

MPM



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Πριν από τη χρήση, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο λειτουργίας.
 - Απαιτείται προσοχή σε περίπτωση παρουσίας παιδιών κοντά στη συσκευή.
 - Μην κρεμάτε το καλώδιο σε αιχμηρές άκρες και αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με θερμές επιφάνειες.
 - Πάντοτε βγάζετε το φισ από την πρίζα εκτός και αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή πριν από τον καθαρισμό της.
-
- Μην χρησιμοποιείτε το κατσαβίδι σε περίπτωση βλάβης, ακόμα και αν το καλώδιο ή το βύσμα έχει υποστεί ζημιά - σε αυτή την περίπτωση η συσκευή πρέπει να παραδοθεί σε εξουσιοδοτημένο συνεργείο για επισκευή.
 - Μη χρησιμοποιείτε την συσκευή σας για άλλους σκοπούς εκτός από την εκχώρηση.
 - Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο και το βύσμα της σε νερό ή άλλα υγρά.
 - Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
 - Μην στέκεστε τη συσκευή κοντά σε τοίχους ή κουρτίνες κλπ. κατά τη λειτουργία της.
 - Μην βάζετε τίποτα στο καπάκι της συσκευής.
 - Μην ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή πριν βγάλετε το φισ από την πρίζα
 - Μην στέκεστε τη συσκευή κοντά σε ηλεκτρικές κουζίνες και εστίες αερίου, καυστήρες, φούρνους κλπ

- Πρέπει να αποφεύγετε να στέκεστε τη συσκευή σε μεταλλικές επιφάνειες
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση μόνο σε νοικοκυριό.
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή ρεύματος, τραβήξτε το φως από την πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά κάτω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν έχουν δοθεί εποπτεία ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και αν κατανοούν τους κινδύνους που ενέχουν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση του χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Δεν επιτρέπεται στα παιδιά σας να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην καλύπτετε τις οπές αέρα στο κάλυμμα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Φροντίστε τα παιδιά σας να είναι ασφαλή: μην αφήνετε τα μέρη του πακέτου να γίνουν εύκολα προσιτά (δηλαδή πλαστικές σακούλες, κουτιά από χαρτόνι, ένθετα πολυστυρενίου κλπ.).
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με πλαστική μεμβράνη ή σακούλες. Κίνδυνος πνιγμού / ασφυξίας!
- Αποθηκεύστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

- Μην αφαιρείτε το φισ από το ηλεκτρικό δίκτυο τραβώντας το καλώδιο.
- Μην συνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Βάση αποξηραντήρα
2. Αντιολισθητικά πόδια
3. Διακόπτης τροφοδοσίας
4. Ηλεκτρονική λυχνία αποξηραντήρα
5. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας
6. Έξοδος ζεστού αέρα
7. Διάμετρος 31 cm. κόσκινα
8. Καπάκι αποξηραντήρα



ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί. Αφαιρέστε όλα τα χαρτοκιβώτια συσκευασίας και τα κομμάτια από τα εξαρτήματα της συσκευής.
2. Συναρμολογήστε το στεγνωτήριο. Τοποθετήστε τα κόσκινα το ένα πάνω στο άλλο ξεκινώντας από τη βάση του ξηραντήρα ① και με την πλευρά της μεγαλύτερης διαμέτρου προς τα κάτω - θαλάμους. Καλύψτε τα κόσκινα με το καπάκι ⑧.

3. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και ξεκινήστε για περίπου. 30 λεπτά. Αφήστε τη συσκευή άδεια.
4. Μετά από αυτό το χρονικό διάστημα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ξανα- μετακινήστε το φιν από την υποδοχή. Αφήστε το να κρυώσει και καθαρίστε το σύμφωνα με τις οδηγίες που δίνονται στο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ".

ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Η ξήρανση των τροφίμων χρησιμοποιείται ως αποτελεσματική μέθοδο για την διατήρησή τους.
2. Ο ζεστός αέρας με συνεχώς ελεγχόμενη θερμοκρασία κυκλοφορεί στο ξηραντήρα μεταξύ του καπακιού που ενσωματώνει τον κινητήρα και των μεμονωμένων κόσκινων καθώς και της βάσης στεγνωτήρα.
3. Επομένως, όλα τα προϊόντα που τοποθετούνται σε ξηρότερο κόσκινο στεγνώνονται πλήρως χωρίς απώλεια των θρεπτικών τους τιμών.
4. Ως εκ τούτου, μπορούμε να απολαύσουμε τα φρούτα, τα λαχανικά ή τα μανιτάρια χωρίς να προσθέτουμε οτιδήποτε για 12 μήνες.
5. Αυτή η συσκευή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ξήρανση των φυτών, των βοτάνων, την παρασκευή μούσλι κλπ.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΥΛΑΞΕΤΕ ΤΑ ΞΗΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Τα δοχεία αποθήκευσης για αποξηραμένα προϊόντα διατροφής πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
 2. Η προτιμώμενη μέθοδος αποθήκευσης αποξηραμένων τροφίμων είναι γυάλινα βάζα με μεταλλικά καπάκια, τοποθετημένα σε ξηρό και σκοτεινό μέρος σε θερμοκρασία 5-20 ° C.
 3. Κατά τη διάρκεια της πρώτης εβδομάδας μετά την ξήρανση, τα προϊόντα σε βάζα πρέπει να ελέγχονται για υγρασία. Σε περίπτωση υγρασίας, τα προϊόντα πρέπει να ξηραίνονται επανειλημμένα.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Μην τοποθετείτε ζεστά ή ακόμη και ζεστά προϊόντα σε δοχεία αποθήκευσης!

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗ

1. Τοποθετήστε το ξηραντήρα σε μια επίπεδη, στεγνή και λεία επιφάνεια.
 2. Τοποθετήστε τα προϊόντα που πρόκειται να ξηρανθούν στα κόσκινα. Μην εγκαταστήσετε κανένα κενό κόσκινο. Η τυπική απόσταση των κόσκινων είναι περίπου 25 mm. Μπορείτε να αυξήσετε την απόσταση σε περίπου 50 mm με τους εσωτερικούς γάντζους που ταιριάζουν με τα αντίστοιχα προεξοχές στα κόσκινα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην τοποθετείτε τα προϊόντα που πρόκειται να στεγνώσουν απευθείας στη βάση του στεγνωτηρίου ①.
3. Κλείστε το επάνω κόσκινο με το καπάκι ⑧.

4. Συνδέστε το ξηραντήρα.
5. Ενεργοποιήστε το ξηραντήρα με το διακόπτη ③ και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία ξήρανσης με το κουμπί ελέγχου ⑤. Όταν ο ξηραντήρας είναι ενεργοποιημένος, η ένδειξη ④ είναι αναμμένη.
6. Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία, κλείστε το ξηραντήρα με το διακόπτη ③, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από το ρεύμα, περιμένετε να κρυώσει ο ξηραντήρας και καθαρίστε το καλά (βλέπε "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ").

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Ο ξηραντήρας είναι εξοπλισμένος με σύστημα θερμικής προστασίας: Διακόπτης - σε περίπτωση υπερβολικής αύξησης της θερμοκρασίας, το στοιχείο θέρμανσης θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Το στοιχείο θέρμανσης ανάβει και πάλι όταν κρυώσει σε κανονική θερμοκρασία λειτουργίας.

ΤΕΛΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Πλύνετε πάντα καλά τα προϊόντα πριν από την τοποθέτησή τους στο ξηραντήρα.
2. Οποιαδήποτε προϊόντα διατροφής πρέπει να κοπούν κατά τρόπο που να επιτρέπει την ελεύθερη τοποθέτησή τους μεταξύ κόσκινων με ομοιόμορφο προσανατολισμό.

3. Ο χρόνος στεγνώματος εξαρτάται από τις ιδιότητες των μεμονωμένων προϊόντων, το πάχος των φετών κ.λπ.
4. Σε περίπτωση ομοιόμορφης ξήρανσης των προϊόντων, πρέπει να μετεγκατασταθούν μεμονωμένα κόσκινα - τα ανώτερα κόσκινα πρέπει να αντικατασταθούν από τα κάτω και αντίστροφα.
5. Προκειμένου να αποφευχθεί το ξηρό χρώμα των φρούτων, το φρούτο μπορεί να πασπαλιστεί με χυμό λεμονιού ή ανανά.
6. Ορισμένα λαχανικά ή φρούτα μπορούν να επικαλυφθούν με φυσικό προστατευτικό στρώμα. επομένως ο χρόνος ξήρανσης τους μπορεί να παραταθεί. Προκειμένου να αποφευχθεί η εν λόγω ταλαιπωρία, τα φρούτα μπορούν να αποφλοιωθούν κλπ.

