



## **EL ■ Αφυγραντήρας τροφίμων**

*Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου*

### ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

#### Γενικές προειδοποιήσεις

- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή από άπειρα άτομα, εφόσον επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί για τον ασφαλή τρόπο χρήσης του προϊόντος και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση μπορεί να εκτελείται από το χρήστη αλλά όχι από παιδιά εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Στην περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, αναθέτετε την επισκευή του σε κάποιο επαγγελματικό κέντρο σέρβις για την αποφυγή πρόκλησης ατυχήματος. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής όταν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά στη συσκευή και στο καλώδιο τροφοδοσίας/

#### Ηλεκτρολογική ασφάλεια

- Προτού συνδέσετε την παρούσα συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε ότι η τάση του ρεύματος στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την τάση της πρίζας.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε σωστά γειωμένη πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Μπορεί να υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας ή η πρίζα. Αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα τραβώντας το φικ.
- Μην συνδέετε και αποσυνδέετε με βρεγμένα χέρια το καλώδιο τροφοδοσίας στην/ από την πρίζα.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πάνω σε αιχμηρά αντικείμενα. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν κρέμεται από την άκρη τραπέζιου και ότι δεν εφάπτεται σε κάποια θερμαινόμενη ή καυτή επιφάνεια.
- Διατηρείτε στεγνό το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά στο μπάνιο, στο ντους ή σε πισίνα.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, έναν τεχνικό σέρβις ή κάποιο άτομο με παρόμοια εξειδίκευση για να αποφευχθούν επικίνδυνες καταστάσεις.
- Μην συνδέετε και αποσυνδέετε με βρεγμένα χέρια το καλώδιο τροφοδοσίας στην/ από την πρίζα.

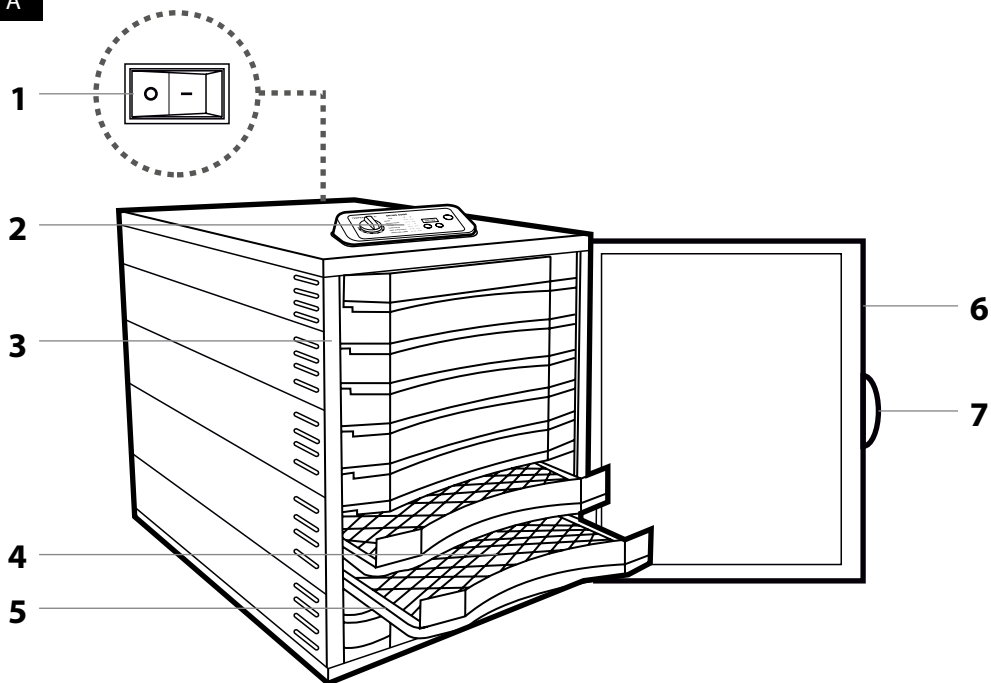
- Μην απογυμνώνετε τα ηλεκτροφόρα μέρη της συσκευής. Δεν περιέχουν εξαρτήματα που να μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη. Αναθέστε το σέρβις της συσκευής σε εξειδικευμένα άτομα.
- Για να αποφύγετε τυχόν τραυματισμό από ηλεκτροπληξία, μην ψεκάσετε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας με νερό και μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν δεν λειτουργεί σωστά, εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει βυθιστεί στο νερό.
- Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αποσυνδέετε την από την πρίζα όταν ολοκληρώνετε τη χρήση της.
- Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας και μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις. Όλες οι επισκευές ή οι τροποποιήσεις πρέπει να εκτελούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Επεμβαίνοντας ο ίδιος/η ίδια στη συσκευή κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, διατρέχετε τον κίνδυνο ακύρωσής της.

### **Ασφάλεια κατά τη χρήση**

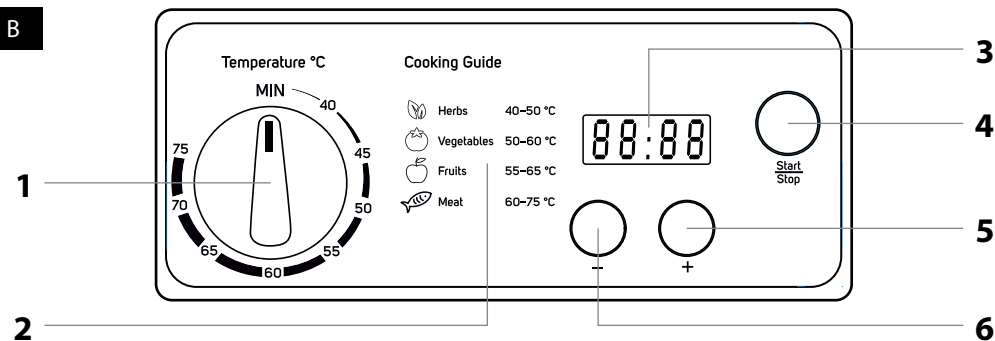
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε σπίτια, γραφεία και παρεμφερείς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε σε βιομηχανικά περιβάλλοντα ή σε εξωτερικούς χώρους ή σε δωμάτια με υψηλή υγρασία π.χ. χώρους πλυντηρίου ή μπάνια.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για σκοπούς άλλους εκτός από την αποξήρανση τροφίμων.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα γνήσια αξεσουάρ του κατασκευαστή. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν συνοδεύουν αυτή τη συσκευή ή που δεν συνιστώνται ρητά από τον κατασκευαστή της.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε άμεση ηλιακή ακτινοβολία και μην την τοποθετείτε κοντά σε φωτιά ή συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα, π.χ. ηλεκτρικούς φούρνους ή φούρνους αερίου.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε καθαρή, στεγνή, οριζόντια και σταθερή επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή στα άκρα των πάγκων της κουζίνας ή τραπέζιων και μην τη χρησιμοποιείτε επάνω στην επιφάνεια αποστράγγισης του νεροχύτη. Επίσης, μην τοποθετείτε τη συσκευή στο περβάζι του παραθύρου. Αφήνετε πάντα μια διάκενο τουλάχιστον 15 cm περιμετρικά της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή, μην πατάτε και μην κάθεστε πάνω της.
- Προστατεύστε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της από πτώση στο δάπεδο ή σε τραπέζι, ακόμη και από χαμηλό ύψος, καθώς και από πτώση αντικειμένων πάνω στην ίδια τη συσκευή
- Μην εισάγετε αντικείμενα στις οπές εξαερισμού της συσκευής. Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού της συσκευής διότι υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.

