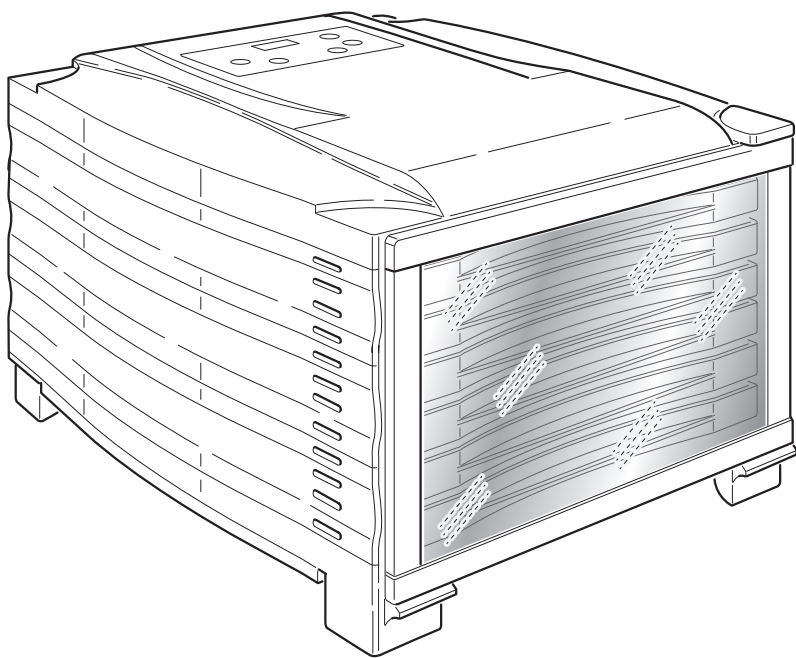




Essiccatore per alimenti **IT**

Food dehydrator **EN**



Libretto di istruzioni **IT**
(Istruzioni originali)

Instruction manual **EN**
(Translation of original instructions)



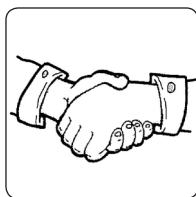
ROHS
compliance

A Introduzione

Gentile **Cliente**,

la ringraziamo di aver scelto un nostro prodotto e confidiamo che questa scelta soddisfi a pieno le Sue aspettative.

Prima di utilizzare questo apparecchio, La invitiamo a leggere attentamente il presente "libretto di istruzioni per l'uso" al fine di ottimizzarne le caratteristiche funzionali ed eliminare qualsiasi inconveniente che potrebbe insorgere da un uso errato o non conforme dello stesso.



Indice

IT

A	Introduzione	Pagina	3
B	Caratteristiche tecniche.....	"	4
C	Istruzioni di sicurezza importanti.....	"	5
D	Avvertenze d'uso	"	6
E	Avvertenze importanti.....	"	8
F	Per ridurre il rischio di lesioni a persone	"	10
G	Contenuto della confezione	"	11
H	Comandi e componenti.....	"	12
I	Operazioni preliminari	"	13
J	Utilizzo	"	13
K	Funzionamento	"	14
L	Consigli.....	"	16
M	Tempi di essiccazione raccomandati	"	16
N	Pulizia e manutenzione	"	19
O	Inconvenienti e possibili rimedi	"	20
P	Smaltimento dell'apparecchio.....	"	21
Q	Possibili inconvenienti	"	21
R	Condizioni di garanzia convenzionale.....	"	22
S	Targa dati	"	43

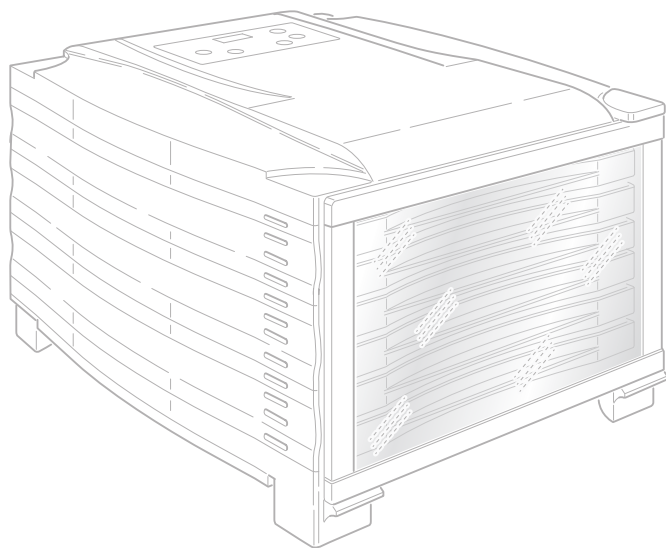
EN Index

Page 23

Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

B Caratteristiche tecniche

• Alimentazione:.....		220-240V~ 50Hz
• Potenza:..... W		800
• Dimensioni esterne (l x p x h):..... mm		472 x 362 x 290
• Peso netto:..... kg		7
• Peso lordo (approssimativo con imballo):..... kg		9
• Numero cassette		6



ESSICCATORE PER ALIMENTI

Istruzioni di sicurezza importanti

Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



PERICOLO: Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



AVVERTENZA: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.



Avvertenze relative alla sicurezza indispensabili prima dell'uso



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, uso e manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni.

1. Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi ai quali è destinato, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
2. Poiché le seguenti istruzioni operative si riferiscono a più modelli, le caratteristiche dell'apparecchio possono differire da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere

applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o al produttore.

D Avvertenze d'uso

Per un uso sicuro dell'apparecchio:

- Prima di ogni utilizzo verificare l'integrità meccanica dell'apparecchio in tutti i suoi componenti.

Il corpo apparecchio, lo sportello e tutti i componenti non devono presentare rotture o incrinature.

La guaina e la spina del cavo di alimentazione non devono evidenziare screpolature o rotture.

Al verificarsi di quanto sopra descritto, scollegare subito la spina dalla presa di corrente e portare l'apparecchio presso un rivenditore autorizzato per le necessarie verifiche.

- La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata soltanto quando è collegato ad **un efficiente impianto di messa a terra** come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.

Far verificare questo importante requisito da parte di personale professionalmente qualificato.

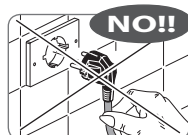
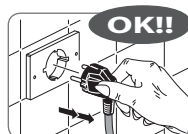
Il costruttore non può essere considerato responsabile per danni causati dalla mancanza di messa a terra.

- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di alimentare l'apparecchio attraverso un interruttore differenziale (RDC) con corrente d'intervento non superiore a 30 mA.
- Non ostruire le griglie di raffreddamento durante il funzionamento dell'apparecchio.

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.

- Evitare di scollegare elettricamente l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.

- Non utilizzare o riporre l'apparecchio all'esterno, in ambienti umidi o in prossimità di acqua.



- Non lasciare il cavo di alimentazione elettrica alla portata di bambini.
- Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Oggetti come coperchi, vasi ecc. non devono essere posati sopra l'apparecchio.



Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.



L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.



La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.



Un apparecchio elettrico non è un giocattolo. Utilizzarlo e riporlo fuori dalla portata dei bambini; quest'ultimi devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.



Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio.

Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente.



Controllare che nelle vicinanze non vi siano materiali infiammabili (es. tende, tappezzerie, ecc.).



Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio si riscaldano. Per evitare possibili scottature, operare con attenzione in modo da non toccare le parti accessibili ad alta temperatura dell'apparecchio.



Pericolo ustioni!



Posizionare l'apparecchio distante da lavelli e rubinetti.



L'apparecchio DEVE essere verificato e/o riparato solo presso un rivenditore autorizzato. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia.



Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per essiccare alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

E Avvertenze importanti



Seguire le istruzioni di seguito descritte per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni a persone o di eccessiva esposizione all'energia a microonde durante l'utilizzo dell'apparecchio:

1. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito.
2. Non conservare o utilizzare questo apparecchio all'aperto.
3. Non usare l'apparecchio vicino ad acqua, in luoghi umidi o vicino a una piscina.
4. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Mantenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire le prese d'aria sull'apparecchio.
5. Non collegare elettricamente l'apparecchio tramite l'utilizzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza.
6. **Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia, laddove possa verificarsi una perdita di gas o su un piano non livellato.**
7. **Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.**

- Disinserire sempre la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul fondo del corpo apparecchio.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato che dovrà anche accertarsi che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata.
- L'uso di un apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
In particolare:
 - non toccare nè usare l'apparecchio con le mani bagnate o umide o a piedi nudi;
 - non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente;
 - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un rivenditore autorizzato.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Si raccomanda di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

- **L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Un'installazione non corretta può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.**
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di utilizzare l'apparecchio come consigliato nel paragrafo "Avvertenze d'uso".
- **NON** lasciare inutilmente lo stesso collegato alla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non deve essere utilizzato.

