

MANUAL DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

DEHIDRATOR DE ALIMENTE

- ✓ pentru uscarea legumelor, fructelor de pădure, fructelor, florilor, ierburilor
- ✓ Capacitatea de a regla ușor temperatura și ventilatorul oferă condițiile de temperatură necesare pentru uscarea diferitelor produse.

Dehidrator de alimente



IMPORTATOR :
GOLDEN FISH SRL
(service@micul-fermier.ro)
FABRICAT IN PRC



GF-2193

- Capacitate 15L
- Numar tavi 12
- Putere 0,8kW
- Nivel de zgomot 50dB
- Dimensiuni 37,2x27,5x32,5cm
- Masa neta 13kg
- Masa bruta 14kg



GF-2194

- Capacitate 45L
- Numar tavi 6 tavi
- Putere 0,5kW
- Nivel de zgomot 50dB
- Dimensiuni 33x31,5x46cm
- Masa neta neta 6,3kg
- Masa neta bruta 7,3kg

CITIȚI CU ATENȚIE PREZENTELE INSTRUCȚIUNI DE FUNCȚIONARE ÎNAINTE DE PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE A PRODUSULUI ȘI RESPECTATI OBLIGATORIU INSTRUCȚIUNILE DE SIGURANȚĂ! NERESPECTAREA INDICAȚIILOR DIN PREZENTUL MANUAL SCUTEȘTE PRODUCĂTORUL DE ORICE RĂSPUNDERE ȘI DUCE LA PIERDEREA GARANȚIEI! PĂSTRAȚI ACEST MANUAL PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE.

RO

CUPRINS :

1.INFORMAȚII GENERALE	4
1.1.DESCRIERE MANUAL	4
1.2.UTILIZAREA ȘI SCOPUL MANUALULUI	4
1.3.SIMBOLOGIA UTILIZATĂ	4
2.INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	5
2.1.PRECAUȚII GENERALE	5
2.2.SECURITATE PERSONALĂ	5
2.2.RISCURI REZIDUALE	5
2.4.INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ELECTRICĂ	6
2.5.INSTRUCȚIUNI DE PRIM AJUTOR	7
3.DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI	8
3.1.DESCRIEREA PRODUSULUI GF-2193	8
3.1.DESCRIEREA PRODUSULUI GF-2194	9
3.2.SPECIFICAȚII TEHNICE GF-2193; GF-2194	11
4.INSTRUCȚIUNI DE OPERARE	10
4.1.PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE SI OPERAREA	12
4.2.CURAȚAREA APARATULUI	15
4.3.ÎNȚREȚINEREA APARATULUI	15
5.DEPOZITAREA ȘI ELIMINAREA	14
5.1. DEPOZITAREA	16
5.2. GARANȚIE / ELIMINAREA APARATULUI	16
6.PROBLEME ȘI REMEDII	17
7.DECLARAȚIE DE CONFORMITATE	18
8.CERTIFICAT DE GARANȚIE	19

În numele echipei noastre, vă mulțumim pentru încrederea pe care ne-ați acordat-o prin cumpărarea acestui produs și vă asigurăm de întreaga noastră colaborare. Echipa noastră vă stă la dispoziție pentru orice problemă tehnică sau comercială:

*GOLDEN FISH SRL, Șoseaua de centură nr.6, Platforma betonată D.1.1, pav. administrativ, biroul nr.12, etaj 1, Cod postal 077175, sat Ștefăneștii de Jos, comuna Ștefăneștii de Jos, Judetul Ilfov, Romania
tel: +40 751 098 855; email: service@micul-fermier.ro*

Stimate client,

Firma GOLDEN FISH SRL este constant preocupată de creșterea calității produselor și serviciilor, precum și de largirea și diversificarea portofoliului de produse disponibile, pentru a vă oferi deplină satisfacție.

GOLDEN FISH SRL face eforturi permanente pentru a păstra acuratețea informațiilor din acest manual. Uneori produsele pot avea culori sau nuanțe diferite ce sunt modificate de către producător fără preaviz. Imaginile furnizate au caracter informativ și pot conține unele diferențe în funcție de configurația constructivă a produsului comercializat.

Vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual înainte primei utilizări și ulterior păstrați-l cu atenție, într-un loc accesibil pentru orice consultare viitoare. Acest manual este compatibil cu produsul:

“Dehidrator de alimente GF-2193; GF2194”

În numele întregii noastre echipe, vă mulțumim pentru încrederea pe care ne-ați acordat-o prin cumpărarea acestui produs și vă asigurăm de întreaga noastră colaborare. Suntem siguri că acest produs nou, modern, functional și practic, fabricat din materiale de cea mai bună calitate, vă va satisface exigențele în cel mai bun mod cu putință. Pentru a obține cele mai bune rezultate este important să citiți în întregime instrucțiunile din acest manual.

Manualul de utilizare este parte integrantă a acestui produs. Acesta include instrucțiuni importante despre siguranță, utilizare și eliminare. Înainte de a începe să folosiți aparatul, citiți cu atenție toate instrucțiunile privind operarea și siguranța.

Producătorul nu este răspunzător de orice pagube produse persoanelor sau proprietăților cauzate de instalarea și utilizarea incorectă a produsului.

*GOLDEN FISH SRL - Șoseaua de centură nr.6, Platforma betonată D.1.1, pav. administrativ, biroul nr.12, etaj 1, Cod postal 077175, sat Ștefăneștii de Jos, comuna Ștefăneștii de Jos, Judetul Ilfov, Romania Tel: +40 751 098 855; +40 746 533 474
email: service@micul-fermier.ro ; contact@micul-fermier.ro*

01

**INFORMAȚII**

În cazul unor informații particulare.

INFORMAȚII GENERALE**1.1. Descriere manual**

Prezentul manual a fost redactat pe baza documentelor originale realizate de către producător și a fost destinat pentru comercializare pe piața locală. În acest document se regăsesc integral toate indicațiile originale provenite de la producător.

Manualul reflectă stadiul actual al produsului comercializat și nu poate să fie considerat inadecvat în cazul în care urmează altele noi versiuni ce vor fi supuse unor actualizări ulterioare.