- Η παρούσα συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ελέγχεται μέσω προγραμματισμένης συσκευής, εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία έχετε τον νου σας για παιδιά και κατοικίδια ζώα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη. Επιβλέπετε τη συσκευή καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας αποξήρανσης των τροφίμων.
- Οι αεραγωγοί δεν πρέπει να καλύπτονται. Μην εισάγετε ή πετάτε αντικείμενα στο εσωτερικό των αεραγωγών.
- Αν η συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά, πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί και να επιλέξετε να την τοποθετήσετε σε σημείο που δεν μπορούν να προσεγγίσουν.
- Μη χρησιμοποιείτε σπρέι κοντά στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε χάρτινα ή πλαστικά αντικείμενα στο εσωτερικό της συσκευής. Μην φυλάσσετε τίποτα στο εσωτερικό της συσκευής.
- Κατά τον χειρισμό της συσκευής και των εξαρτημάτων της (δίσκοι), απαιτείται προσοχή γιατί η επιφάνειά τους ενδέχεται να είναι καυτή!
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλότερη, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην μεταφέρετε τη συσκευή, ενώ είναι καυτή.
- Πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη μετακίνηση, να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την πρίζα εάν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε ή αν πρόκειται να την αφήσετε εκτεθειμένη.
- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή ή να πραγματοποιήσετε τροποποιήσεις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Αναθέστε όλες τις επισκευές και τις τροποποιήσεις σε εξειδικευμένη εταιρεία/ κέντρο σέρβις. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος να ακυρωθεί η πολιτική εγγύησης.
- Διατηρείτε καθαρούς τους δίσκους και τις σχάρες διότι έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Μην πλένετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε στο νερό ή σε άλλο υγρό. Η συσκευή και τα μέρη της συσκευής δεν ενδείκνυνται για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

**A**



**B**



- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης, ακόμη και στην περίπτωση που είστε ήδη εξοικειωμένοι με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης σε ασφαλές σημείο όπου θα μπορείτε να το βρείτε εύκολα, αν το χρειαστείτε. Στην περίπτωση που παραδοίστε τη συσκευή αυτή σε κάποιον άλλο, φροντίστε να παραδώσετε και το εγχειρίδιο χρήσης.
- Συνιστούμε να φυλάξετε την αρχική χάρτινη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την αποδέσμη αγοράς μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλητή ή την κάρτα εγγύησης, τουλάχιστον για όσο διάστημα δικαιούστε αποζημίωση για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς της συσκευής, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την αρχική συσκευασία του κατασκευαστή.
- Αφαιρέστε προσεκτικά τη συσκευή από τη συσκευασία και μην πετάξετε τα υλικά συσκευασίας προτού βρείτε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής.

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

<b>A1</b> Κεντρικός διακόπτης	<b>A5</b> Σχάρες από ανοξείδωτο χάλυβα
<b>A2</b> Πίνακας ελέγχου	<b>A6</b> Γυάλινη πόρτα
<b>A3</b> Ερμάριο με θάλαμο αποξήρανσης	<b>A7</b> Λαβή
<b>A4</b> Συρόμενοι δίσκοι	
<b>B1</b> Περιφερειακός διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας	<b>B4</b> Οπισθοφωτιζόμενο κουμπί έναρξης/παύσης
<b>B2</b> Οδηγός επιλογής θερμοκρασίας αποξήρανσης	<b>B5</b> Κουμπί αύξησης χρόνου (+)
<b>B3</b> Οθόνη	<b>B6</b> Κουμπί μείωσης χρόνου (-)

### ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Ο αφυγραντήρας τροφίμων προορίζεται για αποξήρανση τροφίμων όπως φρούτων, λαχανικών, φρούτων του δάσους, κρέατων, σπόρων, φασολιών, ξηρών καρπών, μανιταριών κ.λπ. Ενδεικνύεται επίσης για αποξήρανση βοτάνων, φαρμακευτικών σκευασμάτων, μπαχαρικών ή ακόμη και λουλουδιών για διακόσμηση ή για παρασκευή αρωματικών μείγμάτων.
- Ο αφυγραντήρας τροφίμων αποτελείται από ένα ερμάριο με θάλαμο αποξήρανσης δέκα επιπέδων για συρόμενους δίσκους και σχάρες από ανοξείδωτο χάλυβα. Το θερμοκτικό στοιχείο, το μοτέρ με ανεμιστήρα και ο θερμοστάτης βρίσκονται στο πίσω μέρος του ερμαρίου.
- Ο αφυγραντήρας τροφίμων λειτουργεί βάσει της τεχνολογίας οριζόντιας ροής αέρα (Horizontal Air Flow) που διασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας. Χάρη στην τεχνολογία αυτή η θερμότητα καταμετράται ομοιόμορφα σε όλα τα επίπεδα του θαλάμου αποξήρανσης ώστε να μην απαιτείται πλέον περιστροφή των σχαρών τροφίμων κατά τη διαδικασία αποξήρανσης.

### ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ;

- Η αποξήρανση (αφύγρυνση) είναι μία από τις παλαιότερες μεθόδους συντήρησης τροφίμων κατά την οποία τα τρόφιμα θερμαίνονται έως ότου εξεστηθεί η υγρασία που περιέχουν. Αντίθετα με τις συνήθεις μεθόδους μακροχρόνιας συντήρησης τροφίμων (π.χ. κονσέρβοποίηση, κατάψυξη), η ήπια αποξήρανση διαφυλάσσει έως και 80 % των βιταμινών, των μετάλλων και των ινχονοχείτων, ενώ ταυτόχρονα συμπυκνώνει τις αρωματικές ενώσεις, καθιστώντας τα αποξηραμένα τρόφιμα ακόμη πιο γευστικά. Όταν αποθηκεύονται σωστά, τα αποξηραμένα τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου.
- Τα τρόφιμα που στις συμβατικές διαδικασίες μαγειρέματος ή κονσερβοποίησης θερμαίνονται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε θερμοκρασία άνω των 48 °C αρχίζουν να χάνουν τη θρεπτική αξία και την περιεκτικότητά τους σε ένζυμα. Τα ένζυμα που περιέχονται στα τρόφιμα είναι σημαντικά διότι βοηθούν τα πεπτικά ένζυμα του οργανισμού να διασπούν την τροφή σε εύπεπτες πρωτεΐνες. Ένας κατάλληλος αφυγραντήρας τροφίμων, όπως αυτός που έχετε επιλέξει, διατηρεί τη θερμοκρασία αρκετά χαμηλή ώστε να μην υποβαθμίζεται η δράση των ενζύμων, ενώ ταυτόχρονα παράγει αέρα αρκετά ζεστό για τη γρήγορη αποξήρανση των τροφίμων προλαμβάνοντας την ανάπτυξη μυκήτων και βακτηρίων.

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση του αφυγραντήρα τροφίμων, πλύνετε προσεκτικά τους συρόμενους δίσκους και τις σχάρες από ανοξείδωτο χάλυβα με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πλύνω. Ξεπλύνετε όλα αυτά τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και αποκιλίστε τα σχολαστικά με λεπτό απορροφητικό πανί.
- Καθαρίστε επίσης το εσωτερικό του ερμαρίου χρησιμοποιώντας ένα απορροφητικό πανί, ελαφρώς υγρό, και, στη συνέχεια, αποκιλίστε καλά με στεγνό πανί. Κατά τον καθαρισμό προσέχετε να μην υγραντείτε τα θερμοκτικά στοιχεία ή τον ανεμιστήρα του αφυγραντήρα τροφίμων. Μη βυθίζετε ποτέ το ερμάριο του αφυγραντήρα τροφίμων στο νερό ή σε άλλο υγρό.
- Πριν από την πρώτη χρήση, συνιστούμε επίσης να λειτουργήσετε τον αφυγραντήρα τροφίμων άδεια για τουλάχιστον 4 ώρες. Αφού απενεργοποιήσετε τον αφυγραντήρα τροφίμων, αφήστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματά της να κρυώσουν και να αεριστούν, για να αποφυγείτε τυχόν οσμές.