F **Per ridurre il rischio di lesioni alle persone**

MESSA A TERRA

- Questo apparecchio deve essere collegato a terra. In caso di un corto circuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un cavo di fuga per la corrente elettrica. Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione elettrica con un cavetto di messa a terra con un polo di terra. La spina di alimentazione deve essere collegata ad una presa dotata di messa a terra.



Pericolo di scossa elettrica. L'uso improprio della messa a terra può provocare scosse elettriche. Non collegare elettricamente l'apparecchio, prima di averlo correttamente installato, se la presa non è dotata di messa a terra. Non smontare l'apparecchio.

- Consultare un elettricista o tecnico qualificato se le istruzioni circa la messa a terra non sono state comprese perfettamente o se sussistono dubbi sul fatto che l'apparecchio sia correttamente collegato a terra. Se è necessario l'uso di un cavo di prolunga, utilizzare solo cavi di prolunga certificati a tre conduttori idonei a supportare l'assorbimento dell'apparecchio.

- Non lasciare il cavo di alimentazione elettrica alla portata di bambini.



Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal piano di appoggio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciando l'apparecchio.

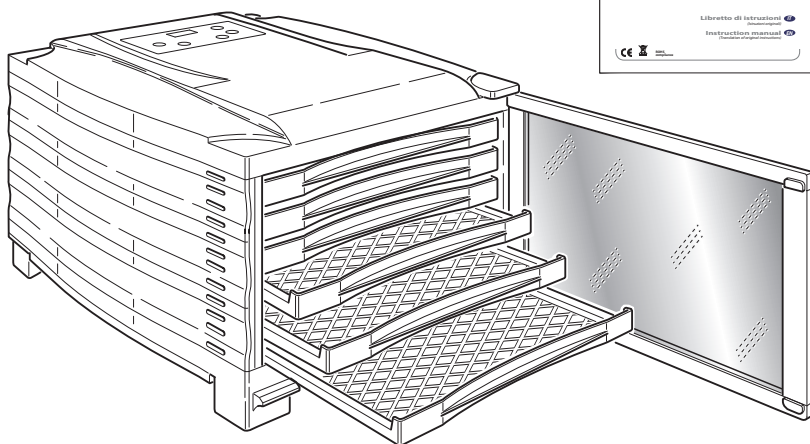
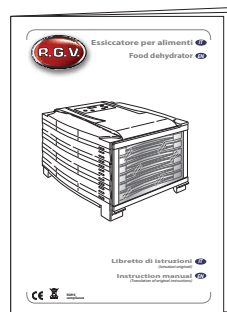
In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati.

Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.

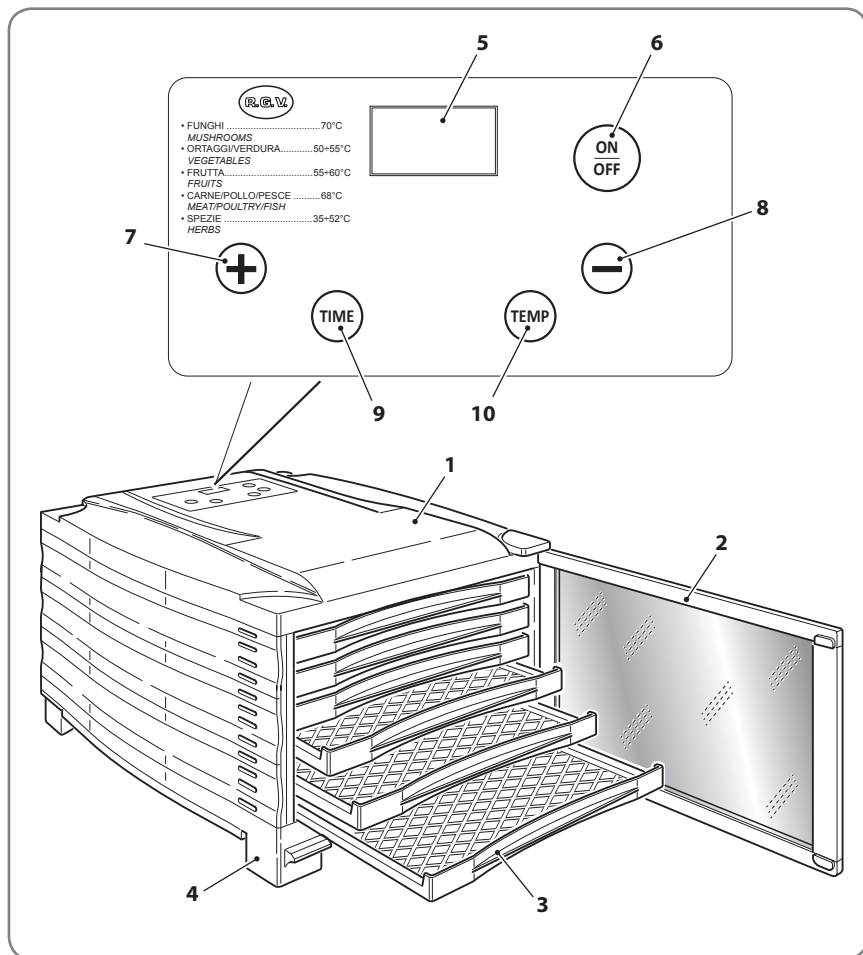


G Contenuto della confezione

- N. 1 Apparecchio
- N. 1 Libretto istruzioni
- N. 6 Cassetti



H Comandi e componenti



- 1) Corpo apparecchio
- 2) Sportello
- 3) Cassetti
- 4) Piedini di appoggio

Comandi

- 5) Display
- 6) Tasto **ON/OFF**
- 7) Tasto **+**
- 8) Tasto **-**
- 9) Tasto **TIME**
- 10) Tasto **TEMP**

I Operazioni preliminari

- Rimuovere tutti componenti dell'imballaggio e le eventuali etichette e smaltirli secondo la loro natura.
- Pulire l'apparecchio e i cassetti con un panno umido per rimuovere la polvere.
- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale e stabile la cui superficie non sia sensibile alle alte temperature.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione elettrica.
- Collegare la spina alla presa dell'apparecchio.
- Collegare la spina di alimentazione alla presa di corrente assicurandosi che la tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targa dati dell'apparecchio.
- Avviare l'apparecchio premendo il tasto **ON/OFF** (6).
- Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta potrebbe emanare un leggero odore. Questo fenomeno è normale. Prima di procedere al primo utilizzo, lasciare riscaldare l'apparecchio a vuoto per 30 minuti, prevedendo una sufficiente aerazione del locale.

J Utilizzo

INFORMAZIONI GENERALI

Gli alimenti o gli ortaggi da essiccare dovrebbero essere maturi, freschi, sani e puliti.

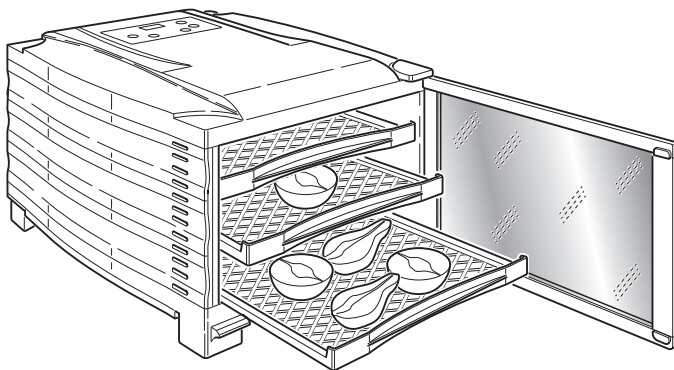
Gli alimenti secchi conservano il loro sapore e il loro valore nutritivo e non perdono il loro contenuto minerale. Dopo l'essiccazione, gli alimenti possono essere conservati facilmente anche per alcuni anni.