Producătorul își rezervă dreptul de a face acest lucru prin actualizarea manualelor de utilizare și întreținere fără obligația de a actualiza manualele produselor deja comercializate decât în cazuri excepționale. Dacă aveți îndoieli sau nu înțelegeți pe deplin datele prezentate în acest manual, contactați centrul de service zonal, distribuitorul autorizat sau direct adresați o cerere către producător. Se specifică faptul că producătorul intenționează să continue optimizarea produsului dvs.

1.2. Utilizarea și scopul manualului

Protejați-vă pe dumneavoastră și pe ceilalți de rănire prin utilizarea corectă a produsului - citiți manualul înaintea primei utilizări și urmați toate măsurile de siguranță. Scopul acestui manual este de a vă aduce la cunoștință modalitatea eficientă de utilizare și întreținere în condiții de siguranță pentru o utilizare de durată a produsului achiziționat. Păstrați cu atenție manualul într-un loc accesibil pentru orice consultare viitoare. În caz de pierdere sau deteriorare solicitați o copie de la distribuitorul dvs. sau direct la producător.

1.3. Simbologia utilizată

Pe parcursul manualului veți regăsi următoarele modalități de atenționare:

**ATENȚIE**

În cazul în care trebuie să acordați maximă atenție indicațiilor prezentate pentru a evita situații care pot deteriora produsul sau alte utilaje sau pot avea consecințe asupra mediului înconjurător.

	NOTĂ/OBSERVAȚIE
	Utilizarea neadecvată poate conduce la pierderea garanției producătorului.
	ATENȚIE
	Atenționare pentru situații cu potențial pericol
	PERICOL GENERAL
	Atenție pericol generic urmat de explicația tipului de pericol.
	PERICOL ELECTRIC
	Semnalizează prezența tensiunii electrice sau a unor echipamente care utilizează tensiunea electrică.
	INTERVENȚIE MECANICĂ
	Atenționare pentru intervenții necesare asupra elementelor mecanice.
	INTERVENȚIE ELECTRICĂ
	Atenționare pentru intervenții necesare asupra elementelor electrice.
	CLASA DE FABRICAȚIE II
	Necesită dublă izolație electrică.
	ÎMPĂMÂNTARE
	Necesită legătura de împământare.
	PRIM AJUTOR
	Instrucțiuni de prim ajutor în caz de accident.
	PERICOL
	În cazul în care există un pericol cu consecințe grave ce pot cauza leziuni utilizatorului sau altor persoane.

RO

GOLDEN FISH SRL Șoseaua de centură nr.6, Platforma betonată D.1.1, pav. administrativ, biroul nr.12, etaj 1, Cod postal 077175, sat Ștefăneștii de Jos, comuna Ștefăneștii de Jos, Județul Ilfov, Romania Tel: +40 751 098 855; +40 746 533 474 email: service@micul-fermier.ro ; contact@micul-fermier.ro

02

INSTRUCIUNI DE SIGURANȚĂ**2.1. Precauții generale**

Citiți cu atenție prezentul document pentru a vă informa privind tipurile de lucrări permise și limitările produsului precum și riscurile potențiale specifice legate de aceasta.

Dehidrator de alimente GF-2193;GF2194

Verificați cablul de alimentare înainte de fiecare utilizare. Dacă este deteriorat sau cu izolarea întreruptă nu utilizați aparatul.

Pentru a evita accidentele asigurați-vă ca butonul de pornire este pe poziția "OFF" înainte de a-l cupla la rețeaua electrică.

Înainte de orice intervenție asupra aparatului de reparație sau întreținere decuplați-l de la rețea

Nu lasați aparatul la îndemana copiilor.

Producătorul nu își asumă răspunderea în cazul în care nu respectați indicațiile de utilizare din acest manual.

Nu decuplați stecherul prin tragerea cablului ci trageți ușor de stecher atunci când decuplați aparatul de la rețea.

Amplasați dehidratorul pe o suprafață stabilă și plană. Nu mutați dehidratorul cu stecherul cuplat în priză.

Nu operați dehidratorul afară în spații deschise sau lângă substanțe inflamabile. Dehidratorul este proiectat pentru funcționarea în spații interioare.

Utilizați-l în spații închise ferite de ploaie de exemplu în garaje sau anexe gospodărești.

Nu blocați usa aparatului sau fantele de ventilație din spate. Amplasați dehidratorul la o distanță de min. 15cm de pereți pentru a asigura ventilația corespunzătoare a aparatului

Nu amplasați dehidratorul pe suprafețe combustibile (ex. covoare, mochetă). Curățați componentele dehidratorului înainte de a-l porni. Consultați capitolul despre curățare și întreținere

Pentru a preveni electrocutările evitați contactul aparatului cu apa, uleiuri sau alte lichide. Nu operați dehidratorul cu mâinile ude sau desculți. Nu folosiți dehidratorul lângă surse de apă.

Înainte de conectarea la priză asigurați-vă ca dehidratorul este complet uscat și nu prezintă urme de apă sau alte lichide.

**INFORMAȚII**

Înlocuiți imediat componentele deteriorate sau defecte. Folosiți pentru aceasta doar piese de schimb originale. Orice reparație neautorizată cu piese neadecvate conduce la pierderea garanției.

Nu folosiți dehidratorul lângă surse de căldură, sobe sau cuptoare și nu lăsați cablul de alimentare să vină în contact cu suprafețe fierbinți.

2.2. Securitate personală

Rămâneți concentrați, mențineți atenția la ce faceți și fiți precaut atunci când manevrați **Dehidratorul de alimente GF-2193; GF-2194**

**ATENȚIE**

Suprafața dehidratorului devine fierbinte în timpul utilizării! Mențineți-vă concentrați pentru a evita arsurile sau rănilor. Nu atingeți partile interioare după oprire, ci doar atunci când s-a răcit complet. Nu lăsați aparatul la îndemana copiilor. Utilizați masnui de protecție.

Muchiile aparatului sunt ascuțite și pot provoca zgărieturi.

Nu utilizați carpe abrazive sau cutite pentru a curăța geamul usii.

Utilizați senzorul de temperatură recomandat pentru dehidratorul din manual.