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τοποθετήστε τον αφυγραντήρα τροφίμων σε καλά αεριζόμενο, ζεστό και στεγνό δωμάτιο με ελάχιστη υγρασία. Για να διασφαλίσετε επαρκή κυκλοφορία αέρα, πρέπει να υπάρχει διάκενο τουλάχιστον 15 cm περιμετρικά του αφυγραντήρα τροφίμων.

- Η επιφάνεια πάνω στην οποία τοποθετείται ο αφυγραντήρας τροφίμων πρέπει να είναι σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα και να απέχει αρκετά από άλλες πηγές θερμότητας. Η φέρουσα ικανότητα της επιλεγμένης επιφάνειας πρέπει να ανταποκρίνεται στο βάρος του αφυγραντήρα τροφίμων συν το περιεχόμενό του.
- Επιλέξτε το σημείο τοποθέτησης έχοντας επίσης υπόψη ότι δεν πρέπει να μετακινείτε τον αφυγραντήρα τροφίμων όσο λειτουργεί. Επίσης, έχετε υπόψη ότι το άρωμα των αποξηραμένων τροφίμων διαδίδεται στον χώρο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αποξήρανσης, κάτι που ενδέχεται να μην είναι ευχάριστο για όλους.

### ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Η σωστή επιλογή και η προετοιμασία των τροφίμων που προορίζονται για αποξήρανση διασφαλίζει την καλύτερη εμφάνιση και γεύση τους, τη καλύτερη αποξήρανση και τον τερματισμό της διαδικασίας ωρίμανσης, ενώ παράλληλα παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων.
- Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται μόνο εφόσον χρησιμοποιούνται συστατικά καλής ποιότητας. Στην πράξη μπορεί να αποξηρανθεί οποιοδήποτε τύπος φρούτου ή λαχανικού. Επιλέξτε μόνο ώριμα φρούτα και λαχανικά, όχι όμως υπερβολικά ώριμα, τα οποία δεν φέρουν χτυπήματα, αλλοιώσεις και μούχλα. Μπορείτε επίσης να αποξηράνετε ξηνά και ελαφρώς υγρά φρούτα και λαχανικά.
- Το κρέας που προορίζεται για αποξήρανση πρέπει να είναι φρέσκο και άπαχο.

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΥΛΙΚΩΝ



#### Σημειώσεις

- Είναι πιθανόν τα φρούτα και τα λαχανικά που διατίθενται στο εμπόριο να είναι κερωμένα ή να έχουν υποστεί επεξεργασία με σπρέι. Οι περισσότεροι τύποι σπρέι ή κεριού μπορούν να απομακρυνθούν με τη χρήση βιοδιασπώμενων καθαριστικών προϊόντων ή σε νερό με ξίδι, όμως τα τρόφιμα πρέπει στη συνέχεια να ξεπλύνονται με καθαρό νερό. Αν η προσπάθεια απομάκρυνσης του κεριού ή του σπρέι αποτύχει, συνιστάται η αποφύγιση του τροφίμου πριν από την αποξήρανση.

### ΦΡΟΥΤΑ

- Πλύνετε προσεκτικά τα φρούτα και στεγνώστε τα καλά. Προετοιμάστε μόνο την ποσότητα των φρούτων που θα μπορεί να αποξηρανθεί σε έναν κύκλο. Αφαιρέστε μαλακά ή χτυπημένα μέρη. Αφαιρέστε πυρήνες, κοκκώδη στέλεχη ή ριζές και άλλα τυχόν άχρηστα μέρη.
- Κόψτε τα φρούτα σε κομμάτια ομοιόμορφου πάχους, ιδανικά μεταξύ 2 και 4 mm. Ειδικώς, σε περίπτωση ανομοιομορφίας, παρατείνετε άσκατα ο χρόνος αποξήρανσης. Κόβοντας τα φρούτα σε μικρότερα κομμάτια, επιταχύνετε τη διαδικασία αποξήρανσης ενώ ταυτόχρονα βελτιώνει τη ποιότητα του προϊόντος.
- Μικρά φρούτα όπως διάφοροι τύποι μούρων (φράουλας, μύρtilλα, κρόνιπρι κ.λπ.) δεν χρειάζονται να κοπούν. Ωστόσο, μεγαλύτερα φρούτα πρέπει να κόβονται στη μέση ή σε φέτες ή κύβους.
- Σκουπίστε τα κομμένα φρούτα χρησιμοποιώντας καθαρό απορροφητικό πανί ή χαρτί κουζίνας.
- Για να αποφευχθεί το «μαύρισμα» ορισμένων φρούτων (μήλα, αχλάδια ή βερικοκία), βουτήξτε τις φέτες φρούτων σε διάλυμα 250 ml νερού και 1 κουταλιάς χυμού λεμονιού ή ανατά προτού τις αποξηράνετε. Για να αναδείξετε τη γεύση των φρούτων μπορείτε να τα περιχύσετε με μέλι, ζάχαρη, κανέλα ή καρδάμω. Αφήστε τα φρούτα να στραγγίσουν και είναι πλέον έτοιμα να αποξηραθούν αμέσως. Τα φρούτα που υφίστανται επεξεργασία με το διάλυμα αυτό θα παραμεινούν ελαφρώς χρωματισμένα και δεν θα μαυρίσουν κατά τη διαδικασία αποξήρανσης ούτε κατά τη συντήρηση.
- Φρούτα με φυσικά σκληρή φλούδα (σταφύλια, διαμόσκινα ή ακόμη και σούκα) μπορούν να ζεματιστούν σε βραστό νερό για 1-2 λεπτά έτσι ώστε να επιταχυνθεί η διαδικασία αποξήρανσης. Στη συνέχεια, βυθίστε τα αμέσως σε κρύο νερό, αφήστε να κρυώσουν, στεγνώστε και κόψτε τα σε φέτες.
- Τοποθετήστε τα μη αποφωτισμένα φρούτα με τη φλούδα στραμμένη προς τα κάτω και την κομμένη επιφάνεια στραμμένη προς τα επάνω. Τοποθετείτε πάντα τα ασύμμετρα σχήματα να στηρίζονται στην φλούδα και όχι στην επίπεδη επιφάνεια.

### ΛΑΧΑΝΙΚΑ

- Καθαρίστε προσεκτικά τα λαχανικά και πλύνετε τα.
- Κόψτε τα σημεία που φέρουν επιφανειακές αλλοιώσεις.
- Τα λαχανικά που απαιτούν πολύ χρόνο στο μαγείρεμα, π.χ. ριζές λαχανικών, λωβοί αρακά, παντζάρια, μπρόκολο, κάρτο, σπινό, κалаμίντι, πατάτα και κουνουπίδι, συνιστάται να μαγειρευτούν στον ατμό πριν την αποξήρανση. Για να μην χάσουν το χρώμα και τις βιταμίνες τους αρκεί να μαγειρευτεί τα λαχανικά αυτά σε ατμό για περίπου πέντε λεπτά.
- Συνιστάται να αποφωτιστεί τις τομάτες.
- Τα κομμένα λαχανικά μπορούν να βουτηχτούν σε αλατισμένο νερό.