Quando si essicca della frutta, eliminare sempre il torsolo, il gambo e il nocciolo (tranne che per le ciliegie). L'utilizzo del succo di limone prima del processo di essiccazione impedisce l'alterazione della colorazione del frutto (diventando di colore scuro).

POSIZIONAMENTO DEI CASSETTI

I cassetti in dotazione sono 6 e possono essere utilizzati tutti contemporaneamente.

Se le dimensioni degli alimenti da essiccare sono tali da non permettere il corretto inserimento del cassetto, utilizzare qualche cassetto in meno per aumentare la distanza tra questi ultimi.



K Funzionamento

- Tagliare gli alimenti in pezzettini sottili, di dimensioni e spessore uniformi.
- Spargere uniformemente gli alimenti da essiccare sopra ad ogni cassetto (3).



Per assicurare un'adeguata circolazione dell'aria, gli alimenti non devono toccarsi tra di loro.

- Chiudere lo sportello (2).
- Premere il tasto **ON/OFF** (6) per 3 secondi; l'apparecchio si accende.
- Premere il tasto **TEMP** (10), il display (5) lampeggia.
- Impostare la temperatura desiderata premendo i tasti "+" e "-".
La temperatura impostabile è compresa tra 35°C e 78°C.
- Per variare rapidamente la temperatura tenere premuto il tasto "+" oppure "-".
- In ogni momento è possibile modificare la temperatura impostata.
- Premere il tasto **TIME** (9) per impostare il tempo del ciclo di essiccazione (da 30 minuti a 24 ore MAX con step di 30 minuti); il display lampeggia.
- Impostare il tempo desiderato premendo i tasti "+" e "-".
Per variare rapidamente il tempo tenere premuto il tasto "+" oppure "-".
- Il tempo visualizzato sul display (5) inizia il conteggio a ritroso.
- L'apparecchio si spegne automaticamente quando il tempo impostato termina. Se l'essiccazione è completa rimuovere gli alimenti dai cassettei, se invece occorre essiccare ulteriormente reimpostare il tempo desiderato come descritto in precedenza.
- In ogni momento è possibile modificare il tempo di ciclo premendo i tasti "+" oppure "-".
- Per interrompere il ciclo di essiccazione premere il tasto **ON/OFF** (6).



I cassettei e la parte interna dell'apparecchio si scaldano durante il funzionamento; utilizzare una presina o un guanto da cucina.

COSA SI PUÒ ESSICCARE

FRUTTA:

Mele, pere, banane, cachi, fichi, prugne, pesche, kiwi, uva, ananas, arance, ecc.

ORTAGGI:

Pomodori, melanzane, peperoni, peperoncini, zucchine, fagiolini, sedano, spinaci, carote, cipolle, zucche, ecc.

FUNGHI:

Porcini, chiodini, finferli, ecc.

CARNE E PESCE:

Cavallo, manzo, maiale, lavarello (anche detto coregone), agone, missoltini ecc.

PASTA:

Tutti i tipi di pasta fresca

ERBE AROMATICHE:

Rosmarino, basilico, prezzemolo, timo, salvia, menta, erba cipollina, iperico ecc.

FIORI:

Camomilla, rosa, zagara, zafferano, ecc.

... E TUTTO QUELLO CHE VI PASSA PER LA TESTA:

Polline, pasta di sale, pasta di zucchero, meringhe, lavori decorativi, ecc...

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

- La corretta preparazione degli alimenti è assolutamente importante al fine di ottenere un risultato ottimale nel minor tempo possibile.
- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare solo alimenti di alta qualità.
- La maggior parte degli alimenti possono essere essiccati ad una temperatura di circa 55°C, tuttavia la corretta essiccazione di carne, pollame e pesce necessita di temperature più elevate per scongiurare i rischi che potrebbero verificarsi dalla presenza di agenti patogeni come la salmonella.
- Per trattare correttamente questi alimenti **occorre impostare una temperatura di almeno 68°C** o in alternativa la carne deve essere preriscaldata ad almeno 68°C prima di procedere alla sua essiccazione.
Il pesce deve essere cotto a vapore ad almeno 93°C fino a completa cottura quindi essiccarlo ad una temperatura di almeno 68°C.
- Tagliare e/o affettare gli alimenti in modo uniforme. Lo spessore delle fette deve essere compreso tra 6 e 20 mm. Le carni non devono avere uno spessore superiore a 5 mm.
- Carne, pesce e pollame deve essere assolutamente magra e fresca.
- Prima di essicarla, rimuovere dalla carne il grasso quanto più possibile dalle carni prima di disidratazione. Si consiglia di utilizzare un tovagliolo di carta assorbente sotto la carne o il pesce per assorbire gli eventuali grassi generati dal processo di essiccazione.
- Per evitare l'imbrunimento della frutta, una volta affettata immergerla in succo di limone o ananas per 2-3 minuti, quindi posizionarla nei cassetti dell'essiccatore. In alternativa, immergerla in una soluzione di acido ascorbico (diluito come da istruzioni del produttore) per 2-3 minuti prima di posizionarla nei cassetti dell'essiccatore.
- La frutta come pesche, uva, mirtilli, ecc, prima di essere essiccata, deve essere immersa in acqua bollente per rimuovere la cera. Questo permette un'essiccazione più rapida.
- Non utilizzare alimenti che presentano lividi o macchie. Alimenti non "buoni" possono rovinare l'intero lotto essiccato.

L Consigli

- Non sovrapporre gli alimenti. Assicurarsi che gli stessi siano distesi nei cassetti e non siano a contatto. In caso contrario i tempi di essiccazione aumentano notevolmente e la qualità della lavorazione potrebbe non essere ottimale.
- Posizionare nei cassetti alimenti simili; per esempio, non essiccare insieme frutta e carne.
- Assicurarsi che gli alimenti siano completamente "asciutti" (essiccati) prima di rimuoverli dai cassetti. In caso di dubbi tagliare un alimento a metà e verificare che anche la parte interna sia completamente "asciutta".
- Etichettare i contenitori dove viene conservato l'alimento essiccato.
- La corretta conservazione aiuta a mantenere il cibo di qualità. L'essiccazione consente di conservare gli alimenti più a lungo a condizione che vengano riposti in luogo fresco, buio e asciutto. La temperatura di conservazione ideale è di 16°C o inferiore.
- Mettere gli alimenti essiccati in sacchetti da freezer prima di riporli in contenitori di metallo o di vetro. Rimuovere quanta più aria possibile prima di sigillarli; la tenuta del vuoto è il modo migliore per mantenere gli alimenti essiccati.
- Il processo di essiccazione riduce dimensioni e peso degli alimenti del 25÷50%. Assicurarsi di non tagliare gli alimenti in pezzetti troppo piccoli.

COME CONSERVARE GLI ALIMENTI ESSICCATI

Prima di conservare gli alimenti essiccati, verificare che si siano completamente essiccati e raffreddati; ciò è essenziale per una buona conservazione.

È molto importante anche impedire che gli alimenti secchi assorbano umidità durante la conservazione. I contenitori di conservazione, di vetro o sacchetti di plastica devono essere chiusi ermeticamente. La soluzione migliore sarebbe di utilizzare una confezionatrice sottovuoto per sigillare i sacchetti di plastica con gli alimenti essiccati.

M Tempi di essiccazione raccomandati

INFORMAZIONI UTILI

SPESSORE:

Più la fetta è sottile, meno tempo necessita il processo di essiccazione.

ACQUOSITÀ:

Più acqua è contenuta nel prodotto, più lungo sarà il tempo di essiccazione necessario.

UMIDITÀ:

All'aumentare del grado di umidità dell'aria, il tempo di essiccazione si allunga.

TEMPERATURA:

A temperature di lavorazione più elevate corrispondono tempi di essiccazione inferiori.

I valori riportati in tabella sono puramente indicativi.