Acest produs este destinat utilizării casnice și nu este proiectat pentru utilizarea la scară industrială.

**ATENȚIE**

Nu folosiți acest aparat dacă sunteți sub influența drogurilor, alcoolului sau medicamentelor. Un moment de neatenție în timpul funcționării sculelor electrice poate duce la vătămări corporale grave.

RO

02

**PERICOL**

Se interzice utilizarea aparatului de către copii sau persoane cu dizabilități locomotorii, cu capacități psihiatrice, senzoriale sau mintale limitate sau de persoane nefamiliarizate cu instrucțiunile din prezentul manual

**PERICOL**

Lucrați cu atenție - dacă vă este distrasă atenția puteți pierde controlul, și astfel se produc accidente. Nu depozitați produsul la îndemâna copiilor sau a persoanelor neinstruite.

**PERICOL**

Când folosiți aparatul nu vă întindeți dincolo de poziția normală. Poziția corpului și un echilibrul adecvat permit un control mai bun al aparatului în situații neașteptate.

**PERICOL**

Nu folosiți dehidratorul dacă întrerupătorul său nu funcționează. Un instrument care nu poate fi controlat este periculos și trebuie reparat imediat. Nu utilizați sub nici o formă aparatul când cablul de alimentare este deteriorat există pericol de electrocutare. Apelați la un electrician calificat pentru înlocuirea cablului de alimentare deteriorat sau defect.

NU efectuați operații de întreținere în timpul funcționării sau cu aparatul cuplat la rețea. Pe măsură ce vă obișnuiți cu utilizarea produselor

NU tratați superficial respectarea strictă a regulilor de siguranță indicate în acest manual.

2.3. Riscuri reziduale

Chiar dacă utilizați acest aparat în conformitate cu instrucțiunile prezentate în acest manual, anumite riscuri reziduale nu pot fi excluse.

Pot apărea următoarele riscuri reziduale:

- Exista riscul producerii arsurilor iar pentru a preveni acest lucru se recomanda utilizarea manusilor de protecție în timpul utilizării aparatului.

2.4. Instrucțiuni de siguranță electrică

Rămâneți alert și fiți precaut atunci când manevrați partea electrică. Nu trageți de cablul de alimentare!

Nu mutați aparatul când este conectat la priză

Scoateți întotdeauna stecherul din priză atunci când lasați aparatul nesupravegheat sau când efectuați lucrări de întreținere sau reglaj.

**PERICOL ELECTRIC**

Nu expuneți scula electrică la apă sau ploaie.

Înainte de fiecare utilizare asigurați-vă că atât cablul de alimentare cât și stecherul se afla în condiții bune de utilizare și nu prezintă defecțiuni vizuale, strângere a izolației etc. Țineți departe cablul electric de obiecte ascuțite ce îl pot deteriora .

Niciodată NU șunțați și NU demontați întrerupătorul

Nu apropiați mâinile umede sau cu urme de uleiuri de echipamentele aflate sub tensiune.

Mentineți cablul de rețea întotdeauna în afara razei de acțiune a aparatului și pastrați-l în spatele aparatului.

Depozitați aparatele electrice pe care nu le folosiți în locuri inaccesibile pentru copii.

Nu lasați aparatul să fie utilizat de către persoane care nu sunt familiarizate cu el sau care nu au citit instrucțiunile de utilizare. Aparatele sunt periculoase când sunt utilizate de către persoane fără experiență.

RO

02



PERICOL ELECTRIC



ÎMPĂMÂNTARE

Dehidratorul trebuie să fie conectat întotdeauna la priza de rețea echipată cu împământare. În cazul avarierii cablului de alimentare sau al ștecherului, acesta trebuie înlocuit de către un electrician pentru a se evita orice pericol!

Când dehidratorul nu este utilizat, în timpul operațiunilor de întreținere și/sau de înlocuire a accesoriilor, scoateți ștecherul din priză.



PERICOL ELECTRIC

Deconectați întotdeauna complet de la sursa electrică înainte de a scoate cosul. Nu pulverizați niciodată apă pe panoul de control.

2.5. INSTRUCȚIUNI DE PRIM AJUTOR



PRIM AJUTOR

Asigurați-vă din timp că există o trusă de prim ajutor în apropierea locului unde folosiți dehidratorul. Completați ulterior orice produs de prim ajutor folosit.

Când apelați la medic utilizând numărul unic de urgență 112, vă rugăm să furnizați următoarele informații:

- Adresa completă la care s-a produs accidentul;
- Date privind modul de producere: electrocutare, explozie sau accidentare mecanică;
- Numărul de persoane rănite;
- Starea răniților și felul leziunilor.

Verificați întotdeauna dacă tensiunea de alimentare corespunde cu cea înscrisă pe dehidratorul de alimente.

Atingeți aparatul doar de suprafețele izolate atunci când este posibil ca acesta să intre în contact cu un cablu electric ascuns în pereți sau propriul cablu.

Mențineți cablul de alimentare la distanță față de zona de lucru.



PERICOL ELECTRIC

Nu apropiați mâinile umede sau cu urme de uleiuri de echipamentele aflate sub tensiune.

Nu expuneți scula electrică la apă sau ploaie. Nu folosiți o sculă electrică care prezintă stropi de apă sau ulei.

Înainte fiecărei utilizări asigurați-vă ca atât cablul de alimentare cât și ștecherul se afla în condiții bune de utilizare și nu prezintă defecțiuni vizuale, strapungere a izolației etc.

Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a scoate cuva

Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a-l deplasa

Tineți departe cablul electric de obiecte ascuțite ce îl pot deteriora .

Niciodată **NU șuntați și NU demontați** intrerupatorul

Nu apropiați mâinile umede sau cu urme de uleiuri de echipamentele aflate sub tensiune

Tensiunea de funcționare a dehidratorului de alimente este de 220-230V / 50 Hz. Fluctuația tensiunii electrice ar trebui să se situeze între 0,9+1,1 din valoarea nominală.

