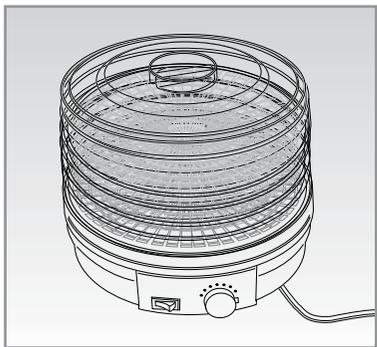


Ariete



Pengering Makanan

Registration Number IMKG.384.02.2020

Mod. 616

ID

PERINGATAN KEAMANAN

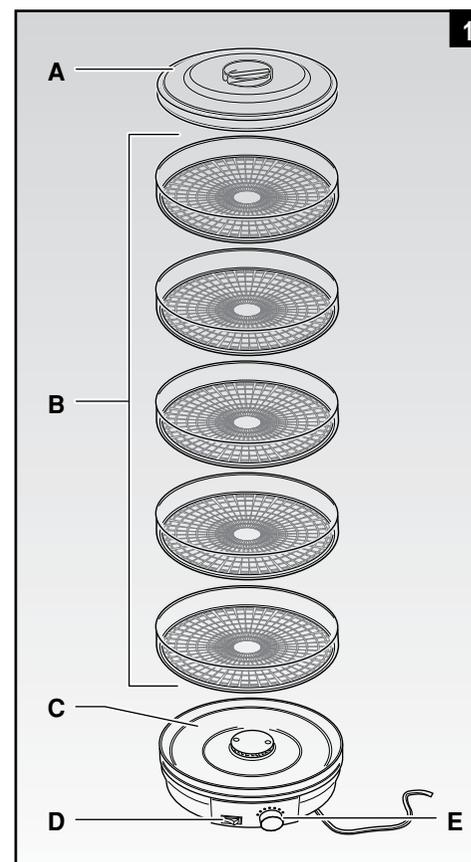
BACA PETUNJUK BERIKUT DENGAN SAKSAMA

Petunjuk di bawah ini harus dilakukan ketika menggunakan alat elektronik ini, yang mencakup:

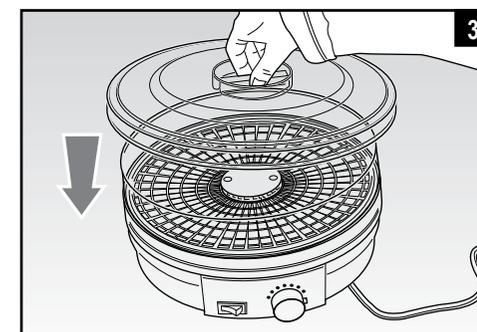
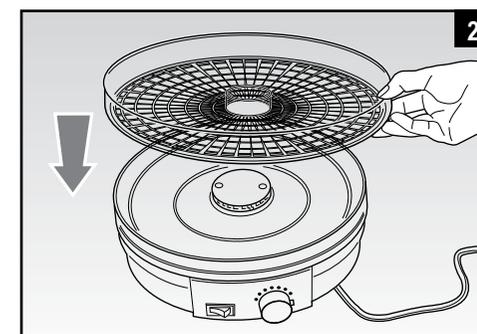
1. Pastikan bahwa tegangan listrik Anda sesuai dengan tegangan yang tertera pada label alat.
2. Jangan meninggalkan alat tanpa pengawasan ketika masih terhubung ke sumber listrik; cabut steker setelah penggunaan.
3. Jangan meletakkan alat di atas atau di dekat sumber panas.
4. Selalu letakkan alat di atas permukaan yang rata dan stabil selama penggunaan.
5. Jangan memaparkan alat ke cuaca langsung (hujan, sinar matahari, dll).
6. Pastikan kabel daya tidak menyentuh permukaan yang panas.
7. Alat ini dapat digunakan oleh anak berusia 8 tahun ke atas dan orang dengan keterbatasan fisik, sensorik atau mental atau orang dengan keterbatasan pengalaman atau pengetahuan jika mereka diawasi atau telah diberi petunjuk mengenai cara menggunakan alat ini dengan aman dan mengetahui bahaya yang

mengancam. Anak-anak tidak boleh bermain dengan alat. Pembersihan dan pemeliharaan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali jika mereka berusia di atas 8 tahun dan diawasi.

