

MANUAL DE INSTRUÇÕES

DESIDRATADOR DE ALIMENTOS PC-DR 1116



INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Leia atentamente o manual de instruções do aparelho antes de colocá-lo em funcionamento. Mantenha o manual guardado em local seguro juntamente com a garantia, o talão de compra e a caixa original.

Este aparelho destina-se exclusivamente para uso privado. Utilize este aparelho apenas em espaços interiores. Mantenha-o afastado de fontes de calor, luz solar directa, humidades (nunca derrame líquidos em cima do aparelho) e pontas afiadas. Não manuseie o aparelho com as mãos molhadas. No caso do aparelho se encontrar com qualquer tipo de líquido ou humidade, retire imediatamente a ficha da tomada (puxe sempre pela ficha e não pelo cabo).

Durante a limpeza do aparelho, mantenha-o desligado (puxe sempre pela ficha e não pelo cabo). No caso de não utilizar o aparelho por um longo período de tempo, é aconselhável desligá-lo e guardá-lo juntamente com os acessórios num local seguro. Não deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão. No caso de ter de se ausentar do local onde este se encontra, desligue-o (retire igualmente a ficha da tomada).

Verifique com regularidade se o aparelho possui alguma avaria ou dano. Nunca o utilize quando detectada alguma avaria. Em caso de avaria técnica, não tente repará-lo sozinho. Contacte um técnico especializado para efectuar as reparações necessárias. Devem ser apenas utilizadas peças originais no aparelho.

Para segurança das crianças, deve manter afastados todos os acessórios da embalagem (plásticos, caixas, esferovite, etc.) uma vez que poderão tornar-se perigosos – **risco de sufocação!**

AVISO: Não deixe as crianças brincarem com as folhas de película aderente, uma vez que existe **perigo de asfixia!**

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA PARA ESTE APARELHO

Não utilize este aparelho com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado. Devido ao calor e aos vapores, o aparelho não deve ser colocado a funcionar debaixo de armários. Mantenha o aparelho a uma distância segura (30cm) de objectos altamente inflamáveis como mobília, cortinas, etc. Em nenhuma circunstância, o aparelho deve ser instalado em armários. **Ventilação:** Deixe sempre as ranhuras de ventilação livres de qualquer obstrução ou sujidade.

As crianças não devem brincar com o aparelho. Este aparelho pode ser usado por crianças acima dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, desde que estejam devidamente supervisionadas e entendam os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho longe do alcance de crianças com menos de 8 anos.

CUIDADO: Nunca mergulhe o aparelho na água para limpá-lo. Siga sempre as instruções indicadas no capítulo LIMPEZA.

LOCALIZAÇÃO DOS CONTROLOS



- | | | |
|----|----------------------|---------------------------------------|
| 1 | Tampa | |
| 2 | Pega | |
| 3 | Abertura do ar | |
| 4 | Conduto do ar | |
| 5 | Tabuleiros (4 peças) | |
| 6 | Base | |
| 7 | Botão + | Aumentar o tempo ou temperatura |
| | Botão - | Diminuir o tempo ou temperatura |
| 8 | Botão START/PAUSE | Para iniciar, interromper ou terminar |
| 9 | Ecrã | |
| 10 | Botão TIME/TEMP | Para definir o tempo e a temperatura |

ANTES DE UTILIZAR

Remova o aparelho da embalagem, bem como todos os materiais utilizados para embalar o mesmo. Verifique se todos os acessórios do aparelho estão na embalagem. Se faltarem peças ou o aparelho estiver danificado, não o use. Devolva-o de imediato.

NOTA: Poderão haver resíduos de produção no aparelho. Limpe-o conforme descrito na secção LIMPEZA.

DESIDRATAÇÃO DE ALIMENTOS

A desidratação é um método eficiente de preservar alimentos a longo prazo. Os vegetais e as carnes contêm muita água – esta é a razão por que muitos dos alimentos tem um curto prazo de vida. A água é a base de sobrevivência de bactérias e outros agentes patogénicos, como os fungos. Ao remover a água, os agentes patogénicos perdem o seu meio de subsistência, o que por consequência prolonga a vida dos alimentos. A vantagem em relação a outros métodos de preservação é que as vitaminas, minerais e fibras dietéticas dos alimentos são mantidas.

No seu desidratador de alimentos, o ventilador faz circular o ar quente pelos tabuleiros, o que torna possível acelerar o processo de desidratação comparado com o mesmo processo feito ao ar livre.

Pode definir a temperatura desejada e a duração do processo. A temperatura pode variar entre os 40°C-70°C (100°F-160°F) e o tempo entre 1-48 horas.

Pode desidratar os alimentos usando apenas um tabuleiro ou os quatro em simultâneo.

Tenha em atenção que os alimentos que desidratar em casa podem ter uma aparência diferente daqueles que compra ou vê nos supermercados. A razão para tal é que não são usados em casa corantes artificiais ou conservantes.

