 60-70°C |

- 5) Al termine dell'essiccazione, premere il tasto "OFF" e poi staccare la spina di alimentazione. Mettere il cibo in un contenitore sigillato una volta che si è completamente raffreddato.

Nota: Si consiglia di impilare tutti i vassoi (2), anche quelli vuoti. Mettere i vassoi con il cibo nella parte superiore ed i vassoi vuoti nella parte inferiore, vicino alla ventola di aerazione.

Suggerimenti d'uso

- Prima di procedere con il processo di essiccazione, si consiglia di lavare gli alimenti ed asciugarli accuratamente prima di stenderli sui vassoi.
- Pulire gli alimenti da eventuali parti deteriorate o marce e rimuovere le bucce.
- Tagliare gli alimenti in modo che possano essere stesi senza difficoltà sui vassoi, e senza che si sovrappongano tra loro. La durata dell'essiccazione dipende dallo spessore degli alimenti.
- Durante il processo di essiccazione, si consiglia di spostare su o giù i vassoi qualora gli alimenti non si disidratino in modo regolare. **Prima di procedere, accertarsi di avere spento l'apparecchio e staccato la spina dalla presa elettrica.**
- Alcuni alimenti con pelle o buccia hanno bisogno di più tempo per asciugarsi. Il modo migliore per risolvere il problema è bollirli per 1-2 minuti e lasciarli raffreddare in acqua fredda. Posizionarli sul dispositivo solamente dopo averli asciugati accuratamente.
- Essiccazione della frutta: al naturale o con succo di limone o mela per non farla sbiadire. Si può aggiungere cannella per un aroma più gradevole.
- Il tempo di essiccazione è influenzato dalla temperatura, dall'umidità dell'aria, dal tipo di cibo, dalle dimensioni e dalla quantità: **i tempi e le temperature di essiccazione illustrati nel presente manuale sono solo indicativi.**

Conservazione

- Lavare ed asciugare accuratamente il contenitore prima di riporvi il cibo.
- Si consiglia di conservare gli alimenti essiccati in una bottiglia di vetro con coperchio di metallo.
- Conservare gli alimenti in un luogo asciutto ad una temperatura ambiente di 5-20°C e lontano dalla luce diretta del sole.
- Nella prima settimana, controllare che gli alimenti si siano disidratati al 100%: qualora ciò non fosse avvenuto, sottoporli ad un nuovo ciclo di essiccazione.
- Piante medicinali: il prodotto essiccato va conservato in contenitori di vetro ed in luogo buio e fresco.



ATTENZIONE! Il cibo disidratato deve essersi completamente raffreddato prima di essere riposto in un contenitore sigillato.

TABELLE LAVORAZIONE ALIMENTI

1. Frutta

| Nome | Preparazione | Tipo di essiccazione | Tempo (ore) |
|-----------|--|----------------------|-------------|
| Albicocca | Togliere il nocciolo, tagliare in 2-4 pezzi e posizionare a faccia in su sul vassoio | Morbido | 13-28 |

| | | | |
|-------------------|---|-----------|-------|
| Ananas fresco | Sbucciare e pulire la parte centrale, tagliare a fette | Duro | 6-36 |
| Ananas in scatola | Scolare e lasciare asciugare | Morbido | 6-36 |
| Banana | Sbucciare e tagliare in pezzi di 3-4 cm di spessore | Croccante | 8-38 |
| Uva | Si consiglia di bollire e lasciare asciugare | Morbido | 8-26 |
| Ciliegia | Estrarre il nocciolo, pulire | Duro | 8-26 |
| Pera | Sbucciare e tagliare la parte centrale, tagliare in 2,4 o 8 pezzi a seconda della dimensione | Morbido | 8-30 |
| Fico | Tagliare a metà | Duro | 6-26 |
| Mirtillo | Pulire | Morbido | 6-26 |
| Pesca | Pelare, togliere il nocciolo a metà essiccazione e tagliare in 2-4 pezzi | Morbido | 10-26 |
| Dattero | Snocciolare e tagliare a fette | Duro | 6-26 |
| Mela | Pulire dai semi ed affettare. Immergere per 2 minuti in acqua, sgocciolare e posizionare su vassoio | Morbido | 5-8 |

2. Verdura

- Si consiglia di bollire per 3-5 minuti alcuni ortaggi come fagioli, broccoli, asparagi, patate ecc.. Lasciare quindi raffreddare ed asciugare accuratamente prima di procedere all'essiccazione.
- Se si desidera aggiungere un po' di sapore ai fagioli o agli asparagi, è possibile aggiungere un po' di succo di limone e lasciare marinare per 2 minuti prima di bollire.

| Nome | Preparazione | Tipo di essiccazione | Tempo (ore) |
|---------------|---|----------------------|-------------|
| Carciofo | Tagliare in strisce di 3-4mm, marinare con acqua e limone e bollire per 5-8 min | Croccante | 5-13 |
| Melanzana | Pulire e tagliare a fette di 6-12mm, quindi bollire | Croccante | 6-18 |
| Broccoli | Tagliare, pulire e bollire per 3 min. | Croccante | 6-20 |
| Funghi | Mondare e tagliare a strisce | Duro | 6-14 |
| Fagiolini | Bollire. Girare a metà essiccazione | Croccante | 8-26 |
| Zucca | Pulire e tagliare a fette di 6mm | Croccante | 6-18 |
| Verza | Pulire, tagliare a strisce o in 4 parti | Duro | 6-14 |
| Cavoletti | Tagliare a metà | Croccante | 8-30 |
| Cavolfiore | Immergere in 1L di acqua con 3 cucchiaini di sale per 2 min | Duro | 6-16 |
| Patata | Tagliare a piacere, bollire 10 min | Croccante | 8-30 |
| Cipolla | Tagliare a strisce, girare a metà processo | Croccante | 8-14 |
| Carota | Tagliare a strisce o cubi e bollire | Croccante | 8-14 |
| Cetriolo | Tagliare a strisce di 12mm | Duro | 6-18 |
| Peperone | Tagliare a strisce di 6mm, pulire e togliere i semi | Croccante | 4-14 |
| Peperoncino | Pulire e mondare dei semi | Duro | 8-14 |
| Prezzemolo | Asciugare all'aria e sminuzzare | Croccante | 2-10 |
| Pomodoro | Pulire e bollire, tagliare a metà | Duro | 8-24 |
| Rabarbaro | Pulire e tagliare a fette di 3mm | Croccante | 8-38 |
| Bietola | Pulire, bollire, lasciare raffreddare e tagliare a fette | Croccante | 8-26 |
| Sedano | Togliere i gambi, lavare e asciugare. Tagliare sottili | Croccante | 6-14 |
| Cipolla verde | Sminuzzare | Croccante | 6-10 |
| Asparago | Tagliare a 2,5mm | Croccante | 6-14 |
| Aglio | Togliere la buccia e tagliare | Croccante | 6-16 |
| Spinaci | Bollire | Croccante | 6-16 |

