

GASTROBACK®

DESIGN DÖRRAUTOMAT NATURAL PLUS

MODE D'EMPLOI



Art.- N° 46600 « Design Dörrautomat Natural Plus »

Lisez toutes les instructions fournies avant la première utilisation !
Sous réserve d'éventuelles modifications du modèle et des accessoires
Réservé uniquement à un usage domestique !

FRA
SPA
ITA



Nous faisons grand cas de votre sécurité. Ainsi, nous vous prions de lire attentivement l'intégralité des instructions et consignes fournies dans cette brochure avant de commencer à utiliser l'appareil. Cela vous permettra de connaître toutes les fonctions et propriétés de votre nouvel appareil. Nous vous prions en particulier de respecter strictement les consignes de sécurité mentionnées dans les présentes instructions.

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes	4
Consignes générales de sécurité	4
Importantes mesures de protection pour les appareils électriques	6
Caractéristiques techniques	8
Connaître votre nouveau déshydrateur d'aliments	9
Astuces pour de meilleurs résultats	10
Préparations	11
Déshydratation des fruits	12
Déshydratation des légumes	13
Viande, volaille et poisson	15
Autres types d'aliments	15
Avant la première utilisation	15
Fonctionnement	16
Fonction pause	19
Fabrication de barras de muesli	19
Résolution des problèmes	20
Entretien et nettoyage	23
Rangement	24
Remarques relatives à la mise au rebut	25
Informations et services	25
Garantie	26

CHER CLIENT / CHÈRE CLIENTE!

Votre nouveau déshydrateur d'aliments, Design Food Dehydrator Natural Plus, sera un excellent assistant pour obtenir des ingrédients spéciaux pour la cuisson et la pâtisserie ainsi que de petites collations santé. Les denrées alimentaires séchées d'origine domestique ne contiennent aucun agent de conservation, colorant ou arôme artificiel. De plus, la perte de nutriments est réduite par rapport aux produits commerciaux. En raison de la déshydratation de vos aliments, le goût est intensifié et la durée de conservation est prolongée. Grâce au système de circulation d'air chaud, légumes, fruits, viandes, poissons, etc. sont aisément séchés et permettent des économies d'énergie. La température et la durée de déshydratation peuvent être ajustées en fonction des divers types d'aliments et de vos préférences.

L'effort de fonctionnement et de nettoyage du déshydrateur d'aliments est réduit au minimum. Ainsi, l'appareil vous offre un moyen simple d'élargir la variété de vos repas d'une manière tout à fait délicieuse.

Le présent mode d'emploi vous informera sur les différentes fonctions et caractéristiques qui facilitent l'utilisation de votre nouveau déshydrateur d'aliments. Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau déshydrateur d'aliments.

Bien à vous, GASTROBACK® GmbH



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement l'intégralité du présent manuel avant d'utiliser cet appareil, puis conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Ne pas essayer d'utiliser cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans le présent livret. Toute autre utilisation, en particulier une mauvaise utilisation, peut entraîner des blessures graves ou des dommages par électrocution, surchauffe et incendie.

Les présentes instructions sont un élément essentiel de l'appareil. Ne pas céder l'appareil à des tiers sans le présent livret. Toute utilisation, réparation et tout entretien technique de l'appareil ou d'une partie de celui-ci autre que ceux décrits dans le présent mode d'emploi ne peut être effectué que dans un centre de service agréé (voir la section : « Garantie »).



CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCUTITÉ

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et **NON** destiné à être utilisé dans des véhicules en déplacement. Ne pas utiliser ou ranger l'appareil dans des endroits humides ou mouillés, ou à l'extérieur. Toute utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant ou endommagés de quelque manière que ce soit peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages dus à l'incendie, à l'électrocution ou à des substances dangereuses.
- L'appareil est conçu pour fonctionner partiellement de façon autonome. **Cependant, assurez-vous toujours que l'appareil fonctionne correctement avant de le laisser fonctionner de façon autonome. Essuyez tous les liquides qui se sont égouttés sur le dessus du socle chauffant. Assurez-vous que le compte à rebours de la durée de déshydratation a déjà commencé.** Après utilisation, mettez toujours sous tension l'appareil (en maintenant la touche On/Off [Marche/Arrêt] enfoncee jusqu'à ce que l'écran LCD s'éteigne), puis débranchez-le ensuite de la source d'alimentation.
- Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou toute partie de l'appareil est susceptible d'être endommagé ou a été soumis à des contraintes excessives (par exemple, surchauffe, chocs mécaniques ou électrocution) ou s'il ne fonctionne pas correctement. Débranchez immédiatement l'appareil

en cas de problème en cours de fonctionnement. Ne pas utiliser les pièces de l'appareil avec un autre appareil ou à d'autres fins que celles décrites dans le présent livret.

- Faites fonctionner l'appareil sur une grande table ou un grand comptoir convenablement accessible, stable, plat, propre, sec et résistant à la chaleur et à l'eau. Toujours essuyez immédiatement les liquides renversés. Ne mettez aucun vêtement, mouchoir ou autre corps étranger au-dessus ou au-dessous de l'appareil en cours de fonctionnement, afin de prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution et de surchauffe. Ne pas obstruer les fentes d'aération du socle chauffant et du couvercle.
- Maintenez toujours l'appareil à une distance suffisante du bord de la table ou du comptoir et de tous autres objets. Pour l'utilisation, laissez au moins 50cm d'espace libre au-dessus de l'appareil et au moins 10cm d'espace libre de chaque côté, afin d'assurer une bonne aération et d'éviter d'éventuels dommages causés par la vapeur et la surchauffe. Ne pas utiliser l'appareil sous des porte-à-faux, des spots ou à proximité d'objets délicats (p. ex. : des rideaux). Retirez toujours les barquettes avant de déplacer l'appareil pour éviter qu'elles ne tombent.
- Cet appareil peut être utilisé ou manipulé par des personnes (y compris les enfants âgés de 8 ans et plus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation, fournies par la personne responsable de leur sécurité et comprennent les dangers liés à son utilisation. Même le nettoyage ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance. **Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, ses pièces ou son emballage.** Conservez toujours l'appareil dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, **hors de la portée des enfants en bas âge.** Ne pas laisser l'appareil ou toute partie de l'appareil sans surveillance lorsqu'il est à la portée des enfants en bas âge.
- L'appareil est chauffé à l'électricité. Ne pas placer l'appareil ou toute partie de l'appareil au-dessus ou près de surfaces chaudes (p. ex. brûleur, appareil de chauffage ou four). Ne pas exposer l'appareil aux rayons du soleil pendant une période prolongée. Ne pas manipuler

l'appareil ou toute partie de l'appareil avec violence.

- Pour permettre un fonctionnement correct, il est essentiel de garder le couvercle fermé et les barquettes ne doivent pas être surchargées. **Ne pas obstruer les ouvertures du ventilateur blanc au centre du socle chauffant afin d'éviter toute surchauffe et d'endommager l'appareil. Ne rien enfoncer dans les ouvertures du ventilateur.**
- Même si le couvercle est fermé correctement, de la vapeur s'échappe en cours de fonctionnement. Ne pas tenir le visage ou tout objet sensible à l'humidité au-dessus ou directement à proximité de l'appareil en cours de fonctionnement. Attention à la vapeur et au condensat lors de l'enlèvement du couvercle et des barquettes. Au terme de l'utilisation, ne pas placer la barquette et/ou le couvercle sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à l'humidité.
- Ne pas placer d'objets durs et/ou lourds sur ou dans l'appareil ou une partie de celui-ci. Les barquettes ne conviennent pas aux aliments trop lourds.
- Éteignez toujours l'appareil (en maintenant le touche On/Off [Marche/Arrêt] enfoncé jusqu'à ce que l'écran LCD s'éteigne) ; débranchez et attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le nettoyer et lorsque l'appareil n'est pas en marche. Ne pas utiliser d'objets durs, tranchants ou abrasifs sur l'appareil (p. ex. couteaux, grattoirs). Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage (p. ex. tampons à récurer en métal) ou de produits chimiques corrosifs (p. ex. eau de Javel) pour nettoyer le produit. **Ne pas placer le socle chauffant ou le cordon d'alimentation de l'appareil dans de l'eau ou dans un lave-vaisselle automatique !**



IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION POUR LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'appareil est chauffé à l'électricité. Placez l'appareil près d'une prise de courant murale appropriée pour le brancher à une source d'alimentation secteur protégée avec un conducteur de protection (terre/masse) correctement branché. Veillez à ce que les caractéristiques nominales de votre alimentation secteur correspondent aux exigences de l'appareil (220 - 240V AC, 50/60Hz, 8A).

- Il est fortement recommandé d'installer un disjoncteur à courant résiduel (RCCB) avec un courant de fonctionnement résiduel nominal maximum de 30mA dans l'alimentation du circuit électrique. En cas de doute, contactez votre électricien pour de plus amples informations.
- Dans différents pays étrangers, les spécifications des alimentations sont soumises à des normes incompatibles. Par conséquent, les alimentations électriques dans les pays étrangers pourraient ne pas remplir les conditions de fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. Ainsi, avant d'utiliser l'appareil à l'étranger, assurez-vous qu'il peut être utilisé en toute sécurité.
- Ne pas utiliser de multiprises de bureau, de minuteur externe, de télécommande ou de rallonge. La prise de courant doit toujours être facilement accessible de sorte qu'il soit possible de débrancher immédiatement l'appareil en cas de dysfonctionnement ou de danger.
- Manipulez toujours les cordons d'alimentation avec précaution. Le cordon d'alimentation ne doit jamais toucher des surfaces chaudes, des bords tranchants ou des pièces mobiles. Ne pas laisser la fiche ou le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir. Assurez-vous que personne ne tire l'appareil par le cordon d'alimentation. Les cordons d'alimentation ne doivent jamais être noués, tordus, tirés, tendus ou serrés. Tenez toujours la fiche pour débrancher le cordon d'alimentation. Ne pas toucher l'appareil ou la prise de courant avec les mains mouillées lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique.
- Ne pas placer et ne pas plonger le socle chauffant ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide. NE PAS renverser ni égoutter de liquides sur le socle chauffant ou sur le cordon d'alimentation pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Tamponnez les aliments extrêmement humides avant de charger les barquettes. Lorsque des liquides ont coulé sous le socle chauffant ou se sont écoulés à l'extérieur du socle chauffant, débranchez et séchez immédiatement l'appareil (voir la section : « Entretien et Nettoyage »). Les petites quantités (quelques gouttelettes) d'eau qui s'égouttent de vos aliments sur le socle chauffant sont inoffensives.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle:

Art.- N° : 46600 Design Dörrautomat Natural Plus

Alimentation électrique:

220 - 240 V AC, 50/60 Hz

Consommation d'énergie:

max. 65 W

Longueur du cordon d'alimentation:

env. 95 cm

Poids:

env. 2,85 kg

Dimensions:

env. 320 x 250 x 300 mm (y compris 6 barquettes)
(largeur x profondeur x hauteur)

Capacité:

6 barquettes d'environ 310 x 242 mm chacune, hauteur 25 mm;
2 poêles à muesli pour jusqu'à 8 barres de muesli

Certification:

Ces caractéristiques peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

CONNAÎTRE VOTRE NOUVEAU DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS



1 COUVERCLE AVEC CONDUITS DE VAPEUR

Assurer un fonctionnement correct et efficace

2 6 BARQUETTES TRANSPARENTES

Construction de la chambre de déshydratation

3 SOCLE CHAUFFANT

Le ventilateur blanc au centre de la plaque supérieure

4 TABLEAU DE COMMANDE

Avec les commandes

5 ECRAN LCD

Affichage de vos réglages et des icônes du mode de fonctionnement actuel

6 BOUTON DE RÉGLAGE

Tournez ce bouton pour sélectionner la valeur souhaitée

7 TOUCHE MARCHE/ARRÊT

Appuyez ici pour mettre sous ou hors tension l'appareil

8 TOUCHE DÉMARRER/ARRÊT

Pour le démarrage, l'interruption et la reprise du fonctionnement

9 TOUCHE SET

Appuyez ici pour sélectionner la température ou le temps de réglage

Accessoires:

2 poêles à muesli en silicone pour jusqu'à 8 barres de muesli au total

ASTUCES POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Avant de déshydrater/sécher vos aliments, quelques étapes de préparation sont nécessaires. Reportez-vous au chapitre suivant « Préparations ». N'utilisez que des aliments impeccables pour la déshydratation.
- La durée de déshydratation correcte dépend du type d'aliment, de la fraîcheur et de l'épaisseur des tranches ou des morceaux et de la consistance souhaitée (voir la section : « Préparations »).
- Les très gros morceaux seront mieux déshydratés s'ils sont coupés en tranches ou en bandes. Toutefois, les très petits abricots, pêches et poires peuvent être séchés à moitié. Dans ces cas, attendez-vous à un temps de déshydratation considérablement allongé. Toutefois, pour une bonne fixation sur les barquettes de l'appareil, et pour assurer la libre circulation de l'air, en laissant une distance suffisante par rapport à la barquette ou au couvercle du dessus, les morceaux d'aliments ne doivent pas dépasser 2 cm (4/5 pouces) d'épaisseur.
- Les saveurs de types d'aliments fortement aromatiques (oignons, ail, etc.) peuvent influencer d'autres aliments délicats, lorsqu'ils sont séchés dans le même cycle de déshydratation. Par conséquent, vous devriez charger vos aliments triés selon leurs différents goûts et types et les traiter dans des cycles de déshydratation séparés. Nettoyez l'appareil avant de commencer les cycles de déshydratation suivants pour éviter toute interférence d'arômes. Pour optimiser le flux d'air à l'intérieur de la chambre de déshydratation (construite par les barquettes), placez vos aliments sur les barquettes en commençant par le plateau supérieur jusqu'au plateau inférieur. Pour permettre une circulation d'air efficace, utilisez toujours au moins 5 barquettes, même si certains d'entre eux sont laissés vides. Lorsque les barquettes sont remplies de morceaux épais, vous pouvez alterner les barquettes vides et les barquettes chargées.
- **Ne placez aucun aliment directement sur la plaque supérieure du socle chauffant ! De plus, assurez-vous qu'aucun morceau d'aliments ne pende à partir la barquette inférieure et ne bloque les conduits d'aération de l'ensemble du ventilateur.**
- Étalez vos morceaux d'aliments sur les barquettes, séparés les uns des autres, en laissant un espace libre entre chaque morceau pour assurer une bonne circulation de l'air. De cette façon, vos aliments seront séchés uniformément et vous éviterez que les morceaux se collent les uns aux autres. Ne surchargez pas les barquettes.
- Fermez toujours la chambre de déshydratation avec le couvercle. Dans le cas contraire, le fonctionnement de l'appareil ainsi que la saveur et la qualité de vos aliments seront affectées de manière négative. Si vous souhaitez ouvrir la chambre de déshydratation, utilisez la fonction pause à l'aide de la touche Start/Stop (Démarrer/Arrêt). Immédiatement après la fermeture de la chambre

de déshydratation, continuez le fonctionnement en appuyant à nouveau sur la touche Start/Stop (Démarrer/Arrêt) [voir la section : « Fonctionnement / Fonction Pause »]. Évitez les interruptions prolongées. En cours de fonctionnement, la température sur la barquette la plus basse sera la plus élevée. Ainsi, vous devriez placer les aliments qui ont besoin d'une température plus élevée pour la déshydratation sur les barquettes inférieures. Pour obtenir un résultat uniforme sur toutes les barquettes, vous devez changer l'ordre des barquettes sur le socle chauffant à plusieurs reprises pendant le processus de déshydratation. Pour ce faire, utilisez la fonction pause.

- Après le processus de déshydratation, conservez les aliments secs dans des récipients stérilisés et secs au réfrigérateur. Si possible, vous devriez utiliser la soudeuse à vide Gastroback pour conserver vos aliments dans des sacs et des contenants sous vide. N'oubliez pas que la consistance des aliments secs peut changer pendant l'entreposage. Vous devriez consommer des aliments secs dans les plus brefs délais.
- Pour le rangement, utilisez des récipients résistant à la chaleur jusqu'à au moins 100 °C. Stérilisez les récipients à l'eau bouillante. Pour éviter que les germes ne s'infiltrent à nouveau, n'essuyez pas les récipients, mais laissez-les sécher naturellement.

PRÉPARATIONS

Nettoyez soigneusement tous les morceaux d'aliments à l'eau courante du robinet. Enlevez toutes les parties non comestibles (p. ex. les coquilles, les tiges, les graines et les pierres). Selon le type d'aliment, vous devez effectuer les processus de préparation supplémentaires suivants. Toutefois, les conseils donnés ci-dessous ne sont que des recommandations. Il est possible que vous préfériez d'autres méthodes. Dans tous les cas, vous devez tamponner les aliments à sécher avant de charger la barquette.

IMPORTANT - L'épaisseur maximale des morceaux d'aliments à déshydrater ne doit pas dépasser environ 2 cm (4/5 pouces).

DÉSHYDRATATION DES FRUITS

Mélanger un peu d'eau et le jus des fruits à sécher (mélange 1:8) et tremper les morceaux dans ce liquide pendant environ 2 minutes. Pour les fruits sensibles à la décoloration par l'oxygène (p. ex. les pommes), vous pouvez ajouter du jus de citron au liquide avant de les tremper.