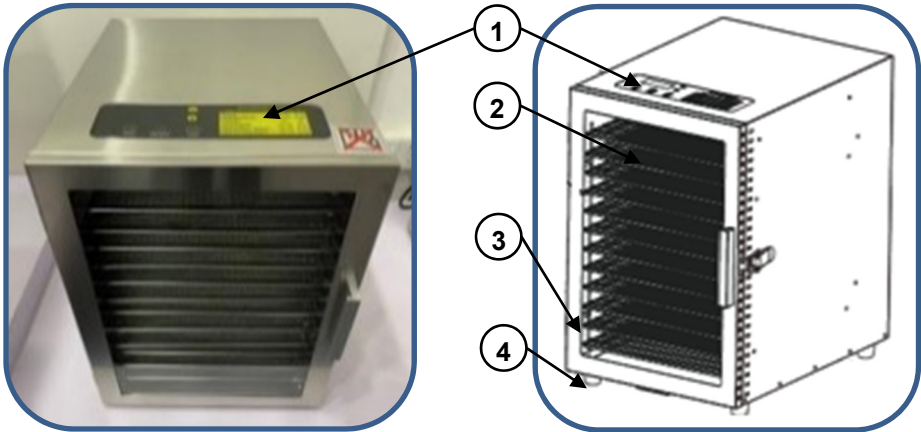
RO

03

DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. Descrierea produsului GF-2193

GF-2193



Nr.	Descriere
1.	Panou de control
2.	Tavite
3.	Usa cu geam de sticla
4.	Picoare cauciuc

GF-2193 - Panou de control

Ecran digital : afiseaza temperatura si timpul selectate

Dupa selectarea timpului sau a temperaturii : cresteti valorile

Dupa selectarea timpului sau a temperaturii : descresteti valorile

Temperaturi de referinta pentru uscarea alimentelor

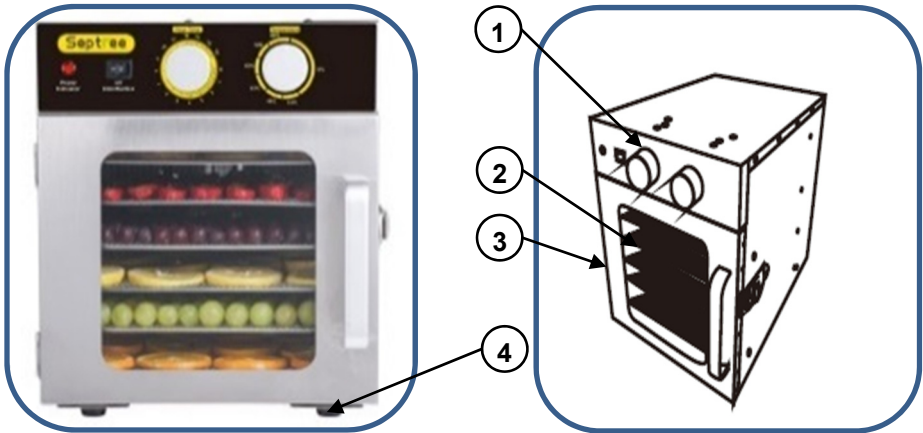
Content	Air drying time	Celsius
Herbaceous habitat	5-8h	45-65
Straight powder fermentation	3-4h	40-45
Baby snacks	5-8h	45-50
vegetables	6-8h	60-75
Fruits and fruit rolls	8-10h	60-75
Jerky, fish, beef jerky	8-12h	55-70

- ⊖ Selectati "Temperatura" : creste sau scade cu multiplu de 5 grade, cea mai joasa 20 de grade iar cea mai inalta temperatura este 90 de grade
- ⏻ Buton de oprire sau pornire : putei porni sau opri aparatul cu o singura apasare
- 🕒 Selectati "Timp" : indicatorul luminos va porni intermitent; se pot daore multiplu de 30 de minute iar cea mai mare perioada de timp este de 24 de ore

RO

DATE TEHNICE - DESCRIEREA PRODUSULUI
3.2. Descrierea produsului GF-2194

GF-2194

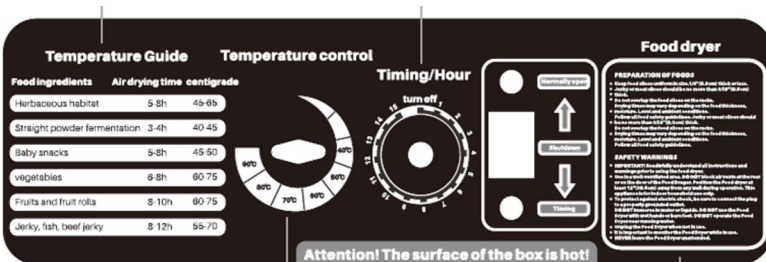


Nr.	Descriere
1.	Panou de control
2.	Tavite
3.	Usa cu geam de sticla
4.	Picioare cauciuc

GF-2194 - Panoul de control

Temperaturi de referinta pentru uscarea alimentelor

Buton rotativ pentru reglajul timpului de uscare

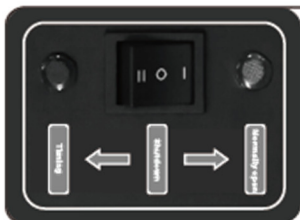


Buton rotativ pentru reglajul temperaturii de uscare

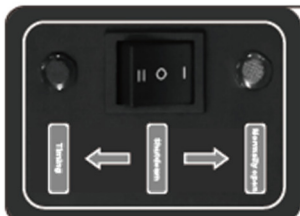
Buton cu 3 pozitii pornire/oprire/selectare temperatura

3.3. Folosirea panoului de control GF-2194

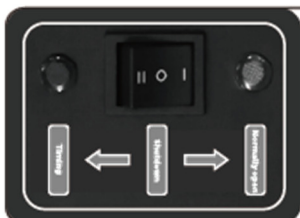
GF-2194

**Reglajul timpului**

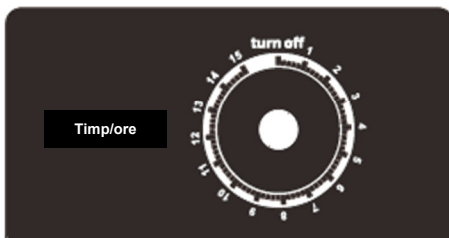
Daca doriti ajustarea timpului de uscare apasati butonul pe pozitia "II" si ajustati timpul dorit din butonul de reglaj al timpului. Dupa terminarea perioadei selectate aparatul se va opri automat.