Alimento	Preparazione	Quantità indicativa	Tempo di essiccazione indicativo (in ore)	Temperatura indicativa
ORTAGGI				
Ortaggi per la zuppa	Tagliati a fette sottili (carote, sedano, porro, cavolo rapa, cavolo devono essere sbollentati).	300 g	6÷7	50÷55°C
Zucchine	Non sbucciate, tagliate a fette (~ 8 mm).	400 g	8	50÷55°C
Fagioli	Bolliti interi (per renderli più teneri).	400 g	6÷7	50÷55°C
Piselli	Sgusciati e sbollentati brevemente.	400 g	10	50÷55°C
Cetriolo	Non sbucciato, tagliato a fette (~ 1 cm).	400 g	8	50÷55°C
Carote	Sbucciate e tagliate a fette (~ 8 mm).	400 g	7	50÷55°C
Porri	Tagliati a metà verso il piede, tagliati a segmenti lunghi 6-8 cm, sbollentati.	500 g	8	50÷55°C
Peperoncini/peperoni	Tagliati a strisce (~ 8 mm).	400 g	9	50÷55°C
Sedano	Senza le foglie esterne, tagliato a fette (~8 mm) e sbollentato.	400 g	7	50÷55°C
Pomodori	Tagliati a fette (~ 6 mm) o tagliati a metà.	400 g	10	50÷55°C
	Sistemati con la parte tagliata verso l'alto.	300 g	8÷9	50÷55°C
Funghi	Puliti bene (interi i funghi più piccoli, tagliati a strisce quelli più grossi).	-	3÷4	70°C
Basilico, Aneto fragrante, Estragone, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Cipollina	Intero o sminuzzato (prima lavato quindi messo ad asciugare su una superficie assorbente).	-	1,5÷2,5	35÷52°C

>>>

Alimento	Preparazione	Quantità indicativa	Tempo di essiccazione indicativo (in ore)	Temperatura indicativa
FRUTTA				
Ananas	Sbucciata e tagliata a fette (~ 8 mm).	500 g	12÷13	55÷60°C
Mele	In pezzi spessi (~ 15mm) A fette (~ 8mm).	600 g	6÷7	55÷60°C
Albicocche	Tagliate a metà (sistemate con la parte tagliata verso l'alto).	500 g	11÷13	55÷60°C
Banane	Sbucciate, tagliate a metà o in quattro parti.	600 g	9÷13	55÷60°C
Pere	Intere (bollite per renderle più tenere).	800 g	25	55÷60°C
	Tagliate a metà (sistemate con la parte tagliata verso l'alto).	600 g	16	55÷60°C
	Tagliate a fette (~ 8 mm).	500 g	7	55÷60°C
Fragole	Tagliate a metà.	250 g	10÷16	55÷60°C
	Lasciate intere.	500 g		
Ciliegie	Intere.	500 g	11÷13	55÷60°C
Uva	Chicchi tagliati a metà, sistemati con la parte tagliata verso l'alto.	500 g	13	55÷60°C
Prugne	Tagliate a metà, sistemate con la parte tagliata verso l'alto.	500 g	11÷13	55÷60°C
Carne/ Pollame/ Pesce	Vedi pagina 15.	500 g	5÷10	68°C



Il tempo necessario per essiccare completamente l'alimento dipende dalle sue dimensioni dall'umidità e dal contenuto di acqua.



Essiccare tanti alimenti contemporaneamente può aumentare il tempo necessario.

LIEVITAZIONE IMPASTO

Operare come segue

1. Rimuovere i cassetti o posizionare una ciotola con bordo basso contenente dell'acqua poco profonda sul fondo dell'essiccatore.
2. Posizionare uno dei cassetti direttamente sopra la ciotola.
3. Preriscaldare l'essiccatore a 46°C.
4. Mettere l'impasto da far lievitare nel cassetto e coprirlo con un panno per evitarne l'essiccazione.
5. Lasciar lievitare l'impasto (tempo indicativo: da 30 minuti a 1 ora a seconda della ricetta).
6. Rimuovere l'impasto procedere con la ricetta.

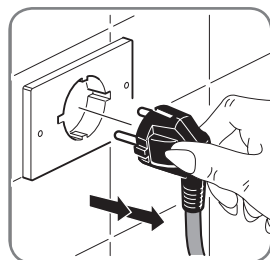
CONSUMO DEGLI ALIMENTI ESSICCATI

- La frutta e gli ortaggi essiccati devono essere messi in acqua tiepida (ricoperti completamente dall'acqua) e lasciati in ammollo per una notte.
Per preparare zuppe o salse, è possibile aggiungere gli ortaggi o le erbe aromatiche essiccati senza averli prima messi in ammollo.
- I prodotti essiccati, come frutta ortaggi o erbe aromatiche, possono essere utilizzati in vari modi nella preparazione degli alimenti.
- Per maggiori dettagli, fate riferimento alle informazioni riportate nei libri di cucina.

N Pulizia e manutenzione



Prima di effettuare le operazioni di pulizia, premere il tasto ON/OFF quindi disinserire sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica ed attendere circa 10 minuti affinché tutte le parti in temperatura si siano raffreddate.



- Per la pulizia del corpo apparecchio usare un panno umido *evitando l'impiego di materiali o detersivi abrasivi.*
Non immergere il corpo apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Pulire il vano interno e i cassetti con un panno umido e eventualmente un detergente neutro per stoviglie per rimuovere eventuali residui di alimenti. Sciacquare e asciugare bene prima di utilizzare nuovamente.



Per evitare possibili trasmissioni di germi, non riutilizzare i sacchetti dopo aver rimosso gli alimenti essiccati.



Non lavare i cassetti (3) in lavastoviglie.

0 Inconvenienti e possibili rimedi

Inconveniente	Possibile causa	Possibile rimedio
L'apparecchio non si avvia	La spina non è correttamente inserita nella presa di corrente.	Inserire la spina nella presa di rete.
	Non è stato correttamente premuto il tasto ON/OFF per 3 secondi.	Tenere premuto il tasto ON/OFF per 3 secondi.
La ventola funziona ma non genera calore	Malfunzionamento del riscaldatore.	Spegnere l'apparecchio e contattare un centro di assistenza autorizzato.
Il riscaldatore funziona, ma la ventola non funziona	Verificare la presenza di un corpo estraneo che blocca la ventola.	Rimuovere il corpo estraneo. Se il problema persiste, spegnere l'apparecchio e contattare un centro di assistenza autorizzato.
Gli alimenti non vengono essiccati	Troppi alimenti nell'apparecchio.	Ridurre la quantità di alimenti nei cassetti.
	Gli alimenti sono sovrapposti.	Disporre in modo uniforme gli alimenti nei cassetti.
Presenza di gocce d'acqua sullo sportello	Troppi alimenti nell'apparecchio.	Ridurre la quantità di alimenti nei cassetti.
	Gli alimenti contengono troppa acqua.	Ridurre la quantità di alimenti nei cassetti e aumentare il tempo di essiccazione.
Surriscaldamento o poco riscaldamento	Il sistema di controllo della temperatura non funziona correttamente.	Spegnere l'apparecchio e contattare un centro di assistenza autorizzato.
Gli alimenti non sono equamente disidratati	Lo spessore degli alimenti non è uniforme.	Disporre gli alimenti in modo più omogeneo.
	Troppi alimenti nell'apparecchio.	Ridurre la quantità di alimenti nei cassetti.
Rumore anomalo della ventola	La ventola tocca lo schermo di protezione frontale.	Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Tirare delicatamente in avanti lo schermo di protezione. Se il problema persiste, spegnere l'apparecchio e contattare un centro di assistenza autorizzato.

P Smaltimento dell'apparecchio

Il simbolo del bidone barrato riportato sul prodotto e sulla documentazione di accompagnamento indica che il prodotto medesimo è soggetto alla Direttiva 2012/19/UE che disciplina la raccolta, la gestione, il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).



Quando il prodotto raggiunge il termine della sua vita non deve pertanto essere smaltito come un normale rifiuto urbano misto ma deve essere assoggettato a raccolta differenziata presso centri di raccolta autorizzati.

Lo smaltimento responsabile dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce a favorire il riutilizzo ed il riciclaggio sostenibile delle risorse materiali, nonché ad evitare possibili danni all'ambiente ed alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti.

Le amministrazioni comunali organizzano specifici centri per la raccolta differenziata dei RAEE. Per informazioni più dettagliate in merito ai sistemi di ritiro e di raccolta dei RAEE è possibile rivolgersi alla propria amministrazione comunale o al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici locale.

Inoltre, all'atto dell'acquisto di una apparecchiatura nuova equivalente destinata ad un nucleo domestico sarà suo diritto conferire gratuitamente, in ragione di uno contro uno, l'apparecchiatura usata al distributore che provvederà allo smaltimento della stessa a norma di legge.

Gli acquirenti professionali sono invitati a contattare il proprio fornitore per verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.