Fruits	Préparation	Consistance	Temps [heures]
Pomme	graines enlevées, tranchées et pelées	membre et souple	5-6
Banane	pelée, tranchée en morceaux de 3-4 mm	croustillant	8-38
Cerise	éventuellement, les graines sont enlevées lorsqu'elles sont semi-séchées	résistant	3-34
Airelle rouge	éventuellement découpée	membre et souple	6-26
Datte	graines enlevées, tranchées ou en entier	résistant	6-72
Figue	découpé en tranches	résistant	6-26
Raisin	en entier	membre	8-72
Nectarine	coupée en deux et séchée à l'air, enlevez la pierre à mi-séchage	membre et souple	8-26
Peau d'orange	coupée en lamelles	membre et souple	8-16
Pêche	enlevez la pierre à mi-séchage, coupez en deux	membre et souple	10-34
Poire	les graines enlevées, pelées et tranchées, les petites graines peuvent être coupées en deux ou en quarts	membre et souple	8-72

DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES

Lavez à fond et enlevez toutes les parties non comestibles (p. ex. les tiges).

La plupart des légumes doivent être blanchis avant la déshydratation (chauffés dans l'eau, la vapeur ou l'huile pendant environ 3 à 5 minutes). Ensuite, égouttez bien, trempez dans du jus de citron pendant environ 2 minutes et tamponnez.

Légumes	Préparation	Consistance	Temps [heures]
Artichaut	coupé en tranches d'environ 1 cm (1/3 pouce)	membre et souple	5-6
cuire environ 10 minutes	fragile	6-14	8-38
Asperge	coupé en tranches d'environ 2 à 3 cm (1 pouce)	fragile	6-14
Haricots	Ouvrez-les et cuisez-les à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient transparents	fragile	8-26
Betterave	cuisez à la vapeur, puis refroidissez et coupez le dessus et la racine	fragile	8-30
Chou-fleur	ouvrez et cuisez à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient un peu tendres (environ 3-5 minutes), séchez en petits fleurons ou en tranches	fragile	6-20
Chou	épluchez les feuilles extérieures, coupez en fines tranches	résistant	6-14
Carotte	enlevez la tige et les racines, cuisez-les à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres, coupez en lamelles ou en tranches	comestible instantané	6-12
Céleri	coupé en tranches d'environ 1 cm (1/3 pouce) ou coupé en lamelles	fragile	6-14

Légumes	Préparation	Consistance	Temps [heures]
Poireau	coupez en deux, peut-être en deux dans le sens de la longueur	fragile	6-10
Concombre	éventuellement pelé, coupés en tranches d'environ 2 cm (1/2 pouce)	résistant	6-18
Aubergines	coupées en tranches d'environ 1 cm (1/3 pouce)	fragile	6-18
Ail	gousses pelées et coupées en deux	fragile	6-16
Piment frais	en entier	résistant	8-14
Champignon	en tranches ou en entier	résistant	6-14
Oignon	racine et pointe enlevées, coupé en rondelles	fragile	8-14
Pois	cuits à la vapeur pendant environ 3 à 5 minutes	fragile	8-14
Poivron	les graines enlevées, coupées en tranches de lamelles de 1 cm (1/3 pouce) ou en cercles	fragile	4-14
Pomme de terre	coupée en tranches ou en lamelles, cuite à la vapeur pendant 8 à 10 minutes	fragile	6-18
Rhubarbe	pelée, coupée en fines tranches	sans eau	8-38
Épinards	cuits à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient secs	fragile	6-16
Tomate	pelée, coupée en deux ou en tranches	résistant	8-24
Citrouille	Coupé en tranche de 1 cm (1/3 pouce)	fragile	6-18

VIANDE, VOLAILLE ET POISSON

- Faites mariner la viande dans un liquide salé pour éliminer l'humidité et garder votre viande fraîche. Vous devriez utiliser 1/4 cuillère à café de sel pour 1/2 verre de liquide et d'autres saveurs et assaisonnez selon le goût (p. ex. sauce tomate, ail, oignon et piment). Après la marinade, coupez la viande en lanières et déshydratez-la à l'aide de l'appareil pendant environ 2 à 8 heures jusqu'à ce que les lanières soient suffisamment sèches.
- La volaille doit être cuite avant de commencer le processus de déshydratation. Faites cuire à la vapeur ou rôtissez les morceaux jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Réglez la durée de déshydratation sur 2 à 8 heures.
- Le poisson devrait être cuit à la vapeur ou rôti. Mettez par exemple les filets au four et faites cuire au four pendant environ 20 minutes. Réglez la durée de déshydratation sur 2 à 8 heures.

AUTRES TYPES D'ALIMENTS

- Lavez les **herbes**, essuyez-les et enlevez toutes les parties déjà fanées. Pour le séchage, étalez les feuilles entières sur les barquettes. Conservez les herbes séchées en entier. Juste avant l'utilisation, enlevez les tiges et broyez ou émiettez les feuilles sèches. C'est le meilleur moyen d'éviter la perte de saveur.
- Lorsque vous déshydratez les **gousses de vanille**, retirez toutes les parties non comestibles des gousses et tamponnez-les. Ensuite, étalez les gousses de vanille sur une barquette et démarrez l'appareil avec un temps de déshydratation de 2 à 6 heures.
- **Les tranches de pain** doivent être séchées sans la croûte. Utilisez un temps de déshydratation de 30 minutes à 2 heures. Vous obtiendrez une délicieuse collation en assaisonnant les tranches de pain avant la déshydratation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT – NE PAS laisser les enfants en bas âge jouer avec l'appareil ou toute partie de celui-ci ou son emballage ! Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne pas placer ou ne pas plonger le socle chauffant ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides et ne renversez pas de liquides sur le socle chauffant ou le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs pour nettoyer le produit afin d'éviter d'endommager les surfaces. **Ne pas placer le socle chauffant ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaiselle automatique.**

1. Déballez l'appareil ainsi que toutes ses pièces et tous ses accessoires avec précaution. Assurez-vous qu'aucune pièce n'est endommagée ou ne manque (voir la section : « Familiarisez-vous avec votre nouveau déshydrateur d'aliments »). Retirez soigneusement tous les matériaux d'emballage, le matériel d'expédition, les autocollants et le matériel promotionnel. Toutefois, NE PAS retirer la plaque signalétique.
2. Avant la première utilisation et après un rangement prolongé, nettoyez toutes les pièces de l'appareil (voir la section : « Entretien et Nettoyage »).

FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT – Assurez-vous toujours que l'appareil et toutes ses pièces et accessoires sont hors de portée des enfants en bas âge. L'appareil est destiné à la déshydratation d'aliments comestibles au moyen d'un système de chauffage électrique. Ne pas essayer de chauffer l'appareil ou ses pièces par une autre source de chaleur. Ne versez ou ne renversez aucun liquide dans le socle chauffant de l'appareil afin de prévenir toutes blessures et tous dommages causés par la surchauffe, le feu et l'électrocution. Une utilisation incorrecte ou une mauvaise utilisation peut entraîner de graves blessures et dommages. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

Si de l'eau coule sur ou sous le socle chauffant en cours de fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil (voir la section : « Résolution des problèmes »). Cependant, quelques gouttelettes de jus sur socle chauffant sont tout à fait normales et ne devraient pas inquiéter. Ne pas user de violence. Ne pas placer l'appareil près du bord de l'espace de travail ou sur des surfaces inclinées. Veillez à placer l'appareil sur une surface nivelée, plane, stable et sèche.

En cours de fonctionnement : Ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement. Les fentes d'aération dans la partie inférieure du socle chauffant ainsi que le conduit de vapeur situé dans le couvercle ne doivent pas être obstrués. Ne pas obstruer les ouvertures du ventilateur blanc au centre du socle chauffant afin d'éviter toute surchauffe et d'endommager l'appareil. Ne placez aucun aliment sur la plaque supérieure du socle chauffant.

IMPORTANT - L'épaisseur maximale des morceaux d'aliments à déshydrater ne doit pas dépasser environ 2 cm (4/5 po). Dans le cas contraire, la chambre de déshydration ne peut se fermer correctement et la circulation de l'air est entravée.

1. Préparez vos aliments (voir la section : « Astuces pour obtenir des résultats optimaux » et « Préparations »). Tamponnez les aliments très humides.
2. Retirez le couvercle et les barquettes. Ensuite, placez le socle chauffant de l'appareil sur une table ou un comptoir approprié près d'une prise de courant appropriée.

3. Répartissez vos aliments dans les barquettes en laissant un espace entre morceaux pour permettre une circulation d'air sans entrave. Dans le chapitre « Astuces pour obtenir des résultats optimaux », vous trouverez de nombreux conseils utiles pour obtenir la couleur, la saveur et la consistance optimales.
4. Mettez les barquettes chargées sur le socle chauffant (voir la section : « Astuces pour obtenir des résultats optimaux »). Lorsque certaines barquettes sont vides, vous devez d'abord placer les barquettes vides sur le socle chauffant. Fermez la chambre de déshydratation (construite par les barquettes) à l'aide du couvercle.

IMPORTANT - Toujours fermer l'appareil à l'aide du couvercle prévu à cet effet avant de mettre sous tension l'appareil. L'appareil ne fonctionnera pas correctement sans le couvercle, et la consistance et les saveurs de vos aliments seront affectées de façon négative.

REMARQUE

Le type, la quantité, la consistance et l'épaisseur des morceaux d'aliments détermineront la durée de déshydratation requise ainsi que le résultat.

5. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. L'écran LCD s'allume et affiche les valeurs par défaut de la température et de la durée de déshydratation : 50 °C et 6:00 heures.

⚠ ATTENTION – Ne versez pas d'eau dans l'appareil. Néanmoins, en cours de fonctionnement, quelques gouttes de jus peuvent s'accumuler sur le socle. Cela peut se produire avec des aliments très juteux et ne constitue pas une raison de s'inquiéter.

6. Appuyez sur la touche SET pour sélectionner le mode de réglage de la température. La valeur de température clignote sur l'écran LCD. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température souhaitée entre 35 °C et 70 °C par palier de 1 °C. Appuyez de nouveau sur la touche SET pour passer en mode de réglage du minuteur. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la durée de déshydratation souhaitée dans la gamme possible de 30 minutes à 7 heures par palier de 30 minutes. Appuyez sur la touche Start/Stop (Démarrer/Arrêt) ► || pour démarrer le cycle de déshydratation.
7. Le ventilateur se met en marche de manière audible. Sur l'écran LCD, l'icône de chauffage  clignote pendant tout le cycle de déshydratation. Dès que la température réelle à l'intérieur de la chambre de déshydratation atteint la température réglée, le minuteur commence à compter la durée de déshydratation fixée.
8. Patientez simplement jusqu'au terme du cycle de déshydratation et que l'affichage de la durée atteigne « 0 », un signal sonore retentit et l'icône  clignote pendant quelques secondes sur l'écran LCD. Par la suite, l'appareil s'arrête automatiquement et l'écran LCD est désactivé.

⚠ ATTENTION – Avant de laisser l'appareil fonctionner sans surveillance, assurez-vous toujours qu'il fonctionne correctement (voir la section : « Mesures de sécurité importantes »). **Essuyez les liquides qui se sont égouttés sur le socle chauffant. Vérifiez si le compte à rebours de la durée de déshydratation a commencé pour vous assurer que l'appareil s'arrêtera automatiquement à temps.**

REMARQUE

Vous pouvez interrompre ou annuler n'importe quel cycle de déshydratation à tout moment (voir la section : « Fonction Pause »). De plus, utilisez cette fonction pause si vous souhaitez modifier la température fixée, vérifier la consistance de vos aliments ou modifier la séquence des barquettes sur le socle chauffant, pendant qu'un cycle de déshydratation est en cours.

IMPORTANT - Faire attention à la vapeur et au condensat lors du retrait des barquettes. Les barquettes de l'appareil et vos aliments pourraient être un peu chauds.

9. Lorsque les aliments sont suffisamment secs, saisissez la chambre de déshydration complète (barquettes et couvercle) par les poignées des deux côtés et soulevez la chambre de déshydratation du socle chauffant. Ensuite, retirez vos aliments. Placez-les dans un récipient ou un sac stérilisé. Si possible, évacuez le récipient ou le sac. Conservez vos aliments au réfrigérateur (voir la section : « Astuces pour obtenir des résultats optimaux »).

REMARQUE

Ne pas déplacer l'appareil lorsque les barquettes sont montées sur le socle chauffant. Dans le cas contraire, les barquettes risquent de tomber. Retirez les barquettes de l'appareil avant de déplacer le socle chauffant. Vous pouvez remplir les barquettes avec une autre portion d'aliments immédiatement et commencer un nouveau cycle de déshydratation. Dans ce cas, remettez l'appareil en marche avec les réglages par défaut (50 °C, 6:00 heures) en appuyant un court instant sur la touche On/Off (Marche/Arrêt). Ensuite, sélectionnez la température et la durée de déshydratation appropriées ainsi que décrit ci-dessus.

REMARQUE

Ne pas laisser l'appareil fonctionner inutilement afin d'éviter toute consommation d'énergie inutile. Vous pouvez annuler n'importe quel cycle de déshydratation à tout moment en maintenant la touche On/Off (Marche/Arrêt) enfoncée jusqu'à ce que l'écran LCD devienne sombre.

10. Si vous ne souhaitez plus faire fonctionner l'appareil, assurez-vous que l'appareil est éteint (l'écran LCD est sombre et vide) et débranchez l'appareil.
11. Nettoyez l'appareil et toutes les pièces usagées après chaque utilisation (voir la section : « Entretien et Nettoyage »).

FONCTION PAUSE

Vous devez utiliser la fonction Pause chaque fois que vous souhaitez ouvrir la chambre de déshydratation en cours de fonctionnement. De plus, lorsque le cycle de déshydratation est interrompu, vous pouvez modifier la température réglée.

REMARQUE

Dès que possible, remettez en marche l'élément chauffant et le ventilateur à l'aide de la touche Start/Stop (Démarrer/Arrêt) afin d'éviter que l'intérieur de la chambre de déshydratation ne se refroidisse.

1. Pour interrompre le fonctionnement de l'élément chauffant et du ventilateur, il suffit d'appuyer une fois sur la touche Start/Stop (Démarrer/Arrêt) ► |||. L'écran LCD s'allume et la durée de déshydratation **réglée** s'affiche.
2. Si vous souhaitez modifier la température réglée, appuyez sur la touche SET. Tournez ensuite le bouton de réglage pour entrer la température souhaitée.
3. Si vous souhaitez reprendre le fonctionnement, appuyez à nouveau sur la touche Start/Stop (Démarrer/Arrêt). La durée de déshydratation restant du cycle de déshydratation en cours s'affiche à nouveau. Pour mettre hors tension l'appareil et annuler le cycle de déshydratation en cours, maintenez la touche On/Off (Marche/Arrêt) ⏹ enfoncee jusqu'à ce que l'écran LCD s'éteigne. Si vous souhaitez déshydrater une autre portion d'aliment, vous pouvez remettre l'appareil en marche avec les réglages par défaut (50 °C, 6:00 heures) en appuyant brièvement sur la touche On/Off (Marche/Arrêt).

FABRICATION DE BARRAS DE MUESLI

Grâce aux poêles à muesli, vous pouvez créer vos propres barres de muesli, ce qui vous permet de prendre une collation santé et pratique entre les repas et en cours de route.

1. Préparez la pâte à muesli selon votre recette préférée.
2. Étalez la pâte à muesli dans les godets des moules à muesli en évitant de trop remplir les godets.

REMARQUE

Vous pouvez remplir les trous jusqu'au bord. Sur les autres barquettes, vous pouvez déshydrater d'autres aliments au cours du même cycle. Dans ce cas, attendez-vous à un processus de déshydratation prolongé.

3. Placez les moules à muesli remplis sur le plateau le plus bas et activez l'appareil avec les réglages appropriés, donnés dans votre recette. Dans la plupart des cas, la température la plus élevée possible fera l'affaire.
4. Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que les barres de muesli atteignent la consistance souhaitée.
5. Retirez les moules à muesli et déposez délicatement les barres de muesli sur un plat ou un plateau suffisamment grand.
6. Si vos barres de muesli sont encore trop humides, placez-les soigneusement sur le plateau le plus bas et laissez l'appareil fonctionner pendant une autre période de temps.

RÉSOLUTION DES PROBLÉMES

Si des problèmes surviennent en cours de fonctionnement, vous trouverez la solution dans le tableau suivant.

Problème	Cause	Solution
L'écran LCD reste sombre lorsque vous branchez la fiche d'alimentation.	La prise de courant n'est pas sous tension.	Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise de courant murale appropriée (voir la section : « Mesures de protection importantes pour les appareils électriques »). Assurez-vous que la prise de courant est sous tension en y branchant une lampe.
	Un problème grave est survenu. Le cordon d'alimentation est peut-être endommagé.	Débranchez l'appareil. Contactez un centre de services agréé pour examen et réparation.