**Oprirea aparatului**

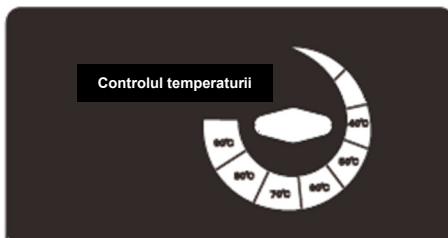
Apasati butonul pe pozitia mediana "0" iar dehidratorul se va opri din functionare.

**Pornirea aparatului**

Daca folositi dehidratorul pentru o perioada mai lunga timp apasati butonul pe pozitia "I" pana terminati lucrul apoi opriti aparatul apasand butonul pe pozitia "0".



First press the power switch to the "timing gear", and then turn the timing knob to the required time. The specific time varies greatly with different foods. You need to test it yourself or consult our customer service.

Reglaj timp

Turn on the power, after setting the time, turn the thermostat knob to the desired temperature, you can achieve good results without being too precise.

Reglaj temperatura

NOTA : Cand aparatul este pornit nu il lasati nesupravegheat pentru a nu uita oprirea aparatului dupa terminarea sarjei de dehidratare. Lasarea aparatului pornit pentru perioade foarte mari de timp poate duce la defectarea lui .

3.2. Specificații tehnice

Dehidratorul de alimente GF-2193;GF-2194 este conceput exclusiv pentru uscarea produselor alimentare și a plantelor.

NU ESTE PROIECTAT PENTRU UZ INDUSTRIAL. Folosiți aparatul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Orice altă utilizare sau modificare a aparatului este considerată ca o utilizare necorespunzătoare scopului și reprezintă pericole considerabile de accidente. Pentru daunele cauzate de o utilizare necorespunzătoare scopului, producatorul nu preia nicio responsabilitate.

Dehidratorul de alimente GF-2193
are următoarele caracteristici tehnice:

Denumire	Caracteristica tehnica
Model	GF-2193
Tensiune	220 ÷ 230V
Frecvență	50 Hz
Putere	0,8 kW
Capacitate	15L
Turatie motor ventilatie	1500 rot/min
Cablu alimentare	1,5mmpx 1,5m
Numar tavi	12 buc
Material carcasa	Inox 201
Material tavi	Inox SS304
Material usa	geam - stalinit
Nivel de zgomot	50dB
Dimensiuni aparat	37,2x27,5x32,5cm
Greutate neta	13kg
Greutate bruta	14kg

Dehidratorul de alimente GF-2194
are următoarele caracteristici tehnice:

Denumire	Caracteristica tehnica
Model	GF-2194
Tensiune	220 ÷ 230V
Frecvență	50 Hz
Putere	0,5 kW
Capacitate cos	45L
Turatie motor ventilatie	1500 rot/min
Cablu alimentare	0,75mmpx 1,5m
Numar tavi	6 buc
Material carcasa	Inox 201
Material tavi	Inox SS304
Material usa	geam - stalinit
Nivel de zgomot	45dB
Dimensiuni aparat	33x31,5x46cm
Greutate neta	6,3kg
Greutate bruta	7,3kg

INSTRUCȚIUNI DE PUNERE IN FUNCTIUNE SI OPERARE



ATENȚIE

Nu lăsați ambalajul din plastic la îndemâna copiilor. Copiii nu trebuie să se joace cu ambalajul din plastic, pungii, folie și piese mici. Există pericol de ingestie și sufocare!

4.1. Punerea în funcțiune și operarea

Deschideți pachetele și îndepărtați cu atenție ambalajul.

1. Taiati in felii subtiri produsele pe care doriti sa le uscati. Cu cat este felia mai subtire cu atat este mai scurta perioada de dehidratare. Asezati feliile taiate pe tavile din inox apoi introduceti tavile in dehidrator una cate una. Daca nu umpleti toate tavile cu produse puteti ocupa pozitia de mijloc a dehidratorului. In acest fel timpul de dehidratre va fi mai scurt.

2. Dupa ce puneti alimentele in dehidrator, inchideti usor usa si asigurati-o cu inchizatoarea. Introduceti steherul in priza si puneti butonul de pornire pe pozitia "II" apoi ajustati timpul si temperatura in functie de produsele procesate. In orice interval de uscare intre 1 si 15 ore aparatul se va opri automat dupa terminare.

3. Daca doriti ca aparatul sa proceseze o perioada mai mare de timp fara sa se opreasca automat atunci apasati butonul pe pozitia "I" si in acest caz dehidratorul va functiona pana la oprirea manuala.

4. Dupa dehidratare, scoateti produsele procesate si curatati rafturile tavilor si tavile. Aparatul este in intregime din otel inoxidabil asa ca nu necesita o intretinere suplimentara.

Temperaturi si timpi de uscare - recomandari

Tip	Timpul de uscare	Temperatura de uscare
Plante erbacee	5-8h	45-65°C
Produse sub forma de faina	3-4h	40-45 °C
Gustari pentru copii	5-8h	45-50 °C
Legume	6-8h	60-70 °C
Fructe intregi si feliate	8-10h	60-75 °C
Carne, peste	8-12h	55-70 °C

Precautii

- In timpul functionarii, fantele de ventilatie din spatele dehidratorului trebuie sa fie la o distanta minima de 15cm fata de perete pentru a mentine circulatia aerului si in acest fel reducerea consumului de energie electrica si scurtarea timpului de procesare.
- Cand dehidratorul este in functiune si in mod special atunci cand functioneaza la putere maxima, carcasa se poate incalzi puternic si de aceea nu amplasati obiecte pe dehidrator.
- Nu este recomandat sa puneti produse cu grade diferite de umiditate de exemplu carnea cu fructele deoarece au timpi diferiti de procesare. De asemenea fructele bogate in apa se recomanda a fi taiate in felii mai groase deoarece, dupa uscare ele se vor subtia destul de mult. Daca feliile sunt prea subtiri, calitatea gustului poate fi afectata dupa procesare.
- Deconectati de la retea aparatul dupa utilizare, nu mentineti aparatul conectat la priza daca nu il utilizati pentru a evita orice pericol.