3. Carne e pesce

L'essiccazione della carne e del pesce ha una durata di circa 2-8 ore. Prima di essiccare la carne o il pesce, è però necessario cuocerla o marinarla.

Si consiglia di scegliere carni magre da essiccare, poiché queste rimangono più morbide.

La carne di pollame ed il maiale devono essere pulite, tagliate ed infine cotte (a vapore, in padella, al forno,

o fritte) prima di essere essiccate. Allo stesso modo, far bollire il pesce o metterlo in forno (200°C per 20 minuti) prima di procedere all'essiccazione.

PULIZIA

Staccare la spina dalla presa elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.

Per la pulizia utilizzare spugne non abrasive o panni morbidi e leggermente umidi. Non usare diluenti o detersivi poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Non utilizzare prodotti di pulizia infiammabili né bombolette spray su nessuna delle parti del prodotto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione: AC 230V ~ 50Hz

Potenza: 245W

RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity

grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.

- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

- This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the

appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children must not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

WARNING: This appliance includes heating function. Surfaces, other than functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to be touched.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.
- Do not use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

GENERAL INFORMATION

This product should only be used for drying foods.

The dryer must be placed on a flat and highly heat-resistant surface such as tile, marble or hobs or masonry.

Do not use the appliance for more than 40 hours in a row. After a course of 40 hours, it is necessary to turn off the appliance and unplug it from the power outlet.

Unplug the unit only by gripping the plug and never pull the cord.

Always use the supplied lid when the product is operating.

The back of the unit must never be placed against the wall.

PARTS G10127

1 Lid 2 Trays 3 Body 4 Switch 5 Temperature Knob

OPERATING

Dehydrate the food is the best and most efficient way to store food while preserving the properties nutrients. In this way, you can freely enjoy all kinds of fruits and vegetables all year round. In addition, you can use the dryer to dehydrate flowers, grass, grain, etc. ...

- 1) Lay the food on trays (2), without stacking it up so that the heat can circulate freely between each tray.
- 2) Place the trays on the housing (3) and stack the trays one above the other.

Always use the lid when the product is working.

- 3) Turn the food dryer on by pressing the "ON" button. The working light turns red
- 4) Set the temperature with the knob (5). Here the advised temperatures:

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Herbs 35-40°C | Bread 41-50°C |
| Yoghurt 45-50°C | Vegetables 50-55°C |
| Fruit 55-60°C | Meat and fish 60-70°C |

- 5) Press "OFF" to turn off the machine, then disconnect the power plug.
- 6) Place the food in a sealed container once it has completely cooled.

Note: All trays (2) should be stacked on the device, even empty ones. Therefore is advisable to put the trays with food in the upper part and the empty trays in the lower part, near the ventilation fan.

Hints for use

- Before drying process, you should wash and dry foods thoroughly before hanging on trays
- Clean the food from any damaged parts or gears and remove the skins.
- Cut the food in such a way that they can be placed without difficulty on the trays. Food should not stack it up. The duration of dehydrating depends on food thickness.
- During the drying process, you may want to move up or down the trays if the food does not become dehydrated on a regular basis. **Before proceeding, make sure you have turned off the power and unplugged the unit from the electrical outlet.**
- Some foods with skin or peel need more time to dry. The best way to solve the problem is to boil for 1-2 minutes and let cool in cold water. Place them on the device only after having carefully dried all parts.
- Fruit can be dehydrated naturally or with addition of lemon or apple juice to not let it fade. If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swift.
- The drying time is affected by temperature, air humidity, type of food, size and quantity. **The drying times and temperatures shown in this user's manual are indicative.**

Storage

- Thoroughly wash and dry the container before storing food.
- - It is recommended to store dried food in a glass bottle with metal cover.
- Store food in a dry place at a temperature of 5-20°C and away from direct sunlight.
- In the first week, ensure that the foods are dehydrated completely: if this is not the case, subjecting

them to a new drying cycle.

- Medicinal plants: After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

Wait for the complete cooling down of the dehydrated food before storing in a sealed container.

GENERAL COOKING TABLES

1. Fruits

| Name | Preparation | Drying effect | Time (hours) |
|------------------|---|---------------|--------------|
| Apricot | Remove the core, cut into 2-4 pieces and place them face up on the tray | Soft | 13-28 |
| Fresh pineapple | Peel and clean the central part, cut in slices | Tough | 6-36 |
| Canned pineapple | Drain and allow to dry | Soft | 6-36 |
| Banana | Peel and cut into pieces of 3-4 cm thick | Crisp | 8-38 |
| Grape | It is advisable to boil and allow to dry | Soft | 8-26 |
| Cherry | Remove the core, clean | Tough | 8-26 |
| Pear | Peel and cut the central part, cut in 2.4 or 8 pieces depending on the size | Soft | 8-30 |
| Fig | Cut in half | Tough | 6-26 |
| Bilberry | Clean and cut | Soft | 6-26 |
| Peach | Peel, remove the core and cut in half drying in 2-4 pieces | Soft | 10-26 |
| Date | Remove stones and cut into slices | Tough | 6-26 |
| apple | Clean the seeds and slice. Soak in water for 2 minutes, drain and place on tray | Soft | 5-8 |

Note: The time for drying and preparation shown in the table are purely indicative. It is advisable to adjust the time according to your personal preferences

2. Vegetables

- It is recommended to boil for 3-5 minutes, some vegetables such as beans, broccoli, asparagus, potatoes etc. ... Let them cool and dry thoroughly before drying.
- If you want to add a little flavor to the beans or asparagus, you can add a bit of lemon juice for 2 minutes before boiling.