Problème	Cause	Solution
L'appareil est sous tension, mais l'écran LCD est sombre.	L'extinction automatique de l'écran LCD est activée.	Pour économiser de l'énergie, le rétroéclairage de l'écran LCD s'éteint après environ 20 secondes sans aucune entrée. C'est tout à fait normal. Pour rallumer l'écran LCD pendant 20 secondes, appuyez sur la touche SET.
	Le rétroéclairage de l'écran LCD est défectueux.	Pour l'examen et la réparation, adressez-vous à un centre de service agréé.
	Un cycle de déshydratation est terminé et l'appareil s'éteint automatiquement.	C'est tout à fait normal. Appuyez brièvement sur la touche On/Off (Marche/Arrêt) si vous souhaitez recommencer le fonctionnement (voir la section : « Fonctionnement »).
L'appareil ne réagit pas à la molette de réglage.	La touche SET n'a pas été actionnée.	Appuyez toujours sur la touche SET avant d'essayer de modifier la température ou la durée de déshydratation (voir la section : « Fonctionnement »).
	L'appareil s'est déjà remis en mode Veille.	Lorsque vous appuyez sur la touche SET et qu'aucune autre entrée n'est effectuée, l'appareil repasse en mode Veille et la valeur sur l'écran LCD ne clignote plus. Appuyez de nouveau sur la touche SET et tournez le bouton de réglage dans les 5 à 6 secondes.
	Vous avez déjà atteint la température maximale ou minimale.	La gamme de températures est comprise entre 35 et 70 °C. Tournez le bouton de réglage dans le sens opposé.
	Un cycle de déshydratation est en cours.	Impossible de régler la température et la durée de déshydratation pendant qu'un cycle de déshydratation est en cours. Appuyez sur la touche Start/Stop (Démarrer/Arrêt) pour interrompre le cycle de déshydratation en cours. Puis réessayez (voir la section : « Fonctionnement / Fonction Pause »).
L'appareil fonctionne, mais l'écran LCD est sombre.	L'extinction automatique de l'écran LCD est activée.	Pour économiser de l'énergie, le rétroéclairage de l'écran LCD s'éteint après environ 20 secondes sans aucune entrée. C'est tout à fait normal. Pour rallumer l'écran LCD pendant 20 secondes, appuyez sur la touche SET.

Problème	Cause	Solution
L'appareil fonctionne mais le compte à rebours du temps de déshydratation ne démarre pas.	Le temps de préchauffage pour atteindre la température de consigne peut augmenter considérablement lorsque la température de consigne est augmentée.	Le compte à rebours commence dès que la température réglée est atteinte dans la chambre de déshydratation. Le temps de préchauffage dépend de la température réglée, de la quantité d'aliments dans la chambre de déshydratation et de la température ambiante. Attendez seulement.
	La température ambiante est trop basse.	Avec un réglage élevé de la température de déshydratation et une température ambiante très basse, il est possible que la température réglée ne soit pas atteinte du tout. Il est possible qu'avec une température ambiante inférieure à 21 °C, vous ayez besoin de contrôler manuellement le processus de déshydration.
L'écran LCD s'allume, mais les aliments ne sont pas séchés.	La température est réglée en dessous de la température ambiante actuelle.	Choisissez une température de déshydratation suffisamment élevée (voir la section : « Fonctionnement »).
	L'humidité de l'environnement est très élevée.	Le processus de déshydratation dépend également de l'humidité de l'air aspiré. Avec un taux d'humidité élevé, il faut s'attendre à un temps de déshydratation prolongé. Augmentez la durée de déshydratation, choisissez une pièce où l'humidité de l'air est faible ou choisissez une température un peu plus élevée.
	Le fusible interne de l'appareil s'est déclenché ou l'élément chauffant est cassé.	Contactez un centre de services agréé pour examen et réparation.
Les aliments ne sont pas suffisamment séchés dans les délais prévus.	Les morceaux sont peut-être trop gros ou trop épais.	Coupez vos aliments en morceaux plus petits.
	Les barquettes ont été surchargées.	Séparez les différents morceaux d'aliments. Le flux d'air à l'intérieur de la chambre de déshydratation ne doit pas être bloqué. Si nécessaire, sortez les aliments et divisez-les en des portions plus petites.
	Les aliments ont été trop mouillés au début de l'opération.	Donnez simplement un peu plus de temps au processus de déshydratation. Essuyez tout liquide qui s'est égoutté sur le socle chauffant. Tamponnez les aliments très juteux avant la déshydratation. Peut-être, laissez d'abord sécher les aliments très humides à la température ambiante.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ ATTENTION – Éteignez toujours l'appareil (maintenez le touche On/Off [Marche/Arrêt] enfoncé jusqu'à ce que l'écran LCD s'éteigne), débranchez-le et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Assurez-vous toujours que toutes les pièces de l'appareil se trouvent **hors de portée des enfants en bas âge**.

Ne renversez ou ne versez aucun liquide sur ou dans le socle chauffant ou le cordon d'alimentation. Ne pas placer et ne pas plonger le socle chauffant ou le cordon d'alimentation dans des liquides pour éviter tout dommage, risque d'incendie ou d'électrocution.

NE PAS nettoyer le socle chauffant ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaisselle automatique !

Ne pas donner de coups sous la plaque supérieure blanche du ventilateur pour éviter d'endommager le ventilateur. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de liquides agressifs (par ex. eau de Javel, solvants) pour nettoyer l'appareil ou toute partie de celui-ci, afin d'éviter d'endommager les surfaces. Ne pas utiliser d'objets durs ou tranchants (p. ex. tampons abrasifs, couteaux, grattoirs). Ne pas user de violence.

Pendant l'utilisation, l'intérieur de la chambre de déshydratation (construite par le moyen des barquettes) est recouvert de résidus de l'aliment déshydraté. Pour éviter la prolifération de germes et une odeur désagréable dans la chambre de déshydration et pour garder l'appareil toujours prêt à l'emploi, vous devez nettoyer toutes les pièces usées de l'appareil après chaque utilisation.

1. Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir à la température ambiante avant de le déplacer ou de le nettoyer.
2. Retirez le couvercle et toutes les barquettes du socle chauffant. Retirez les aliments.
3. Essuyez le socle chauffant en entier à l'aide d'un tissu doux et humide. S'il reste encore des taches sur la plaque supérieure du socle chauffant, humidifiez le chiffon avec de l'eau de vaisselle et essuyez ensuite avec de l'eau claire.
4. Lavez les barquettes, les poêles à muesli (si elles ont été utilisées) et couvrez-les d'eau de vaisselle à l'aide d'une brosse en nylon souple. Ensuite, rincez abondamment à l'eau claire du robinet.

REMARQUE

S'il reste des résidus séchés sur les barquettes et/ou sur le couvercle, trempez les pièces dans de l'eau tiède pendant environ 10 minutes. Répétez ensuite l'étape 4.

5. Essuyez toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air libre pendant 30 minutes environ, **hors de portée des enfants en bas âge**.

Vous pouvez également laver les barquettes, le couvercle et les poêles à muesli dans un lave-vaisselle automatique. Placez les pièces sur la grille supérieure et utilisez un programme basse température.

RANGEMENT

⚠ ATTENTION – Assurez-vous que l'appareil et tous ses accessoires sont hors de portée des enfants en bas âge. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

Ne placez aucun objet dur ou lourd sur ou dans l'appareil ou sur une de ses pièces. Ne pas utiliser les pièces ou accessoires de l'appareil pour un autre appareil ou à d'autres fins que celles décrites dans le présent livret.

Ne pas tenir l'appareil par le cordon d'alimentation pour déplacer l'appareil afin d'éviter de l'endommager. Manipulez toujours le cordon d'alimentation avec précaution. Le cordon d'alimentation ne doit jamais être noué, tordu, tiré, tendu ou comprimé.

1. Nettoyez l'appareil avant de le ranger (voir la section : « Entretien et Nettoyage »). Retirez toujours les barquettes avant de déplacer le socle chauffant pour éviter que les barquettes ne tombent.
2. Placez le socle chauffant dans un endroit sec, propre, à l'abri du gel, hors de portée des enfants en bas âge et protégé contre les charges excessives (chocs mécaniques ou électrocution, chaleur, rayons du soleil).
3. Posez le cordon d'alimentation sans l'entourer autour du socle chauffant.
4. Mettez les moules à muesli sur un plateau. Montez les barquettes et le couvercle sur le socle chauffant.

REMARQUES RELATIVES À LA MISE AU REBUT



La mise au rebut de l'appareil et de son emballage doit être effectuée conformément aux réglementations et exigences locales en vigueur concernant les appareils électriques et les emballages. Veuillez contacter l'entreprise d'élimination des déchets de votre localité.

Ne pas jeter les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés ; utilisez des installations de collecte distinctes. Communiquez avec votre administration locale pour obtenir des renseignements sur les systèmes de collecte disponibles. Si des appareils électriques sont jetés dans des décharges, des dépotoirs ou des services d'incinération des ordures ménagères, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines ou être rejetées dans l'air, entrer dans la chaîne alimentaire et nuire à la santé et au bien-être et provoquer l'empoisonnement de la faune et de la flore. En cas de remplacement d'un vieil appareil par un appareil neuf, le vendeur est tenu par la loi de reprendre votre vieil appareil, au moins gratuitement, pour l'éliminer.

INFORMATIONS ET SERVICES

Veuillez consulter le site www.gastroback.de pour plus d'informations.

Pour obtenir de l'aide technique, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Gastroback par téléphone : +49 (0) 4165/22 25-0 ou par e-mail : info@gastroback.de.

Veuillez consulter notre page d'accueil pour obtenir un exemplaire de ce mode d'emploi en format pdf.

GARANTIE

Nous garantissons que tous nos produits sont exempts de défauts au moment de l'achat. Tout défaut de fabrication ou de matériel démontrable sera à l'exclusion de toute autre réclamation et dans un délai de 2 ans après l'achat de l'appareil, réparé ou remplacé gratuitement. Il n'existe aucune réclamation dans le cadre de la garantie de l'acheteur si les dommages ou le défaut de l'appareil sont causés par un traitement inapproprié, une surcharge ou des erreurs d'installation. Le droit à la garantie expire en cas d'intervention technique d'un tiers sans accord écrit. L'acheteur doit présenter le bordereau de vente en revendication et doit supporter tous les frais et risques du transport.

L'utilisation restreinte de cet appareil à des fins commerciales, commerciales ou industrielles dans les bureaux, les chambres d'hôtes, les cafés, les boulangeries et autres établissements similaires est possible. Dans ce cas, la période de garantie est réduite à 1 an.

REMARQUE

Pour toute réparation et tout service, veuillez envoyer les produits Gastroback à l'adresse suivante : Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Allemagne.

Veuillez convenir que nous ne pouvons supporter les frais de réception. Renvoi des appareils : Veuillez vous assurer que l'appareil est prêt à être expédié sans accessoires ni fixations. Ajoutez le ticket de caisse et une courte description des défauts. Le délai de traitement après réception de l'appareil défectueux est d'environ 2 semaines ; nous vous en informerons automatiquement. Après la période de garantie, veuillez envoyer les appareils défectueux à l'adresse indiquée. Vous obtiendrez un devis gratuit et pourrez ensuite décider si nous réparerons l'appareil en fonction des coûts éventuellement encourus, si nous vous renverrons l'appareil défectueux gratuitement ou si nous en disposerons sans frais.

L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement et ne convient pas à un usage commercial, industriel ou commercial. Ne pas essayer d'utiliser cet appareil d'une autre manière ou dans un autre but que l'utilisation prévue, décrite dans les présentes instructions. Toute autre utilisation est considérée comme une utilisation non conforme ou mauvaise, et peut entraîner des blessures ou des dommages graves. L'acheteur ne peut faire valoir aucun droit à la garantie en cas de blessures ou de dommages causés par une utilisation non prévue.

GASTROBACK®

DESIGN DÖRRAUTOMAT NATURAL PLUS

INSTRUCCIONES DE USO



Art.- N° 46600 « Design Dörrautomat Natural Plus »

¡Lea todas las instrucciones incluidas antes de usar por primera vez!

Los modelos y accesorios están sujetos a cambios

¡Exclusivamente para uso doméstico!

FRA

SPA

ITA



Su seguridad es de importancia para nosotros. Por lo tanto, le pedimos leer atentamente y por completo todas las instrucciones e informaciones incluidas en este libro antes de empezar a usar el electrodoméstico. Esto le ayudará a conocer todas las funciones y propiedades de su nuevo electrodoméstico. Le pedimos, especialmente, que siga estrictamente la información de seguridad mencionada en estas instrucciones.

TABLA DE CONTENIDOS

Consideraciones importantes de seguridad	32
Instrucciones de seguridad generales.....	32
Consideraciones importantes de seguridad para electrodomésticos	34
Especificaciones técnicas.....	36
Conozca su nueva deshidratadora de alimentos.....	37
Consejos para lograr los mejores resultados.....	38
Preparaciones.....	39
Deshidratación de frutas.....	40
Deshidratación de vegetales	41
Carne, aves de corral y pescado	42
otros tipos de alimentos	43
antes del primer uso	43
Funcionamiento.....	44
Función pausa.....	47
cómo hacer barras de muesli	47
Resolución de problemas	48
Cuidado y limpieza.....	50
Almacenamiento	51
Notas de eliminación.....	52
Información y servicio	52
Garantía.....	53

¡ESTIMADO CLIENTE!

Su nueva deshidratadora de alimentos Natural Plus será una excelente ayuda para conseguir ingredientes especiales para cocinar y hornear, o bien para hacer bocadillos saludables. Los alimentos deshidratados en casa no contienen preservantes, colorantes ni saborizantes artificiales. Además, la pérdida de nutrientes es menor en comparación con los productos comerciales. Gracias a la deshidratación, el sabor de los alimentos se intensifica y su duración se extiende. Gracias al sistema de circulación de aire caliente, los vegetales, las frutas, la carne, el pescado, etc. se pueden secar de manera práctica y económica, ahorrando así energía. La temperatura y el tiempo de deshidratación se pueden ajustar dependiendo de los distintos tipos de alimentos que deseé procesar.

El esfuerzo necesario para usar y limpiar la deshidratadora de alimentos es mínimo. Así, el electrodoméstico le dará una manera simple de extender su variedad de comidas de manera deliciosa.

Estas instrucciones de uso le informarán sobre las varias funciones y características, las cuales le facilitarán enamorarse de su nueva deshidratadora de alimentos. Esperamos que disfrute de su nueva deshidratadora de alimentos.

Su GASTROBACK® GmbH



CONSIDERACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico y guárdelas para usarlas como referencia a futuro. No intente usar el electrodoméstico para un propósito distinto a su uso previsto, el cual se describe en este libro. Cualquier otro uso, especialmente el mal uso, puede provocar lesiones graves o daños por descarga eléctrica, sobrecalentamiento e incendios.

Estas instrucciones son parte esencial del electrodoméstico. No entregue el electrodoméstico sin este libro a un tercero. Cualquier uso, reparación y mantenimiento técnico del electrodoméstico o parte de él que no esté descrita en estas instrucciones solo puede ser realizado por un centro de servicio autorizado (consulte: "Garantía").



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD GENERALES

- Este electrodoméstico está hecho solo para uso doméstico y **NO** para usarse en vehículos en movimiento. No use ni almacene el electrodoméstico en áreas húmedas, mojadas o en exteriores. Cualquier uso de accesorios o piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante o que estén dañadas puede provocar lesiones a personas o daños a la propiedad provocados por fuego, descargas eléctricas o sustancias dañinas.
- El electrodoméstico está diseñado para usarse parcialmente sin supervisión. **Sin embargo, antes de dejar el electrodoméstico sin supervisión, asegúrese siempre de que esté funcionando correctamente. Limpie cualquier líquido que pueda haber escurrido sobre la parte superior de la base calefactora. Asegúrese de que la cuenta regresiva del tiempo de deshidratación ya haya comenzado.** Después de usar el electrodoméstico, apáguelo (manteniendo presionado el botón de encendido/apagado hasta que la pantalla LCD se oscurezca) y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Revise regularmente todo el electrodoméstico para asegurarse de que funciona bien. No use el electrodoméstico cuando éste o alguna de sus piezas pueda estar dañada o haya sido expuesta a una tensión inadmisible (por ejemplo, sobrecalentamiento o un golpe mecánico o eléctrico), o si el electrodoméstico no funciona correctamente. Si

ocurre algún problema durante el uso, desenchufe el electrodoméstico inmediatamente. No use piezas del electrodoméstico con otro dispositivo o para un propósito no descrito en este libro.

- Use el electrodoméstico sobre una mesa o encimera grande de fácil acceso, estable, nivelada, seca y resistente al calor y al agua. Limpie siempre los líquidos derramados inmediatamente. No coloque prendas, telas u otros objetos extraños bajo o dentro del electrodoméstico mientras esté funcionando, para así evitar riesgos de incendio, descarga eléctrica y sobrecalentamiento. No bloquee las hendiduras de ventilación de la base calefactora y de la cubierta.
- Mantenga siempre el electrodoméstico a una distancia suficiente del borde de la mesa o encimera y de otros objetos. Para usarlo, deje al menos 50cm de espacio sobre el electrodoméstico y al menos 10cm en cada lado, para así garantizar una buena ventilación y evitar daños por vapor o sobrecalentamiento. No use el electrodoméstico bajo estructuras con salientes y luces colgantes, ni cerca de objetos delicados como cortinas. Saque siempre las bandejas de alimentos antes de mover el electrodoméstico, para así evitar que las bandejas se caigan.
- Este electrodoméstico puede ser usado o manipulado por personas (incluyendo niños de al menos 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan la experiencia y conocimiento necesarios, si han recibido supervisión e instrucción en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad y si comprenden los posibles riesgos asociados a su uso. Los niños no pueden ni siquiera realizar la limpieza del producto a menos que lo hagan bajo supervisión. **Se debe supervisar siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico, con alguna de sus piezas o con el empaque del mismo.** Mantenga siempre el electrodoméstico donde esté seco, no haya escarcha y esté limpio, y **donde los niños pequeños no puedan alcanzarlo.** No deje el electrodoméstico o alguna de sus partes sin supervisión cuando estén al alcance de los niños.
- El electrodoméstico se calienta eléctricamente. No coloque el electrodoméstico o alguna parte de él sobre o cerca de superficies calientes (como quemadores, calefactores u hornos). No exponga el electrodo-

méstico a la luz solar directa por un periodo de tiempo extenso. No manipule el electrodoméstico o alguna de sus partes con violencia.