8. Anak-anak di bawah usia 8 tahun tidak boleh memegang alat dan kabel daya harus diletakkan jauh dari jangkauan anak-anak.
9. Jangan meletakkan badan alat, steker atau kabel daya di dalam air atau cairan lain; selalu bersihkan alat dengan kain basah.
10. Selalu cabut steker dari sumber listrik sebelum memasang atau mengeluarkan perlengkapan yang menempel atau sebelum membersihkan alat.
11. Pastikan tangan Anda benar-benar kering sebelum menggunakan atau menyentuh saklar pada alat, atau sebelum menyentuh steker atau soket.
12. Untuk mencabut steker, pegang steker dan cabut langsung dari soket. Jangan menarik kabel daya untuk mencabut steker.
13. Jangan menggunakan alat jika kabel daya atau steker rusak, atau jika terdapat kesalahan pada alat; seluruh perbaikan, termasuk penggantian kabel daya harus dilakukan oleh Pusat Perbaikan Ariete atau oleh teknisi resmi Ariete guna menghindari terjadinya risiko bahaya.
14. Jika harus menggunakan sambungan kabel, sambungan kabel harus sesuai dengan daya alat guna menghindari bahaya pada pengguna dan keamanan tempat alat digunakan. Sambungan kabel yang tidak sesuai dapat menyebabkan kerusakan kerja alat.
15. Jangan membiarkan kabel menggantung di tempat yang dapat dijangkau anak-anak.
16. Jangan membahayakan keamanan alat dengan menggunakan onderdil yang tidak asli atau yang tidak diizinkan oleh manufaktur.
17. Alat ini hanya untuk PENGGUNAAN RUMAH TANGGA dan tidak boleh digunakan untuk kepentingan komersial atau industri.
18. Alat ini memenuhi anjuran 2014/35/EU dan EMC 2014/30/EU, dan peraturan (EC) No. 1935/2004 tanggal 27/10/2004 tentang bahan yang bersentuhan dengan makanan.
19. Perubahan yang dilakukan pada alat yang tidak diizinkan oleh manufaktur dapat menyebabkan garansi tidak berlaku.
20. Jika alat ini harus dibuang, kami menyarankan Anda menggantung kabel daya. Kami menyarankan juga agar semua komponen yang berpotensi bahaya diamankan khususnya guna melindungi anak-anak yang mungkin akan bermain dengan alat.
21. Kemasan tidak boleh ditinggalkan dekat dengan jangkauan anak-anak karena berpotensi bahaya.



22. Selama penggunaan, letakan alat di atas permukaan yang tahan panas guna menghindari terbakar.
23. Jangan menggunakan alat selama lebih dari 40 jam berturut-turut. Setelah penggunaan, matikan alat, cabut steker dan biarkan mendingin.
24. Jauhkan alat dari air. Jangan menyalakan alat jika permukaannya basah.
25. Jangan memindahkan alat ketika sedang digunakan.
26. Selama penggunaan, tutup, keranjang, dan permukaan luar alat dapat menjadi sangat panas. Pastikan alat sudah mendingin sebelum melepaskan bagian-bagiannya.
27. Jangan meletakkan alat berdekatan dengan gorden, di bawah lemari atau kabinet, atau dekat dengan apapun yang dapat rusak selama penggunaan alat.
28. Jangan meletakkan apapun di atas alat selama penggunaan.
29. Jangan menggunakan sendok logam di dalam kontainer.
30. Hanya pasang alat dengan perlengkapan atau onderdil yang disediakan.



31. Alat tidak boleh dijalankan dengan timer eksternal atau remot kontrol terpisah.
32. Jangan menggunakan alat untuk keperluan lain selain kegunaannya yang dijelaskan pada buku panduan ini.
33.  Untuk cara pembuangan produk yang sesuai dengan Arahan Eropa 2012/19/UE mohon baca lembaran yang menempel pada produk.

JANGAN MEMBUANG PETUNJUK INI

DESKRIPSI ALAT (Gambar 1)

- | | |
|--------------|---------------------------|
| A Tutup | D Saklar ON/OFF (I/O) |
| B Keranjang | E Tombol penyesuaian suhu |
| C Badan alat | |

Mengeringkan bahan makanan merupakan cara pengawetan yang efektif.

Udara panas dari suhu yang diatur bersirkulasi dengan bebas di dalam alat diantara tutup dan keranjang, sehingga memungkinkan pengeringan makanan dengan tetap mempertahankan vitamin yang ada. Oleh karena itu, Anda dapat menikmati buah, sayur dan jamur, tanaman obat atau menyiapkan sereal.

PETUNJUK PENGGUNAAN

PERHATIAN: Sebelum menggunakan alat, kami menyarankan Anda mencuci seluruh bagian yang dapat dikeluarkan yang akan bersentuhan dengan makanan menggunakan air dan sabun cuci biasa.

- Letakkan bahan makanan yang sudah disiapkan ke dalam keranjang (B).

Catatan: Jangan memasukkan terlalu banyak makanan ke dalam satu keranjang dan jangan meletakkan makanan bertumpukan untuk memungkinkan sirkulasi udara pada makanan. Kami menyarankan Anda meletakkan seluruh keranjang pada alat selama penggunaan, terlepas dari jumlah keranjang yang digunakan.

- Letakkan keranjang (B) yang digunakan secara bertumpuk (C) (Gambar 2), pastikan posisinya stabil.

- Letakkan tutup (A) di atas keranjang yang paling atas (Gambar 3).

- Hubungkan steker alat dan nyalakan dengan mengubah saklar (D) ke posisi "I", lampu indikator akan menyala merah.