Note: The processing time for drying and the procedure for preparing food shown on the table are purely indicative.

| Name | Preparation | Drying effect | Time (hours) |
|------------------|--|---------------|--------------|
| Artichoke | Cut in strips of 3-4mm, marinate with water and lemon juice and boil for 5-8 minutes | Crisp | 5-13 |
| Eggplant | Clean and slice 6-12mm, then boil | Crisp | 6-18 |
| Broccoli | Cut, clean and boil for 3 min. | Crisp | 6-20 |
| Mushrooms | Peel and tafliare striped | Tough | 6-14 |
| Beans | Boil. Turn over halfway through drying | Crisp | 8-26 |
| Pumpkin | Clean and cut slices of 6mm | Crisp | 6-18 |
| Cabbage | Clean, cut in strips or in 4 parts | Tough | 6-14 |
| Brussels sprouts | Cut in half | Crisp | 8-30 |
| Cauliflower | Soak in 1 liter of water with 3 tablespoons of salt for 2 min | Tough | 6-16 |
| Potato | Cut to taste, boil 10 min | Crisp | 8-30 |
| Onion | Cut into strips, turn halfway through the process | Crisp | 8-14 |
| Carrot | Cut into strips or cubes and boil | Crisp | 8-14 |
| Cucumber | Cut strips of 12mm | Tough | 6-18 |

| | | | |
|-------------|---|-------|------|
| Pepper | Cut striscedi 6mm, clean and remove the seeds | Crisp | 4-14 |
| Hot pepper | Clean and wash away the seeds | Tough | 8-14 |
| Parsley | Asciugare air and dicing | Crisp | 2-10 |
| Tomato | Clean and boil, cut in half | Tough | 8-24 |
| Rhubarb | Clean and cut slices of 3mm | Crisp | 8-38 |
| Beet | Clean, boil, let cool and cut into slices | Crisp | 8-26 |
| Celery | Remove the stems, wash and dry, cut thin | Crisp | 6-14 |
| Green onion | chop | Crisp | 6-10 |
| Asparagus | Cut to 2.5 mm | Crisp | 6-14 |
| Garlic | Remove the skin and cut | Crisp | 6-16 |
| Spinach | boil | Crisp | 6-16 |

3. Meat and fish

The drying of meat and fish takes about 2-8 hours. Before drying the meat or fish, it is necessary to cook or marinate the food.

It is recommended to choose lean meats to be dried, as these remain softer.

The meat of poultry and pork should be cleaned, cut and then cooked (steam, pan-fried, baked or fried) before being dried. Similarly, boil the fish or put it in the oven (200 °C for 20 minutes) before drying it.

CLEANING

Unplug the unit from the main electrical outlet before starting any cleaning operation.

Clean the appliance by using non-abrasive sponges or soft and slightly damp cloths. Do not use thinner or other cleaning agents as they may damage the unit. Do not use flammable cleaning sprays or on any part of the product.

WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheellie bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.



PORTUGUÊS: ADVERTÊNCIAS

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência

técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agrafos, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objecto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.

Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão

As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

-Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o

aparelho a um centro de assistência autorizado.

- Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo, etc. Conserve-o em lugares secos.
- Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança; as operações de limpeza e de manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia.

ATENÇÃO: este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com **CUIDADO**. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito,

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou

equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.
- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.
- Utilizar somente acessórios e componentes originais.
- Não sujeite o produto a impactos, pois isso pode danificá-lo.
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

INSTRUÇÕES GERAIS

Este aparelho deve ser usado apenas para secar alimentos. O desidratador deve ser colocado numa superfície plana e altamente resistente ao calor, tal como azulejo, a grelha do fogão, mármore ou alvenaria.

Não use o aparelho durante mais de 40 horas seguidas. Após 40 horas de utilização, é necessário desligá-lo e retirar a ficha da tomada eléctrica.

Desligue a tomada eléctrica depois de cada utilização. Para desligar o aparelho da tomada eléctrica, puxe a própria ficha para fora e nunca puxe pelo cabo de alimentação.

Quando o aparelho estiver em funcionamento utilize sempre a cobertura fornecida.

A parte de trás do aparelho nunca deve ser colocada contra a parede.

G10127

1 Tampa

2 Cestos

3 Corpo

4 Interruptor

5 Manipulo temperatura

UTILIZAÇÃO

Desidratar os alimentos é a maneira melhor e mais eficiente de os armazenar, mantendo-lhes todas as propriedades e nutrientes. Desta forma, terá a liberdade de desfrutar de todas as variedades de frutas e vegetais durante todo o ano. Além disso, poderá usar este aparelho para desidratar flores, relva, cereais etc

- 1) Disponha os alimentos nos tabuleiros, sem os empilhar uns por cima dos outros, de modo que o calor possa circular livremente entre cada tabuleiro.
- 2) Coloque os cestos (2) um sobre o outro acima do corpo (3).
Use sempre a cobertura quando o aparelho estiver em funcionamento.
- 3) Ligue o aparelho carregando no botão "ON".
- 4) Programe a temperatura com o botão (5). Aqui as temperaturas recomendadas:

| | |
|-----------------|---------------------|
| Ervas 35-40°C | Pão 41-50°C |
| Logurte 45-50°C | Verduras 50-55°C |
| Fruta 55-60°C | Peixe/carne 60-70°C |
- 5) Carregue em "OFF" para desligar o aparelho e desligue a ficha da corrente eléctrica. Coloque os alimentos num recipiente bem fechado, depois de terem arrefecido completamente..