- Para garantizar un uso correcto, es esencial mantener la tapa cerrada y no sobrecargar las bandejas para alimentos. **No bloquee las aberturas del ventilador blanco de la parte central de la base calefactora, para así evitar sobrecalentamientos y daños al electrodoméstico. No toque las aberturas del ventilador.**
- Incluso con la tapa cerrada correctamente, saldrá vapor durante el uso. No coloque su cara u objetos sensibles a la humedad sobre o directamente cerca del electrodoméstico mientras está en uso. Al quitar la tapa y las bandejas de alimentos, tenga cuidado con el vapor y la condensación. Después de usar el electrodoméstico, no coloque la bandeja de alimentos o la tapa sobre superficies sensibles al calor o a la humedad.
- No coloque objetos duros o pesados sobre o dentro del electrodoméstico o alguna de sus partes. Las bandejas para alimentos no son aptas para alimentos muy pesados.
- Apague siempre el electrodoméstico (manteniendo presionado el botón de encendido/apagado hasta que la pantalla LCD se oscurezca), desenchúfelo y espere a que se enfrie por completo antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. No use objetos duros, de bordes afilados o abrasivos con el electrodoméstico (como cuchillos o espátulas). No use limpiadores abrasivos, almohadillas de limpieza (como almohadillas metálicas) o químicos corrosivos (como blanqueador) para limpiar el producto. **¡No coloque la base calefactora o el cable de alimentación del electrodoméstico en agua o en un lavavajillas automático!**



CONSIDERACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA ELECTRODOMÉSTICOS

El electrodoméstico se calienta eléctricamente. Coloque el electrodoméstico cerca de una toma de corriente de pared apta protegida con un conductor de protección debidamente conectado (con conexión a tierra). Asegúrese de que la clasificación de su suministro de energía concuerde con los requisitos del electrodoméstico (220 - 240V AC 50/60Hz, 8A).

- Se recomienda encarecidamente la instalación de un disyuntor de corriente residual con una corriente operativa residual nominal máxima de 30mA en el circuito eléctrico de suministro. Si tiene dudas, contacte a su electricista para obtener más información.
- En varios países extranjeros, las especificaciones del suministro eléctrico están sujetas a normas incompatibles. Por lo tanto, es posible que los suministros eléctricos en algunos países no cumplan los requisitos de uso seguro del electrodoméstico. Por lo tanto, antes de usar el electrodoméstico en otro país, asegúrese de que se puede usar de manera segura.
- No use tomas de corriente múltiples, temporizadores externos, sistemas de control remoto o cables de extensión. Se debe poder acceder siempre de manera sencilla a la toma de corriente, para facilitar la desconexión del electrodoméstico en caso de un malfuncionamiento o peligro.
- Manipule los cables siempre con cuidado. El cable de alimentación jamás debe tocar superficies calientes, bordes afilados o piezas móviles. No deje el cable o enchufe colgando sobre el borde de una mesa o encimera. Asegúrese de que nadie tire el electrodoméstico jalándolo del cable. Los cables jamás deben anudarse, torcerse, tirarse, apretarse o prensarse. Para desconectar el cable, tómelo siempre desde el enchufe. No toque el electrodoméstico o su enchufe con las manos mojadas mientras éste se encuentre conectado a la toma de corriente.
- No coloque ni sumerja la base calefactora o el cable en agua u otros líquidos. NO derrame ni escurra líquidos sobre la base calefactora o el cable, para así evitar riesgos de incendio y descargas eléctricas. Seque los alimentos extremadamente mojados antes de colocarlos en las bandejas para alimentos. Desenchufe inmediatamente y seque el electrodoméstico cuando haya líquidos corriendo bajo la base calefactora o en el exterior de ella (consulte: "Cuidado y Limpieza"). Las cantidades pequeñas (algunas gotitas) de agua escurriendo desde los alimentos hacia la base calefactora son inofensivas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo:	Art.- No.: 46600 Design Dörrautomat Natural Plus
Energía:	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Consumo de energía:	máx. 65 W
Largo del cable de alimentación:	aprox. 95 cm
Peso:	aprox. 2,85 kg
Dimensiones:	aprox. 320 x 250 x 300 mm (incluyendo 6 bandejas para alimentos) (ancho x profundidad x alto)
Capacidad:	6 bandejas para alimentos, cada una de aproximadamente 310 x 242 x 25 mm de alto; 2 moldes para hacer hasta 8 barras de muesli
Certificación:	

Estas especificaciones pueden cambiar sin aviso.

CONOZCA SU NUEVA DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS



1 TAPA CON VENTILACIONES PARA EL VAPOR

Garantizan un funcionamiento adecuado y eficiente

2 6 BANDEJAS TRANSPARENTES PARA ALIMENTOS

Componen la cámara de deshidratación

3 BASE CALEFACTORA

El ventilador blanco del centro de la placa superior

4 PANEL OPERATIVO

Con los controles

5 PANTALLA LCD

Muestra sus ajustes y los iconos del modo de funcionamiento actual

6 DIAL DE AJUSTE

Muévalo para seleccionar el valor deseado

7 BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO

Presione para encender o apagar el electrodoméstico

8 BOTÓN DE INICIO/PAUSA

Para comenzar, interrumpir y reanudar el funcionamiento

9 BOTÓN SET

Presione para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo

Accesorios:

2 moldes de silicona para hacer hasta 8 barras de muesli en total

CONSEJOS PARA LOGRAR LOS MEJORES RESULTADOS

- Antes de deshidratar/secar sus alimentos, debe realizar algunos pasos de preparación. Consulte el siguiente capítulo "Preparaciones". Deshidrate solo alimentos sin defectos.
- El tiempo de deshidratación correcto depende del tipo de alimento, de su frescura, del grosor de los trozos y de la consistencia deseada (consulte: "Preparaciones").
- Los trozos muy grandes se deshidratarán mejor al cortarlos en tiras o rodajas. Sin embargo, los albaricoques, los melocotones y las peras muy pequeñas pueden secarse en mitades. En tales casos, puede esperar un tiempo de deshidratación considerablemente extenso. Sin embargo, para que las bandejas de alimentos entren correctamente en el electrodoméstico, y para que el aire recircule libremente, dejando un espacio adecuado en relación con la bandeja o la tapa superior, cualquier trozo de alimento no debe ser más grueso que 2 cm (4/5 inch).
- Al secarse en el mismo ciclo de deshidratación, los sabores de alimentos fuertemente aromáticos (como cebollas o ajo) podrían afectar a otros alimentos más delicados. Por lo tanto, debiera colocar los alimentos ordenados según sus sabores y tipos, para luego procesarlos en ciclos de deshidratación separados. Limpie el electrodoméstico antes de comenzar los siguientes ciclos de deshidratación para así evitar cualquier interferencia entre sabores. Para optimizar el flujo de aire dentro de la cámara de deshidratación (creada por las bandejas para alimentos), coloque sus alimentos en las bandejas comenzando desde la bandeja superior hacia la inferior. Para permitir una circulación de aire eficiente, use siempre al menos 5 bandejas de alimentos, incluso si algunas están vacías. Cuando las bandejas de alimentos estén llenas con trozos gruesos, podría alternar las bandejas vacías con las cargadas de alimentos.
- **¡No coloque alimentos directamente sobre la placa superior de la base calefactora! Además, asegúrese de que no cuelguen trozos de comida desde la bandeja inferior para que no se bloquee los orificios del ventilador.**
- Esparza sus alimentos en las bandejas por separado entre sí, con algo de espacio entre los trozos individuales, para asegurar una buena circulación de aire. Así, sus alimentos se secarán de forma pareja y evitara que los trozos se peguen entre sí. No sobrecargue las bandejas.
- Cierre siempre la cámara de deshidratación con la tapa. De lo contrario, el funcionamiento del electrodoméstico y tanto el sabor como la calidad de sus alimentos se verán afectados negativamente. Si desea abrir la cámara de deshidratación, use la función de pausa con el botón de inicio/detención. Inmediatamente después de cerrar la cámara de deshidratación, siga usando el electrodoméstico presionando una vez más el botón de inicio/detención (consulte: "Función Uso / Pausa"). Evite interrupciones extensas. Durante el uso, la temperatura de la bandeja inferior será la más elevada. Por lo tanto, debiera

colocar los alimentos que requieran una mayor temperatura de deshidratado en las bandejas inferiores. Para conseguir un resultado parejo en todas las bandejas, debiera cambiar la secuencia de ellas en la base calefactora varias veces durante el proceso de deshidratación. Para esto, use la función de pausa.

- Tras terminar el proceso de deshidratación, almacene los alimentos secos dentro del refrigerador, en contenedores esterilizados y secos. De ser posible, use la selladora Gastroback Vacuum Sealer para almacenar sus alimentos en bolsas y contenedores sellados al vacío. Tenga en cuenta que la consistencia de los alimentos secos puede cambiar durante el almacenamiento. Debiera consumir los alimentos secos mucho antes de que eso ocurra.
- Use contenedores de almacenamiento resistentes al calor capaces de soportar al menos 100 °C. Esterilice los contenedores usando agua hirviendo. Para evitar que ingresen gérmenes nuevamente, no seque los contenedores, sino que déjelos secar naturalmente.

PREPARACIONES

Limpie todos los trozos de alimento cuidadosamente bajo un chorro de agua corriente. Quite todas las piezas no comestibles (conchas, semillas, tallos). Dependiendo del tipo de alimento, debiera realizar los siguientes procesos de preparación adicionales. Sin embargo, los siguientes consejos son solo recomendaciones. Posiblemente prefiera usar otros métodos. En todos los casos, debe secar suavemente los alimentos que quiera deshidratar antes de cargarlos en la bandeja.

IMPORTANTE - el grosor máximo de los trozos de alimentos que deseé deshidratar no puede superar, aproximadamente, los 2 cm (4/5 in).

DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS

Combine un poco de agua y jugo de la fruta que secará (mezcla 1:8) y sumerja los trozos en este líquido durante aproximadamente 2 minutos. Para tipos de frutas sensibles a la decoloración por oxígeno (como las manzanas), puede añadir un poco de jugo de limón al líquido antes de sumergirlas.

Frutas	Preparación	Consistencia	Tiempo [horas]
Manzana	sin semillas, pelada, rebanada	rama y flexible	5-6
Plátano	pelada, rebanada en trozos de 3-4 mm	crujiente	8-38
Cereza	posiblemente sin semillas al semisecarse	resistente	3-34
Arándano rojo	posiblemente cortado	rama y flexible	6-26
Dátil	sin semillas, rebanado o entero	resistente	6-72
Higo	rebanado	resistente	6-26
Uva	entera	rama	8-72
Nectarina	corte en mitades y seque al aire, quite la semilla cuando esté semiseca	rama y flexible	8-26
Cáscara de naranja	corte en tiras	rama y flexible	8-16
Melocotón	quite la semilla cuando esté semiseco, corte en mitades	rama y flexible	10-34
Pera	sin semillas, pelada y rebanada, las pequeñas pueden cortarse en mitades o cuartos	rama y flexible	8-72

DESHIDRATACIÓN DE VEGETALES

Lave exhaustivamente y quite todas las partes que no se puedan comer (como los tallos).

La mayoría de los vegetales se deben blanquear antes de deshidratarlos (calentarse en agua, al vapor o en aceite durante aproximadamente 3-5 minutos). Luego, séquelos exhaustivamente, sumérjalos en jugo de limón durante aproximadamente 2 minutos y séquelos suavemente.

Vegetales	Preparación	Consistencia	Tiempo [horas]
Alcachofa cocinada durante aprox. 10 minutos	rebanada a aproximadamente 1 cm (1/3 in) frágil	rama y flexible frágil	5-6 6-14
Espárragos	rebanados a aproximadamente 2-3 cm (1 in)	frágil	6-14
Frijol	Cortados y al vapor hasta quedar transparentes	frágil	8-26
Remolacha	al vapor, luego dejar enfriar y cortar la parte superior y la raíz	frágil	8-30
Coliflor	cortar abierta y cocer al vapor hasta que esté un poco suave (aprox. 3-5 minutos), secar en pequeños ramilletes o rebanadas	frágil	6-20
Repollo	pelar las hojas exteriores, cortar en rebanadas delgadas	resistente	6-14
Zanahoria	quitar el tallo y las raíces, cocer al vapor hasta que quede suave, cortar en tiras o rebanadas	comestible al instante	6-12
Apio	rebanado a aproximadamente 1 cm (1/3 in) o cortado en tiras	frágil	6-14
Puerro	cortado abierto, tal vez a lo largo en mitades	frágil	6-10

Vegetales	Preparación	Consistencia	Tiempo [horas]
Pepino	tal vez pelado, rebanado a aproximadamente 2 cm (1/2 in)	resistente	6-18
Berenjena	rebanada a aproximadamente 1 cm (1/3 in)	frágil	6-18
Ajo	dientes pelados y cortados en mitades	frágil	6-16
Pimiento fresco	entera	resistente	8-14
Callampas	rebanadas o enteras	resistente	6-14
Cebolla	sin raíz ni tallo, rebanada en aros	frágil	8-14
Guisantes	al vapor durante aprox. 3-5 minutos	frágil	8-14
Pimiento	sin semillas, rebanado a 1 cm (1/3 in) en tiras o en círculos	frágil	4-14
Papas	cortar en tiras o rebanadas, cocer al vapor durante 8-10 minutos	frágil	6-18
Ruibarbo	pelado, rebanado en trozos delgados	drenado	8-38
Espinaca	al vapor hasta quedar seca	frágil	6-16
Tomate	pelado, cortado en mitades o en rebanadas	resistente	8-24
Calabaza	Rebanada a aproximadamente 1 cm (1/3 in)	frágil	6-18

CARNE, AVES DE CORRAL Y PESCADO

- Marine la carne en salmuera para quitarle la humedad y mantenerla fresca. Debe usar 1/4 de cucharadita de sal para 1/2 vaso de líquido y otros sabores y condimentos a gusto (por ejemplo, salsa de tomates, ajo, cebolla y pimientos). Después de marinar, corte la carne en tiras y deshidratela usando el electrodoméstico durante aprox. 2-8 horas hasta que las tiras estén lo suficientemente secas.

- Las aves de corral se deben cocinar antes de comenzar el proceso de deshidratación. Cocine al vapor o ase los trozos hasta que estén bien cocidos. Configure el tiempo de deshidratación en 2-8 horas.
- El pescado se debe cocinar al vapor o rostizarse. Por ejemplo, coloque filetes en el horno y hornee durante aproximadamente 20 minutos. Configure el tiempo de deshidratación en 2-8 horas.

OTROS TIPOS DE ALIMENTOS

- Lave las **hierbas**, séquelas cuidadosamente y quite cualquier parte que ya esté marchita. Para secarlas, esparza las hojas enteras sobre las bandejas para alimentos. Almacene las hierbas secas enteras. Justo antes de usar, quite los tallos y muela o apriete con sus manos las hojas secas. Esta es la mejor manera de evitar la pérdida de sabor.
- Al deshidratar **vainas de vainilla**, quite todas las partes no comestibles de la vaina y séquela cuidadosamente. Luego, rocíe las vainas de vainilla en una bandeja para alimentos y encienda el electrodoméstico con un tiempo de deshidratación de 2-6 horas.
- **Las rebanadas de pan** se deben secar sin corteza. Use un tiempo de deshidratación de 30 minutos a 2 horas. Conseguirá un delicioso bocadillo si sazona el pan antes de deshidratarlo.

ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ¡ADVERTENCIA – NO permita que los niños pequeños jueguen con el electrodoméstico, con alguna de sus partes ni con el empaque! Desconecte siempre el electrodoméstico y déjelo enfriar antes de limpiarlo, o cuando no esté en uso. No coloque ni sumerja la base calefactora o el cable en agua u otros líquidos, ni derrame líquidos sobre la base calefactora o cable de energía. No use limpiadores abrasivos o corrosivos para limpiar el producto, a fin de evitar dañar las superficies. **No coloque la base calefactora o el cable de alimentación en un lavavajillas automático.**

1. Desempaque cuidadosamente el electrodoméstico con todas sus piezas y accesorios. Revise que no haya piezas dañadas o faltantes (consulte: "Conozca su nueva deshidratadora de alimentos"). Quite cuidadosamente todos los materiales de empaque, de transporte, autoadhesivos y materiales promocionales. No obstante, NO quite la etiqueta del modelo.
2. Limpie todas las piezas del electrodoméstico antes de usarlo por primera vez y tras un largo periodo de almacenamiento (consulte: "Cuidado y Limpieza").