INSTRUCȚIUNI DE PUNERE IN FUNCTIUNE SI OPERARE

Uscarea florilor pentru aranjamente

- 1.Cel mai bine este ca florile sa fie uscate, fara roua. Polenul va fi umed pana dimineata. Uscati floarea cat mai repede posibil dupa ce ati cules-o.
- 2.Cele mai bune conditii pentru uscarea florilor sunt spatiile uscate, calde, intunecoase si bine ventilate. Dehidratarea florilor imediat ce au fost culese va da cele mai bune rezultate din punct de vedere coloristic.
- 3.Temperaturile joase ajuta la retinerea uleiurilor naturale ale plantelor.
- 4.Daca doriti sa pastrati si frunzele trebuie sa le curatati inainte de procesare pe cele uscate sau alterate.
- 5.Timpul de dehidratare depinde de marimea florilor si ale frunzelor si se situeaza in jurul valorii de 38 °C.

Prepararea ingredientelor pentru gatit

Ingredientele pentru diversele mancaruri se proceaza diferit in functie de metoda de preparare a mancarii. Urmarind aceste recomandari veti putea creste efectul de dehidratare si reduce timpul de procesare pentru a asigura calitatea optima.

Ingredientele preincalzite se usuca mai bine si au un aspect mai bun decat cele netratate in acest fel. Folositi metode de prevenire a oxidarii ingredientelor altfel se vor innegri dupa dehidratare, in mod special merele,perele,piersicile sau bananele.

1. Decojiti, scoateti samburii sau membranele.
2. Feliati in felii cu grosimi cuprinse intre 0,6cm si 1,9cm. Carnea trebuie sa fie feliată in felii cu grosimea de maxim 0,5cm
3. Fierbeti sau prajiti carnea de pui apoi puneti-o la dehidratat.
4. In timpul procesului de dehidratare, temperatura trebuie mentinuta la 55-60°C.
5. Puneti fructele taiate ca lamaile sau ananasul in apa sarata pentru cateva minute apoi pe tava.
6. Fructele cu suprafete cerate (nectarine, struguri, afine, prune etc) trebuie intai oparite pentru a inlatura ceara de pe coaja.

Blansarea sau uscarea ingredientelor nu distruge enzimele benefice si ajuta la mentinerea fibrelor. Exista doua metode de blansare:

1. Blansarea in apa fierbinte
Folositi o cana cu apa fiarta si scufundati produsele alimentare in apa fierbinte apoi acoperiti recipientul. Scoateti produsele dupa trei minute si puneti-le in tavile dehidratorului.
2. Blansarea la aburi
Fierbeti apa 2-3 minute la foc sau 5-7 minute la steamer. Puneti produsele in steamer pentru 3-5 minute apoi puneti-le in dehidrator.

Pastrarea pastramei

Impachetati carnea uscata in folie de aluminiu si apoi intr-o punga de depozitare cu inchizatoare ermetica sau intr-o cutie de depozitare etansa. Carnea usca poate rezista 1-2 luni la temperatura camerei. Pastrati carnea uscata in frigider daca doriti sa o pastrati perioade mai indelungate de pana la 6 luni. Notati pe pungi data si tipul de carne.

Sfaturi pentru dehidratarea produselor alimentare

1. Asezati produsele pe tavi fara a le suprapune.
2. Daca timpul de dehidratare este de 6 ore atunci verificati o data la 2 ore stadiul dehidratarii.
3. Inainte de scoaterea produselor dehidratate verificati stadiul de dehidratare, taiati bucatile pentru a vedea gradul de umiditate. Daca produsele sunt inca umede trebuie sa mariti timpul de dehidratare.
4. Etichetati produsele cu data, tipul, cantitatea pentru a va imbunatati metodele pe parcurs pentru a obtine cele mai bune rezultate.
5. Pentru a obtine produse de calitate superioara, pastrarea in bune conditii este esentiala. Alimentele trebuie impachetate numai dupa ce s-au racit. Daca se depoziteaza in spatii reci, intunecoase si uscate, produsele pot rezista perioade mai mari de timp. Temperatura ideala de depozitare este de 16°C sau mai joasa.
6. Pastrati alimentele in pungi de depozitare cu inchidere ermetica sau in pungi vidate.
7. Dupa dehidratare, produsele alimentare isi micsoreaza volumul de 1/2 pana la 1/4 din dimensiunea initiala asa ca feliile nu ar trebui sa fie prea mici inainte de procesare. Pastrama isi micsoreaza volumul de 1/3 din marimea initiala.

Rehidratarea alimentelor - Pentru rehidratarea alimentelor folositi metodele de mai jos:

1. Produsele alimentare uscate pot fi inmuiate in apa rece 3-5 minute. Proportia de apa si produse uscate trebuie sa fie de 1:1. Inmuierea in apa calda poate grabi procesul de rehidratare dar poate afecta gustul produselor.
2. Fructele si legumele uscate trebuie inmuiate in apa 2-6 ore si puse in frigider in timpul procesului de rehidratare.

ATENTIE! Rehidratarea la temperatura camerei favorizeaza aparitia bacteriilor nocive.

3. Nu asezonati produsele in timpul rehidratarii. Adaosul de sare sau zahar poate altera gustul.
4. Fierbeti produsele (fructe sau legume) pana se inmoaie.
6. Mancati alimentele dehidratate imediat ce punga de depozitare a fost deschisa sau pastrati-o in frigider pentru a evita alterarea.

04

4.2 Curatarea aparatului



ATENȚIE

Nu folosiți niciodată o instalație de spălat sub presiune pentru a curăța echipamentul.



ATENȚIE

Deconectați întotdeauna de la sursa de alimentare înainte de a curăța aparatul.

Dupa fiecare utilizare deconectați de la priză și așteptați până la răcirea completă a dehidratorului.