Nota: Todos os tabuleiros devem ser empilhados no aparelho, mesmo os que estão vazios. Por isso, é aconselhável colocar os tabuleiros com alimentos na parte superior e os tabuleiros vazios na parte inferior, mais próxima da ventoinha.

Conselhos de utilização

- Deve lavar e enxugar cuidadosamente os alimentos antes de os colocar nos tabuleiros e de iniciar o processo de desidratação.
- Remova dos alimentos quaisquer acessórios, como ganchos ou restos de embalagens, bem como a casca e quaisquer partes deterioradas.
- Corte os alimentos para que possam ser espalhados sem dificuldade nas bandejas e sem se sobreporem. A duração da secagem depende da espessura dos alimentos.
- Esvazie a panela existente na base do aparelho antes de iniciar o processo.
- Durante o processo de desidratação, poderá desejar mudar os tabuleiros para cima ou para baixo, se pretender que os alimentos não fiquem desidratados de maneira uniforme. **Antes de executar esta operação, certifique-se de que desligou o aparelho e retirou a ficha da tomada eléctrica.**
- Alguns alimentos com pele ou com casca precisam de mais tempo para desidratar. A melhor maneira de resolver o problema é ferver durante 1-2 minutos e deixá-los arrefecer em água fria. Coloque-os no aparelho só depois de lhes ter enxugado cuidadosamente todas as partes.
- Secagem de frutas: natural ou com suco de limão ou maçã para evitar que desbote. Você pode adicionar canela para um aroma mais agradável.
- O tempo de desidratação é influenciado pela temperatura, pela humidade atmosférica, pelo tipo de alimento, e ainda pelo tamanho e pela quantidade.

Nota: Os tempos de desidratação mostrados neste manual de utilização são meramente indicativos.

Armazenamento

- Lave e enxugue cuidadosamente o recipiente antes de armazenar os alimentos.
 - É aconselhável armazenar os alimentos desidratados num frasco de vidro com tampa de metal.
 - Armazene os alimentos num local seco à temperatura de 5-20°C e fora do alcance da luz solar directa.
 - Após uma semana, certifique-se de que os alimentos estão completamente desidratados: se assim não for, submeta-os a um novo ciclo de desidratação.
 - Plantas medicinais: o produto seco deve ser armazenado em recipientes de vidro e em local escuro e fresco.
- Espre pelo arrefecimento dos alimentos desidratados antes de os guardar em recipientes selados.**

TABELAS GERAIS DE PREPARAÇÃO

1. Frutos

| Nome | Preparação | Efeito da desidratação | Tempo (horas) |
|----------------|---|------------------------|---------------|
| Alperce | Remova o caroço, corte em 2-4 pedaços e coloque-os no tabuleiro virados para cima | Suave | 13-28 |
| Ananás fresco | Descasque e lave a parte central, corte em fatias | Forte | 6-36 |
| Ananás em lata | Escorra e deixe secar | Suave | 6-36 |

| | | | |
|---------|---|------------|-------|
| Banana | Descasque e corte em pedaços de 3-4 cm de espessura | Estaladiço | 8-38 |
| Uvas | É aconselhável ferver e deixar secar | Suave | 8-26 |
| Cereja | Retire o caroço e limpe | Forte | 8-26 |
| Pera | Descasque e retire o caroço, corte em 2, 4 ou 8 pedaços, dependendo do tamanho | Suave | 8-30 |
| Figo | Corte ao meio | Forte | 6-26 |
| Arando | Lave e corte | Suave | 6-26 |
| Pêssego | Descasque, retire o caroço e corte ao meio, para secar em 2-4 pedaços | Suave | 10-26 |
| Anonas | Retire os caroços e corte em fatias | Forte | 6-26 |
| Maçã | Retire o caroço e corte em fatias. Mergulhe em água durante 2 minutos, escorra e ponha no tabuleiro | Suave | 5-8 |

Nota: Os tempos de preparação e desidratação indicados na tabela são meramente indicativos. É aconselhável ajustar os tempos de acordo com as suas preferências pessoais.

2. Legumes

- No caso de alguns legumes como o feijão, bróculos, espargos, batatas, etc., é recomendável ferver durante 3-5 minutos. Deixe-os arrefecer e enxugue-os bem antes de os desidratar.
- Se desejar acrescentar um pouco de sabor aos feijões ou aos espargos, pode adicionar-lhes um pouco de sumo de limão 2 minutos antes de ferver.

Nota: Os tempos de processamento para desidratar e o procedimento para preparar os alimentos que são indicados na tabela são meramente indicativos.

| Nome | Preparação | Resultado | Tempo (horas) |
|-------------------|---|------------|---------------|
| Alcachofra | Cortar em tiras de 3-4 mm, marinar com água e sumo de limão, e ferver durante 5-8 minutos | Estaladiço | 5-13 |
| Beringela | Lavar e cortar em fatias de 6-12 mm, e depois ferver | Estaladiço | 6-18 |
| Bróculos | Cortar, lavar e ferver durante 3 min. | Estaladiço | 6-20 |
| Cogumelos | Descascar e cortar em lâminas | Duro | 6-14 |
| Feijões | Cozer. Virar a meio do processo de desidratação | Estaladiço | 8-26 |
| Abóbora | Lavar e cortar fatias de 6 mm | Estaladiço | 6-18 |
| Couve | Lavar, cortar em tiras ou em 4 partes | Duro | 6-14 |
| Couve de Bruxelas | Cortar ao meio | Estaladiço | 8-30 |
| Couve-flor | Mergulhar em 1 litro de água com 3 colheres de sopa de sal durante 2 minutos | Duro | 6-16 |
| Batata | Cortar a seu gosto, cozer 10 min | Estaladiço | 8-30 |
| Cebola | Cortar em tiras, virá-las a meio do processo | Estaladiço | 8-14 |
| Cenoura | Cortar em tiras ou cubos e cozer | Estaladiço | 8-14 |
| Pepino | Cortar tiras de 12 mm | Duro | 6-18 |
| Pimento | Cortar tiras de 6 mm, lavar e remover as sementes | Estaladiço | 4-14 |
| Malagueta | Lavar e remover as sementes | Duro | 8-14 |
| Salsa | Lavar, enxugar e cortar em pedaços | Estaladiço | 2-10 |
| Tomate | Lave e ferva. Depois, corte ao meio | Duro | 8-24 |
| Ruibarbo | Lave e corte fatias de 3 mm | Estaladiço | 8-38 |
| Beterraba | Lave, ferva, deixe arrefecer e corte em fatias | Estaladiço | 8-26 |
| Aipo | Retire as hastes, lave e enxugue. Corte fininho | Estaladiço | 6-14 |
| Cebola verde | Cortar | Estaladiço | 6-10 |
| Espargos | Cortar to 2.5 mm | Estaladiço | 6-14 |
| Alho | Remover a pele e cortar | Estaladiço | 6-16 |
| Espinafres | Cozer | Estaladiço | 6-16 |