FUNCIONAMIENTO

⚠ ¡ADVERTENCIA – Asegúrese siempre de que el electrodoméstico y todas sus piezas y accesorios estén fuera del alcance de niños pequeños. Este electrodoméstico está hecho para deshidratar alimentos comestibles usando un sistema de calefacción eléctrica. No intente calentar el electrodoméstico o sus partes con algún otra fuente de calor. No vierta ni derrame líquidos en la base calefactora del electrodoméstico para evitar lesiones y daños por sobrecalentamiento, incendio y descarga eléctrica. El uso inadecuado o el mal uso pueden provocar lesiones graves y daños. Desconecte siempre el electrodoméstico cuando no esté en uso.

Si corre agua sobre o bajo la base calefactora durante el uso, desconecte el electrodoméstico inmediatamente (consulte: "Resolución de problemas"). Sin embargo, que caigan gotitas de jugos sobre la parte superior de la base calefactora es bastante normal y no es necesario preocuparse por ello. No use la violencia. No coloque el electrodoméstico cerca del borde del espacio de trabajo o en superficies inclinadas. Asegúrese de colocar el electrodoméstico sobre una superficie nivelada, plana, estable y seca.

Durante el uso: No mueva el producto durante su uso. Las ranuras de ventilación de la parte inferior de la base calefactora y ventilación de vapor en la tapa no pueden bloquearse. No bloquee las aberturas del ventilador blanco de la parte central de la base calefactora, para así evitar sobrecalentamientos y daños al electrodoméstico. No coloque alimentos directamente en la placa superior de la base calefactora.

IMPORTANTE - el grosor máximo de los trozos de alimentos que deseé deshidratar no puede superar, aproximadamente, los 2 cm (4/5 in). De lo contrario, la cámara de deshidratación no puede cerrarse correctamente y la circulación de aire se ve obstruida.

1. Prepare sus alimentos (consulte: "Consejos para lograr los mejores resultados" y "Preparaciones"). Seque suavemente los alimentos que estén muy mojados.
2. Quite la tapa y las bandejas para alimentos. Luego, coloque la base calefactora del electrodoméstico sobre una mesa o encimera apta, cerca de una toma de corriente.
3. Esparza sus alimentos sobre las bandejas, dejando algo de espacio entre cada trozo para que el aire circule sin libremente. En el capítulo "Consejos para lograr los mejores resultados" encontrará muchos consejos útiles para conseguir el mejor color, sabor y consistencia.
4. Coloque las bandejas cargadas de alimentos en la base calefactora (consulte: "Consejos para lograr los mejores resultados"). Con algunas bandejas para alimentos vacías, coloque primero las que estén vacías en la base calefactora. Cierre la cámara de deshidratación (compuesta por las bandejas para alimentos) usando la tapa.

IMPORTANTE - antes de apagarlo, cierre siempre el electrodoméstico usando la tapa. El electrodoméstico no funcionará correctamente sin la tapa, y la consistencia y el sabor de sus alimentos se verán afectados de manera negativa.

NOTA

El tipo, cantidad, consistencia y grosor de los alimentos determinará el tiempo de deshidratación necesario y los resultados.

- Inserte el enchufe en una toma de corriente. La pantalla LCD se encenderá y mostrará los valores de temperatura y tiempo de deshidratación predeterminados: 50 °C y 6:00 horas.

⚠ PRECAUCIÓN – no vierta agua en el electrodoméstico. Sin embargo, durante el uso, es posible que algunas gotitas de jugos puedan acumularse en la base. Eso puede ocurrir con alimentos muy jugosos y no es motivo para preocuparse.

- Presione el botón SET para elegir el modo de ajuste de temperatura deseado. El valor de la temperatura parpadeará en la pantalla LCD. Mueva la perilla de ajuste para establecer la temperatura deseada entre 35 °C y 70 °C en pasos de 1 °C. Presione el botón SET nuevamente para cambiar al modo de ajuste del temporizador. Mueva el dial de ajuste para seleccionar el tiempo de deshidratación deseado dentro del rango posible de 30 minutos a 7 horas en pasos de 30 minutos. Presione el botón de inicio/detención ► || para comenzar el ciclo de deshidratación.
- El ventilador comienza a funcionar de forma audible. En la pantalla LCD, el ícono calefactor ¶¶ parpadeará durante todo el ciclo de deshidratación. Apenas la temperatura real dentro de la cámara de deshidratación alcance la temperatura establecida, el temporizador comenzará su cuenta regresiva del tiempo de deshidratación establecido.
- Simplemente espere hasta que el ciclo de deshidratación haya concluido y que la pantalla indique "0"; entonces, una señal acústica con el ícono de tiempo concluido ¶ parpadeará en la pantalla LCD durante algunos segundos. Luego, el electrodoméstico deja de funcionar automáticamente y la pantalla LCD se desactiva.

⚠ PRECAUCIÓN – **antes de dejar el electrodoméstico sin supervisión, asegúrese siempre de que funcione correctamente (consulte: "Consideraciones importantes de seguridad"). Limpie cualquier líquido que pueda haber escurrido sobre la base calefactora. Revise si la cuenta regresiva de deshidratación comenzó, para asegurarse de que el electrodoméstico se apagará automáticamente a tiempo.**

NOTA

Puede interrumpir o cancelar cualquier ciclo de deshidratación en cualquier momento (consulte: "Función pausa"). Además, use esta función de pausa si desea cambiar la temperatura establecida, revisar la consistencia de sus alimentos o cambiar la secuencia de bandejas de alimentos en la base calefactora, mientras el ciclo de deshidratación sigue andando.

IMPORTANTE - al sacar las bandejas de alimentos esté alerta del vapor y de la condensación. Las bandejas del electrodoméstico y sus alimentos podrían estar un poco calientes.

9. Con sus alimentos lo suficientemente deshidratados, tome la cámara de deshidratación completa (bandejas y tapa) desde las manillas de ambos lados y levante la cámara sobre la base calefactora. Luego saque sus alimentos. Coloque sus alimentos en un contenedor o bolsa esterilizados. De ser posible, selle el contenedor o bolsa al vacío. Almacene sus alimentos en el refrigerador (consulte: "Consejos para lograr los mejores resultados").

NOTA

No mueva el electrodoméstico con las bandejas de alimentos instaladas sobre la base calefactora. De lo contrario, las bandejas de alimentos podrían caerse. Saque las bandejas de alimentos del electrodoméstico antes de mover la base calefactora. Puede llenar las bandejas con otra porción de alimentos inmediatamente y comenzar un nuevo ciclo de deshidratación. En este caso, encienda nuevamente el electrodoméstico con los ajustes predeterminados (50 °C y 6:00 horas) presionando brevemente el botón de encendido/apagado. Luego, seleccione la temperatura y tiempo de deshidratación apropiados como se indica anteriormente.

NOTA

Para evitar un consumo energético innecesario, no deje el electrodoméstico funcionando sin sentido. Puede cancelar cualquier ciclo de deshidratación en cualquier momento manteniendo presionado el botón de encendido/apagado hasta que la pantalla LCD se oscurezca.

10. Si no desea volver a usar el electrodoméstico, asegúrese de que esté apagado (la pantalla LCD se oscurece y queda vacía) y desconéctelo.
11. Limpie el electrodoméstico y todas las piezas usadas después de cada uso (consulte: "Cuidado y Limpieza").

FUNCIÓN PAUSA

Debería usar la función pausa cada vez que desee abrir la cámara de deshidratación durante el uso. Además, con el ciclo de deshidratación interrumpido, puede modificar la temperatura configurada.

NOTA

En cuanto sea posible, continúe el uso del elemento calefactor y ventilador presionando el botón de inicio/detención, para así evitar que el interior de la cámara de deshidratación se enfríe.

1. Para interrumpir el uso del elemento calefactor y ventilador, presione una vez el botón de inicio/detención ► ||. La pantalla LCD se enciende y aparece el tiempo de deshidratación **establecido**.
2. Si desea cambiar la temperatura configurada, presione el botón SET. Luego, gire el dial de ajuste e ingrese la temperatura deseada.
3. Si desea continuar el uso, presione nuevamente el botón de inicio/detención. El tiempo de deshidratación restante del ciclo actual volverá a aparecer en la pantalla. Para apagar el electrodoméstico y cancelar el ciclo de deshidratación actual, mantenga presionado el botón de encendido/apagado ⏻ hasta que la pantalla LCD se oscurezca. Si desea deshidratar otra porción de alimentos, puede encender nuevamente el electrodoméstico con los ajustes predeterminados (50 °C y 6:00 horas) presionando brevemente el botón de encendido/apagado.

CÓMO HACER BARRAS DE MUESLI

Usando los moldes para hacer barras de muesli, puede conseguir un bocadillo saludable para consumir entre comidas y en cualquier momento o lugar.

1. Prepare la masa para muesli siguiendo su receta favorita.
2. Esparza la masa de muesli sobre los espacios del molde, evitando llenarlos más de la cuenta.

NOTA

Puede llenar los espacios hasta el borde. En las demás bandejas para alimentos, puede deshidratar otros alimentos dentro del mismo ciclo de uso. En tal caso, espere un proceso de deshidratación más extenso.

3. Coloque los moldes de muesli llenos en la bandeja para alimentos más baja y active el electrodoméstico con los ajustes adecuados, indicados en su receta. En la mayoría de los casos, la temperatura más alta posible será suficiente.

- Deje funcionar el electrodoméstico hasta que las barras de muesli alcancen la consistencia deseada.
- Saque los moldes de muesli y voltee las barras cuidadosamente sobre una bandeja o plato lo suficientemente grandes.
- Si sus barras de muesli siguen demasiado húmedas, colóquelas cuidadosamente sobre la bandeja de alimentos más baja y deje el electrodoméstico funcionando durante otro periodo de tiempo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si ocurre algún problema durante el uso, encontrará las soluciones en la siguiente tabla.

Problema	Motivo	Solución
La pantalla LCD sigue oscura al conectar el enchufe a la toma de corriente.	La toma de corriente no está energizada.	Asegúrese de que el electrodoméstico está conectado a una toma de corriente adecuada (consulte: "Consideraciones importantes de seguridad para electrodomésticos"). Conecte una lámpara para asegurarse de que la toma de corriente está energizada.
	Ocurrió un problema grave. Tal vez el cable de alimentación esté dañado.	Desconecte el electrodoméstico. Contacte a un centro de servicio autorizado para que examine y repare su producto.
El electrodoméstico está energizado, pero la pantalla LCD está oscurecida.	El apagado automático de la pantalla LCD está activo.	Para ahorrar energía, la retroiluminación de la pantalla LCD se activa tras aproximadamente 20 segundos tras no presionar ningún botón. Es completamente normal. Para encender la pantalla LCD nuevamente durante otros 20 segundos, presione el botón SET.
	La retroiluminación de la pantalla LCD no funciona.	Contacte a un centro de servicio autorizado para que examine y repare su producto.
	Se completó un ciclo de deshidratación y el electrodoméstico se apagó automáticamente.	Es completamente normal. Si desea volver a activar el electrodoméstico, presione brevemente el botón de encendido/apagado (consulte: "Funcionamiento").
El electrodoméstico no reacciona al ajuste del dial.	El botón SET no se presionó.	Presione siempre el botón SET antes de intentar cambiar la temperatura o el tiempo de deshidratación (consulte: "Funcionamiento").
	El electrodoméstico ya pasó a modo espera.	Cuando se presione el botón SET y no se realice otra selección o pulsación, el electrodoméstico volverá al modo espera y el valor en la pantalla LCD no seguirá parpadeando. Presione el botón SET nuevamente y gire el dial de ajuste dentro de 5 - 6 segundos.

Problema	Motivo	Solución
	Ya alcanzó la temperatura máxima o mínima.	El rango de ajuste de la temperatura está entre 35 °C y 70 °C. Mueva el dial de ajuste en la dirección opuesta.
	Hay un ciclo de deshidratación en curso.	La temperatura y el tiempo de deshidratación no pueden ajustarse mientras haya un ciclo de deshidratación en curso. Presione el botón de inicio/pausa para pausar el ciclo de deshidratación en curso. Luego, intente nuevamente (consulte: "Función Uso / Pausa").
El electrodoméstico está funcionando, pero la pantalla LCD está oscurecida.	El apagado automático de la pantalla LCD está activo.	Para ahorrar energía, la retroiluminación de la pantalla LCD se activa tras aproximadamente 20 segundos tras no presionar ningún botón. Es completamente normal. Para encender la pantalla LCD nuevamente durante otros 20 segundos, presione el botón SET.
El electrodoméstico está funcionando, pero la cuenta regresiva del tiempo de deshidratación no comienza.	El tiempo de precalentamiento para lograr la temperatura establecida puede aumentar significativamente al aumentar la temperatura establecida.	La cuenta regresiva comienza apenas se alcanza la temperatura establecida dentro de la cámara de deshidratación. El tiempo de precalentamiento depende de la temperatura establecida, de la cantidad de alimentos en la cámara de deshidratación y de la temperatura ambiente. Sea paciente y espere.
	La temperatura ambiente es demasiado baja.	Con un ajuste de temperatura de deshidratación alto configurado para el electrodoméstico y una temperatura ambiente baja, es posible que no se pueda alcanzar la temperatura establecida. Posiblemente, con una temperatura ambiente inferior a 21 °C tendrá que controlar el proceso de deshidratación de forma manual.
La pantalla LCD se enciende, pero los alimentos no se secan.	La temperatura está establecida por debajo de la temperatura ambiente actual.	Seleccione una temperatura de deshidratación lo suficientemente alta (consulte: "Funcionamiento").
	La humedad del ambiente es muy elevada.	El proceso de deshidratación también depende de la humedad que ingrese al producto. Con una alta humedad, puede esperar que el tiempo de deshidratación sea mayor. Aumente el tiempo de deshidratación, elija una habitación con baja humedad o seleccione una temperatura mayor.
	El fusible interno del electrodoméstico se ha activado o el elemento calefactor se ha descompuesto.	Contacte a un centro de servicio autorizado para que examine y repare su producto.

Problema	Motivo	Solución
Los alimentos no están lo suficientemente secos dentro del periodo de tiempo esperado.	Los trozos tal vez sean demasiado grandes o demasiado gruesos.	Corte sus alimentos en trozos más pequeños.
	Las bandejas de alimentos están sobrecargadas.	Separé los trozos de alimentos individuales. No se puede bloquear el flujo de aire dentro de la cámara de deshidratación. De ser necesario, saque un poco de alimento y sepárelo en porciones más pequeñas.
	Al momento de comenzar el ciclo, los alimentos estaban mojados.	De un poco más de tiempo al proceso de deshidratación. Limpie cualquier líquido que pueda haber escurrido hacia la base calefactora. Seque cuidadosamente los alimentos demasiado jugosos antes de deshidratarlos. Tal vez pueda dejar los trozos de alimentos demasiado mojados a temperatura ambiente primero.

CUIDADO Y LIMPIEZA

⚠ ¡ADVERTENCIA – antes de limpiar el electrodoméstico, apáguelo siempre (manteniendo presionado el botón de encendido/apagado hasta que la pantalla LCD se oscurezca), desenchúfelo y déjelo enfriar. Asegúrese siempre de que todas las piezas del electrodoméstico estén **fuera del alcance de los niños pequeños**.

No derrame ni vierta líquidos sobre o dentro de la base calefactora o cable de alimentación. No coloque ni sumerja la base calefactora o el cable de alimentación en líquidos, para así evitar daños y el riesgo de incendio o de descarga eléctrica.

¡NO limpie la base calefactora o el cable de alimentación en un lavavajillas automático!

Para evitar daños al ventilador, no toque debajo de la placa superior blanca del ventilador. A fin de evitar daños a las superficies, no use agentes de limpieza abrasivos ni líquidos agresivos (como blanqueador o solventes) para limpiar el electrodoméstico o alguna de sus partes. No use objetos duros o de bordes afilados (como almohadillas de metal, cuchillos o espátulas). No use la violencia.

Durante el uso, el interior de la cámara de deshidratación (compuesta por las bandejas para alimentos) se cubre de residuos de los alimentos deshidratados. Para evitar el crecimiento de gérmenes y olores molestos dentro de la cámara

de deshidratación y para mantener al electrodoméstico siempre listo para usarse, límpie todas las piezas usadas después de cada uso.

1. Antes de moverlo o limpiarlo, desenchufe siempre el electrodoméstico y déjelo enfriar a temperatura ambiente.
2. Quite la tapa y todas las bandejas para alimentos de la base calefactora. Saque todos los alimentos.
3. Limpie la base calefactora completa usando un paño suave humedecido. Si quedan pequeños residuos sobre la placa superior de la base calefactora, moje el paño con un poco de agua y límpie usando agua limpia.
4. Lave las bandejas para alimentos, moldes para muesli (si los usó) y la tapa en agua con detergente para platos, usando un cepillo suave de nylon. Luego, enjuague exhaustivamente con agua corriente.

NOTA

Si quedan residuos secos en las bandejas o en la tapa, empape las partes en agua con detergente para platos durante aproximadamente 10 minutos. Luego, repita el paso 4.

5. Seque todas las piezas y déjelas secar de forma natural durante aproximadamente 30 minutos, en un lugar **alejado del alcance de los niños pequeños.**

De forma alternativa, puede limpiar las bandejas para alimentos, tapa y moldes para muesli en un lavavajillas automático. Coloque las partes en el estante superior y use un programa de temperatura baja.

ALMACENAMIENTO

 **¡ADVERTENCIA** – Asegúrese de que el electrodoméstico y todas sus piezas estén fuera del alcance de niños pequeños. Desconecte siempre el electrodoméstico cuando no esté en uso. Antes de limpiar o almacenar el electrodoméstico, siempre déjelo enfriar.