Q Possibili inconvenienti

- Nel caso si verificasse un problema di funzionamento rivolgersi presso un rivenditore autorizzato o contattare il servizio assistenza (supporto tecnico).

R Condizioni di garanzia convenzionale

La presente Garanzia non pregiudica i diritti dell'acquirente stabiliti con D. Lgs. 02/022002, n. 24. Con la presente Garanzia, il produttore offre all'Acquirente che si rivolge direttamente ad un Punto Vendita il ripristino della conformità tecnica dell'apparecchio in modo rapido, sicuro e qualitativamente ineccepibile.

La presente Garanzia è operativa indipendentemente dalla prova che il difetto derivi da vizi di fabbricazione presenti all'atto dell'acquisto dell'apparecchio, fatta eccezione per quanto previsto al punto "d" del presente testo.

a) Durata della garanzia: **24 mesi** dalla data di acquisto.

Trascorsi i primi 12 mesi di Garanzia, gli interventi in garanzia sull'apparecchio saranno gestiti dai Punti Vendita nei successivi 12 mesi di garanzia legale in stretta applicazione di quanto previsto dal D. Lgs. 02/022002, n. 24.

b) Validità della garanzia: In caso di richiesta di assistenza, la garanzia è valida solo se verrà esibito il certificato di garanzia unitamente ad un documento, valido agli effetti fiscali, che riporti gli estremi d'identificazione del rivenditore, del prodotto e la data in cui è stato effettuato l'acquisto.

c) Estensione della garanzia: La riparazione **NON** interrompe né modifica la durata della garanzia che decadrà alla sua scadenza legale.

d) Limiti della garanzia:

La garanzia non copre in nessun caso guasti derivanti da:

- negligenza, imperizia, imprudenza e trascuratezza nell'uso (inosservanza di quanto prescritto nel libretto delle "istruzioni d'uso");
- manutenzioni non previste nel libretto delle "istruzioni d'uso" o effettuate da personale non autorizzato;
- manomissioni o interventi per incrementare la potenza o l'efficacia del prodotto;
- errata installazione (alimentazione con voltaggio diverso da quello riportato sulla targhetta dati e sul presente libretto);
- uso improprio dell'apparecchio;
- danni dovuti a normale usura dei componenti, urti, cadute, danni di trasporto.
- la garanzia non comprende la riparazione / sostituzione di parti che sono soggette ad usura durante il normale utilizzo del prodotto (ganci, impastatori, lame, cinghie di trasmissione, connettori...).

e) Costi: Nei casi non coperti da garanzia il produttore si riserva il diritto di addebitare al Cliente le spese relative alla riparazione o sostituzione dell'apparecchio.

f) Responsabilità del produttore: Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel libretto delle "istruzioni d'uso" e concernenti specialmente le avvertenze in tema d'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Come contattare il supporto tecnico

• Tel. +39 031 722819

• Fax +39 031 722825

info@rgv.it

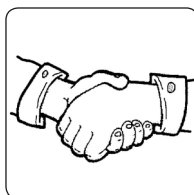
www.rgv.it

A Introduction

Dear **customer**,

Thank you for choosing our product and we are confident that this choice will meet your expectations in full.

Before using this equipment, please read carefully this "instruction manual" in order to optimize the functional characteristics and eliminate any problems that may arise from incorrect use.



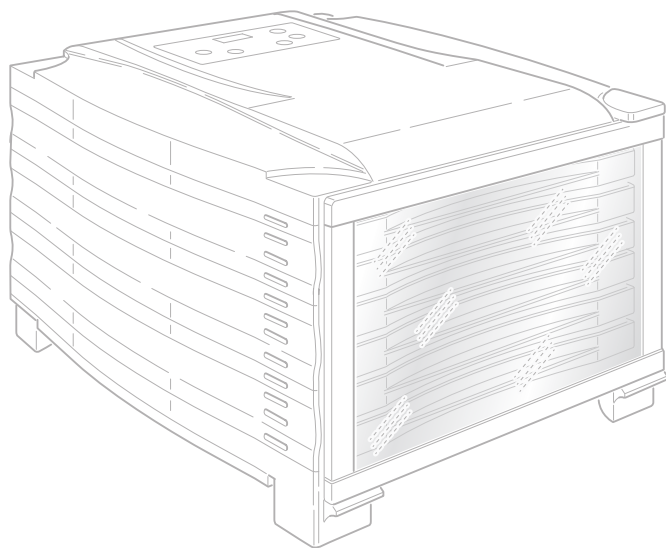
Index

A	Introduction.....	Page	23
B	Specifications	"	24
C	Safety information.....	"	25
D	Instruction for use	"	26
E	Important warnings.....	"	28
F	To reduce the risk of injury to persons.....	"	30
G	Package contents.....	"	31
H	Controls and components.....	"	32
I	Preliminary operations	"	33
J	Use	"	33
K	Functioning.....	"	34
L	Tips.....	"	36
M	Recommended drying times.....	"	36
N	Cleaning and Maintenance	"	39
O	Troubleshooting.....	"	40
P	Disposal of the appliance	"	41
Q	Possible problems	"	41
R	Conventional warranty conditions.....	"	42
S	Rating label	"	43

In order to improve the product and/or construction requirements, the manufacturer reserves the right to make changes in technology, design and dimensions without notice.

B Specifications

• Power supply:.....		220-240V~ 50Hz
• Power:	W	800
• External dimensions (l x p x h):.....	mm	472 x 362 x 290
• Net weight:.....	kg	7
• Gross weight: (approx.).....	kg	9
• Number of trays		6



FOOD DEHYDRATOR

Safety information

Meaning of warning signs in the booklet



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury (and in extreme cases death).



WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor injuries to personnel or damage to equipment. It also alerts the user on incorrect operating modes.



Safety warnings essential before use



Carefully read the instructions contained in this manual as they contain important information about safety, installation, operation and maintenance.

Keep this manual for future reference.



Read with attention this instruction before the use

1. Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
2. Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your appliance oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable.

If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or manufacturer.

D Instruction for use

To ensure safe operation:

- Before each use, verify the mechanical integrity of the device and of all its components.

The appliance body, the door and all the components may not have any splits or cracks.

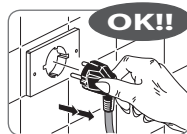
The protective sheath and the plug of the power cord should not be cracked or broken.

Upon the occurrence of the above, disconnect the plug from the wall socket and take the unit to the dealer for the necessary checks.

- The electrical safety of the device is ensured only if connected to an efficient **earthing system** in accordance with current safety standards. To verify this important requirement you need the help of a professionally qualified personnel.

The manufacturer can not be held responsible for damage caused by lack of earthing.

- For your safety, it is recommended to supply power through a differential switch (RCD) with a tripping current not exceeding 30 mA.
- Do not obstruct the cooling during operation.
- Never immerse the appliance, the power cord and plug in water or other liquids.
- Do not disconnect the electrical appliance by pulling the power cord.
- Do not use or store this appliance outdoors, in a wet environment or near water.



- Do not leave the power cord in the reach of children.
- Place the appliance on a horizontal supporting and firm plane whose surface is not sensitive (eg, lacquered furniture, tablecloths, etc..). Items such as caps, jars etc.. shall be placed on the apparatus.



Make sure that the unit is placed in a safe manner.



The appliance may be used by children over the age of 8 or persons with reduced physical, sensory and mental faculties, or who do not have experience or the necessary knowledge, provided that under supervision or after receiving instructions on safe use of the appliance and having understood the related hazards.



Cleaning and maintenance to be carried out by the user may not be carried out by children without the supervision of an adult.



An electric appliance is not a toy. Use and store it out of reach of children; children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.



During operation, the power outlet should be easily accessible in the event that it is necessary to disconnect the equipment.



Check that there are no nearby flammable materials (eg curtains, upholstery, etc.).



During use some parts of appliance becomes hot. To avoid possible burns, operate carefully so as not to touch the high temperature accessible parts of the appliance.



Risk of scalding!



Place the unit away from sinks and faucets.



The appliance **MUST** be checked and/or repaired at an authorized dealer.

Any repairs carried out on the device by unauthorized personnel will void the warranty automatically.



This appliance may only be used for the purpose for which it was specifically designed, that is to dry foods.

Any other use is considered improper and therefore dangerous.