3. Carne e peixe

A desidratação de carne ou peixe leva cerca de 2-8 horas. Antes de desidratar carne ou peixe é necessário cozinhar ou marinar os alimentos.

É aconselhável escolher carnes magras para desidratar, porque estas permanecem mais tenras.

A carne de aves e de porco deve ser limpa, cortada e depois cozinhada (vapor, frigideira, forno, panela) antes de ser desidratada. Do mesmo modo, coza o peixe ou leve-o ao forno (200°C durante 20 minutos) antes de o desidratar.

LIMPEZA

Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpe o aparelho com o auxílio de panos ligeiramente humedecidos ou de esponjas não abrasivas. Não use diluentes ou outros agentes detergentes, uma vez que eles poderiam danificar o aparelho. Não use sprays de limpeza inflamáveis sobre qualquer parte do aparelho.

RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELÉCTRÓNICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.



ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales.

Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse al personal de asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva.

Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe

efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad vigentes; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.

No dejar el aparato conectado si no está en funcionamiento; conviene sacar la clavija de la red de alimentación cuando el aparato no se utilice.

Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación si la deja desatendida

Las operaciones de limpieza deben efectuarse después de haber sacado la clavija.

En caso de que al aparato esté fuera de uso y se haya decidido no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación.

- No acercar el cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.

- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.

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

conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión adecuada o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato; las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser efectuadas por niños a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Si el cable de alimentación está dañado, o en caso de una falla y/o mal funcionamiento, no manipule el aparato. Cualquier reparación debe ser realizada por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una calificación similar, a fin de evitar cualquier riesgo. El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del dispositivo e invalidar los términos de la garantía.

ATENCIÓN: el producto tiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. La percepción de la temperatura es distinta para cada persona, utilizar el aparato con cautela. Tocar solo las superficies diseñadas para ser tocadas.

Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo, para clientes de hoteles, moteles, hostales y similares.

El aparato no está diseñado para su uso a través de temporizadores externos o mandos a distancia.

Mantenga la unidad lejos de materiales inflamables, calor, puntos fríos y vapor.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios.

INFORMACIÓN DE USO

Este producto se debe utilizar exclusivamente para secar alimentos.

El secador se debe situar sobre una superficie plana y con alta resistencia al calor como azulejos, o encimeras de mármol u obra.

La duración máxima del funcionamiento no debe superar las 40 horas consecutivas. Después de un ciclo de 40 horas, es necesario apagar la máquina y desconectar el cable de alimentación.

Desconectar el cable de alimentación después de cada uso. Desconectar el aparato tomando la clavija y no tirar nunca directamente del cable eléctrico.

Utilizar siempre la tapa incluida cuando el producto esté en funcionamiento.

La superficie posterior no se debe colocar nunca contra una pared.

G10127

1 Tapa 2 Cesta 3 Cuerpo 4 Interruptor 5 Pomo temperatura

FUNCIONAMIENTO

Deshidratar la comida es la mejor y más eficaz manera de conservar los alimentos manteniendo intactas las propiedades nutritivas. De este modo se puede disfrutar con libertad de todos los tipos de fruta y verdura en cualquier estación del año. Además, se puede utilizar el secador para deshidratar flores, hierba, trigo, etc.

1) Extender los alimentos en las cubas, sin amontonar el alimento de manera que el calor pueda circular libremente entre cada bandeja.

2) Coloque las cestas una encima de la otra sobre el cuerpo (3).

Utilizar siempre la tapa cuando el producto esté en funcionamiento.

3) Activar el secador pulsando el botón "ON". La luz indicadora se enciende roja.

4) Ajuste la temperatura girando el pomo (5). Temperaturas aconsejadas:

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Hierbas 35-40°C | Pan 41-50°C |
| Yogur 45-50°C | Verduras 50-55°C |
| Fruta 55-60°C | Pescado/carne 60-70°C |

5) Pulsar el botón "OFF" para apagar la máquina y sacar la clavija de alimentación. Poner el alimento en un recipiente sellado una vez se haya enfriado por completo.

Nota: Todas las bandejas (2) se deberán apilar sobre el aparato, también las vacías. Por ello se aconseja poner las bandejas con el alimento en la parte superior y las bandejas vacías en la parte inferior, cerca de la rejilla de ventilación.

Sugerencias de uso

- Antes de proceder con el proceso de secado, se aconseja lavar los alimentos y secarlos bien antes de extenderlos por las bandejas.
- Limpiar los alimentos de posibles partes deterioradas o manchas y quitar las cáscaras.

- Cortar los alimentos para que pueda extenderse sin dificultad en las bandejas y sin superponerse entre sí. La duración del secado depende del grosor de los alimentos.
- Durante el proceso de secado, se aconseja mover hacia arriba o hacia abajo las bandejas si los alimentos no se deshidratan de manera regular. **Antes de continuar, asegurarse de haber apagado el aparato y haber sacado la clavija de la toma de corriente.**
- Secado de frutas: natural o con jugo de limón o manzana para evitar que se desvanezca. Puede agregar canela para obtener un aroma más agradable.
- Algunos alimentos con piel o cáscara precisan más tiempo para secarse. La mejor manera de resolver el problema es hervirlos durante 1-2 minutos y dejarlos enfriar en agua fría. Colocarlos en el dispositivo solamente tras haberlos secado muy bien.
- El tiempo de secado está influido por la temperatura, la humedad del aire, el tipo de alimento, las dimensiones y la cantidad.