Pode também (parcialmente) reverter o processo de desidratação, embebendo a fruta ou os vegetais secos em água fria ou cozinhando-os com outros alimentos (exemplo: sopa).

O que deve ter também em consideração

- Não use alimentos congelados. Eles contêm muita água. Use sempre alimentos frescos.
- Alimentos muito maduros ou com áreas podres não devem ser usados.
- Para o caso de querer que o processo de desidratação termine em simultâneo para os vários alimentos que colocar no aparelho, deve de os cortar com a mesma espessura para que sequem à mesma velocidade.
- Coloque os pedaços preparados nos tabuleiros de forma a que não se sobreponham uns aos outros. A conduta de ar não deve ficar coberta de forma a assegurar a circulação do ar.
- O tempo de secagem depende de diversos factores, tais como: o tamanho, a condição dos alimentos, as quantidades usadas, a temperatura definida e a temperatura ambiente. Poderá encontrar os valores de referência numa tabela no fim deste capítulo.
- O resultado do processo de desidratação é apenas parcialmente visível ao olho humano. Para se assegurar que o resultado é o pretendido, é aconselhável tocar nos alimentos.
 - A fruta não deve expelir água quando pressionada.
 - Os vegetais devem assemelhar-se ao couro no toque.
 - As ervas devem ficar estaladiças.
 - A carne deve ficar rija, mas de maneira a que não se parta se a dobrar.

Fruta

- Recomendamos que use fruta madura, pois contem níveis de açúcar elevados. Frutas verdes normalmente têm um sabor mais amargo depois de secas.
- Lave e seque a fruta minuciosamente.
- Se necessário, remova os caroços ou partes estragadas.
- Frutos com uma casca específica, como por exemplo uvas ou figos, devem ser escaldados previamente, uma vez que isto encurta o tempo necessário para os desidratar.
- Corte peças grandes de fruta em pedaços de igual tamanho (3-6 mm). Reduza para metade se forem peças de tamanho médio.
- É normal que frutas coloridas, como as maçãs ou as bananas, fiquem mais escuras quando desidratadas. Para reverter esta situação, pode previamente embeber os pedaços da fruta em limão ou sumo de ananás durante 2 minutos e secá-los depois com papel de cozinha.

Vegetais

- Lave os vegetais minuciosamente.
- Corte-os em pedaços de 6 mm.
- Escalde-os durante cerca de 1-2 minutos e de seguida coloque-os em água gelada. Com isto, eles manter-se-ão com cor, sabor e estrutura. Por fim, seque-os com papel de cozinha.

Carne

- Carnes magras são mais adequadas para desidratar.
- Lave e seque a carne minuciosamente.
- Remova a pele, qualquer gordura e nervos da carne.
- Corte-a em pedaços (2-4 mm). Dica: é mais fácil cortar a carne se esta estiver parcialmente congelada.
- Corte os pedaços em tiras finas (2-3 cm).
- Marine a carne a seu gosto e deixe-a no frigorífico durante 6 a 8 horas. Antes de colocar as tiras no desidratador, espremas e seque-as em papel de cozinha.

Peixe

- Depois de ter sido preparado para comer, o peixe deve ser cortado longitudinalmente.
- Peixes de grandes dimensões devem ser cortados em filetes e de seguida em tiras. Não retire a pele, para que as tiras permaneçam juntas.
- Seque levemente com papel de cozinha.

Ervas

- Apanhe as ervas preferencialmente numa manhã soalheira. Antes de as apanhar, certifique-se que foram expostas ao sol pelo menos 1 ou 2 dias. Durante as madrugadas, ao anoitecer ou nos dias de chuva as ervas têm menos aroma.
- Se possível, não lave as ervas. Sacuda-as apenas. Se desejar lavá-las, seque-as levemente no fim com papel de cozinha.
- Pique as ervas em pedaços pequenos. Coloque os caules por inteiro nos tabuleiros.
- Algumas ervas não são apropriadas para desidratar, uma vez que perdem o sabor depressa depois de colhidas (exemplo: agrião). O melhor é congelá-las.
- As seguintes ervas são moderadamente adequadas: salsa, manjeriço, aneto, cebolinha e bálsamo de limão.
- As ervas mais adequadas são: manjerona, orégãos, alecrim, sálvia, tomilho, camomila, hortelã-pimenta, lavanda.

Temperaturas e Tempos de Desidratação

Alimentos	Temperatura °C	Tempo de Desidratação (em horas)	
Frutas	55-65	5-21	
Ananás		10-21	
Maçãs		5-12	
Damascos		10-18	
Bananas		8-12	
Pêras		8-12	
Tâmaras		5-7	
Figos		5-7	
Manga		10-20	
Laranjas		8-20	
Ameixas		10-18	
Uvas		12-21	
Vegetais		55-70	2-12
Couve de Nabo			6-10
Alho Francês	6-10		
Cenouras	6-8		
Pimentos	8-12		
Aipo	6-10		
Cogumelos	40	5-6	
Carne	60	6-12	
Peixe	60	8-11	
Ervas	40	2-3	

Armazenamento de Alimentos Desidratados

Depois de desidratados, deixe os alimentos arrefecerem por completo antes de os armazenar em recipientes fechados. Para assegurar uma óptima durabilidade, o próprio armazenamento tem um papel importante. Proteja os alimentos de humidades. Caixas com fechos herméticos ou frascos são os mais adequados para o efeito. Também pode utilizar sacos de plástico com fecho zip ou sacos selados a vácuo. Se for visível líquidos nos alimentos depois de armazenados, significa que estes têm de ser desidratados novamente.