### ΚΡΕΑΣ

- Το βοδινό, το κνήνη, τα πουλερικά ή το ψάρι είναι κρέας κατάλληλο για αποξήρανση. Επιλέγεται όσο το δυνατόν πιο άπαχο κρέας. Όσο πιο άπαχο το κρέας, τόσο πιο γρήγορα θα αποξηράνεται. Όσο ψηλότερη η περιεκτικότητα λίπους στο κρέας, τόσο μικρότερη θα είναι η διάρκεια ζωής του μετά την αποξήρανση.
- Σκουπίστε καλά το κρέας και κόψτε τα κρέας σε λίκος. Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφη αποξήρανση, κόψτε το κρέας σε πολύ λεπτές λωρίδες πάχους 2 έως 5 mm και πλάτους 2,5 cm. Επιλέξτε το απαιτούμενο μήκος.
- Καρκεύστε τις έτοιμες λωρίδες με αλάτι κατά βούληση, με μαριναδά, με μπαχαρικά για μπαρμπεκιό κ.λπ. Αφήστε το καρκευμένο κρέας να ξεκουραστεί, κατά προτίμηση για μια νύχτα στο ψυγείο.
- Αφού τοποθετήσετε το κρέας στον αφυγραντήρα τροφίμων, αφήστε το πρώτα να ζεσταθεί σε θερμοκρασία έως 70°C για 15 λεπτά, έτσι ώστε να καταστραφούν πιθανά βακτηρία και άλλες επιβλαβείς ουσίες στο κρέας. Στη συνέχεια, χαμηλώστε τη θερμοκρασία όσο χρειάζεται και πειραματιστείτε, για παράδειγμα στους 63°C και αποξηράνετε το για περίπου 5 έως 7 ώρες. Ελέγχετε τη διαδικασία αποξήρανσης ανά ώρα. Για να ελέγξετε κατά πόσο το κρέας είναι καλά αποξηραμένο, πιέστε τις δύο άκρες μιας λωρίδας μεταξύ τους. Αν η λωρίδα σπάσει στη μέση, το κρέας είναι έτοιμο.

## ΒΟΤΑΝΑ, ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ

- Αποξηραίνετε τα βότανα πολύ ήπια. Αφαιρείτε μόνο τα στελέχη, και μην τα κόβετε περαιτέρω. Γυρίζετε ανά διαστήματα τα φυλλάδια βότανα κατά τη διαδικασία αποξηράνσης ώστε να μην κολλήσουν.
- Τα φύλλα που είναι κατάλληλα για αποξηράνση είναι νεαρά και ευθρυπτα. Επιλέξτε λαβούς αρακά προτού ανοίξουν. Αποξηραίνετε άνηθ που είναι νεαρά και μισάνοιχα.

### ΛΙΧΟΥΔΙΣ ΓΙΑ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΑ

- Για να παρασκευάσετε λιχουδιές για κατοικίδια, επιλέξτε υγιή και φρέσκα συστατικά χωρίς πρόσθετα ή συντηρητικά. Είναι σημαντικό να έχετε υπόψη το μέγεθος του ζώου. Για παράδειγμα, οι μικρόσωμοι σκύλοι έχουν μικρό στόμα και μικροσκοπικά δόντια και χρειάζονται μικρές λιχουδιές που δεν είναι υπερβολικά τραγανές. Από την άλλη, οι μεγαλόσωμοι σκύλοι μπορούν να χειριστούν μεγάλες και τραγανές λιχουδιές. Μπορείτε να ελέγχετε την υφή τους θρυμματίζοντας μερικές λιχουδιές στο χέρι σας.
- Αναμείξτε όλα τα συστατικά σε ένα μεγάλο μπλκ και ετοιμάστε το μείγμα. Πάνω σε αλευρωμένη σανίδα κοπής, απλώστε τον ζύμη το μείγμα, σε πάχος περ. 6 mm. Στη συνέχεια, κόψτε τη ζύμη με φρυμπίτες κοπής στα σχήματα που προτιμά ο σκύλος σας.

### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΣΧΑΡΕΣ

- Τοποθετήστε ομοιόμορφα τα κομμένα τεμάχια στις σχάρες χωρίς να αλληλεπικαλύπτονται. Μην ξεχνάτε να αφιρνετε ανάμεσα στα κομμάτια. Για να διασφαλίσετε επαρκή κυκλοφορία του αέρα, καλύψτε σχεδόν το 85 % κάθε σχάρα.
- Κάτω από τα ζυμάρια τροφίμων συνιστάται να τοποθετείτε το υπόστρωμα αποξηράνσης για να μην στάζουν οι χυμοί στους δίσκους και να είναι ευκολότερη η επακόλουθη συντήρησή.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

#### ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ

- Τοποθετήστε τον αφυγραντήρα τροφίμων σε σημείο που ανταποκρίνεται στις οδηγίες στο κεφάλαιο ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του αφυγραντήρα τροφίμων σε πρίζα και ρυθμίστε τον κεντρικό διακόπτη **A1** στη θέση ON.
- Τοποθετήστε τους δίσκους με τα τρόφιμα που έχετε προετοιμάσει στο εσωτερικό του αφυγραντήρα τροφίμων και κλείστε καλά την πόρτα.
- Με το κουμπί **B1** ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία αποξηράνσης. Ρυθμίστε τον χρόνο αποξηράνσης με το κουμπί **B5** ή **B6**.
- Πατήστε το κουμπί **B4** για να ξεκινήσει η διαδικασία αποξηράνσης.

#### ΔΙΑΚΟΠΗ ΤΗΣ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Αν επιθυμείτε να μετακινήσετε κάποιο δίσκο κατά τη διαδικασία αποξηράνσης για να ελέγξετε την κατάσταση των τροφίμων, διακόψτε τη διαδικασία αποξηράνσης με το κουμπί **B4** και ανοίξτε την πόρτα.
- Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας στο εσωτερικό της συσκευής, απαιτούνται γάντια κουζίνας για να σύρετε προς τα έξω τον δίσκο με τα τρόφιμα. Πάρτε ένα δείγμα, αφίρστε το λίγο να κρυώσει και ελέγξτε το.
- Μόλις ελέγξετε τα τρόφιμα και κλείσετε την πόρτα, επαναφέρετε τη διαδικασία αποξηράνσης πατώντας ξανά το κουμπί **B4**.

#### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Πειραματιστείτε με τον χρόνο αποξηράνσης σύμφωνα με το δικό σας γούστο. Σε κάποιους αρέσουν τα πιο στεγνά και τραγανά τρόφιμα, ενώ άλλοι προτιμούν να είναι λιγότερο στεγνά αλλά με πιο σκληρή υφή. Συνιστάται να καταγράφετε τον χρόνο αποξηράνσης για κάθε είδος τροφίμου.
- Αν επιθυμείτε να ελέγξετε τον βαθμό αποξηράνσης, βγάλτε ένα δείγμα από τη συσκευή και αφίρστε το να κρυώσει για λίγο. Όταν τα τρόφιμα είναι ζεστά φαίνονται πιο μαλακά, με περισσότερη υγρασία και πιο εύκαμπτα από ό,τι όταν κρυώσουν.
- Προτού αφαιρέσετε τα τρόφιμα από τους δίσκους, βεβαιωθείτε ότι όλα τα επιμέρους κομμάτια έχουν αποξηρανθεί πλήρως. Σε περίπτωση αμφιβολίας, κόψτε στη μέση ένα κομμάτι και ελέγξτε τον βαθμό αποξηράνσης.
- Αφίρστε τα αποξηραμένα φρούτα, λαχανικά ή μανιτάρια να κρυώσουν για περίπου 1 ώρα, κατά προτίμηση στο εσωτερικό του απενεργοποιημένου αφυγραντήρα τροφίμων. Ωστόσο, δεν πρέπει να υπερβείτε τον χρόνο αυτό, διότι τα αποξηραμένα τρόφιμα ενδέχεται να απορροφήσουν υγρασία από τον περιβάλλοντα αέρα και να απαιτηθεί εκ νέου αποξηράνση.
- Τα τρόφιμα πρέπει να έχουν αποξηρανθεί επαρκώς ώστε να προληφθεί ο πολλαπλασιασμός μικροοργανισμών και η αλλοίωσή τους. Τα αποξηραμένα λαχανικά πρέπει να είναι σκληρά και ευθρυπτα, ενώ τα αποξηραμένα φρούτα μαλακά και εύκαμπτα. Για μακροχρόνια συντήρηση, τα φρούτα που καλλιεργούνται στο σπίτι πρέπει να είναι πιο στεγνά όταν αποξηραίνονται σε σύγκριση με τα φρούτα του εμπορίου.
- Συνιστάται να ελέγχετε τα τρόφιμα ανά ώρα και, σε περίπτωση ανομοιόμορφης αποξηράνσης, να διακόπτετε τη διαδικασία και να ανακατανέμει τα τρόφιμα.

#### ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ



##### Σημείωση:

Οι χρόνοι αποξηράνσης στους παρακάτω πίνακες είναι απλά ενδεικτικοί. Οι πραγματικοί χρόνοι εξαρτώνται από τη θερμοκρασία δωματίου, την υγρασία περιβάλλοντος, την περικλεισιότητα σε υγρασία των τροφίμων που αποξηραίνονται, και το πάχος στο οποίο τεμαχίζονται. Η φυσική περικλεισιότητα σε χυμό ποικίλει ανάλογα με το τρόφιμο. Η φρουκτόζη που περιέχεται σε ορισμένους τύπους φρούτων απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο αποξηράνσης.

## ΦΡΟΥΤΑ

ΕΙΔΟΣ ΦΡΟΥΤΟΥ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΑΡΧΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ
Βερίκοκα	Τοποθετήστε τα για αποξηράνση κομμένα στη μέση ή στα τέσσερα. Πριν από την αποξηράνση, προετοιμάστε τα, έτσι ώστε να διατηρηθούν το χρώμα τους και οι μιση καταστρέψετε τη φλούδα.	Μαλακά και εύκαμπτα	20-28 ώρες
Μήλα	Αφαιρέστε την φλούδα, τον πυρήνα και κόψτε τα σε φέτες ή ροδέλες. Μουλιάστε τα για 2 λεπτά προτού τα τοποθετήσετε στον αφυγραντήρα. Στη συνέχεια, στεγνώστε τα και τοποθετήστε τα στις σχάρες.	Μαλακά	7-15 ώρες
Αχλάδια	Ξεφλουδίστε τα, αφαιρέστε τους πυρήνες και τις ξυλωδείς ίνες. Κόψτε τα σε φέτες, ροδέλες ή στη μέση, στα τέσσερα ή στα οκτώ.	Είναι μαλακά, με υφή σαν δέρμα	10-12 ώρες
Δαμάσκηνα	Πλύνετε τα, αφίρστε τα ολόκληρα ή κόψτε τα στη μέση. Αφαιρέστε το κοτσάνι ή το κουκούτσι, εάν τα τοποθετήσετε για αποξηράνση κομμένα στη μέση.	Μαλακά	5-24 ώρες
Μπανάνες	Αφαιρέστε τη φλούδα και κόψτε τις σε φέτες πάχους 0,3 cm.	Μαλακές	6-10 ώρες
Φρούδες	Κόψτε τις σε φέτες πάχους περίπου 0,9 cm.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	7-15 ώρες
Σταφύλια	Πλύνετε τα, αφαιρέστε τα κοτσάνια και αφίρστε τα ολόκληρα.	Μαλακά, με υφή σαν δέρμα	22-30 ώρες
Ροδάκινα	Πριν από την αποξηράνση, κόψτε τα στη μέση ή στα τέσσερα. Μπορείτε να αφαιρέσετε τις φλούδες κατά τη διαδικασία αποξηράνσης. Αφαιρέστε τα κουκούτσια όταν αποξηραθούν στο 50 %.	Είναι μαλακά, με υφή σαν δέρμα	12-15 ώρες
Ανανάς (φρέσκο)	Αφαιρέστε τον πυρήνα και τη φλούδα, κόψτε τον σε φέτες, ροδέλες ή κομμάτια.	Μαλακός και εύκαμπτος	12-18 ώρες
Ανανάς (κονσέρβα)	Στεγνώστε και σκουπίστε τα κομμάτια.	Μαλακός και εύκαμπτος	18-26 ώρες
Μούρα, κράνμπερι	Πλύνετε τα καλά. Μπορείτε να αφιρστε τα μούρα ολόκληρα. Κόψτε τα κράνμπερι κατά βούληση	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	10-15 ώρες
Κεράσια	Μην αφαιρέτε τα κοτσάνια εκτός και εάν σκοπεύετε να τοποθετήσετε τα κεράσια στον αφυγραντήρα αμέσως. Αφαιρέστε τα κουκούτσια. Δεν είναι υποχρεωτικό να τα κόβετε στη μέση. Εάν το επιθυμείτε, κάντε το αφήστε έχει αφιρσει το 50 % της υγρασίας τους.	Υφή δέρματος αλλά πολτώδης	15 ώρες
Ακτινίδια	Κόψτε σε ροδέλες	Μαλακά	7-12 ώρες
Μάνγκο	Κόψτε τα στη μέση.	Μαλακά	12-14 ώρες
Φλούδες πορτοκαλιού	Κόψτε τις φλούδες σε μεγάλες λυριδες και τοποθετήστε τις για αποξηράνση. Συνθλίψτε τις μετά την αποξηράνση.	Μαλακές	8-10 ώρες

## ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΕΙΔΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΟΥ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΑΡΧΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ
Μελιτζάνα	Κόψτε το επάνω μέρος της μελιτζάνας, κόψτε την σε φέτες με πάχος από 0,6 έως 1,2 cm και απλώστε τις φέτες στους δίσκους.	Ευθρυπτη	6-18 ώρες
Μπρόκολο	Κόψτε τις φούντες, κόψτε το με τον ίδιο τρόπο που θα το κόβατε πριν το καταναλώσετε, πλύνετε το καλά και μαγειρέψτε το στον ατμό για 3-5 λεπτά.	Ευθρυπτο	6-20 ώρες