Nota: los tiempos de secado indicados en este manual de instrucciones son solamente orientativos.

Conservación

- Lavar y secar bien el recipiente antes de colocar el alimento en él.
- Se aconseja conservar los alimentos secados en una botella de cristal con tapa de metal. Conservar los alimentos en un lugar seco a una temperatura ambiente de 5-20C° y lejos de la luz directa del sol.
- En la primera semana, comprobar que los alimentos se hayan deshidratado al 100%: si esto no se hubiese producido, someterlos a un nuevo ciclo de secado.
- Plantas medicinales: el producto seco debe almacenarse en recipientes de vidrio y en un lugar oscuro y fresco.

El alimento deshidratado se debe enfriar completamente antes de su colocación en recipiente sellado.

TABLAS DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Fruta

| Nombre | Preparación | Tipo de secado | Tiempo (horas) |
|--------------|---|----------------|----------------|
| Albaricoque | Quitar el hueso, cortar en 2-4 trozos y colocar boca arriba sobre la bandeja. | Blando | 13-28 |
| Piña fresca | Pelar y limpiar la parte central, cortar en rodajas. | Duro | 6-36 |
| Piña en lata | Ecurrir y dejar secar. | Blando | 6-36 |
| Plátano | Pelar y cortar en trozos de 3-4 cm de grosor. | Crujiente | 8-38 |
| Uva | Se aconseja hervir y dejar secar. | Blando | 8-26 |
| Cereza | Extraer el hueso, limpiar. | Duro | 8-26 |
| Pera | Pelar y cortar la parte central, cortar en 2,4 u 8 trozos según el tamaño. | Blando | 8-30 |
| Higo | Cortar por la mitad. | Duro | 6-26 |
| Arándano | Limpia y cortar. | Blando | 6-26 |
| Melocotón | Pelar, quitar el hueso a mitad de secado y cortar en 2-4 trozos. | Blando | 10-26 |
| Dátil | Quitar el hueso y cortar en rodajas. | Duro | 6-26 |
| Manzana | Limpia de semillas y cortar en rodajas. Sumergir en agua durante 2 minutos, escurrir y colocar en la bandeja. | Blando | 5-8 |

Nota: los tiempos para el secado y la preparación indicados en la tabla son meramente orientativos. Se aconseja regular el tiempo en función de las propias preferencias personales.

2. Verdura

- Se aconseja hervir durante 3-5 minutos algunas hortalizas como judías, brócoli, espárragos, patatas, etc. Dejar luego enfriar y secar muy bien antes de proceder al secado.
- Si se desea añadir un poco de sabor a las judías o a los espárragos, se puede añadir un poco de zumo de limón y dejar marinar durante 2 minutos antes de hervir.

Nota: los tiempos de elaboración para el secado y el procedimiento de preparación de los alimentos que se indican en la tabla tienen un carácter meramente orientativo.

| Nombre | Preparación | Tipo de secado | Tiempo (horas) |
|-------------------|---|----------------|----------------|
| Alcachofa | Cortar en tiras de 3-4 mm, marinar con agua y limón y hervir durante 5-8 min. | Crujiente | 5-13 |
| Berenjena | Limpiar y cortar en rodajas de 6-12 mm, hervir luego. | Crujiente | 6-18 |
| Brócoli | Cortar, limpiar y hervir durante 3 min. | Crujiente | 6-20 |
| Champiñon | Mondar y cortar en láminas. | Duro | 6-14 |
| Judías verdes | Hervir. Girar a mitad de secado. | Crujiente | 8-26 |
| Calabaza | Limpiar y cortar en rodajas de 6 mm. | Crujiente | 6-18 |
| Col | Limpiar, cortar en tiras o en 4 partes. | Duro | 6-14 |
| Coles de Bruselas | Cortar por la mitad. | Crujiente | 8-30 |
| Coliflor | Sumergir en 1 litro de agua 3 cucharadas de sal durante 2 min. | Duro | 6-16 |
| Patata | Cortar al gusto, hervir 10 min. | Crujiente | 8-30 |
| Cebolla | Cortar en láminas, girar a mitad de proceso. | Crujiente | 8-14 |
| Zanahoria | Cortar en láminas o dados y hervir. | Crujiente | 8-14 |
| Pepino | Cortar en láminas de 12 mm. | Duro | 6-18 |
| Pimiento | Cortar en láminas de 6 mm, limpiar y quitar las semillas. | Crujiente | 4-14 |
| Guindilla | Limpiar y quitar las semillas. | Duro | 8-14 |
| Perejil | Secar al aire y desmenuzar. | Crujiente | 2-10 |
| Tomate | Limpiar y hervir, cortar por la mitad. | Duro | 8-24 |
| Ruibarbo | Limpiar y cortar en rodajas de 3mm. | Crujiente | 8-38 |
| Acelga | Limpiar, hervir, dejar enfriar y cortar. | Crujiente | 8-26 |
| Apio | Limpiar los tallos, lavar y secar. Cortar finamente. | Crujiente | 6-14 |
| Cebolleta | Picar. | Crujiente | 6-10 |
| Espárrago | Cortar en 2,5 mm. | Crujiente | 6-14 |
| Ajo | Quitar la piel y cortar. | Crujiente | 6-16 |
| Espinacas | Hervir. | Crujiente | 6-16 |

3. Carne o pescado

El secado de la carne y del pescado tiene una duración de unas 2-8 horas. Antes de secar la carne o el pescado, es necesario cocerla o marinarla.

Se aconseja escoger carnes magras para secar, ya que estas se mantienen más blandas.

La carne de aves de corral y el cerdo se deben limpiar, cortar y finalmente cocer (al vapor, en sartén, al horno o fritas) antes de ser secada. Del mismo modo, hervir el pescado o ponerlo en el horno (200°C durante 20 minutos) antes de proceder al secado.