- Puneți butonul pe poziția "OFF" și deconectați de la priză
- Spălați tavile numai după ce aparatul s-a răcit complet
- Folosiți un burete umed sau prosop pentru a curăța dehidratorul în interior și exterior. Atenție la muchiile ascuțite ale carcasei pentru a evita rănirea sau zgărirea. Nu aruncați cu apă pe elementul de încălzire (localizat în spatele aparatului). Apa poate afecta componentele electronice și crește riscul electrocutării. Nu scufundați dehidratorul în apă.
- Spălați rafturile dehidratorului cu detergent alcalin și apoi uscați-l înainte de depozitare

4.3 Intretinerea aparatului



NOTĂ/OBSERVAȚIE

Dacă împrumutați sau transferați aparatul altor persoane, dați-le și manualul utilizatorului.

Urmarea instrucțiunilor din manualul inclus destinat utilizatorului este o cerință preliminară obligatorie în utilizarea corectă a aparatului.

Manualul utilizatorului conține și instrucțiuni privind operarea, întreținerea și reparațiile.

Aparatul nu necesită o întreținere deosebită, ci doar curățarea după utilizare de preferat fără detergenți sau alte substanțe de curățare.

Depozitați aparatul într-un spațiu inaccesibil copiilor într-o poziție stabilă și sigură în loc răcoros și uscat, evitând temperaturile prea ridicate sau scăzute.

Depozitați aparatul într-un loc uscat, unde nu va fi expus la condens.

RO

5. DEPOZITAREA SI ELIMINAREA PRODUSULUI

5.1. Depozitarea

Nu depozitați aparatul neprotejat în aer liber sau în mediu umed. Păstrați-l într-un loc răcoros și uscat.

Depozitați aparatul astfel încât acesta să nu poată fi pornit de către persoane neautorizate.

Nu lăsați produsul să stea în soare sau la o temperatură mai scăzută de 10°C, dacă nu este folosit o perioadă mai lungă de timp.

Depozitați aparatul într-un spațiu inaccesibil copiilor, într-o poziție stabilă și sigură.

Nu păstrați produsele ambalate în folie sau în punga de plastic pentru a evita acumularea umidității.

Evitați contactul aparatului cu produse chimice, inflamabile, combustibili.

5.2. Garanție / Eliminare produsului

Dacă există o problemă de calitate de la data cumpărării în termen de 2 ani, producătorul va furniza servicii de reparații sau înlocuire gratuite.

Daunele provocate de operator ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau ca urmare a unor dezastre naturale, nu se încadrează în perioada de garanție și se vor percepe costuri de reparație.

Păstrați certificatul de garanție. Nu este permis să se transfere. Este valabil numai dacă este emis de distribuitori autorizați sau agenți agreeți de către producător.

Nu aruncați utilajele electrice împreună cu deșeurile menajere! În conformitate cu **Directiva Europeană 2002/96/CE** privind deșeurile de echipamente electrice și electronice și punerea în aplicare a acesteia în conformitate cu legislația națională, instrumentele electrice care au ajuns la sfârșitul vieții trebuie colectate separat și returnate la o instalație de reciclare compatibilă cu normele de protecție a mediului.

Utilizatorul are responsabilitatea de a asigura îndepărtarea utilajului la sfârșitul duratei sale de viață în instalațiile de colectare corespunzătoare, cunoscând sancțiunile prevăzute de legislația în vigoare privind deșeurile.

Colectarea selectivă pentru fiecare material pentru reciclare, tratare și eliminare compatibilă cu mediul contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului și asupra sănătății și promovează recuperarea materialelor din care este compus produsul.

Pentru informații mai detaliate cu privire la sistemele de colectare disponibile, contactați serviciul local pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul unde a fost efectuată achiziția.

Producătorii și importatorii își îndeplinesc responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea și eliminarea produselor compatibile cu mediul, fie direct, fie prin participarea la un sistem colectiv de colectare și reciclare.

Ambalajul produsului este 100% reciclabil.

Echipamentele electrice uzate și accesoriile acestora conțin o cantitate considerabilă de materii prime și plastic, care pot fi reciclate la randul lor.



PROBLEME ȘI REMEDII



ATENȚIE

Trebuie să întrerupeți imediat utilizarea produsului și să contactați distribuitorul dacă problemele de funcționare nu pot fi rezolvate utilizând remediile de mai jos.

Defectele minore sunt deseori suficiente pentru a afecta buna funcționare. În majoritatea cazurilor, veți putea corecta cu ușurință aceste defecte. Vă rugăm să consultați următorul tabel:

Problema	Cauza	Prevenție
Recipientele de depozitare contin umezeala	Produsele nu au fost complet dehidratate. Alimentele procesate au fost depozitate la temperatura camerei o perioada prea mare timp dupa uscare si in acest fel alimentele s-au rehidratat	Intoarceți produsele alimentare in timpul deshidratarii inainte ca perioada de procesare sa se termine
Aparitia mucegaiului	Existenta aerului in recipientul (pungile) de depozitare. Umiditatea din recipient se poate vedea intr-o saptamana	Testati produsele dupa dehidratare. Verificati recipientele de depozitare sa fie etanșe, verificand dupa o saptamana aparitia umiditatii. Daca depozitati produsele la temperaturi sub 21°C consultati manualul
Pete maronii pe legume	Temperatura de dehidratare este prea mare. Legumele sunt prea uscate	Uscati legumele la temperatura indicata in manual si verificati reglajul in timpul procesarii
Alimentele se lipeșc de tavi	Alimentele nu sunt intoarse in timpul procesarii	Dupa 2 ore de procesare (dehidratare) intoarceți alimentele pe cealalta parte

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

1. Denumirea producătorului Fabricat in P.R.C. pentru GOLDEN FISH SRL, România
 2. Adresa producătorului Șoseaua de Centură Nr.6, sat Ștefăneștii de Jos
 comuna Ștefăneștii de Jos, Judetul Ilfov, România
 3. Denumire produsDehidrator de alimente
 4. Numar de identificare produs/ Model fabricant:.....GF-2193;GF-2194.
 Standarde de armonizare relevante sau trimitere la specificațiile în legatură cu care se declara conformitatea:

