

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebbruksaanwyzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Dörrer PC-DR 1116

Droger • Dessiccateur • Desecador • Essiccatore • Food Dehydrator
Suszarka spożywcza • Aszaló • Сушилка для фруктов • أوعية تجفيف الأغذية



Bedienungsanleitung	Seite	4	DEUTSCH
Gebruiksaanwijzing	blz	12	NEDERLANDS
Mode d'emploi	page	18	FRANÇAIS
Instrucciones de servicio.....	página	25	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso	pagina	31	ITALIANO
Instruction Manual	page	37	ENGLISH
Instrukcja obsługi.....	oldal	43	JEZYK POLSKI
Használati utasítás	strona	50	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации.....	стр.	56	РУССКИЙ
68 صفحة	دليل التعليمات		العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente.....	3
Allgemeine Hinweise	4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät.....	4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	4
Auspacken des Gerätes.....	6
Wissenswertes vorab	6
Was ist zu beachten?	6
Obst	7
Gemüse	7
Fleisch.....	7
Fisch	7
Kräuter	7
Temperaturen und Dörnzeiten.....	8
Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel.....	8
Benutzung des Gerätes.....	8
Standort	8
Aufbau.....	8
Elektrischer Anschluss.....	8
Bedienung.....	8
Betrieb beenden	9

Reinigung.....	9
Aufbewahrung.....	9
Technische Daten	10
Hinweis zur Richtlinienkonformität	10
Garantie	10
Garantiebedingungen.....	10
Garantieabwicklung	10
Entsorgung.....	11
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“	11

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Ersticken**gsgefahr!

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.

- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.! Bauen Sie das Gerät auf keinen Fall in Schränke ein.
- **Lüftung:** Halten Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Lassen Sie das Gerät nicht über Stunden unbeaufsichtigt. Verlassen Sie während des Betriebs nicht das Haus.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

 **ACHTUNG:**

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

Übersicht der Bedienelemente/ Lieferumfang

- 1 Deckel
- 2 Griff
- 3 Lüftungsschlitze
- 4 Luftkanal
- 5 Ablagesieb (4 Stück)
- 6 Gerätebasis
- 7 Taste **+** Zeit oder Temperatur erhöhen
Taste **-** Zeit oder Temperatur verringern
- 8 Taste START/PAUSE
Betrieb starten, unterbrechen oder beenden
- 9 Display
- 10 Taste TIME/TEMP
Einstellung der Zeit und der Temperatur

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

i HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Wissenswertes vorab

Das Dörren ist eine Methode, um Lebensmittel lange haltbar zu machen.

Pflanzliche und tierische Nahrung enthält viel Wasser – was zugleich der Grund ist, weshalb viele Lebensmittel nur eine kurze Haltbarkeit aufweisen. Das Wasser ist die Überlebensgrundlage für Bakterien und andere Erreger, wie beispielsweise Schimmelpilze. Durch Entzug des Wassers wird den Erregern die Lebensgrundlage genommen, was wiederum die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängert. Der Vorteil gegenüber anderen Konservierungsverfahren ist: Die Vitamine, Mineralstoffe und Nahrungsfasern des Lebensmittels bleiben erhalten.

In Ihrem Dörrautomaten wird erwärmte Luft mit Hilfe eines Gebläses durch die Siebablagen umgewälzt. So ist es möglich, den Dörrvorgang im Vergleich zur Trocknung an der freien Luft zu beschleunigen. Sie können an dem Gerät einstellen, mit welcher Temperatur und wie lange Sie dörren möchten. Temperaturbereich: 40 °C - 70 °C (100 °F - 160 °F), Timer: 1 - 48 Stunden.

Sie haben die Möglichkeit, mit einer Siebablage oder mit bis zu vier Siebablagen gleichzeitig zu dörren.

Bitte beachten Sie, dass Lebensmittel, die Sie zu Hause in Ihrem Dörrautomaten hergestellt haben, anders aussehen können, als Fertigprodukte, die Sie im Supermarkt oder Bio-Geschäft kaufen. Die Ursache hierfür liegt darin, dass Sie in Ihrem Dörrautomaten weder künstliche Farbstoffe noch Konservierungsmittel benutzen.

Sie können den Trockenprozess auch (teilweise) wieder rückgängig machen, indem Sie getrocknetes Obst oder Gemüse einfach in kaltem Wasser einweichen oder mitkochen. (z. B. Suppengemüse oder Pilze)

Was ist zu beachten?

- Verwenden Sie keine gefrorenen Lebensmittel. Sie enthalten zu viel Wasser.
- Verwenden Sie immer frische Lebensmittel.
- Überreife Lebensmittel oder solche mit faulen Stellen sind nicht geeignet.
- Möchten Sie, dass die Lebensmittel einer Sorte gleichzeitig fertig gedörrt sind? Dann sollten die Stücke immer gleich dick sein, damit sie im selben Tempo trocknen.
- Legen Sie die vorbereiteten Stücke so auf die Siebablage, dass sie sich nicht überlappen. Der Luftkanal in der Mitte der Siebablagen darf nicht abgedeckt werden, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Die Dörrzeit hängt von verschiedenen Faktoren ab: Größe, Beschaffenheit der Stücke, verwendete Mengen, am Gerät eingestellte Temperatur und Umgebungstemperatur. Richtwerte finden Sie in einer Tabelle am Ende dieses Kapitels.
- Mit dem Auge ist nur bedingt zu erkennen, ob das Gedörrte schon fertig ist. Anstelle der Sichtprüfung empfiehlt es sich, das Lebensmittel anzufassen.
 - Früchte dürfen bei Druck keine Feuchtigkeit mehr abgeben.
 - Getrocknetes Gemüse sollte sich ähnlich wie Leder anfühlen.