LIMPIEZA

Sacar la clavija de la toma de corriente antes de realizar cualquier operación de limpieza.

Para la limpieza utilizar estropajos no abrasivos o paños suaves y ligeramente húmedos. No usar disolventes o detergentes, ya que podrían dañar el aparato.

No utilizar productos de limpieza inflamables ni botes de spray en ninguna de las partes del producto.

RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELÉCTRÓNICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.



FRANCAIS: ADVERTISSEMENT

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différencié de résidus.

Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, des animaux ou des objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples. Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand

il n'est pas à l'usage.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance.

Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil à un centre d'assistance autorisé.

- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité physique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complète sécurité. Les opérations de nettoyage et de manutention ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont âgés de plus de 8 ans et sont supervisés.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Si le câble d'alimentation est endommagé ou en cas de

panne et / ou de dysfonctionnement, ne modifiez pas l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, en tout cas, par une personne possédant une qualification similaire, afin d'éviter tout risque. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil et invalider les conditions de la garantie.

ATTENTION: Cet appareil comporte une fonction de chauffage. Quelques surfaces, même si non la plaque elle-même, pourront atteindre des températures élevées. Étant donné que la sensibilité à la température diffère de personne à personne, cet appareil devra être utilisé avec **PRUDENCE**. Placez l'appareil sur des surfaces adhérentes et préparées pour cet effet, et utilisez les mesures de protection contre la chaleur conseillées.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un commande à distance.
- N'utiliser que des accessoires e pièces d'origine.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.
- Tenir l'appareil à l'écart des environnements où il peut y avoir des gaz, vapeurs, des substances inflammables ou explosives.

INFORMATION GÉNÉRAL

Ce produit ne doit être utilisé que pour sécher des aliments.

Le déshydrateur doit être placé sur une surface plane et

très résistante à la chaleur, comme du carrelage, du marbre ou des plaques de cuisson ou de la maçonnerie. Débranchez le cordon d'alimentation après chaque utilisation.

N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 40 heures d'affilée. Après 40 heures de fonctionnement, il est nécessaire d'éteindre l'appareil et de le débrancher de la prise de courant.

Débranchez l'appareil uniquement en saisissant la fiche et ne tirez jamais sur le cordon.

Utilisez toujours le couvercle fourni lorsque le produit fonctionne.

Le dos de l'appareil ne doit jamais être placé contre le mur.

PIÈCES G10127

1 Couvercle

2 Plateaux

3 Corps

4 Interrupteur

5 Bouton de température

FONCTIONNEMENT

Déshydrater les aliments est le moyen le plus efficace et le plus efficace de conserver les aliments tout en préservant les propriétés nutritives. De cette façon, vous pouvez profiter librement de toutes sortes de fruits et légumes toute l'année. De plus, vous pouvez utiliser le séchoir pour déshydrater les fleurs, l'herbe, les céréales, etc....

7) Disposez les aliments sur des plateaux (2), sans les empiler pour que la chaleur puisse circuler librement entre chaque plateau.

8) Placer les plateaux sur le corps (3) et empiler les plateaux les uns au-dessus des autres.

Utilisez toujours le couvercle lorsque le produit fonctionne.

9) Mettez le déshydrateur en marche en appuyant sur le bouton "ON". La lumière de travail devient rouge

10) Réglez la température avec le bouton (5). Voici les températures conseillées:

Herbes 35-40°C

Pain 41-50 °C

Yaourt 45-50 °C

Légumes 50-55 °C

Fruits 55-60°C

Viande et poisson 60-70°C

11) Appuyez sur "OFF" pour éteindre la machine, puis débranchez la fiche d'alimentation.

12) Placez les aliments dans un récipient hermétique une fois qu'ils ont complètement refroidi.

Remarque: Tous les plateaux (2) doivent être empilés sur l'appareil, même vides. Il est donc conseillé de placer les plateaux avec de les aliments dans la partie supérieure et les plateaux vides dans la partie inférieure, près du ventilateur de ventilation.

Conseils d'utilisation

- Avant le processus de séchage, vous devez laver et sécher soigneusement les aliments avant de les suspendre sur des plateaux
- Nettoyez les aliments de toute pièce endommagé et retirez les peaux.
- Coupez les aliments de manière à ce qu'ils puissent être placés sans difficulté sur les plateaux. Les aliments ne doit pas l'empiler. La durée de déshydratation dépend de l'épaisseur des aliments.
- Pendant le processus de séchage, vous souhaitez peut-être monter ou descendre les plateaux si les aliments ne se déshydratent pas régulièrement. **Avant de continuer, assurez-vous d'avoir coupé**

L'alimentation et débranché l'appareil de la prise électrique.

- Certains aliments avec peau ont besoin de plus de temps pour sécher. La meilleure façon de résoudre le problème est de faire bouillir pendant 1 à 2 minutes et de laisser refroidir dans de l'eau froide. Ne les placez sur l'appareil qu'après avoir soigneusement séché toutes les pièces.
- Les fruits peuvent être déshydratés naturellement ou en ajoutant du jus de citron ou de pomme pour ne pas le laisser se faner. Si vous voulez que vos fruits sentent agréablement, vous pouvez ajouter un peu de cannelle ou de noix de coco.
- Le temps de séchage est affecté par la température, l'humidité de l'air, le type d'aliment, la taille et la quantité. **Les temps et températures de séchage indiqués dans ce manuel d'utilisation sont indicatifs.**

Espace de rangement

- Laver et sécher soigneusement le récipient avant de stocker des aliments.
- Il est recommandé de conserver les aliments secs dans une bouteille en verre avec couvercle en métal.
- Conservez les aliments dans un endroit sec à une température de 5 à 20°C et à l'abri de la lumière directe du soleil.
- La première semaine, assurez-vous que les aliments sont complètement déshydratés: si ce n'est pas le cas, soumettez-les à un nouveau cycle de séchage.
- Plantes médicinales: Après séchage, il est préférable de mettre les plantes médicinales dans des sacs en papier ou des boîtes en verre et de les placer dans un endroit frais et sombre.