No coloque objetos duros o pesados sobre o dentro del electrodoméstico o alguna de sus partes. No use piezas o accesorios del electrodoméstico con algún otro dispositivo o para un propósito no descrito en este libro.

Para evitar daños, no sostenga el electrodoméstico desde el cable de alimentación si desea moverlo. Manipule el cable de alimentación siempre con cuidado. El cable jamás debe anudarse, torcerse, tirarse, apretarse o prensarse.

1. Limpie el electrodoméstico antes de almacenarlo (consulte: "Cuidado y Limpieza"). Antes de mover el electrodoméstico, saque siempre las bandejas de alimentos primero, para así evitar que éstas se caigan.
2. Coloque la base calefactora en un lugar libre de escarcha, limpio, nivelado y seco, donde esté fuera del alcance de niños pequeños y protegida contra una carga excesiva (mecánica, de descargas eléctricas, de calor, luz solar directa, etc.).
3. Coloque el cable de alimentación suelto alrededor de la base calefactora.
4. Coloque los moldes para muesli en una bandeja para alimentos. Monte las bandejas para alimentos y la tapa sobre la base calefactora.

NOTAS DE ELIMINACIÓN



La eliminación del electrodoméstico y su empaque se debe ejecutar siguiendo las regulaciones y requisitos locales correspondientes a electrodomésticos y empaques. Contacte a su compañía de eliminación de desechos local.

No deseche electrodomésticos junto con la basura corriente sin clasificar. Utilice instalaciones de recolección especializadas. Contacte a la entidad administrativa local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles en su zona. Si un electrodoméstico se desecha en un relleno sanitario, vertedero o si se incinera, hay sustancias peligrosas que podrían escurrir hacia el agua subterránea o emitirse hacia el aire, entrando, así, en la cadena alimentaria y dañando su salud junto con envenenar tanto a la flora como a la fauna. Al reemplazar electrodomésticos antiguos por nuevos, el proveedor está legalmente obligado a recibir su electrodoméstico antiguo y encargarse de su eliminación sin costo alguno para usted.

INFORMACIÓN Y SERVICIO

Visite www.gastroback.de para obtener más información.

Para recibir soporte técnico, contacte al centro de servicio al cliente de Gastroback, por vía telefónica al: +49 (0)4165/22 25-0 o por correo electrónico a info@gastroback.de.

Consulte su página principal para obtener una copia de estas instrucciones de uso en formato PDF.

GARANTÍA

Garantizamos que todos nuestros productos están libres de defectos al momento de adquirirlos. Cualquier defecto de fabricación o de materiales demostrable excluirá cualquier reclamación adicional. El periodo de garantía es de 2 años a contar de la fecha de compra, durante en el cual el producto se repara o cambia sin costo. El comprador no tiene derecho a reclamaciones de garantía si el daño o defecto del electrodoméstico es provocado por un trato inadecuado, uso del producto por sobre sus limitaciones o errores de instalación. La reclamación de garantía expira si algún tercero interfiere de forma técnica sin un acuerdo escrito de por medio. El comprador debe presentar el comprobante de venta junto a su reclamación y cubrir todos los costos y riesgos asociados al transporte del producto.

El uso restringido de este electrodoméstico de forma comercial o industrial en oficinas, casas de alojamiento, cafés, panaderías, y lugares similares, es factible. En tal caso, el periodo de garantía se reduce a 1 año.

NOTA

Para reparaciones y servicios, envíe los productos Gastroback a la siguiente dirección: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Alemania.

Considere que usted debe cubrir los gastos de envío. Envío de electrodomésticos: Asegúrese de empacar el electrodoméstico sin accesorios. Añada el comprobante de venta y una descripción breve del problema. El tiempo de procesamiento tras recibir el electrodoméstico defectuoso es de aproximadamente 2 semanas; le informaremos del resultado automáticamente. Tras concluir el periodo de garantía, envíe los electrodomésticos defectuosos a la dirección indicada. Recibirá una cotización gratuita y, luego, podrá decidir si desea reparar el electrodoméstico según el costo indicado, que le sea devuelto sin costo o que sea desechado sin costo.

El electrodoméstico está hecho solo para uso doméstico y no es apto para uso comercial o industrial. No intente usar este electrodoméstico para un propósito distinto a su uso previsto, el cual se describe en estas instrucciones. Cualquier otro uso se considera uso incorrecto o mal uso, y puede provocar lesiones graves o daños. El comprador no podrá realizar reclamaciones de garantía si ocurren lesiones por uso incorrecto.

GASTROBACK®

DESIGN DÖRRAUTOMAT NATURAL PLUS

ISTRUZIONI OPERATIVE



Art.- N° 46600 « Design Dörrautomat Natural Plus »

Leggere tutte le istruzioni fornite prima dell'uso!
Modello e accessori sono soggetti a cambiamenti
Per il solo uso domestico!

FRA
SPA
ITA



Diamo una certa importanza alla vostra sicurezza. Perciò vi chiediamo di leggere tutte le istruzioni e le informazioni in questo libretto con cura e completamente, prima di iniziare ad avviare l'apparecchio. Ciò vi aiuterà a conoscere tutte le funzioni e le proprietà del vostro nuovo apparecchio. Vi chiediamo soprattutto di rispettare tassativamente le informazioni di sicurezza menzionate in queste istruzioni.

INDICE

Tuttele importanti	58
Istruzioni generali per la sicurezza	58
Tuttele importanti per apparecchi elettrici	60
Specifiche tecniche.....	62
Conoscete il vostro nuovo disidratatore alimentare	63
Consigli per migliori risultati	64
Preparazioni.....	65
Disidratazione della frutta	66
Disidratare verdure.....	67
Carne, pollame e pesce	68
Altri tipi di cibo	69
Prima del primo utilizzo	69
Funzionamento.....	70
Funzione pausa	73
Fare barrette di muesli	73
Risoluzione dei problemi.....	74
Cura e pulizia	76
Conservazione.....	77
Note per lo smaltimento	78
Informazioni e assistenza	78
Garanzia.....	79

CARO CLIENTE!

Il tuo nuovo Disidratatore Alimentare Natural Plus di Design sarà un eccellente assistente per ottenere ingredienti speciali per cucinare e cuocere così come per sputini salutari. Gli alimenti secchi fatti in casa non contengono conservanti, coloranti e aromi artificiali. Inoltre, la perdita di nutrienti è ridotta rispetto ai prodotti commerciali. A causa della disidratazione del vostro cibo, il sapore si intensifica e la durata di conservazione è prolungata. Tramite il sistema di circolazione dell'aria calda, verdura, frutta, carne, pesce, ecc. sono essiccate in modo conveniente e risparmiando energia. La temperatura e il tempo di disidratazione posso essere regolati in accordo ai vari tipi di cibo e al vostro gradimento.

Lo sforzo per far funzionare e pulire il Disidratatore Alimentare è ridotto al minimo. Perciò l'apparecchio vi darà un modo semplice per ampliare la varietà dei vostri pasti in un modo piuttosto delizioso.

Questo istruzioni per l'uso vi informeranno sulle varie funzioni e caratteristiche, che semplificano il piacere nell'uso del vostro nuovo Disidratatore Alimentare. Speriamo che possiate godere del vostro nuovo Disidratatore Alimentare.

Il vostro GASTROBACK® GmbH



TUTELE IMPORTANTI

Leggere con cura tutte le istruzioni prima di azionare questo apparecchio e conservarle per futura consultazione. Non tentare di usare questo apparecchio per qualsiasi altro scopo diverso da quello previsto, descritto in questo libretto. Qualsiasi altro utilizzo, specialmente uso improprio, può causare gravi lesioni o danni per folgorazione, surriscaldamento e incendio.

Queste istruzioni sono una parte essenziale dell'apparecchio. Non cedete l'apparecchio a terzi senza allegare questo libretto. Qualsiasi operazione, riparazione, e manutenzione tecnica dell'apparecchio o di qualsiasi parte di questo diversa da quelle descritte in queste istruzioni può essere eseguita solo da un centro di assistenza autorizzato (vedere: 'Garanzia').



ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA

- Questo apparecchio è progettato per il solo uso domestico e **NON** per l'uso in veicoli in movimento. Non azionare o conservare l'apparecchio in aree umide o bagnate o all'aperto. Qualsiasi utilizzo di accessori, o parti di ricambio che non siano raccomandati dal produttore o danneggiati in qualsiasi modo potrebbe risultare in lesioni alle persone e/o danni causati da incendio, folgorazione o sostanze pericolose.
- L'apparecchio è progettato per funzionare in modo parzialmente incustodito. **Comunque, assicurarsi sempre del corretto funzionamento prima di lasciare l'apparecchio acceso incustodito. Pulire qualsiasi liquido che gocciola sulla parte alta della base di riscaldamento. Assicurarsi che il timer del tempo di disidratazione sia già avviato.** Spegnere sempre l'apparecchio dopo l'uso (tenendo premuto il pulsante On/Off finché il display LCD diventa buio) e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Verificare l'intero apparecchio regolarmente per un corretto funzionamento. Non azionare l'apparecchio, quando l'apparecchio o qualsiasi parte di esso rischia di essere danneggiato, o è stato soggetto a sforzo inammissibile (ad es.: surriscaldamento, meccanico o folgorazione), oppure se l'apparecchio non funziona correttamente.

Scollegare immediatamente l'apparecchio, se si verificano problemi durante il funzionamento. Non usare componenti dell'apparecchio con qualsiasi altro dispositivo o per qualsiasi scopo non descritto in questo libretto.

- Far funzionare l'apparecchio su un grande tavolo o banco accessibile, stabile, piano, pulito, asciutto e adeguato che sia resistente al calore e all'acqua. Pulire sempre immediatamente i liquidi versati. Non porre vestiti o tessuto o altri oggetti estranei sotto o sopra l'apparecchio durante il funzionamento, per evitare rischi di incendio, folgorazione e surriscaldamento. Non bloccare le feritoie di ventilazione nella base di riscaldamento e sul coperchio.
- Tenere sempre l'apparecchio a sufficiente distanza dai bordi del tavolo o del banco e da altri oggetti. Per il funzionamento, lasciare almeno 50cm di spazio libero sopra l'apparecchio e almeno 10cm di spazio su ogni lato, per assicurare una buona ventilazione ed evitare danni dovuti al vapore e al surriscaldamento. Non azionare l'apparecchio sotto tavole a strapiombo e luci di posizione o vicino a oggetti delicati (ad es.: tende). Rimuovere sempre i vassoi del cibo, prima di spostare l'apparecchio per evitare che i vassoi del cibo cadano.
- Questo apparecchio può essere usato o gestito da persone (inclusi bambini dagli 8 anni in su) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza né conoscenza, purché siano supervisionati o istruiti riguardo l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza e ne capiscano i possibili rischi. Anche la pulizia non può essere eseguita dai bambini senza la dovuta supervisione. **I bambini devono sempre essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio o con qualsiasi parte dell'apparecchio o dell'imballaggio.** Tenere sempre l'apparecchio asciutto, senza ghiaccio, pulito e **dove non possa essere raggiunto da bambini.** Non lasciare l'apparecchio o qualsiasi componente incustodito, quando è alla portata dei bambini.
- L'apparecchio è scaldato elettricamente. Non porre l'apparecchio o qualsiasi componente sopra o vicino a superfici calde (ad es.: bruciatore, termosifone o forno). Non esporre l'apparecchio alla luce diretta

del sole per un tempo prolungato. Non maneggiare l'apparecchio o qualsiasi parte con violenza.

- Per consentire un corretto funzionamento, è essenziale tenere il coperchio chiuso e i vassoi del cibo non troppo pieni. **Non bloccare le aperture nel gruppo ventola bianco al centro della base di riscaldamento per evitare danni da surriscaldamento e danni all'apparecchio. Non colpire le aperture del gruppo ventola.**
- Anche con il coperchio chiuso correttamente, uscirà del vapore durante il funzionamento. Non tenete il vostro viso o qualsiasi oggetto sensibile all'umidità sopra o direttamente nelle vicinanze dell'apparecchio durante il funzionamento. Attenzione al vapore e alla condensa, quando si rimuove il coperchio e i vassoi del cibo. Dopo il funzionamento, non porre il vassoio del cibo e/o il coperchio su qualsiasi superficie sensibile all'umidità o al calore.
- Non porre oggetti duri o pesanti su o nell'apparecchio o qualsiasi componente. I vassoi del cibo non sono adatti per pezzi di cibo troppo pesanti.
- Spegnere sempre l'apparecchio (tenendo premuto il pulsante On/Off finché il display LCD diventa scuro), scollegare, e attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente, prima di pulire l'apparecchio e quando non è utilizzato. Non usare oggetti duri, taglienti o abrasivi con l'apparecchio (ad esempio coltelli, raschietti). Non usare alcun detergente abrasivo, tamponi di pulizia (ad esempio spugne metalliche), o prodotti chimici corrosivi (ad esempio candeggina) per pulire. **Non porre la base di riscaldamento o il cavo d'alimentazione dell'apparecchio in acqua o in una lavastoviglie!**



TUTELE IMPORTANTI PER APPARECCHI ELETTRICI

L'apparecchio è scaldato elettricamente. Porre l'apparecchio vicino a prese di corrente a muro per connetterlo ad una alimentazione di rete protetta con conduttore di protezione (terra/massa) correttamente collegato. Assicurarsi che i valori della vostra alimentazione di rete corrispondano con i requisiti dell'apparecchio (220 - 240V AC, 50/60Hz, 8 A).

- L'installazione di un interruttore automatico differenziale (r.c.c.b.) con

corrente residua massima nominale di 30 mA nel circuito elettrico di alimentazione è fortemente raccomandata. Se si è in dubbio, contattate il vostro elettricista per maggiori informazioni.

- In diversi paesi esteri, le specifiche per alimentatori sono soggette a norme incompatibili. Perciò è possibile che gli alimentatori in paesi esteri non siano conformi ai requisiti per un sicuro funzionamento dell'apparecchio. Perciò, prima di operare l'apparecchio all'estero, assicurarsi che sia possibile un funzionamento sicuro.
- Non usare alcuna presa multipla da tavolo, timer esterno, sistemi a controllo remoto o prolunghe. La presa di corrente deve sempre essere facilmente accessibile in modo che sia possibile scollegare l'apparecchio immediatamente in caso di malfunzionamento o pericolo.
- Maneggiare sempre con cura i cavi di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve mai toccare superfici calde, bordi taglienti, o qualsiasi parte in movimento. Non lasciare che la presa o il cavo restino appesi sopra un bordo del tavolo o del banco. Assicurarsi che nessuno tiri l'apparecchio dal suo cavo d'alimentazione. I cavi di alimentazione non possono essere mai annodati, contorti, tirati, tesi o schiacciati. Afferrare sempre la presa per scollegare il cavo. Non toccare l'apparecchio o la presa con mani bagnate, mentre l'apparecchio è connesso all'alimentazione elettrica.
- Non porre o immergere la base di riscaldamento o il cavo d'alimentazione in acqua o altri liquidi. NON versare o gocciolare alcun liquido sulla base di riscaldamento o sul cavo d'alimentazione per evitare rischi d'incendio o folgorazione. Asciugare bene cibo estremamente bagnato, prima di caricarlo nei vassoi del cibo. Quando i liquidi scorrono sotto la base di riscaldamento o scorrono verso il basso sulla parte esterna della base di riscaldamento, scollegare immediatamente e asciugare l'apparecchio (vedere: 'Cura e Pulizia'). Piccole quantità (alcune goccioline) di acqua che gocciolano dal vostro cibo sulla base di riscaldamento sono innocue.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello:

Art.- N° : 46600 Design Dörrautomat Natural Plus

Alimentazione elettrica:

220 - 240 V AC, 50/60 Hz

Consumo di energia:

max. 65 W

Lunghezza del cavo di alimentazione:

circa 95 cm

Peso:

circa 2,85 kg

Dimensioni:circa 320 x 250 x 300 mm (includendo 6 vassoi di cibo)
(larghezza x profondità x altezza)**Capacità:**6 vassoi di cibo, ognuno circa 310 x 242 mm, 25 mm di altezza;
2 vaschette per muesli per un massimo di 8 barrette di muesli**Certificazione:**

Queste specifiche possono cambiare senza preavviso.

