

Busca este producto en Gato.es

www.gatoo.es

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwyzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Manual de instruções
Istruzioni per l'uso • Bruksanvisning
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации



DÖRRER
Droger • Machine à lyophiliser • Essiccatore • Desecador • Dissecador • Tørrer
Food Dehydrator • Suszarka • Sušička ovoce • Aszaló • Сушилка для фруктов

DR 2751

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO!
No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

Indicaciones especiales de seguridad

- Durante el uso tenga atención de no colocar el aparato en la cercanía de p.ej. paredes o cortinas.
- No coloque el aparato sobre superficies de metal (p.ej. fregadero).
- Se ruega de desconectar primero el aparato y después de retirar la clavija de la red.
- Se ruega de no sumergir nunca el desecador en agua.

Antes de la puesta en marcha

- Aparte, en caso de que haya material de embalaje o de protección de transporte, el material del aparato. Limpie

todas las piezas con un trapo humedecido. Esto elimina el polvo que se haya podido acumular durante el transporte. Monte las piezas en orden inverso.

- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230V, 50Hz e instalada por la norma. Las indicaciones para ello, las encontrará en la placa indicadora de tipo del aparato.
- Tenga atención que el aparato esté desconectado.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca y antideslizante.

El secado de alimentos

El secado de alimentos es un medio eficaz de conservar fruta, verdura, hierbas, carne y otros alimentos. El almacenamiento de alimentos desecados es fácil y necesita poco espacio de almacenamiento. La duración se puede alargar almacenando los alimentos en recipientes herméticos.

Por favor recuerde que los alimentos desecados en casa con su desecador, pueden tener otra apariencia que los mismos alimentos comprados en el supermercado o en una tienda ecológica. El motivo es que con su desecador no utilizará ni colorantes artificiales ni conservantes.

Puede (parcialmente) anular el proceso de desecado, remojando la fruta o la verdura desecada en agua fría o cocindola.

Desecado de fruta y de verdura

1. Por favor lave a fondo la fruta y la verdura.
2. En caso de que haya, aparte las pepitas, los huesos y recorte los trozos machacados.
3. Corte, escofine los alimentos que quiera desecar en el tamaño deseado (p.ej. los albaricoques se suelen cortar por la mitad).
4. Según su deseo puede blanquear la verdura, la fruta con un poco de limón, azúcar, canela, miel o espolvorear ralladuras de coco.
5. La fruta con piel encerada por naturaleza (p.ej. uvas o higos) y tiempo largo de cocción, deberían ser blaqueadas.
6. Coloque las piezas de fruta de tal forma sobre la parrilla que no se rocen las piezas. Cada parrilla tiene el espacio para colocar aprox. 3 manzanas cortadas en trozos pequeños.
7. Puede utilizar hasta 5 parrillas al mismo tiempo.
8. Coloque la tapadera y cierre el aparato.
9. Conecte el desecador con el conector / desconector.

Por favor tenga atención que el tiempo de desecado también depende de la temperatura del aire ambiente. Algunos alimentos necesitan hasta 12 horas.

Desecado de carne

1. Aparte la grasa y los nervios de la carne. Corte ahora la carne en tiras estrechas.
2. Aliñe la carne durante 6 a 8 horas.
3. Coloque las tiras sobre la parrilla.
4. También aquí puede utilizar hasta 5 parrillas al mismo tiempo.
5. Coloque la tapadera y cierre el aparato.
6. Conecte el desecador con el conector / desconector.

También aquí depende el tiempo de desecado de la temperatura del aire ambiente. Normalmente necesita la carne de 8 a 10 horas.

Antes de supervisar, si su alimento está suficientemente desecado, debería almacenarlo por un tiempo en un lugar frío. Alimentos desecados deben tener el tacto duro. Por favor tenga atención que no queden trozos blandos.

Desecado de pétalos e hierbas

1. Corte las flores/hierbas, si es posible por la tarde (por favor no por la mañana temprana, ya que las flores/hierbas tendrían todavía demasiada humedad del rocío).
2. escoja pétalos y hierbas que estén todavía fuertes y no de todo florecidas. Las flores florecidas pierden durante el proceso de desecado los pétalos. En caso de las hierbas puede utilizar toda la hierba con el peyón o solamente las hojas.
3. Coloque las flores sobre la(s) parrilla(s).
4. Ahora proceda como indicado bajo el punto 7 y 8 (desecado de fruta y de verdura).
5. Para hacer de sus flores desecadas un potpourri, ponga las flores en un recipiente que se deje cerrar de forma hermética (preferentemente de vidrio).

Limpieza

1. Antes de cada limpieza retire la clavija de la red y espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo.
2. En caso de que sea necesario, limpie la parte exterior del aparato con un trapo levemente humedecido - sin aditivos.
3. Las parrillas las puede lavar como de costumbre en un baño jabonoso. Por favor no utilice detergentes o agentes agresivos.

Datos técnicos

Modelo:.....DR 2751
Suministro de tensión:.....230 V, 50 Hz
Consumo de energía:250 W
Clase de protección: II
Peso neto: 1,66 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.