- Dengan memutar dial yang ada (E), atur suhu pengering. Di bawah ini adalah beberapa saran untuk pengaturan suhu:

Herbal	35-40°C
Roti	40-50°C
Yogurt	45°C
Sayur	50-55°C
Buah	55-60°C
Ikan/Daging	65-70°C

- Setelah penggunaan, matikan alat dengan mengubah saklar ke "O" dan mencabut steker dari soket. Biarkan alat mendingin dan letakkan makanan yang sudah dikeringkan ke dalam kontainer untuk mengawetkan makanan. Masukkan kontainer ke freezer.

PERHATIAN:

Tutup (A) harus selalu terpasang pada tempatnya selama penggunaan.

Jangan menggunakan keranjang jika basah.

Jangan menggunakan alat selama lebih dari 40 jam berturut-turut.

Jangan menggunakan alat dengan makanan yang panas ke dalam keranjang.

TIPS DAN SARAN

- Cuci bahan makanan sebelum dimasukkan ke dalam keranjang. Jangan meletakkan makanan yang basah ke dalam alat.

- Potong bagian yang tidak dimakan. Potong makanan agar dapat diletakkan dengan bebas ke dalam keranjang tanpa harus tumpang tindih. Durasi pengeringan tergantung pada ketebalan potongan.

- Guna menghindari waktu pengeringan yang terlalu lama, kami menyarankan Anda merebus sayur selama 1-2 menit dahulu dan kemudian memasukkan sayur ke dalam air dingin.

- BUAH dapat dikeringkan setelah dikupas, dibersihkan atau dengan jus lemon/apel untuk menghindari warnanya memudar. Anda BOLEH menambahkan kayu manis agar aromanya lebih harum.

- Setelah mengeringkan tanaman obat, kami menyarankan Anda memasukkan tanaman obat ke dalam kantong kertas atau toples dan menyimpan di tempat yang gelap dan sejuk.

- Sebelum melakukan pengeringan, siapkan produk hewani terlebih dahulu. Disarankan untuk merebus atau menggorengnya.

- Disarankan untuk merebus atau memasak ikan sebelum melakukan pengeringan (masak selama kurang lebih 20 menit pada suhu 200°C).

- Kontainer penyimpanan makanan kering harus bersih dan kering.

- Untuk pengawetan buah kering yang lebih baik, gunakan kontainer gelas dengan tutup logam dan letakkan di tempat gelap dan sejuk pada suhu antara 5°C dan 20°C.

- Selama minggu pertama setelah pengeringan, periksa apakah ada kelembapan di dalam kontainer. Jika makanan dikeringkan dengan benar, lanjutkan dengan siklus pengeringan yang baru.

WAKTU PENGERINGAN

Waktu pengeringan di bawah ini bersifat indikatif dan tergantung pada keinginan pribadi:

Makanan	Kondisi setelah pengeringan	Durasi pengeringan (jam)
Aprikot	Lembut	13-28
Kulit jeruk	Mudah retak	6-16
Pisang	Renyah	8-38
Anggur	Lembut	8-26
Pir	Lembut	8-30
Cranberry	Lembut	6-26
Persik	Lembut	6-26
Apel	Lembut	4-6
Bunga artichoke	Mudah retak	5-13
Terong	Mudah retak	6-18
Brokoli	Mudah retak	6-20
Jamur	Keras	6-14
Kacang hijau	Mudah retak	8-26
Timun Jepang	Mudah retak	6-18
Kubis	Keras	6-14
Kubis Brussel	Renyah	8-30
Bunga kol	Keras	6-16
Kentang	Renyah	8-30
Bawang	Renyah	8-14
Wortel	Renyah	8-14
Timun	Keras	6-18
Paprika	Renyah	4-14
Parsley	Renyah	2-10
Tomat	Keras	8-24
Bit merah	Renyah	8-26
Seledri	Renyah	6-14
Daun bawang	Renyah	6-10
Asparagus	Renyah	6-14
Bawang putih	Renyah	6-16
Bayam	Renyah	6-16
Jamur kancing	Keras	3-10
Daging	Keras	2-8
Ikan	Mudah digoreng	2-8

PEMBERSIHAN DAN PEMELIHARAAN

- Cabut steker alat dan biarkan alat mendingin sebelum membersihkan atau menyimpannya.
- Gunakan kain yang basah dan bersih untuk membersihkan sisi dalam dan luar badan alat.
- Tutup dan keranjang harus dicuci dengan tangan menggunakan air hangat dan sabun cuci yang ringan.

PERINGATAN:

Bagian yang dapat dikeluarkan juga dapat diletakkan di dalam mesin pencuci piring; namun, menggunakan mesin pencuci piring dapat mengubah bagian polesan permukaan. Kerusakan hanya pada masalah penampilan dan tidak akan mengubah kerja alat.

Jangan menggunakan sikat logam, abrasif dan sabun cuci yang murni untuk membersihkan alat karena dapat merusak permukaan.



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net