The manufacturer can not be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

E Important warnings



To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. If the supply cord is damaged, it must be replaced.
2. Do not store or use this appliance outdoors.
3. Do not use this appliance near water, in a wet basement or near a swimming pool.
4. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the appliance.
5. The contents of feeding bottles baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
6. **Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on unlevel ground.**
7. **Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.**

- Always disconnect the plug from the socket before cleaning the appliance.
- The packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..). Must not be left within reach of children as they are potential sources of danger.
- Before connecting the appliance, make sure that the data on the plate correspond to those of the electricity distribution network. The plate is located on the bottom of the unit body.
- In case of incompatibility between the socket and power cable plug, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional who will also have to make sure that the section of the cord is suitable for the power absorbed by the appliance.
We do not recommend the use of adapters, multiple sockets and/or extensions.
When their use is absolutely necessary, you must use only simple or multiple adapters and extensions that comply with current safety standards, taking care not to exceed the range limit.
- The use of an electrical appliance requires the observance of some fundamental rules.
In particular:
 - do not touch or use the appliance with wet or damp hands or bare feet;
 - do not pull the power cord or the appliance itself to remove the plug from the socket;
 - do not allow the appliance to be used by children or unfit persons without supervision.
- In case of failure and/or malfunction, turn it off and do not tamper with it.
For repairs only contact an authorized dealer.
Failure to comply with the above may compromise the safety of the device.
- It is recommended to make harmless those parts which may constitute a danger, especially for children who could use an abandoned appliance for their games.

- **The installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Improper installation may cause damage to people, animals or property in respect of which the manufacturer can not be held responsible.**
- To avoid dangerous overheating it is recommended to unroll the power cord for its entire length and use the device as recommended in the paragraph "Instructions for Use".
- DO NOT allow it to be unnecessarily connected to the power. Disconnect the plug from the outlet when the appliance it's not used.

F **To Reduce the risk of injury to persons**

GROUNDING INSTALLATION

- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



Electric Shock Hazard. Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded. Do not disassemble this appliance.

- Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.
- Do not leave the power cord in the reach of children.



Make sure that the power cord is not laying on the floor in order to prevent someone from inadvertently overturning and pulling the unit.

Should there be problems with the appliance, contact an authorised service centres.

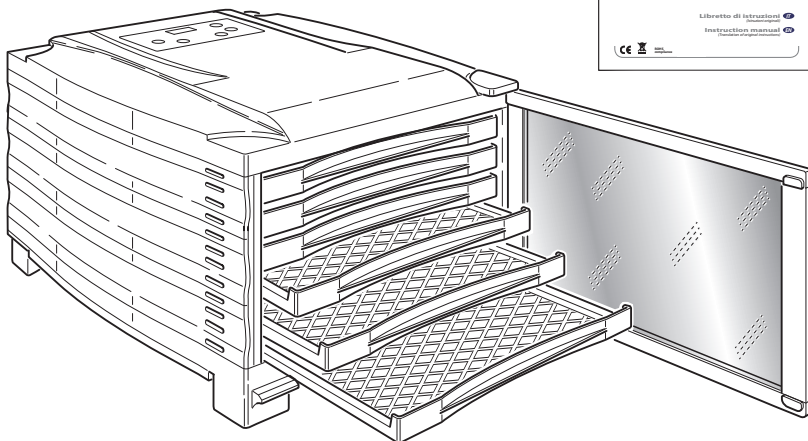
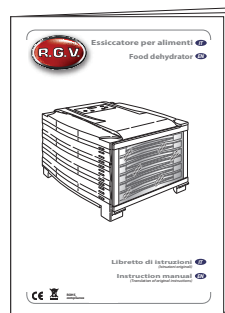
Avoid repairing the appliance on your own.

Any repairs carried out on the device by unauthorised personnel will automatically invalidate the warranty, even if it has not reached the expiry date.

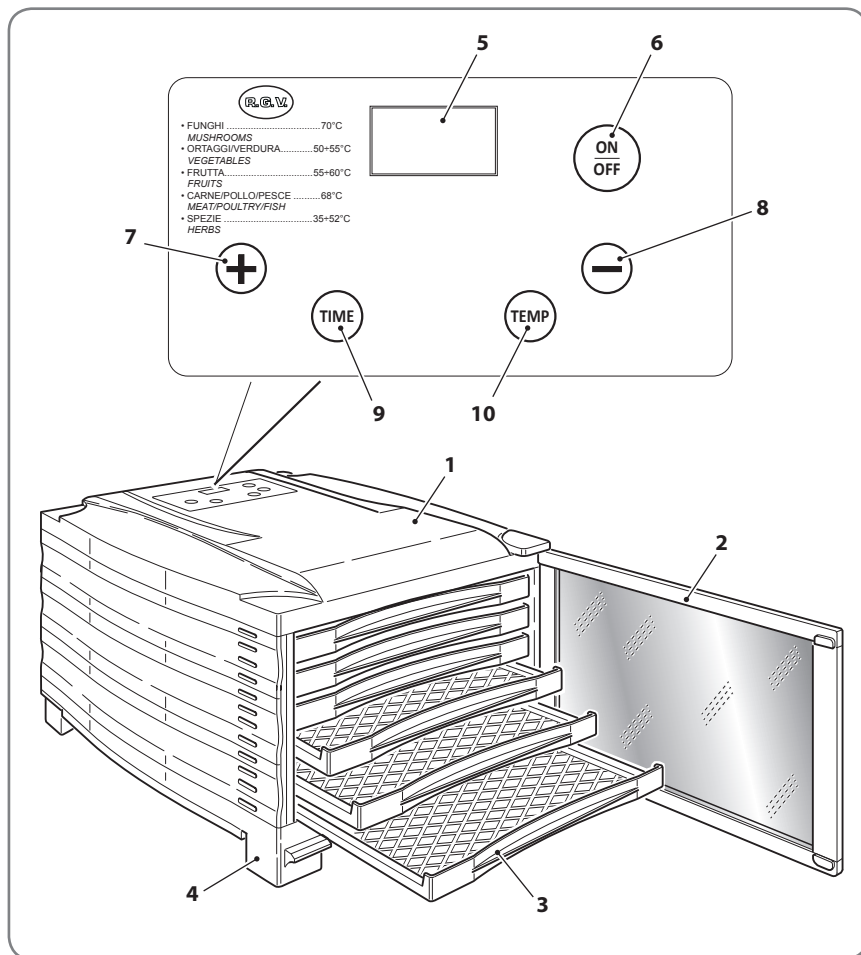


Package contents

- 1 Appliance
- N. 1 Instruction manual
- 6 Trays



H Controls and components



- 1) Unit body
- 2) Door
- 3) Trays
- 4) Support feet

Controls

- 5) Display
- 6) ON/OFF button
- 7) + button
- 8) - button
- 9) TIME button
- 10) TEMP button

I Preliminary operations

- Remove all packaging components and any labels and dispose of them according to their nature.
- Clean the unit's body with a damp cloth in order to remove dust.
- Place the appliance on a stable, horizontal surface which is not sensitive to high temperatures.
- Fully unwind the power cord).
- Connect the power plug to the appliance's socket.
- Connect the power plug to the wall outlet making sure that the mains voltage corresponds to that indicated on the rating plate.
- Start the appliance by pressing the **ON/OFF** button (6).
- When the appliance is turned on for the first time, it may give off a slight smell. This is quite normal. Before using the appliance for the first time, let it warm up for 30 minutes appropriately ventilating the room.

J Use

GENERAL INFORMATION

The food or vegetables to be dried should be ripe, fresh, healthy and clean.

Dried foods keep their flavour and nutritional value, and they do not lose their mineral content.

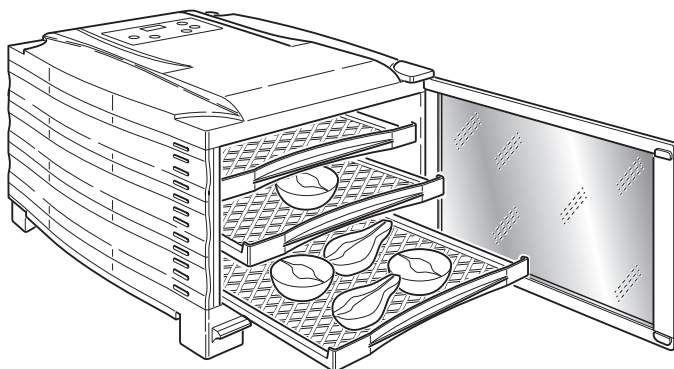
Once dried, the food can be stored easily and can last for many years.