Os alimentos devem ser guardados num ambiente frio e protegidos da luz. Alimentos desidratados e armazenados correctamente podem ser mantidos por mais de um ano.

Funcionamento

Coloque o aparelho numa superfície plana e seca. Tenha em atenção para que tanto o aparelho como o cabo não fiquem colocados em cima de superfícies quentes ou perto de fontes de calor.

Se pretender usar apenas um tabuleiro, use o que tiver a tampa da conduta de ar. Verá a inscrição "COUVERCLE TOP – TAPA SUPERIOR – TAMPA SUPERIOR".

Se usar vários tabuleiros, o tabuleiro que tiver a tampa da conduta de ar deve ficar por cima dos restantes (ver imagem do aparelho).

Use o aparelho sempre com a tampa colocada.

Certifique-se que a potência existente corresponde à necessária para usar o aparelho. Consulte a etiqueta do produto.

1. Ligue o aparelho a uma tomada previamente testada.
2. O aparelho fica em modo standby. O ecrã mostrará "Hr" para horas e o número de horas "00".
3. Pressione o botão TIME/TEMP. Aparecerá a temperatura pré-definida "55°C"

NOTA: Se pretender alterar a medida da temperatura para "°F", pressione o botão TIME/TEMP durante cerca de 3 segundos. Esta alteração só é possível fazer em modo standby.

4. Pressione o botão + ou – para definir a temperatura desejada. Cada vez que pressiona o botão, a temperatura aumenta ou diminui 5°.
5. Pressione o botão TIME/TEMP. No ecrã aparecerá "00"
6. Pressione o botão + ou – para definir o tempo desejado. Cada vez que pressiona o botão, o tempo aumenta ou diminui 1 hora. Se mantiver o botão + ou – pressionado o modo rápido iniciar-se-á.
7. Pressione o botão START/PAUSE para ligar o aparelho. No ecrã, aparecerá o símbolo ☺ .

NOTA:

Durante a operação, o tempo que falta e a temperatura definida vão aparecendo alternadamente no ecrã.

Para interromper a operação, pressione rapidamente uma única vez o botão START/PAUSE. No ecrã aparecerá "PA". Se quiser continuar com a operação, pressione novamente o botão START/PAUSE.

Pode alterar a temperatura ou o tempo de desidratação a qualquer momento durante a operação, pressionando o botão TIME/TEMP. Mas tenha em atenção que assim que aumentar ou diminuir o tempo, o tempo de contagem de 1 hora completa começará do início novamente. Os minutos durante os quais o aparelho funcionou não serão considerados.

Assim que o tempo de contagem terminar, o aparelho automaticamente muda para o modo standby. O aquecimento e o ventilador pararão. O ecrã mostrará "00".

Também poderá cancelar previamente a operação a qualquer momento. Para tal, pressione o botão START/PAUSE durante 3 segundos.

Desligue o aparelho da tomada.

LIMPEZA

Antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada. Aguarde que o aparelho arrefeça. Não submerja a base do aparelho na água e certifique-se que nenhum líquido entrou na saída de ar (ambos os casos podem provocar choques eléctricos).

Não utilize escovas de arame ou outros objectos abrasivos para limpar o aparelho. Não use detergentes agressivos ou abrasivos. Lave os tabuleiros após cada utilização passando-os por água quente. Retire a sujidade enranhada com uma escova de nylon suave.

Limpe o revestimento com um pano ligeiramente húmido.

Depois de limpar o aparelho, deixe todas as peças secarem por completo.

Se não for utilizar o artigo durante algum tempo, guarde-o na embalagem original. Guarde sempre o artigo longe do alcance das crianças, num local ventilado e seco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	PC-DR 1116
Tensão de rede	230 V~, 50/60 Hz
Consumo	350 W
Classe de protecção	II
Peso	Aprox. 1,85 Kg

GARANTIA

Este aparelho foi devidamente testado de acordo com as normas da UE. Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis – por reparação ou, segundo a nossa decisão, por substituição – das deficiências do aparelho ou dos acessórios *) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia! O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa linha verde. Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como por exemplo telecomandos) nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas. A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

SIGNIFICADO DO SÍMBOLO “CONTENTOR DO LIXO”



Proteja o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se aos locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar. Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados. Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

MEI EUROPA LDA

Linha Verde: 800 200 092

Website: www.mei.pt