Κρεμμύδια	Ξεφλουδίστε τα, κόψτε τα σε φέτες με πάχος 1,2 cm, ανακατέψτε πολλές φορές κατά τη διαδικασία αποξήρανσης.	Τραγανά	8-14 ώρες
Μανιτάρια	Επιλέξτε φρέσκα, νεαρά μανιτάρια. Αφαιρέστε τυχόν χρώμα ή λάσπη. Ανάλογα με το μέγεθος κόψτε τα σε διάφορα σχήματα ή μεγέθη ή αποξηράνετέ τα ατόφια.	Σκληρά	6-14 ώρες
Φασολάκια (πράσινα ή κίτρινα)	Κόψτε τα σε κομμάτια μήκους περίπου 2,5 cm. Μαγειρέψτε τα στον ατμό μέχρι να γίνουν ημιμόλινα. Μετά από μερική αποξήρανση, ανακατέψτε τα φασόλια, έτσι ώστε αυτά που βρίσκονται στο μέσο του δίσκου να μετακινηθούν στα άκρα του και αντίστροφα.	Εύθρυπτα	Εύθρυπτα
Κολοκύθα	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες	Εύθρυπτη	6-18 ώρες
Λάχανο	Κόψτε τη βάση και κόψτε σε λωρίδες με πάχος 0,3 cm. Κόψτε το κέντρο σε φέτες πάχους περίπου 0,6 cm.	Σκληρό, με υφή σαν δέρμα	6-14 ώρες
Λαχανάκια Βρυξελλών	Αφαιρέστε τα κοτσάνια και κόψτε τα στη μέση.	Εύθρυπτα	8-30 ώρες
Κουνουπίδι	Τοποθετήστε 3 κουταλιές της σούπας αλάτι σε 2,2 λίτρα ζεστού νερού και μουλιάστε σε αυτό το κουνουπίδι για 2 λεπτά. Μαγειρέψτε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσει.	Σκληρό ή με υφή σαν δέρμα	6-16 ώρες
Πατάτες	Το ξεφλούδισμα είναι προαιρετικό. Κόψτε τις σε φέτες πάχους από 0,4 έως 0,6 cm ή σε κύβους. Βράστε για 8-10 λεπτά.	Τραγανές	8-30 ώρες
Καρότο	Επιλέξτε ένα μικρό καρότο με λεπτές ρίζες. Μαγειρέψτε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσει, κόψτε το σε φέτες, κομμάτια, κύβους ή λεπτές λωρίδες.	Τραγανό ή με υφή σαν δέρμα	8-14 ώρες
Αγγούρι	Ξεφλουδίστε το, κόψτε το σε κομμάτια πάχους 0,3 cm.	Σκληρό ή με υφή σαν δέρμα	8-16 ώρες
Γλυκιά ή καυτερή πιπεριά	Κόψτε σε φέτες ή ροδέλες πάχους περίπου 0,6 cm, αφαιρέστε τα σπόρια και πλύνετε τα κομμάτια.	Τραγανή	4-14 ώρες
Μαϊντανός	Κόψτε τα κλωνάρια σε μικρά κομμάτια, αποξηράνετέ τα και, στη συνέχεια, εάν χρειάζεται, κόψτε τα σε ακόμα πιο μικρά κομμάτια.	Τραγανός	2-10 ώρες
Τομάτες	Ξεπλύνετε τις τομάτες και αφαιρέστε τα κοτσάνια. Μουλιάστε τις σε βραστό νερό μέχρι να μαλακώσουν οι φλούδες. Κόψτε τις στη μέση ή σε φέτες.	Σκληρές	8-24 ώρες
Ραβέντι	Ξεφλουδίστε, βουτήξτε σε διάλυμα λεμονιού	Σκληρό	8-38 ώρες
Παντζάρια	Κόψτε τις ρίζες και ό,τι υπάρχει σε απόσταση 2,5 cm από το επάνω και το κάτω μέρος. Πλύνετε τα, μαγειρέψτε τα, αφήστε τα να κρυώσουν και αφαιρέστε τη φλούδα. Κόψτε τα σε κύβους ή φέτες.	Τραγανά	8-26 ώρες
Σέλνιο	Χωρίστε το στέλεχος από τα φύλλα. Πλύνετε και τα δύο μέρη καλά. Κόψτε το στέλεχος σε φέτες με πάχος περίπου 0,6 cm. Αφαιρέστε την υγρασία πρώτα από τα φύλλα.	Τραγανά	6-14 ώρες
Φρέσκα κρεμμυδάκια	Κόψτε στη μέση ή σε μικρότερα κομμάτια.	Εύθρυπτα	6-10 ώρες
Σπαράγγια	Ξεπλύνετε και κόψτε σε κομμάτια 2,5 cm Οι άκρες τους προσφέρουν καλύτερη ποιότητα προϊόντος. Εάν συνθλίβετε το πίσω μέρος, πριν από την αποξήρανση, αποκόψτε ένα εξαιρετικό καρέκωμα για διάφορα γεύματα.	Τραγανά	6-14 ώρες
Σκόρδο	Διαχωρίστε τις σκελίδες, αφαιρέστε την εξωτερική φλούδα, κόψτε τα σε φέτες και τοποθετήστε τα στους δίσκους του αφυγραντήρα.	Πολύ εύθρυπτο	6-16 ώρες
Σπανάκι και άλλα φυλλώδη λαχανικά	Πλύνετε τα καλά, αφαιρέστε τα σκληρά κοτσάνια. Μαγειρέψτε τα στον ατμό μέχρι να μαλακώσουν, αλλά όχι σε υπερβολικό βαθμό.	Πολύ εύθρυπτα	6-16 ώρες

Βότανα, μπαχαρικά και λουλούδια	Κόψτε σε κομμάτια ή ψιλοκόψτε. Αν προορίζονται για διακοσμική χρήση, αφήστε τα ολόκληρα.	Εύθρυπτα	8-10 ώρες
---------------------------------	--	----------	-----------

## ΑΠΕΡΥΘΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩ ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Μόλις ολοκληρωθεί η αποξήρανση, ανοίξτε την πόρτα.
- Ρυθμίστε τον κύριο διακόπτη **A1** στη θέση OFF. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του αφυγραντήρα τρώφωμων από την πρίζα. Αν επιθυμείτε να μετακινήσετε τον αφυγραντήρα τρώφωμων σε άλλη θέση, περιμένετε έως ότου κρυώσει τελείως.

## ΦΥΛΑΞΗ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Πρώτο περιπατήστε ή αποθηκεύστε τα αφυδατωμένα τρόφιμα, αφήστε τα πρώτα να κρυώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλες συσκευασίες για φύλαξη, για παράδειγμα, γυάλινα βάζα κενεοποίησης, αεροστεγή δοχεία, πλαστικές σακούλες κατάλληλες για τρώφωμα συσκευασίες που είναι ανθεκτικές στη διείσδυση της υγρασίας. Μην χρησιμοποιείτε δοχεία από πλαστικό ή αλουμίνιο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά δοχεία με πτυσσόμενο καπάκι μόνο αν η αποξηραμένη τροφή έχει τοποθετηθεί σε πλαστικές σακούλες.
- Φυλάξτε το αποξηραμένο κρέας σε θερμοκρασία δωματίου μέσα σε κλειστό δοχείο σε στεγνό, σκοτεινό μέρος. Όταν φυλάσσεται με αυτόν τον τρόπο παραμένει γευστικό και βρώσιμο για αρκετές εβδομάδες ή ακόμα και μήνες.
- Συσκευάστε τα αποξηραμένα τρώφωμα σε μικρότερες ποσότητες με τα κομμάτια να εφάπτονται όσο γίνεται περισσότερο, χωρίς όμως να συμπιέζονται μεταξύ τους.
- Μην φυλάσσετε τα βότανα και τα μπαχαρικά σε χάρτινες σακούλες διότι τα έλαια που περιέχουν θα απορροφηθούν από το χαρτί αλλάζοντας τα. Ο καλύτερος τύπος δοχείου φύλαξης είναι και στην περίπτωση αυτή ένα γυάλινο βάζο με μηχανισμό στεγανής ασφάλισης, και στην περίπτωση των λουλουδιών γυάλινο βάζο με πλατύ λαιμό για ευκολότερο χειρισμό.
- Τοποθετήτε τα αποξηραμένα άνθη, τα φύλλα και τα πέταλα σε γυάλινα βάζα με πλατύ λαιμό. Αν χρειαστεί, προσθέστε 3-4 σταγόνες αρωματικού ελαίου για να ανανεώσετε το άρωμα και κλείστε το δοχείο. Ανακινήστε το περιεχόμενο του δοχείου και φυλάξτε το σε δροσερό μέρος. Με τον τρόπο αυτό, θα διατηρηθεί αναλλοίωτο το άρωμά τους.
- Ιδανικά, φυλάσσετε τα δοχεία σε στεγνό, σκοτεινό μέρος σε θερμοκρασία δωματίου ή χαμηλότερη. Σε θερμοκρασίες χαμηλότερες από 10 °C, η διάρκεια ζωής παρατείνεται κατά 2-3 φορές. Τα αποξηραμένα φρούτα έχουν διάρκεια ζωής τουλάχιστον 1-2 χρόνια.
- Καταναλώστε όλο το περιεχόμενο μετά το άνοιγμα, ιδανικά μονομερώς. Ελέγχετε τα αποθηκευμένα αποξηραμένα τρώφωμα τουλάχιστον μία φορά τον μήνα.
- Ελέγχετε τα αποξηραμένα τρώφωμα συστηματικά μία φορά τον μήνα. Αν βρείτε μούχλα στην επιφάνεια της τροφής, διαχωρίστε την από το υπόλοιπο και πετάξτε την. Παστεριώστε τα υπόλοιπα κομμάτια που δεν μούχλασαν. Για να παστεριώσετε το περισσότερο, τοποθετήστε τα τρώφωμα σε ένα ταψί και ψήστε τα στο φούρνο περίπου 15 λεπτά σε θερμοκρασία 80 °C. Επειτα αφήστε τα τρώφωμα να κρυώσουν και συσκευάστε ξανά σε καθαρή και αεροστεγή συσκευασία.