When drying fruit, always remove the core, stalk and stone (except for cherries). Immersing the fruit in lemon juice before the drying process prevents it from turning brown.

TRAY POSITIONING

The 6 trays provided can all be used at the same time.

If the size of the fruit is such that the trays cannot properly be inserted, use a few less so as to increase the distance between them.



K Functioning

- Cut the foods into thin pieces of even size and thickness.
- Evenly spread the foods to be dried on each tray (3).



In order to ensure adequate air circulation, the foods should not touch each other.

- Close the door (2).
- Press the **ON/OFF** button (6) for 3 seconds; the appliance will turn on.
- Press the **TEMP** button (10); the display (5) will start blinking.
- Set the desired temperature by pressing the "+" and "-" buttons. The temperature settable is between 35°C and 78°C.
- To quickly change the temperature, hold down the "+" or "-" button.
- The set temperature can be changed at any time.
- Press the **TIME** button (9) to set the drying cycle time (from 30 minutes to MAX 24 hours with 30 minutes steps); the display will start blinking.
- Set the desired time by pressing the "+" and "-" buttons. To quickly change the time, hold down the "+" or "-" button.
- The time shown on the display (5) will start counting down.
- The appliance will automatically turn off when the set time has run out. If drying is complete, remove the foods from the trays; if they need further drying, reset the desired time as described above.
- The cycle time can be changed at any time by pressing the "+" or "-" buttons.
- To interrupt the drying cycle, press the **ON/OFF** (6) button.



The trays and the inside of the appliance heat up during operation; use a pot holder or oven glove.

FOODS THAT CAN BE DRIED

FRUIT:

Apples, pears, bananas, persimmons, figs, plums, peaches, kiwis, grapes, pineapples, oranges, etc.

VEGETABLES:

Tomatoes, aubergines, sweet peppers, hot peppers, courgettes, beans, celery, spinach, carrots, onions, pumpkins, etc.

MUSHROOMS:

Boletus, honey, chanterelle, etc.

MEAT AND FISH:

Horse, beef, pork, whitefish (also called lavaret), lake shad, "missoltini" [a traditional Lake Como dish made of dried shad fish], etc.

PASTA:

All fresh pasta types.

HERBS:

Rosemary, basil, parsley, thyme, sage, mint, chive, tutsan, etc.

FLOWERS:

Camomile, rose, orange blossom, saffron, etc.

... AND ANYTHING ELSE YOU CAN THINK OF:

Poultry, salt paste, sugar paste, meringue, decorations, etc.

FOOD PREPARATION

- It is absolutely important to correctly prepare the foods in order to achieve an optimal result in the shortest possible time.
- To achieve the best results, use only high-quality foods.
- Most foods can be dried at a temperature of approximately 55°C, but meat, poultry and fish require higher temperatures to correctly dry them in order to avert the risks that may arise from the presence of pathogenic agents, such as salmonella.
- To correctly treat these foods, **set a temperature of at least 68°C** or alternatively pre-heat meat to at least 68°C before proceeding with drying it.
Fish must be steam cooked at a temperature of at least 93°C until done and then dried at a temperature of at least 68°C.
- Evenly cut and/or slice the foods. The thickness of the slices must be between 6 and 20 mm. Meats must not be sliced thicker than 5 mm.
- Meat, fish and poultry must be absolutely lean and fresh.
- Remove as much fat as possible from the meats before drying them. It is advisable to place an absorbent paper towel underneath meat or fish to absorb any fats that drip out during the drying process.
- To prevent fruit from turning brown after being sliced, immerse it in lemon or pineapple juice for 2-3 minutes and then put it on the trays. Alternatively, immerse it in an ascorbic acid solution (diluted according to the instructions of the manufacturer) for 2-3 minutes before putting it on the trays.
- Before drying fruit such as peaches, grapes, whortleberries, etc. immerse them in boiling water to remove the wax. This will allow faster drying.
- Do not use bruised or marked foods. Foods that are not "good" may ruin the entire dried batch.

L Tips

- Do not put the foods on top of each other. Make sure that they are spread out on the tray and do not touch each other. Otherwise, the drying time is considerably longer and the quality might not be optimal.
- Put similar foods on the trays, for example, do not dry fruit and meat together.
- Check that the foods are completely "dry" (dried) before removing them from the trays. In case of doubt, cut one piece in half and check that also the inner part is completely "dry".
- Label the containers in which the dried food will be preserved.
- Correct preservation helps maintain the quality of the food. Drying allows preserving the food for a longer time provided they are stored in a cool, dark and dry place. The ideal storage temperature is 16°C or lower.
- Put the dried foods in freezer bags before putting them in metal or glass containers. Remove as much air as possible before sealing them; vacuum sealing is the best way to preserve dried foods.
- The drying process reduces the size and weight of the foods by 25-50%, so do not cut them into too small pieces.

HOW TO STORE THE DRIED FOODS

Before storing the dried foods, check that they have completely dried and cooled down, which is essential for good storage.

It is also very important to prevent the dried foods from absorbing moisture during storage. Glass storage containers or plastic bags must be hermetically sealed. The best solution would be to use a vacuum packing machine to seal plastic bags with dried foods.

M Recommended drying times

USEFUL INFORMATION

THICKNESS:

The thinner the slice the less time it takes for it to dry.

WATERINESS:

The more water in the food the more time it takes for it to dry.

HUMIDITY:

The higher the humidity in the air the more time it takes for the food to dry.


TEMPERATURE:


The higher the drying temperature the less time it takes for the food to dry.

The values listed below are just indicative.

Food	Preparation	Indicative quantity	Drying time (in hours)	Indicative temperature
VEGETABLES				
Vegetables for soup	Cut them into thin slices (carrots ,celery, leek, kohlrabi, cabbage), blanche.	300 g	6÷7	50÷55°C
Zucchini	Do not peel, cut into slices (~ 8 mm).	400 g	8	50÷55°C
Beans	Boil whole beans (until tender).	400 g	6÷7	50÷55°C
Peas	Shell, blanche briefly.	400 g	10	50÷55°C
Cucumber	Do not peel; cut into slices (~ 1 cm).	400 g	8	50÷55°C
Carrots	Peel and cut into slices (~ 8 mm).	400 g	7	50÷55°C
Leeks	Halve downwards, cut into 6-8 cm long segments, blanche.	500 g	8	50÷55°C
Chillies/ green pepper	Cut in strips (~ 8 mm).	400 g	9	50÷55°C
Celery	Remove outer parts, cut into slices (~8 mm) and blanche.	400 g	7	50÷55°C
Tomatoes	Cut into slices (~ 6 mm) or halve.	400 g	10	50÷55°C
	Place cut face upwards.	300 g	8÷9	50÷55°C
Mushrooms	Clean thoroughly (leave smaller mushrooms whole, cut bigger ones into strips).	-	3÷4	70°C
Basil, Savoury, Dill, Tarragon, Parsley, Rosemary, Sage, Chives	Dry whole or cut (rinse first, place on absorbents surface and let dry).	-	1.5÷2.5	35÷52°C

Food	Preparation	Indicative quantity	Drying time (in hours)	Indicative temperature
FRUITS				
Pineapple	Peel, cut into slices (~ 8 mm).	500 g	12÷13	55÷60°C
Apples	Thick pieces (~ 15mm) Cut into slices (~ 8mm).	600 g	6÷7	55÷60°C
Apricots	Halve (place cut face upwards).	500 g	11÷13	55÷60°C
Bananas	Peel, halve or quarter.	600 g	9÷13	55÷60°C
Pears	Whole fruit, (but boil until tender before drying).	800 g	25	55÷60°C
	Halve (place cut face upwards).	600 g	16	55÷60°C
	Cut into slices (~ 8 mm).	500 g	7	55÷60°C
Strawberries	Halve.	250 g	10÷16	55÷60°C
	Leave whole.	500 g		
Cherries	Whole.	500 g	11÷13	55÷60°C
Grapes	Halve, place cut face upwards.	500 g	13	55÷60°C
Plums	Halve, place cut face upwards.	500 g	11÷13	55÷60°C
Meat/ Poultry/ Fish	See page 35.	500 g	5÷10	68°C

 *The time it takes to completely dry the food depends on its size, moisture and water content.*

 *Drying many foods at the same time may increase the time needed.*

DOUGH RISING

Operate as follows:

1. Remove the trays or position a low-edged bowl containing little water on the bottom of the dehydrator.
2. Place one of the trays directly on the bowl.
3. Pre-heat the dehydrator to 46°C.
4. Put the dough to let rise on the tray and cover it with a cloth to prevent it from drying out.
5. Leave the dough to rise (approximate time: from 30 minutes to 1 hour depending on the recipe).
6. Remove the dough from the dehydrator and continue following the recipe.