CONOSCETE IL VOSTRO NUOVO DISIDRATATORE ALIMENTARE



1 COPERCHIO CON PRESE D'ARIA PER VAPORE

Assicurare un funzionamento corretto ed efficiente

2 6 VASSOI DI CIBO TRASPARENTE

Costruire la camera di disidratazione

3 BASE DI RISCALDAMENTO

Il gruppo ventola bianco nel centro del piatto superiore

4 PANNELLO OPERATIVO

Con i controlli

5 DISPLAY LCD

Mostra le proprie impostazioni e le icone della modalità operativa attuale

6 QUADRANTE DI REGOLAZIONE

Ruotare questo quadrante per selezionare il valore desiderato

7 PULSANTE ON/OFF

Premere qui per accendere o spegnere l'apparecchio

8 PULSANTE AVVIA/ARRESTA

Per iniziare, interrompere e riprendere il funzionamento

9 PULSANTE SET (IMPOSTAZIONE)

Premere qui per selezionare la temperatura o il tempo per la regolazione

Accessori:

2 vaschette in silicone per muesli fino a 8 barrette da muesli in totale

CONSIGLI PER MIGLIORI RISULTATI

- Prima di disidratare/asciugare il vostro cibo, sono necessari alcuni passaggi di preparazione. Consultare il capitolo seguente 'Preparazioni'. Usare solo cibo impeccabile da disidratare.
- La corretta durata di disidratazione dipende dal tipo di cibo, dalla freschezza e dallo spessore delle fette o dei pezzi e dalla consistenza desiderata (vedere: 'Preparazioni').
- Pezzi molto grandi saranno disidratati meglio, se tagliati a fette o strisce. Comunque, albicocche, pesche e pere molto piccolo possono essere asciugate a metà. In questi casi, aspettarsi un tempo di disidratazione considerevolmente prolungato. Comunque, per adattarsi correttamente nei vassoi del cibo dell'apparecchio e, per la circolazione dell'aria, lasciare un'adeguata distanza dal vassoio del cibo o dal coperchio superiore, qualsiasi pezzo di cibo non può essere più spesso di 2 cm (4/5 pollice).
- Sapori di tipi di cibo fortemente aromatici (ad esempio cipolle, aglio) potrebbero influenzare altri alimenti delicati quando vengono asciugati nello stesso ciclo di disidratazione. Perciò, si dovrebbe caricare il proprio cibo selezionato in accordo ai vari sapori e tipi e processarli in cicli di disidratazione separati. Pulire l'apparecchio, prima di avviare i seguenti cicli di disidratazione per evitare qualsiasi interferenza tra i sapori. Per ottimizzare il flusso d'aria all'interno della camera di disidratazione (costruita dai vassoi di cibo), posizionare il proprio cibo sui vassoi di cibo ad iniziare con il vassoio più alto fino al vassoio più basso. Per permettere una circolazione efficiente dell'aria, usare sempre almeno 5 vassoi di cibo, anche con alcuni vassoi di cibo lasciati vuoti. Quando i vassoi di cibo sono riempiti con pezzi spessi, si possono alternare vassoi di cibo vuoti e vassoi di cibo carichi.
- **Non mettere alcun cibo direttamente sul piatto superiore della base di riscaldamento! Inoltre, assicurarsi che nessun pezzo di cibo penzoli dal vassoio di cibo più in basso e blocchi le feritoie dell'aria del gruppo ventola.**
- Spargete i pezzi di cibo separati tra loro sui vassoi alimentari con un po' di spazio tra i singoli pezzi per assicurare una buona circolazione dell'aria. In questo modo il vostro cibo sarà essiccato uniformemente ed eviterete che i pezzi si attacchino tra loro. Non sovraccaricare i vassoi.
- Chiudere sempre la camera di disidratazione con il coperchio. Altrimenti il funzionamento dell'apparecchio così come l'aroma e la qualità del vostro cibo sarà influenzata negativamente. Utilizzare la funzione pausa tramite il pulsante Start/Stop, se si desidera aprire la camera di disidratazione. Immediatamente dopo aver chiuso la camera di disidratazione, continuare l'operazione premendo di nuovo il pulsante Start/Stop (vedere: 'Funzionamento / Funzione Pausa'). Evitare interruzioni prolungate. Durante il funzionamento la temperatu-

ra del vassoio alimentare inferiore sarà la più alta. Perciò, dovreste porre gli alimenti che necessitano di una temperatura superiore per la disidratazione sui vassoi alimentari più in basso. Per ottenere un risultato uniforme su tutti i vassoi alimentari, si dovrebbe cambiare la sequenza dei vassoi alimentari sulla base di riscaldamento diverse volte durante il processo di disidratazione. Per questo, usare la funzione pausa.

- Dopo il processo di disidratazione, conservare il cibo essiccato all'interno di un contenitore sterilizzato e asciutto nel congelatore. Se possibile, si dovrebbe usare il Sigillatore Sottovuoto Gastroback per conservare il proprio cibo in sacchetti e contenitori vuoti (senza aria). Tenere a mente che la consistenza del cibo asciutto potrebbe modificarsi durante la conservazione. Si dovrebbe consumare il cibo essiccato in poco tempo.
- Usare contenitori resistenti al calore fino almeno a 100 °C per la conservazione. Sterilizzare i contenitori usando acqua bollente. Per evitare di avere nuovamente germi, non strofinare i recipienti per asciugarli, ma lasciare che si asciughino naturalmente.

PREPARAZIONI

Pulire tutti i pezzi di cibo con cura sotto acqua corrente di rubinetto. Rimuovere tutte le parti non commestibili (ad esempio gusci, gambi, semi e noccioli). In funzione del tipo di cibo si dovrebbero eseguire i seguenti ulteriori processi di preparazione. Comunque, i suggerimenti dati qui sotto sono solo raccomandazioni. Possibilmente, si potrebbero preferire altri metodi. In ogni caso, si dovrebbe asciugare bene il cibo da disidratare, prima di caricarlo nel vassoio alimentare.

IMPORTANTE - Il massimo spessore di qualsiasi pezzo di cibo da disidratare non può superare i 2 cm (4/5 pollice) circa.

DISIDRATAZIONE DELLA FRUTTA

Mescolare un po' d'acqua con del succo della frutta da essiccare (miscela 1:8) e immergere i pezzi in questo liquido per circa 2 minuti. Per tipi di frutta sensibili alla decolorazione da ossigeno (ad esempio le mele), si può aggiungere un po' di succo di limone nel liquido prima di immergere.

Frutta	Preparazione	Consistenza	Tempo [ore]
Mela	semi rimossi, affettata, pelata	sottile e flessuosa	5-6
Banana	sbucciata, affettata in pezzi da 3-4 mm	croccante	8-38
Ciliegia	possibilmente semi rimossi quando semi-essiccati	dura	3-34
Mirtillo Rosso	possibilmente aperto con un taglio	sottile e flessuosa	6-26
Dattero	semi rimossi, affettato o intero	dura	6-72
Fico	affettato	dura	6-26
Uva	intera	sottile	8-72
Pesca Noce	tagliata a metà ed essiccati, rimuovere il nocciolo quando semi-essiccati	sottile e flessuosa	8-26
Buccia d'arancia	tagliata a strisce	sottile e flessuosa	8-16
Pesca	rimuovere il nocciolo quando semi-essiccati, tagliata a metà	sottile e flessuosa	10-34
Pera	semi rimossi, sbucciata e affettata, le piccole possono essere tagliate a metà o quarti	sottile e flessuosa	8-72

DISIDRATARE VERDURE

Lavare a fondo e rimuovere le parti non commestibili (ad esempio gambi).

La maggior parte delle verdure dovrebbero essere scolorite prima della disidratazione (scaldate in acqua, vapore oppure olio per circa 3-5 minuti). Quindi, drenare completamente, immergere in succo di limone per circa 2 minuti e asciugare bene.

Vegetali	Preparazione	Consistenza	Tempo [ore]
Carciofo	in fette di circa 1 cm (1/3 di pollice)	sottile e flessuosa	5-6
cucinato per circa 10 minuti	fragile	6-14	8-38
Asparago	in fette di circa 2-3 cm (1 pollice)	fragile	6-14
Fagiolo	Tagliato aperto e vaporizzare finché non è trasparente	fragile	8-26
Barbabietola	vaporizzare, poi raffreddare e tagliare la parte superiore e la radice	fragile	8-30
Cavolfiore	tagliare aperto e vaporizzare finché non diventa un po' tenero (circa 3-5 minuti), asciugare in piccole cimette o fette	fragile	6-20
Cavolo	sbucciare le foglie esterne, tagliare in fette sottili	dura	6-14
Carota	rimuovere stelo e radici, vaporizzare finché non è morbida, tagliare a strisce o fette	commestibile istantaneamente	6-12
Sedano	in fette di circa 1 cm (1/3 di pollice) o tagliato a strisce	fragile	6-14
Porro	sezionato, magari tagliato per lungo a metà	fragile	6-10

Vegetali	Preparazione	Consistenza	Tempo [ore]
Cetriolo	magari sbucciato, in fette di circa 2 cm (1/2 pollice)	dura	6-18
Melanzana	in fette di circa 1 cm (1/3 pollice)	fragile	6-18
Aglio	spicchi sbucciati e dimezzati	fragile	6-16
Pepe fresco	intera	dura	8-14
Funghi	affettati o interi	dura	6-14
Cipolla	radice e punta rimosse, affettata in cerchi	fragile	8-14
Pisello	vaporizzato per circa 3-5 minuti	fragile	8-14
Capsico	semi rimossi, in fette da 1 cm (1/3 di pollice) strisce o in cerchi	fragile	4-14
Patata	tagliata a fette o strisce, vaporizzata per circa 8-10 minuti	fragile	6-18
Rabarbaro	sbucciato, tagliato a fette sottili	senz'acqua	8-38
Spinaci	vaporizzati fino ad asciugarli	fragile	6-16
Pomodoro	sbucciato, tagliato a metà o a fette	dura	8-24
Zucca	In fette di 1 cm (1/3 pollice)	fragile	6-18

CARNE, POLLAME E PESCE

- Marinare la carne in liquido salato per rimuovere l'umidità e tenere la carne fresca. Si dovrebbe usare 1/4 di cucchiaino di sale per 1/2 bicchiere di liquido e altri aromi e condimenti per gustare (ad esempio salsa di pomodoro, aglio, cipolla e pepe). Dopo aver marinato, tagliare la carne in strisce e disidratarla con l'apparecchio per circa 2 - 8 ore finché le strisce non sono sufficientemente asciutte.

- Il pollame dovrebbe essere cotto prima di iniziare il processo di disidratazione. Vaporizzare o arrostire i pezzi finché non sono ben cotti. Impostare il tempo di disidratazione da 2 - 8 ore.
- Il pesce dovrebbe essere vaporizzato o arrostito. Per esempio, porre i filetti nel forno e cuocere per circa 20 minuti. Impostare il tempo di disidratazione da 2 - 8 ore.

ALTRI TIPI DI CIBO

- Lavare le **erbe**, asciugare bene e rimuovere qualsiasi parte appassita. Per asciugare, spargere le foglie intere sui vassoi alimentari. Conservare le erbe essiccate intere. Appena prima dell'uso, rimuovere gli steli e macinare o sbriciolare le foglie essiccate. Questo è il modo migliore per evitare di perdere l'aroma.
- Quando si disidratano **baccelli di vaniglia**, rimuovere qualsiasi parte non comestibile dai baccelli e asciugare bene. Quindi spargere i baccelli di vaniglia su un vassoio alimentare e avviare l'apparecchio con un tempo di disidratazione di 2 - 6 ore.
- **Le fette di pane** dovrebbero essere essicate senza la crosta. Utilizzare un tempo di disidratazione da 30 minuti a 2 ore. Otterrete uno sputino delizioso se condite le fette di pane prima della disidratazione.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

⚠ ATTENZIONE – NON lasciare che i bambini piccoli giochino con l'apparecchio o qualsiasi parte di esso o con la scatola! Collegare sempre l'apparecchio e lasciare che si raffreddi, prima di pulirlo e quando non si utilizza. Non mettere o immergere la base di riscaldamento o il cavo d'alimentazione in acqua o in altri liquidi né versare liquidi sulla base di riscaldamento o sul cavo. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi per pulire per evitare danni alla superficie. **Non mettere la base di riscaldamento o il cavo d'alimentazione in una lavastoviglie.**

1. Disimballare l'apparecchio e tutte le parti e gli accessori con attenzione. Controllare che non manchino parti e che non siano danneggiate (vedere: 'Conoscere Il Vostro Nuovo Disidratatore Alimentare'). Rimuovere con attenzione tutti gli imballaggi, i materiali di spedizione, gli adesivi e i materiali promozionali. Ad ogni modo, non rimuovere l'etichetta del modello.
2. Prima del primo utilizzo e dopo un lungo periodo di conservazione, pulire tutte le parti dell'apparecchio (vedere: 'Cura e Pulizia').

FUNZIONAMENTO

⚠ ATTENZIONE – Assicurarsi sempre che l'apparecchio e tutte le super parti e gli accessori siano fuori dalla portata dei bambini piccoli. L'apparecchio è progettato per la disidratazione di alimenti commestibili tramite un sistema di riscaldamento alimentato elettricamente. Non tentare di scaldare l'apparecchio o le sue parti con qualsiasi altra fonte di calore. Non versare o far cadere alcun liquido sulla base di riscaldamento dell'apparecchio per evitare lesioni o danni dovute al surriscaldamento, incendio e folgorazione. Un utilizzo scorretto o improprio può causare lesioni e danni gravi. Scollegare sempre l'apparecchio quando non è utilizzato.

Se dell'acqua scorre sotto o sopra la base di riscaldamento durante il funzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio (vedere: 'Risoluzione dei Problemi'). Comunque, alcune gocce di succo sopra la base di riscaldamento sono abbastanza normali e non devono preoccupare. Non usare violenza. Non mettere l'apparecchio vicino al bordo dello spazio di lavoro o su superfici inclinate. Assicurarsi di posizionare l'apparecchio su una superficie piana, piatta, stabile e asciutta.

Durante il funzionamento: Non muovere l'apparecchio durante il funzionamento. Le feritoie di ventilazione sul fondo della base di riscaldamento e la feritoia del vapore sul coperchio non possono essere ostruite. Non bloccare le aperture nel gruppo ventola bianco al centro della base di riscaldamento per evitare danni da surriscaldamento e danni all'apparecchio. Non porre alcun alimento sul piatto superiore della base di riscaldamento.

IMPORTANTE - Il massimo spessore di qualsiasi pezzo di cibo da disidratare non può superare i 2 cm (4/5 pollice) circa. Altrimenti la camera di disidratazione non può essere chiusa correttamente e la circolazione dell'aria è ostacolata.

1. Preparate il vostro cibo (vedere: 'Consigli per Migliori Risultati' e 'Preparazioni'). Asciugate bene il cibo molto umido.
2. Rimuovere il coperchio e i vassoi alimentari. Poi, mettere la base di riscaldamento dell'apparecchio su un tavolo o banco adeguato nei pressi di una presa elettrica idonea.
3. Spargete il vostro cibo sui vassoi alimentari, lasciare un po' di spazio tra i singoli pezzi per permettere una circolazione dell'aria senza impedimenti. Nel capitolo 'Suggerimenti per Migliori Risultati' troverete molti utili consigli per ottenere ottimi colori, sapori e consistenza.
4. Mettere i vassoi alimentari caricati sulla base di riscaldamento (vedere: 'Suggerimenti per Migliori Risultati'). Con qualche vassoio alimentare vuoto, si dovrebbe porre i vassoi alimentari vuoti per primi sulla base di riscaldamento. Chiudere la camera di disidratazione (costruita con vassoi alimentari) tramite il coperchio.

IMPORTANTE - Chiudere sempre l'apparecchio con il coperchio dedicato prima di accendere l'apparecchio. L'apparecchio non funzionerà correttamente senza il coperchio, e la consistenza e gli aromi del vostro cibo ne saranno influenzati negativamente.

NOTA

Il tipo, la quantità, la consistenza e lo spessore dei pezzi di cibo determineranno il tempo necessario per la disidratazione e il risultato.

5. Inserire la spina nella presa elettrica. Il display LCD illumina e mostra i valori predefiniti di temperatura e tempo di disidratazione: 50 °C e 6:00 ore.

⚠ CAUTELA – Non versate acqua sull'apparecchio. Comunque, durante il funzionamento, alcune gocce di succhi potrebbero accumularsi sulla base. Ciò può accadere con tipi di cibo molto succosi e non c'è ragione di preoccuparsi.

6. Premere il pulsante SET per selezionare la modalità di regolazione della temperatura. Il valore della temperatura lampeggi sul display LCD. Ruotare la manopola per selezionare la temperatura desiderata tra 35 °C e 70 °C in intervalli di 1 °C. Premere il pulsante SET nuovamente per passare alla modalità regolazione timer. Ruotare il quadrante di regolazione per selezionare il tempo di disidratazione desiderato entro il range possibile da 30 minuti fino a 7 ore in intervalli di 30 minuti. Premere il pulsante Start/Stop ► || per avviare il ciclo di disidratazione.
7. La ventola inizia a funzionare in modo udibile. Sul display LCD, l'icona 三个方面 (three sides) di riscaldamento lampeggi durante l'intero ciclo di disidratazione. Non appena la temperatura attuale all'interno della camera di disidratazione raggiunge la temperatura impostata, il timer avvia il conto alla rovescia con il tempo impostato di disidratazione.
8. Attendere semplicemente finché non è finito il ciclo di disidratazione quando il tempo sul display raggiunge "0", un segnale acustico con l'icona di tempo scaduto ⏸ lampeggiante sul display LCD per alcuni secondi. Quindi, l'apparecchio termina l'operazione automaticamente e il display LCD viene disattivato.

⚠ CAUTELA – Prima di lasciare l'apparecchio a funzionare senza supervisione, assicurarsi sempre che stia funzionando correttamente (vedere: 'Salvaguardie Importanti'). Pulire i liquidi che sono sgocciolati sulla base di riscaldamento. Verificare, se il conto alla rovescia del tempo di disidratazione è partito per assicurarsi che l'apparecchio si spegnerà automaticamente in tempo.

NOTA

Si può interrompere o cancellare qualsiasi ciclo di disidratazione in qualsiasi momento si preferisce (vedere: 'Funzione Pausa'). Inoltre, usare questa funzione pausa, se si desidera modificare la temperatura impostata, verificare la consistenza del vostro cibo o cambiare la sequenza dei vassoi di cibo sulla base di riscaldamento, mentre un ciclo di disidratazione è in corso.