## ΕΠΑΝΥΓΡΑΝΣΗ

- Η επανύγρυνση χρησιμεύει στην ανασύσταση τρώφωμων στην αρχική τους κατάσταση. Ωστόσο, δεν είναι απαραίτητη η ανασύσταση όλων των αποξηραμένων τρώφωμων. Ιδανικά τα φρούτα είναι καλύτερα αποξηραμένα. Πάνω στη άλλη μεριά, οι περισσότεροι τύποι λαχανικών είναι πιο γευστικοί όταν ανασυσταθούν στην αρχική τους κατάσταση.
- Μέσω της επανύγρυνσης, τα τρώφωμα επανέρχονται ουσιαστικά στο αρχικό τους μέγεθος, σχήμα και εμφάνιση. Όταν γίνεται σωστά χειρισμός, τα τρώφωμα διατηρούν τα περισσότερα αρώματά και τη γύνη τους, καθώς και όλα τα μέταλλα και μεγάλη ποσότητα βιταμινών.
- Για ανασύσταση των λαχανικών για μαγείρεμα, απλώς πλύνετε τα με καθαρό νερό, τοποθετήστε τα σε κρύο, μη αλατισμένο νερό και σκεπάστε τα. Εάν είναι δυνατόν, αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 2-8 ώρες και μαγειρέψτε τα στο νερό που χρησιμοποιήσατε για το μουλάρισμα. Εάν χρειαστεί, προσθέστε κι άλλο νερό. Μόλις αρχίσουν να βράζουν, μειώστε τη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα μέχρι να είναι έτοιμα. Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορείτε να προσθέσετε και αλάτι, κάτι που θα επιβραδύνει τη διαδικασία ανασύστασης. Όσον αφορά τα φρέσκα προϊόντα, το υπερβολικό μαγείρεμα θα μειώσει το άρωμά τους. Για ανασύσταση λαχανικών, π.χ. καρότους, μουλιάστε τα σε κρύο νερό. Οι αποξηραμένες τροφές μπορούν να ανασυσταθούν με μουλάρισμα, μαγείρεμα ή συνδυασμό και των δύο μεθόδων και μετά την ανασύσταση θα μοιάζουν με φρέσκα.



### Προσοχή:

Η αποξήρανση δεν απαλλάσσει τις τροφές από βακτήρια, ζυμομυκήτες και μούχλα. Εάν παρατείνεται η διαδικασία μουλάρισματος σε θερμοκρασία δωματίου, υπάρχει κίνδυνος αλλοίωσης. Επομένως, όταν μουλιάσετε φρούτα ή λαχανικά για περισσότερες από 1-2 ώρες, τοποθετήστε το δοχείο στο ψυγείο.

- Για να μην χάσουν οι τροφές τη θρεπτική τους αξία, χρησιμοποιήστε το νερό από το διάλυμα μουλάρισματος όταν προετοιμάζετε διάφορα συνταγές. Ο όγκος ενός φλιτζανιού αποξηραμένων λαχανικών ισοδυναμεί περίπου με 2 φλιτζάνια μετά την ανασύστασή. Για να επαναφέρετε την υγρασία που αφαιρέθηκε κατά την αποξήρανση, ρίξτε κρύο νερό πάνω στα λαχανικά και μουλιάστε τα από 20 λεπτά έως 2 ώρες. Επειτα, ρίξτε βραστό νερό στα λαχανικά. Κατά το μαγείρεμα, αφήστε τα λαχανικά να πάρουν μία βράση και μετά αφήστε τα να σφυραβόσουν.
- Ο όγκος ενός φλιτζανιού αποξηραμένων φρούτων ισοδυναμεί περίπου με 1½ φλιτζάνια μετά την ανασύστασή. Προσθέστε όσο νερό χρειάζεται για να καλύψετε τα φρούτα. Μπορείτε να προσθέσετε κι άλλο αργότερα, αν χρειαστεί. 1-8 ώρες αργότερα για την ανασύστασή της πλειονότητας των φρούτων. Αυτό εξαρτάται από τον τύπο φρούτου, το μέγεθος των κομματιών και τη θερμοκρασία (η διαδικασία είναι πιο σύντομη στο ζεστό νερό). Εάν το μουλάρισμα διαρκεί πολύ, τα φρούτα γίνουν το άρωμά τους. Για να μαγειρέψετε ανασυσταθέντα φρούτα, καλύψτε το δοχείο και σιγοβράστε τα στο νερό όπου τα μουλιάσατε.



- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα αποξηραμένα ή ανασυσταθέντα φρούτα ποικλοτρόπων.
- Τα αποξηραμένα φρούτα είναι κατάλληλα για την παρασκευή αναψυκτικών στο σπίτι ή την εκδρομή. Μπορείτε να προσθέσετε κομμάτια φρούτων σε αρτοποιημένα ή γλυκά.
- Τα ανασυσταθέντα φρούτα χρησιμοποιούνται σε κομπόσες ή σάλτσες. Μπορείτε επίσης να τα χρησιμοποιήσετε ως στατικά σε συνταγές να φτιάξετε ψωμί, ζελέ, ομελέτες, κέικ μπίρας, γέμιση, μιλκαίικ, παγωτά και μαγειρεμένα δημητριακά.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα αποξηραμένα λαχανικά σε σούπες, φαγητά με βραστό κρέας, ποικιλίες λαχανικών ή ως μεζέδες.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα ανασυσταθέντα λαχανικά στις αγαπημένες σας συνταγές όπως κέικ κρεατικών και άλλα κυρίως πιάτα, σε ζελέ ή σάλτσες λαχανικών.
- Τα θρυμματισμένα αποξηραμένα λαχανικά αποτελούν ιδανικό συστατικό για ζωμούς κρέατων, σούπες και σάλτσες.
- Για την καλύτερη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών σας προτείνουμε:
  - Να τηρείτε το σωστό χρόνο προμαγειρέματος.
  - Να συσκευάζετε σωστά τις αποξηραμένες τροφές και να τις αποθηκεύετε μέσα σε δοχεία σε δροσερό και σκοτεινό μέρος χωρίς υγρασία.
  - Να ελέγχετε τακτικά τα αποθηκευμένα τρόφιμα για την απορρόφηση υγρασίας.
  - Να καταναλώνετε τα αποξηραμένα τρόφιμα το συντομότερο δυνατό.
  - Όταν μαγειρεύετε ανασυσταμένες τροφές, να χρησιμοποιείτε το διάλυμα για μουλιασμα.

#### ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
<b>Δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση του αφυγραντήρα τροφίμων</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι συνδεδεμένο με το ηλεκτρικό δίκτυο.</li> <li>Ρυθμίστε τον κεντρικό διακόπτη στη θέση ON.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Συνδέστε τον αφυγραντήρα τροφίμων στο ηλεκτρικό δίκτυο.</li> <li>Ρυθμίστε τον κεντρικό διακόπτη στη θέση ON.</li> </ul>
<b>Ο ανεμιστήρας περιστρέφεται όμως ο αφυγραντήρας δεν παράγει θερμότητα.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Δυσλειτουργία του αφυγραντήρα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανεργοποιήστε τον αφυγραντήρα, απουσιάζετε τον από το κεντρικό δίκτυο και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.</li> </ul>
<b>Ο ανεμιστήρας παράγει έναν ασυνήθιστο θόρυβο.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η γρίλια που καλύπτει τον ανεμιστήρα συγκρούεται στα πτερίγια του ανεμιστήρα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανεργοποιήστε τον αφυγραντήρα, απουσιάζετε τον από το κεντρικό δίκτυο και τραβήξτε απαλά το κάλυμμα γρίλιας για να απομακρυνθεί από τα πτερίγια του ανεμιστήρα. Αν δεν επιλυθεί το ζήτημα του θορύβου, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.</li> </ul>
<b>Ο αφυγραντήρας παράγει θερμότητα όμως ο ανεμιστήρας δεν περιστρέφεται.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κάποιο ξένο αντικείμενο, ακαθαρσίες ή κομμάτια τροφίμων που να παρεμποδίζουν την περιστροφή των πτερυγίων του ανεμιστήρα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Καθαρίστε τον ανεμιστήρα.</li> <li>Αν δεν περιστρέφεται ακόμη και μετά τον καθαρισμό, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.</li> </ul>
<b>Τα τρόφιμα δεν είναι επαρκώς αποξηραμένα</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έχει τοποθετηθεί υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφίμων στους δίσκους.</li> <li>Κομμάτια τροφίμων εφάπτονται ή αλληλεπικαλύπτονται.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων.</li> <li>Ανακατανέμετε τα τρόφιμα στους δίσκους.</li> </ul>
<b>Σταγόνες νερού ή υγρασία σχηματίζεται πάνω στην πόρτα.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έχει τοποθετηθεί υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφίμων στους δίσκους.</li> <li>Τα τρόφιμα περιέχουν πολύ μεγάλη ποσότητα υγρασίας.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων.</li> <li>Αυξήστε τον χρόνο αποξήρανσης.</li> </ul>
<b>Ο αφυγραντήρας υπερθερμαίνεται ή αντιθέτως δεν παράγει θερμότητα.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Το σύστημα ελέγχου θερμοκρασίας δεν λειτουργεί σωστά.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανεργοποιήστε τον αφυγραντήρα, απουσιάζετε τον από το κεντρικό δίκτυο και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.</li> </ul>
<b>Τα τρόφιμα δεν αποξηραίνονται ομοιόμορφα</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τα τρόφιμα είναι κομμένα σε φέτες με ανομοιόμορφο πάχος.</li> <li>Έχει τοποθετηθεί υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφίμων στους δίσκους.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανακατανέμετε τα κομμάτια τροφίμων με μεγάλα κενά μεταξύ τους ή προσαρμόστε το πάχος τους.</li> <li>Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων.</li> </ul>

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



### Προσοχή:

Πριν από την εκτέλεση εργασιών συντήρησης και καθαρισμού, απεργονοποιείτε πάντα τον αφυγραντήρα από τον κεντρικό διακόπτη και αποσυνδέετε τον από το ηλεκτρικό δίκτυο. Μην χρησιμοποιείτε αρωματικά, διαλύτες ή λιπαντικά καθαριστικά για τον καθαρισμό της συσκευής, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στη επιφάνειά της. Μην βυθίζετε ποτέ στο νερό τον αφυγραντήρα ή το καλώδιο τροφοδοσίας.

- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια του αφυγραντήρα με ένα ελαφρώς υγρό πανί και στη συνέχεια σκουπίστε τον μέχρι να στεγνώσει.
- Για τον καθαρισμό των επτέρους δίσκων τροφίμων, χρησιμοποιήστε πανί εμποτισμένο με κοινό απορρυπαντικό πιάτων. Σε περίπτωση που έντονες βρωμιές πλύνετε τους επτέρους δίσκους σε τρεχούμενο χλιαρό νερό.
- Η εισόδος αέρα (γρίλια) στο μωτέρ πρέπει να είναι εξαιρετικά καθαρή, για να επιτρέψει την ελεύθερη πρόσβαση του αέρα. Σε περίπτωση που η γρίλια γεμίζει ακαθαρσίες ή φράζει με σκόνη, καθαρίστε την με βούρτσα ή απομακρύνετε τις ακαθαρσίες με ηλεκτρική σκούπα.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Όταν δεν χρησιμοποιείτε τον αφυγραντήρα για μεγάλο χρονικό διάστημα, εκτελέστε τα ακόλουθα:

- Καθαρίστε τον αφυγραντήρα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο Καθαρισμός και συντήρηση.
- Τοποθετήστε τον αφυγραντήρα σε ασφαλές, καθαρό μέρος χωρίς σκόνη και υγρασία, το οποίο δεν προσεγγίζει τα παιδιά.
- Αν υπάρχει επαρκής χώρος, συνιστάται η αποθήκευση του αφυγραντήρα με την πόρτα ανοιχτή ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός δυσάρεστων οσμών στο εσωτερικό του.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εύρος ονομαστικής τάσης..... 220–240 V AC  
 Ονομαστική συχνότητα..... 50 Hz  
 Ισχύς εισόδου..... 800 W  
 Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας..... 1,10 m

Διαστάσεις (μήκος × πλάτος × ύψος)..... 350 × 390 × 510 mm  
 Βάρος..... 9 kg  
 Η συνολική χωρητικότητα θαλάμου αποξήρανσης είναι ..... 1,11 m<sup>3</sup>  
 Διαστάσεις δίσκων αποξήρανσης ..... 370 × 300 mm  
 Αριθμός δίσκων αποξήρανσης ..... 10 τμχ  
 Διακόπτης θερμοκρασίας 35-75 °C

Το επίπεδο εκπομπής θορύβου είναι χαμηλότερο από 62 dB(A), το οποίο αντιστοιχεί στο επίπεδο Α της ηχητικής ισχύος σε σχέση με την ηχητική ισχύ αναφοράς 1 pW.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιο ειδικό χώρο απορριμμάτων του δήμου σας.

## ΔΙΑΘΕΣΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Όταν προϊόντα ή πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Για την ορθή απόρριψη, ανάλυση και ανακύκλωση, παραδώστε αυτές τις συσκευές σε καθορισμένα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε ορισμένες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλες ευρωπαϊκές χώρες μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευή στο τοπικό κατάστημα από όπου την αγοράσατε κατά την αγορά μιας νέας παρόμοιας συσκευής. Η ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρεάζονταν από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων. Για περισσότερες λεπτομέρειες συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές ή κάποια μονάδα συλλογής απορριμμάτων. Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, ενδεδειγμένα να επιβιβάζονται πρόσιμα για την εσφαλμένη απόρριψη αυτού του τύπου απορριμμάτων.

**Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης**  
 Αν θέλετε να απορρίψετε ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το κατάστημα πώλησης ή τον προμηθευτή σας.

### Απόρριψη σε άλλες χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αυτό το σύμβολο ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε αυτό το προϊόν ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή μέθοδο απόρριψης από τον τοπικό δημοτικό φορέα ή το κατάστημα αγοράς.



Το συγκεκριμένο προϊόν πληροί όλες τις βασικές απαιτήσεις των σχετικών με αυτό οδηγιών της Ε.Ε.