Attendez le refroidissement complet des aliments déshydratés avant de les stocker dans un récipient hermétique.

TABLES DE CUISSON GÉNÉRALES

4. Des fruits

| Nom | Préparation | Séchage effet | Temps (heures) |
|--------------------|---|----------------------|-----------------------|
| Abricot | Retirez le noyau, coupez-le en 2 à 4 morceaux et placez-les face vers le haut sur le plateau | Doux | 13-28 |
| Ananas frais | Peler et nettoyer la partie centrale, couper en tranches | Dure | 6-36 |
| Ananas en conserve | Égoutter et laisser sécher | Doux | 6-36 |
| Banane | Peler et couper en morceaux de 3-4 cm d'épaisseur | Croustillant | 8-38 |
| Grain de raisin | Il est conseillé de faire bouillir et de laisser sécher | Doux | 8-26 |
| Cerise | Retirez le noyau, nettoyez | Dure | 8-26 |
| Poire | Peler et couper la partie centrale, couper en 2, 4 ou 8 pièces selon la taille | Doux | 8-30 |
| Figure | Coupé en deux | Dure | 6-26 |
| Myrtille | Nettoyer et couper | Doux | 6-26 |
| Pêche | Peler, retirer le noyau et couper en deux en séchant en 2 à 4 morceaux | Doux | 10-26 |
| Date | Retirer les graines et les couper en tranches | Dure | 6-26 |
| pomme | Nettoyez les graines et coupez. Faire tremper dans l'eau pendant 2 minutes, égoutter et placer sur un plateau | Doux | 5-8 |

Remarque: Le temps de séchage et de préparation indiqué dans le tableau est purement indicatif. Il est conseillé d'ajuster l'heure en fonction de vos préférences personnelles

5. Des légumes

- Il est recommandé de faire bouillir pendant 3-5 minutes, certains légumes comme les haricots, le brocoli, les asperges, les pommes de terre, etc. Laissez-les refroidir et sécher complètement avant de les sécher.
- Si vous souhaitez ajouter un peu de saveur aux haricots ou aux asperges, vous pouvez ajouter un peu de jus de citron pendant 2 minutes avant de les faire bouillir.

Remarque: Le temps de traitement pour le séchage et la procédure de préparation des aliments indiqués sur le tableau sont purement indicatifs.

| Nom | Préparation | Séchage effet | Temps (heures) |
|--------------------|---|---------------|----------------|
| Artichaut | Couper en tranches de 3-4 mm, laisser mariner avec de l'eau et du jus de citron et faire bouillir pendant 5-8 minutes | Croustillant | 5-13 |
| Aubergine | Nettoyer et trancher 6-12 mm, puis faire bouillir | Croustillant | 6-18 |
| Brocoli | Couper, nettoyer et faire bouillir pendant 3 min. | Croustillant | 6-20 |
| Champignons | Peler et couper à rayures | Dure | 6-14 |
| Haricots | Ébullition. Retournez au milieu du séchage | Croustillant | 8-26 |
| Citrouille | Nettoyer et couper en tranches de 6mm | Croustillant | 6-18 |
| Chou | Nettoyer, couper en tranches ou en 4 parties | Dure | 6-14 |
| Choux de Bruxelles | Coupé en deux | Croustillant | 8-30 |
| Choufleur | Faire tremper dans 1 litre d'eau avec 3 cuillères à soupe de sel pendant 2 min | Dure | 6-16 |
| Pomme de terre | Couper au goût, bouillir 10 min | Croustillant | 8-30 |
| Oignon | Couper en tranches, tourner à mi-chemin du processus | Croustillant | 8-14 |
| Carotte | Couper en tranches ou en cubes et faire bouillir | Croustillant | 8-14 |
| Concombre | Couper en tranches de 12 mm | Dure | 6-18 |
| Poivron | Couper des tranches des 6mm, nettoyer et retirer les graines | Croustillant | 4-14 |
| Chili | Nettoyez et lavez les graines | Dure | 8-14 |
| Persil | Laver et laisser bien sécher | Croustillant | 2-10 |
| Tomate | Nettoyer et faire bouillir, coupé en deux | Dure | 8-24 |
| Rhubarbe | Nettoyer et couper en tranches de 3mm | Croustillant | 8-38 |
| Betterave | Nettoyer, faire bouillir, laisser refroidir et couper en tranches | Croustillant | 8-26 |
| Céleri | Retirez les tiges, lavez et séchez. couper fin | Croustillant | 6-14 |
| Oignon vert | hacher | Croustillant | 6-10 |
| Asperges | Coupe à 2.5 mm | Croustillant | 6-14 |
| Ail | Retirez la peau et coupez | Croustillant | 6-16 |
| Epinard | ébullition | Croustillant | 6-16 |

6. Viande et poisson

Le séchage de la viande et du poisson prend environ 2 à 8 heures. Avant de sécher la viande ou le poisson, il est nécessaire de faire cuire ou mariner les aliments.

Il est recommandé de choisir des viandes maigres à sécher, car elles restent plus molles.

La viande de volaille et de porc doit être nettoyée, coupée puis cuite (vapeur, poêlée, cuite ou frite) avant d'être séchée. De même, faites bouillir le poisson ou mettez-le au four (200°C pendant 20 minutes) avant de le sécher.

NETTOYAGE

Débranchez l'appareil de la prise électrique principale avant de commencer toute opération de nettoyage.

Nettoyez l'appareil à l'aide d'éponges non abrasives ou de chiffons doux et légèrement humides. N'utilisez pas de diluant ou d'autres produits de nettoyage car ils pourraient endommager l'appareil. N'utilisez pas de sprays de nettoyage inflammables sur aucune partie du produit.

RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodégradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer à la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement à la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.



Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistentatecnica@trevidea.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistentatecnica@trevidea.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata. TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

*Appliance is conform to the pertinent European regulation
and is therefore marked with the CE mark.*



www.g3ferrari.it

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 –
RIMINI (RN) - ITALY**

MADE IN CHINA