IMPORTANTE - Siate consapevoli del vapore e della condensa, quando si rimuovono i vassoi alimentari. I vassoi alimentari dell'apparecchio e del vostro cibo potrebbero diventare un po' caldi.

9. Con il vostro cibo sufficientemente essiccato, afferrare l'intera camera di disidratazione (vassoi alimentari e coperchio) con i manici su entrambi i lati e sollevare la camera di disidratazione dalla base di riscaldamento. Poi rimuovere il cibo. Mettete il vostro cibo in un contenitore sterilizzato o in una busta. Se possibile, sgombrate il contenitore o la busta. Conservare il vostro cibo nel congelatore (vedere: 'Suggerimenti per Migliori Risultati').

NOTA

Non muovere l'apparecchio con i vassoi alimentari montati sulla base di riscaldamento. Altrimenti i vassoi alimentari potrebbero cadere. Togliere i vassoi alimentari dall'apparecchio prima di muovere la base di riscaldamento. Si possono riempire i vassoi alimentari con altre porzioni di cibo immediatamente e iniziare un nuovo ciclo di disidratazione. In questo caso, accendere di nuovo l'apparecchio con le impostazioni predefinite (50 °C, 6:00 ore) premendo brevemente il pulsante On/Off. Quindi, selezionare la temperatura appropriata e il tempo di disidratazione come descritto sopra.

NOTA

Non lasciare l'apparecchio acceso senza scopo per evitare consumo di energia inutile. Si può cancellare qualsiasi ciclo di disidratazione in qualsiasi momento tenendo premuto il pulsante On/Off finché non si spegne il display LCD.

10. Se non si desidera azionare di nuovo l'apparecchio, assicurarsi che l'apparecchio sia spento (il display LCD è buio e vuoto) e scollegare l'apparecchio.
11. Pulire l'apparecchio e tutte le parti utilizzate dopo ogni utilizzo (vedere: 'Cura e Pulizia').

FUNZIONE PAUSA

Si dovrebbe usare la funzione pausa in qualunque momento si desideri aprire la camera di disidratazione durante il funzionamento. In aggiunta, con il ciclo di disidratazione interrotto, si può modificare la temperatura impostata.

NOTA

Non appena possibile, riattivare l'operazione dell'elemento riscaldante e della ventola con il pulsante Start/Stop per evitare che l'interno della camera di disidratazione si raffreddi.

1. Per interrompere il funzionamento dell'elemento scaldante e della ventola, premere semplicemente il pulsante Start/Stop ► II. una volta. Il display LCD è illuminato e il tempo **impostato** di disidratazione viene mostrato.
2. Se si desidera modificare la temperatura impostata, premere il pulsante SET. Poi ruotare il quadrante di regolazione per inserire la temperatura desiderata.
3. Se si desidera riattivare il funzionamento, premere di nuovo il pulsante Start/Stop. Il tempo restante di disidratazione del corrente ciclo di disidratazione viene mostrato nuovamente. Per spegnere l'apparecchio e cancella il ciclo di disidratazione corrente, tenere premuto il pulsante On/Off ⏻ finché non si spegne il display LCD. Se si desidera essiccare un'altra porzione di cibo, si può accendere di nuovo l'apparecchio con le impostazioni predefinite (50 °C, 6:00 ore) premendo il pulsante On/Off.

FARE BARRETTE DI MUESLI

Tramite le vaschette per muesli, si possono creare le proprie barrette di muesli, dando un comodo e salutare snack tra i pasti e per strada.

1. Preparare l'impasto per muesli secondo la propria ricetta preferita.
2. Spargere l'impasto per muesli nelle forme delle vaschette per muesli evitando di riempire troppo le forme.

NOTA

Si possono riempire le forme fino al bordo. Sugli altri vassoi alimentari si può essiccare altro cibo nello stesso ciclo. In questo caso, aspettarsi un processo di disidratazione prolungato.

3. Porre le vaschette piene di muesli sul vassoi alimentare inferiore e attivare l'apparecchio con le impostazioni appropriate, specificate nella vostra ricetta. In molti casi, la temperatura più alta possibile andrà bene.

- Lasciare che l'apparecchio operi finché le barrette di muesli abbiano raggiunto la consistenza desiderata.
- Rimuovere le vaschette di muesli e con cura estrarre le barrette di muesli su un piatto o un vassoio sufficientemente grande.
- Se le vostre barrette di muesli sono troppo bagnate, porle con cura sul vassoio alimentare più in basso e lasciare che l'apparecchio operi per un altro periodo di tempo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se dovesse verificarsi un qualsiasi problema durante il funzionamento, troverete la soluzione nella seguente tabella.

Problema	Motivo	La Soluzione
Il display LCD resta spento quando si attacca il cavo d'alimentazione.	La presa di corrente è scollegata dalla rete.	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato ad una adeguata presa di corrente a muro (vedere: 'Salvaguardie Importanti per Apparecchi Elettrici'). Assicurarsi che la presa di corrente a muro sia attiva collegandovi una lampada.
L'apparecchio è acceso, ma il display LCD è scuro.	Lo spegnimento automatico del display LCD è attivo.	Per risparmiare energia, la retroilluminazione del display LCD diventa scura dopo circa 20 secondi se non si preme alcun pulsante. Ciò è normale. Per illuminare di nuovo il display LCD per 20 secondi, premere il pulsante SET.
	La retroilluminazione del display LCD è fuori servizio.	Mettersi in contatto con un centro di assistenza autorizzato per l'esame e la riparazione.
	Un ciclo di disidratazione è stato completato e l'apparecchio si è spento automaticamente.	Ciò è normale. Premere il pulsante On/Off, se si desidera avviare di nuovo l'operazione (vedere: 'Funzionamento').
L'apparecchio non reagisce al quadrante di regolazione.	Il pulsante SET non è stato premuto.	Premere sempre il pulsante SET, prima di tentare di modificare la temperatura o il tempo di disidratazione (vedere: 'Funzionamento').

Problema	Motivo	La Soluzione
	L'apparecchio è già passato in modalità standby.	Quando il pulsante SET è stato premuto e non è stato premuto alcun altro pulsante, l'apparecchio torna alla modalità standby e il valore sul display LCD non lampeggia più. Premere di nuovo il pulsante SET e ruotare il quadrante di regolazione entro 5-6 secondi.
	Avete già raggiunto la temperatura massima o minima.	Le impostazioni del range di temperatura vanno da 35 °C a 70 °C. Ruotare il quadrante di regolazione nella direzione opposta.
	Un ciclo di disidratazione è in corso.	Temperatura e tempo di disidratazione non possono essere regolati mentre un ciclo di disidratazione è in corso. Premere il pulsante Start/Stop per mettere in pausa il ciclo di disidratazione corrente. Poi riprovare (vedere: 'Funzionamento / Funzione Pausa').
L'apparecchio sta funzionando, ma il display LCD è scuro.	Lo spegnimento automatico del display LCD è attivo.	Per risparmiare energia, la retroilluminazione del display LCD diventa scura dopo circa 20 secondi se non si preme alcun pulsante. Ciò è normale. Per illuminare di nuovo il display LCD per 20 secondi, premere il pulsante SET.
L'apparecchio sta funzionando ma il conto alla rovescia del tempo di disidratazione non è partito.	Il tempo di pre-riscaldamento per raggiungere la temperatura impostata può aumentare significativamente quando si aumenta la temperatura impostata.	Il conto alla rovescia inizia non appena la temperatura impostata viene raggiunta all'interno della camera di disidratazione. Il tempo di pre-riscaldamento dipende dalla temperatura impostata, dalla quantità di cibo nella camera di disidratazione e dalla temperatura ambiente. Attendere solamente.
	La temperatura ambientale è troppo bassa.	Con un'impostazione elevata della temperatura di disidratazione e una temperatura ambiente molto bassa, è possibile che la temperatura impostata non verrà raggiunta. Possibilmente, con una temperatura sotto i 21 °C, si deve controllare manualmente il processo di disidratazione.
Il display LCD è illuminato, ma il cibo non è essiccato.	La temperatura è impostata al di sotto della temperatura ambiente attuale.	Selezionare una temperatura di disidratazione sufficientemente più alta (vedere: 'Funzionamento').

Problema	Motivo	La Soluzione
	L'umidità dell'ambiente è molto elevata.	Il processo di disidratazione dipende anche dall'umidità della presa d'aria. Con umidità elevata ci si dovrebbe aspettare un tempo di disidratazione prolungato. Aumentare il tempo di disidratazione, scegliere una stanza con una bassa umidità per l'operazione, o scegliere una temperatura piuttosto superiore.
	Il fusibile interno dell'apparecchio è scattato o l'elemento riscaldante è rotto.	Mettersi in contatto con un centro di assistenza autorizzato per l'esame e la riparazione.
Il cibo non si è essiccato sufficientemente entro il periodo di tempo previsto.	I pezzi potrebbero essere troppo grandi o troppo spessi.	Tagliare il cibo in pezzi più piccoli.
	I vassoi alimentari sono stati sovraccaricati.	Separare i singoli pezzi di cibo. Il flusso d'aria all'interno della camera di disidratazione non può essere bloccato. Se necessario, togliere qualche pezzo di cibo e dividere il cibo in porzioni più piccole.
	Il cibo è stato troppo bagnato quando è iniziata l'operazione.	Dare semplicemente un po' più di tempo al processo di disidratazione. Asciugare il liquido che è sgocciolato sulla base di riscaldamento. Asciugare bene cibo molto succoso, prima della disidratazione. Magari, lasciare i pezzi di cibo molto bagnati ad asciugarsi a temperatura ambiente prima.

CURA E PULIZIA

⚠ ATTENZIONE – SPEGNERE sempre (tenendo premuto il pulsante On/Off finché il display LCD diventa buio), scollegare, e lasciare che l'apparecchio si raffreddi, prima di pulire l'apparecchio. Assicurarsi sempre che tutte le parti dell'apparecchio restino **fuori dalla portata dei bambini**.

Non versare né sgocciolare alcun liquido sopra o dentro la base di riscaldamento o sul cavo d'alimentazione. Non mettere né immergere la base di riscaldamento o il cavo d'alimentazione in alcun liquido per evitare danni, rischio d'incendio e folgorazione.

NON pulire la base di riscaldamento o il cavo d'alimentazione in una lavastoviglie!

Non colpire sotto il piatto superiore bianco del gruppo ventola per evitare danni alla ventola. Non usare detergenti abrasivi o liquidi aggressivi (ad esempio candeggi-

na, solventi) per pulire l'apparecchio o qualsiasi parte di questo, per evitare danni alla superficie. Non usare alcun oggetto duro o tagliente (ad esempio spugnette metalliche, coltelli, raschietti). Non usare violenza.

Durante l'utilizzo, l'interno della camera di disidratazione (costruita con i vassoi alimentari) viene rivestita con i residui del cibo essiccato. Per evitare la crescita di germi e di odori spiacevoli all'interno della camera di disidratazione, e per tenere il vostro apparecchio sempre pronto all'uso, si dovrebbero pulire tutte le parti utilizzate dell'apparecchio dopo ogni utilizzo.

1. Collegare sempre l'apparecchio e lasciare che si raffreddi a temperatura ambiente, prima di muoverlo o di pulirlo.
2. Rimuovere il coperchio e tutti i vassoi alimentari dalla base di riscaldamento. Rimuovere qualsiasi cibo.
3. Strofinare l'intera base di riscaldamento usando un panno umido e morbido. Se ci sono ancora macchie rimaste sul piatto superiore della base di riscaldamento, inumidire il panno con un po' d'acqua e sapone e in seguito sciacquare con acqua pulita.
4. Lavare i vassoi alimentari, le vaschette di muesli (se utilizzate) e il coperchio con acqua e sapone usando una morbida spazzola di nylon. In seguito, sciacquare a fondo con acqua di rubinetto.

NOTA

Se ci sono residui essiccati sui vassoi alimentari e/o sul coperchio, immergere le parti in acqua calda e sapone per circa 10 minuti. Poi ripetere il passo 4.

- Asciugare tutte le parti e lasciare che si asciughino naturalmente per 30 minuti, lì dove sono **fuori dalla portata dei bambini**.

Alternativamente, si possono pulire i vassoi alimentari, il coperchio e le vaschette di muesli in una lavastoviglie. Mettere tutte le parti nel ripiano superiore e usare un programma a bassa temperatura.

CONSERVAZIONE

⚠ ATTENZIONE – Assicurarsi che l'apparecchio e qualsiasi parte di esso siano fuori dalla portata dei bambini. Collegare sempre l'apparecchio quando non è utilizzato. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o metterlo da parte.

Non mettere alcun oggetto duro o pesante sopra o dentro l'apparecchio o qualsiasi parte di esso. Non usare alcuna parte o accessorio dell'apparecchio per qualsiasi altro scopo diverso da quelli descritti in questo libretto.

Non tenere l'apparecchio dal suo cavo d'alimentazione per spostarlo, per evitare danni. Maneggiare sempre il cavo d'alimentazione con cura. Il cavo d'alimentazione non può mai essere annodato, attorcigliato, tirato, teso o schiacciato.

1. Pulire l'apparecchio prima di metterlo da parte (vedere: 'Cura e Pulizia'). Rimuovere sempre i vassoi alimentari prima di muovere la base di riscaldamento per evitare che i vassoi alimentari cadano.
2. Porre la base di riscaldamento in un luogo senza ghiaccio, pulito, piano e asciutto che sia fuori dalla portata dei bambini e sia protetto contro carico eccessivo (ad esempio scosse meccaniche o elettriche, calore, luce diretta del sole).
3. Stendere il cavo d'alimentazione liberamente intorno alla base di riscaldamento.
4. Porre le vaschette di muesli su un vassoio alimentare. Montare i vassoi alimentari e il coperchio sulla base di riscaldamento.

NOTE PER LO SMALTIMENTO



Lo smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio deve essere eseguito in accordo con le vigenti norme e requisiti locali per apparecchi elettrici e imballaggi. Si prega di contattare la propria società di smaltimento locale.

Non smaltire gli apparecchi elettrici come rifiuti urbani indifferenziati, usare gli impianti per la raccolta differenziata. Contattare la propria autorità locale per informazioni riguardo i sistemi disponibili di raccolta. Se gli apparecchi elettrici sono smaltiti in discariche, cumuli di rifiuti o inceneritori, sostanze pericolose potrebbero filtrare nelle acque sotterranee o potrebbero essere emesse nell'aria, entrando in questo modo nella catena alimentare e danneggiando la vostra salute e il vostro benessere ma anche avvelenando flora e fauna. Quando si sostituiscono vecchi apparecchi con quelli nuovi, il venditore è obbligato per legge a prendersi indietro il vostro vecchio apparecchio per lo smaltimento almeno gratuitamente.

INFORMAZIONI E ASSISTENZA

Si prega di visitare il sito www.gastroback.de per maggiori informazioni.

Per supporto tecnico, si prega di contattare il Centro Assistenza Clienti Gastroback al telefono: +49 (0)4165/22 25-0 o via e-mail info@gastroback.de.

Si prega di consultare la nostra home page per una copia di queste istruzioni operative in formato pdf.

GARANZIA

Noi garantiamo che tutti i prodotti sono esenti da difetti al momento dell'acquisto. Eventuali difetti dimostrabili di produzione o materiali saranno ad esclusione di ogni ulteriore reclamo ed entro 2 anni dall'acquisto l'apparecchio sarà riparato o sostituito gratuitamente. Non ci sarà alcuna copertura in Garanzia se il danno o difetto dell'apparecchio è causato da un trattamento inadeguato, da errori di sovraccarico o installazione. La richiesta di Garanzia scade se vi sono interferenze tecniche o di terze parti senza un accordo scritto. L'acquirente deve presentare la ricevuta di vendita con la dichiarazione del reclamo e deve sostenere tutte le spese e i rischi di trasporto.

È possibile l'uso limitato di questo apparecchio per scopi commerciali, per scopi commerciali o industriali in uffici, pensioni, caffè e panetterie e strutture simili. In questo caso il periodo di garanzia è ridotto a 1 anno.

NOTA

Per riparazione e assistenza, si prega di inviare i prodotti Gastroback al seguente indirizzo: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Germania.

Si prega di accettare che non possiamo ricevere l'addebito di ricevuta. Presentazione degli elettrodomestici: Assicurarsi di imballare l'apparecchio pronto per la spedizione senza accessori e allegati. Aggiungere la ricevuta di vendita e una breve descrizione del guasto. Il tempo di elaborazione dopo la ricezione dell'apparecchio difettoso sarà di ca. 2 settimane; vi informeremo automaticamente. Dopo il periodo di garanzia, si prega di inviare gli apparecchi difettosi all'indirizzo indicato. Riceverai un preventivo gratuito e, in seguito, potrai decidere se riparare l'apparecchio ai costi eventualmente accumulati, rispedire gratuitamente l'apparecchio difettoso o smaltrilo gratuitamente.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non adatto all'uso commerciale o industriale. Non tentare di utilizzare questo apparecchio in qualsiasi altro modo o per qualsiasi altro scopo diverso da quello previsto, descritto in queste istruzioni. Qualsiasi altro utilizzo è considerato come uso non previsto o uso improprio, e può causare gravi lesioni o danni. Non vi è alcuna richiesta in garanzia dell'acquirente in caso di lesioni o danni causati dall'uso improprio.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)4165 / 2225-0 . Fax +49(0)4165 / 2225-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de