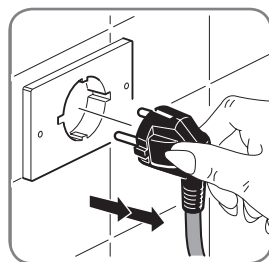
DRIED FOOD CONSUMPTION

- Put dried fruit and vegetables in lukewarm water (completely covering them) and leave them to soak overnight.
To prepare soups or sauces, you can add vegetables or herbs without first soaking them.
- Dried products, such as fruit, vegetables and herbs, can be used in various ways in food preparation.
- For more details, refer to the information provided in cookery books.

N Cleaning and Maintenance



Before carrying out the cleaning operations, press the ON/OFF button, always unplug the appliance from the power socket and wait about 10 minutes for the hot parts to cool down.



- To clean the body of the appliance use a damp cloth and avoid the use of abrasive materials or detergents.
Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Clean the inside of the appliance and the trays with a damp cloth and a mild detergent for dishes if necessary to remove any food residue. Rinse and dry thoroughly before using again.



To avoid possible illness, do not reuse bags after removing dried foods.



Do not wash trays (3) in dishwasher.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance does not start	The plug is not correctly inserted in the power socket.	Insert the plug into the socket.
	The ON/OFF button has not been pressed for 3 seconds.	Hold down the ON/OFF button for 3 seconds.
The fan works but does not generate heat	The heater is malfunctioning.	Turn off the appliance and contact an authorised service centre.
The heater works, but not the fan	Check if a foreign body is blocking the fan.	Remove the foreign body. If the problem persists, turn off the appliance and contact an authorised service centre.
The foods are not dried	Too many foods in the appliance.	Reduce the amount of food on the trays.
	The foods are on top of each other.	Evenly spread out the foods on the trays.
Drops of water on the door	Too many foods in the appliance.	Reduce the amount of food on the trays.
	The foods contain too much water.	Reduce the amount of food on the trays and increase the drying temperature.
Overheating or underheating	The temperature control system is not working properly.	Turn off the appliance and contact an authorised service centre.
The foods are not evenly dried	The food thickness is uneven.	Arrange the foods more evenly.
	Too many foods in the appliance.	Reduce the amount of food on the trays.
Funny fan noise	The fan is touching the front protection screen.	Turn off the appliance and unplug it from the power socket. Gently pull the protection screen forward. If the problem persists, turn off the appliance and contact an authorised service centre.

P Disposal of the appliance

The crossed-out wheeled bin symbol placed on the product and on the accompanying documentation indicates that the product itself is subject to Directive 2012/19/EU which regulates the collection, the management, the processing and the disposal of electrical and electronic equipment waste (WEEE).



When the product reaches the end of its lifetime must therefore not be disposed of as a common mixed urban waste but it must be subject to sorted collection at authorized collection centers.

Responsible disposal of electrical and electronic equipment waste helps to ease the material resources sustainable recycling and reuse, as well as to avoid possible damages to the environment and to human health caused by uncontrolled waste disposal.

The municipalities organize sorted collection centers specialized for WEEE. For more detailed information regarding the WEEE collection and pick-up systems, it is possible to refer to your own municipality or to the local household waste disposal service.

Moreover, at the time of purchase of a new equivalent equipment intended to be used in a household environment, the customer has the right to freely lend, at the rate of one on one, the used equipment to the distributor which will provide for its disposal as required by law.

Professional purchasers are exhorted to contact their own supplier to check the terms and conditions of the purchase contract.

Q Possible problems

- In case there is a malfunction contact an authorized dealer or contact the service (technical support).

Conventional warranty conditions

This Warranty does not affect your statutory rights under D. Lgs. 02/022002, n. 24. With this guarantee, the manufacturer suggests the Purchaser to address directly a Point of Sale which to comply with the restoration in a fast, safe and unquestionable quality. This Warranty is effective regardless of the evidence that the defect - resulting from manufacturing defects present at the time of purchase of the device, except as provided in paragraph "d" of this text.

a) Warranty duration: 24 months from date of purchase.

After the first 12 months of warranty, the warranty on the unit will be managed by the Stores within 12 months of legal guarantee in strict application of the provisions of Legislative Decree 02/022002, n. 24.

b) The warranty is effective: In case of a request for assistance, the warranty is valid only if you show the warranty certificate together with a document, valid receipt, showing the identification details of the seller, the product and the date on which the purchase was made.

c) Warranty extension: Repair DOES NOT stop nor change the duration of the warranty which will expire on its legal deadline.

d) Limitations of Warranty:

The warranty does not cover any damage resulting from:

- negligence, incompetence, recklessness and carelessness in use (failure to comply with the rules in this manual);
- maintenance not covered in this booklet or performed by unauthorized personnel;
- tampering or interventions to increase the power or efficacy of the product;
- incorrect installation (power supply with a voltage other than that listed on the nameplate and in this booklet);
- improper use of the appliance;
- damage due to normal wear and tear of the components, impacts, falls, transport damage.
- the guarantee does not cover the repair / replacement of parts subject to wear during normal use of the product (hooks, kneading, blades, belts, connectors ...).

e) Costs: In cases not covered by the warranty, the manufacturer reserves the right to charge the customer the cost of repair or replacement of the appliance.

f) Manufacturer's responsibility: The manufacturer is not liable for any damage that may directly or indirectly affect persons, property or pets as a consequence of failure to comply with all the requirements set out in this "Instructions for Use" booklet and concerning especially the warnings regarding installation, use and maintenance.

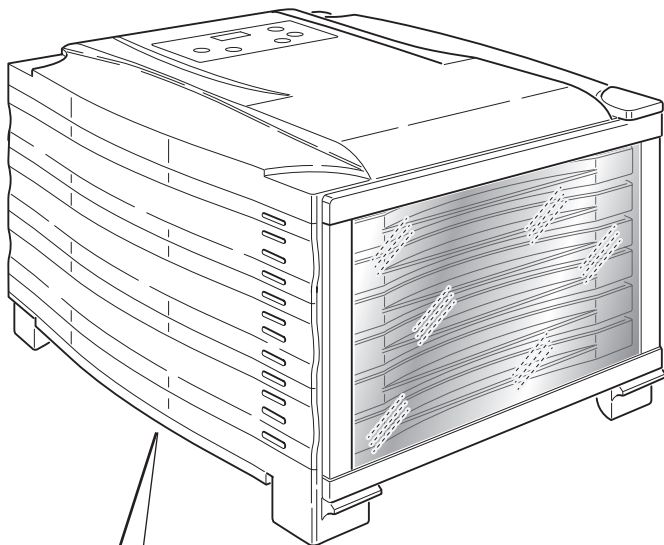
How to contact technical support


- Tel. +39 031 722819
- Fax +39 031 722825
- info@rgv.it
- www.rgv.it

S Targa dati

S Rating label

FOOD DEHYDRATOR




.....
.....
.....
.....

Timbro e Firma del rivenditore:
Stamp and Signature of the dealer:

Compilare i campi sottostanti per la validità della Garanzia
Complete the fields below for the validity of the Warranty

Modello <i>Model</i>	DIGITAL DRIED - Art. Code: 110831	
Cognome <i>Surname</i>	<input type="text"/>	
Nome <i>Name</i>	<input type="text"/>	
Via <i>Street</i>	<input type="text"/>	n° <i>n°</i> <input type="text"/>
Città <i>City</i>	<input type="text"/>	
Nazione <i>Country</i>	<input type="text"/>	



Fabbricato da / Manufactured by:

R.G.V. srl

Via Giovanni XXIII, 11
22072 Cermenate (CO) - Italia

Tel. +39 031 722819

fax +39 031 722825

e-mail: info@rgv.it

www.rgv.it

Ed.: 10/2018

Made in P.R.C.