- OG. Nr. 20 din 18 august 2010(actualizată) privind stabilirea unor măsuri pentru aplicarea unitară a legislației Uniunii Europene care armonizează condițiile de comercializare a produselor;
- EN 60745-1:2009+A11:2010 - Pentru siguranța uneltelor electrice manuale cu motor sau cu acțiune magnetică cu tensiunea nominală a sculelor mai mică de 250 V pentru monofazate a.c. sau d.c. și unelte pentru trifazat a.c. 440 V.
- EN 55014-1:2017 și EN 55014-2:2015 - Compatibilitate electromagnetă (limitarea emisiilor de frecvențe radio ale aparatelor de uz casnic, sculelor electrice și aparatelor similare).
- EN 61000-3-2:2014 Compatibilitate electromagnetă (EMC). Limite. Limite pentru emisiile de curent armonic (curentul de intrare al echipamentului ≤ 16 A pe fază)
- EN 61000-3-3:2013 Compatibilitate electromagnetă (EMC). Limite. Limitarea modificărilor de tensiune, a fluctuațiilor de tensiune și a pâlpâirii în sistemele publice de alimentare cu joasă tensiune, pentru echi-pamente cu curent nominal ≤ 16 A pe fază și care nu sunt supuse conexiunii condiționate
- EN 62841-1:2015 - Privind unelte portabile cu motor electric, unelte transportabile și utilaje pentru grădină și gazon. Siguranță. Cerințe generale
- HG nr.1029 din 3 septembrie 2008 privind condițiile introducerii pe piață a mașinilor (Directiva 2006/42/CE)

SC GOLDEN FISH SRL, având sediul social în Șoseaua de Centură Nr.6, sat Ștefăneștii de Jos, comuna Ștefăneștii de Jos, Judetul Ilfov, România, înregistrată la Registrul Comerțului Ilfov cu nr. J23/2652/2016, CUI RO 22908031, prin reprezentant legal Pastrav Gabriel Constantin în calitate de Administrator, declarăm pe propria răspundere, cunoscând prevederile art. 292 Cod Penal cu privire la falsul în declarații, faptul că produsul **“Dehidrator de alimente GF-2193;GF2194”** care face obiectul acestei declarații de conformitate nu pune în pericol viața, sănătatea și securitatea muncii, nu produce impact negativ asu-pra mediului și este în conformitate cu Directiva 2006/42/CE privind echipamentele tehnice, Directiva 2014/35/UE cu privire la echipamente electrice destinate utilizării în cadrul unor limite limitate de tensiune, Directiva 2014/30/UE cu privire la compatibilitatea electromagnetă (Hotărârea Guvernului nr. 487/2016), Directiva 2000/14/CE referitoare la emisia de zgomot de către echipamentele destinate utilizării în aer liber.

Semnat pentru și în numele:.....S.C. GOLDEN FISH SRL
 Adresa la care se constituie și se păstrează dosarul tehnic:

Șoseaua de centură nr.6, Platforma betonată D.1.1,
 pav. administrativ,biroul nr.12, etaj 1, Cod postal
 077175, sat Ștefăneștii de Jos, comuna
 Ștefăneștii de Jos, Judetul Ilfov, Romania,
 email: service@ micul-fermier.ro,Tel: +40 751 098 855

Olaviu Opinca, Director de Produse



(Semnatura și ștampila)

Nume și prenumele
 persoanei împuternicite: Iunie 2021



CERTIFICAT DE GARANTIE

Denumirea produsului Model/Serie

Nr. factură Data cumpărării

Vânzător Magazin

Adresa magazin.....

Numele cumpărătorului.....

Adresa cumpărătorului

Semnătură Cumpărător

GARANȚIE DE CONFORMITATE LEGALĂ (449/2003 cu modificari și completări) – 2 ani
GARANȚIE COMERCIALĂ - 1 an

Durata medie de utilizare a produsului este de 3...5 ani dacă se utilizează conform specificațiilor pentru uz gospodăresc și sunt evitate solitățile excesive specifice utilizării industriale.

SC GOLDEN FISH SRL, acorda cumpărătorului o garanție comercială în condițiile prezentului certificat de garanție. Garanția acordată prin prezentul certificat nu limitează sau elimină drepturile consumatorului.

Durata garanției comerciale se acordă prin prezentul certificat este de:

•24 luni - pentru cumpărătorii persoane fizice; 12 luni - pentru cumpărătorii persoane juridice. Perioada de garanție începe de la data achiziției.CONDIȚII DE ACORDARE A GARANȚIEI:

- Produsul a fost utilizat conform prevederilor prezentate în manualul de utilizare.
- Produsul este însoțit de factura sau bonul fiscal, și Certificatul de garanție în original, în perioada de valabilitate (24/12 luni), completat integral, semnat și stampilat.
- Garanția se acordă numai dacă produsul este întreg, nedemontat și transportat în ambalaj corespunzător.
- Garanția se acordă numai pentru vicii de fabricație, defecte de material sau de fabricație și nu se extinde asupra accesoriilor, consumabilelor sau a subansamblelor supuse uzării.

NU SE ACORDĂ GARANȚIE ÎN CAZUL:

- Deteriorarea și/sau defectarea produsului ca urmare a nerespectării parțiale sau totale a instrucțiunilor.
- Modificarea stării originale a produsului în scopul depășirii performanțelor.
- Sunt excluse de la garanție defectele rezultate de uzura sau solicitarea excesivă.
- Produsele desigilate sau la care s-a intervenit în vederea reparării de către persoane neautorizate.
- Produsele care au fost utilizate pentru alte scopuri decât cele indicate în prezentul manual.

INTERVENȚII ÎN PERIOADA DE GARANȚIE:

Nr.	Data intrării	Nr. factură	Descriere reparații	Semnătura	Prelungire garanție
1					
2					
3					
4					

Semnatura vânzător

(semnatura și stampila)

GOLDEN FISH SRL Șoseaua de Centură Nr.6,
Platforma betonată D.1.1, pav. administrativ, biroul
nr.12, etaj 1, Cod postal 077175, sat Ștefăneștii de
Jos, comuna Ștefăneștii de Jos, Judetul Ilfov,
Romania, email: service@micul-fermier.ro
contact@micul-fermier.ro
Tel +40 751 098 855; +40 746 533 474