Ξήρανση φρούτων και μανιταριών

1. Πλένετε σχολαστικά τα φρούτα ή τα μανιτάρια.
2. Αφαιρέστε όλες τις πέτρες, τα αποσυντιθέμενα μέρη κ.λπ.
3. Κόψτε τα φρούτα ή τα μανιτάρια. με τρόπο που να επιτρέπει την ελεύθερη τοποθέτησή τους μεταξύ μεμονωμένων κόσκινων.
4. Στεγνώστε τα φρούτα ή τα μανιτάρια μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα σε περίπου 55 ° C-65 ° C.

ΞΗΡΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Πλένετε σχολαστικά τα λαχανικά.
2. Αφαιρέστε όλες τις πέτρες, τα αποσυντιθέμενα μέρη κ.λπ.

3. Τα λαχανικά με μακρύ χρόνο μαγειρέματος θα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία με ατμό.
4. Για να το κάνετε, τοποθετήστε τα λαχανικά σε κόσκινο ή φίλτρο πάνω από το δοχείο με βραστό νερό για 1-5 λεπτά. Τα ρίχνουμε σε κρύο νερό και αφήνουμε να στεγνώσει.
5. Σε περίπτωση παραβολής, τοποθετήστε τα λαχανικά σε βραστό νερό για 1-2 λεπτά και στη συνέχεια σε κρύο νερό.
6. Τα λαχανικά πρέπει να ξηραίνονται σε θερμοκρασία 50 ° C-55 ° C.

Ξήρανση των βοτάνων

1. Απαιτείται μόνο η ξήρανση των νέων φύλλων.
2. Χρησιμοποιείτε χαρτοσακούλες για την αποθήκευση των αποξηραμένων βοτάνων, επειδή η οσμή και το λίπος τους θα απορροφηθούν από χαρτί.
3. Φυλάσσετε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος.
4. Για να στεγνώσετε βότανα, τοποθετήστε τα στο δίσκο ② και ρυθμίστε τη θερμοκρασία σε περίπου 40 ° C.

Ξήρανση κρεάτων και ψαριών

1. Πριν από την έναρξη της ξήρανσης, αφαιρέστε το λίπος από το κρέας και κόψτε (κατά προτίμηση σε διαμήκη κομμάτια όπως κορδέλες) και μαρινάρετε για 6-8 ώρες.

2. Ξηράνετε (65 ° C-70 ° C) συνεχώς μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
3. Τα ψάρια που χρησιμοποιούνται για την ξήρανση πρέπει να είναι εξαιρετικά φρέσκα.
4. Καθαρίστε τα ψάρια και εξαλείψτε όλα τα οστά.
5. Στη συνέχεια, πασπαλίζουμε με χυμό λεμονιού και βυθίζουμε σε διάλυμα αλατιού στο νερό.

Ξήρανση λουλουδιών

1. Κατά προτίμηση επιλέξτε τα λουλούδια που δεν είναι πλήρως ανοιχτά.
2. Κόβουμε σε κομμάτια.
3. Ξηράνετε (περίπου 40 ° C) συνεχώς έως ότου επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε πάντα τον αποξηραντήρα από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί η ψύξη του. Στη συνέχεια, αφαιρέστε όλα τα κόσκινα. Μη βυθίζετε τη βάση του ξηραντήρα ① σε νερό ή άλλα υγρά.

1. Πλύνετε τα κόσκινα ⑦ και το πάνω καπάκι ⑧ σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό. Στεγνώστε καλά τα μέρη μετά.
2. Σκουπίστε τη βάση του ξηραντήρα με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια σκουπίστε το.

3. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα και τρίψτε προσεκτικά για να αφαιρέσετε την επίμονη βρωμιά.
4. Μην χρησιμοποιείτε αραιωτικά, ισχυρά απορρυπαντικά ή αιχμηρά εργαλεία για καθαρισμό, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο σώμα του στεγνωτήρα τροφίμων.
5. Μην καθαρίζετε κανένα μέρος του στεγνωτήρα τροφίμων σε ένα πλυντήριο πιάτων.
6. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε θέση με διπλωμένα κόσκινα (Εικ.1).



Fig. 1