- Kräuter sind fertig, wenn sie beim Reiben zerbröseln.
- Beim Fleisch darf man keine weichen Stellen mehr fühlen. Es darf aber auch nicht brechen, wenn man es biegt.

Obst

- Wir empfehlen, reife Früchte zu verwenden, da sie einen hohen Anteil an natürlichem Zucker enthalten. Unreife Früchte schmecken nach dem Trocknen oft bitter.
- Waschen Sie das Obst gründlich und trocknen Sie es gut ab.
- Entfernen Sie gegebenenfalls Kerne, Steine und alle gedrückten Stellen.
- Obst mit natürlich gewachster Schale, wie z. B. Trauben oder Pflaumen, können Sie vorher kurz in kochendem Wasser blanchieren. Dies verkürzt die Dörrzeit.
- Schneiden Sie größere Früchte in gleichmäßig dicke Scheiben (3-6 mm). Halbieren Sie mittelgroße Früchte.
- Es ist normal, dass helle Früchte, wie Äpfel oder Bananen, beim Dörren dunkler werden. Sie können das verhindern, indem Sie die Obstscheiben zuvor 2 Minuten in Zitronen- oder Ananassaft einweichen. Trocknen Sie das Obst anschließend mit Küchenpapier gut ab.

Gemüse

- Waschen Sie das Gemüse gründlich.
- Schneiden Sie es in ca. 6 mm dicke Scheiben oder Stücke.
- Blanchieren Sie das Gemüse 1-2 Minuten in kochendem Wasser. Anschließend empfehlen wir, das Gemüse in Eiswasser abzuschrecken. Dadurch behält es Farbe, Geschmack und Struktur.
- Trocknen Sie das Gemüse anschließend mit Küchenpapier gut ab.

Fleisch

- Am besten eignet sich mageres, gut abgehangenes Fleisch.
- Waschen Sie das Fleisch gründlich und trocknen Sie es gut ab.
- Befreien Sie das Fleisch von Haut, Sehnen und Fett.
- Schneiden Sie 2-4 mm dünne Scheiben.
TIPP: Angefrorenes Fleisch lässt sich besser dünn schneiden. Oder verwenden Sie Rouladen.

- Schneiden Sie die Scheiben in 2-3 cm dünne Streifen.
- Marinieren Sie das Fleisch mit einer Würzmischung Ihrer Wahl. Lassen Sie es mindestens 6-8 Stunden im Kühlschrank durchziehen.
- Bevor Sie das Fleisch in den Dörrautomat legen, pressen Sie die Marinade mit Druck aus dem Fleisch. Tupfen Sie es mit Küchenpapier gut trocken.

Fisch

- Zum Verzehr vorbereitete Fische werden der Länge nach geteilt.
- Große Fische filetieren Sie und schneiden Sie in Streifen. Die Haut entfernen Sie nicht, damit die Streifen zusammen halten.
- Tupfen Sie den Fisch mit Küchenpapier gut trocken.

Kräuter

- Ernten Sie die Kräuter vorzugsweise an einem regenfreien Vormittag. Sie sollten zuvor wenigstens 1 oder 2 Tage Sonnenlicht gesehen haben. Am frühen Morgen, in den Abendstunden sowie an regnerischen Tagen haben die Kräuter das wenigste Aroma.
- Wenn möglich, waschen Sie die Kräuter nicht. Schütteln Sie nur den Staub ab. Sollten Sie die Kräuter doch abwaschen wollen, tupfen Sie sie mit Küchenpapier trocken.
- Zerkleinern Sie die Kräuter so wenig wie möglich. Legen Sie ganze Stiele auf die Siebblagen des Dörrautomaten.
- Manche Kräuter eignen sich **nicht** zum Trocknen, da sie nach der Ernte schnell an Geschmack verlieren (z. B. Liebstöckel, Gurkenkraut, Sauerampfer, Kresse). Diese Kräuter frieren Sie am besten ein.
- Folgende Kräuter sind mäßig bis gut geeignet: Petersilie, Basilikum, Dill, Schnittlauch, Zitronenmelisse.
- Hervorragend geeignete Kräuter sind: Beifuß, Bohnenkraut, Majoran, Oregano, Rosmarin, Salbei, Thymian, Kamille, Pfefferminze, Lavendel, Waldmeister.

Temperaturen und Dörnzeiten

Lebensmittel	Temperatur in °C	Dörnzeit in Stunden	
Obst	55-65	5-21	
Ananas		10-21	
Äpfel		5-12	
Aprikosen		10-18	
Bananen		8-12	
Birnen		8-12	
Datteln		5-7	
Feigen		5-7	
Mango		10-20	
Orangen		8-20	
Pflaumen, Zwetschgen		10-18	
Trauben		12-21	
Gemüse		55-70	2-12
Kohlrabi			6-10
Lauch	6-10		
Möhren	6-8		
Paprika	8-12		
Sellerie	6-10		
Pilze	40	5-6	
Fleisch	60	6-12	
Fisch	60	8-11	
Kräuter	40	2-3	

Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel

Nach dem Dörren lassen Sie die Lebensmittel vollständig auskühlen, bevor Sie sie in geschlossenen Gefäßen lagern.

Um eine optimale Haltbarkeit zu gewährleisten, spielt die richtige Lagerung eine wichtige Rolle. Schützen Sie die getrockneten Lebensmittel unbedingt vor Feuchtigkeit. Am besten eignen sich luftdicht abschließbare Dosen oder Einweckgläser. Wiederverschließbare Frischhaltebeutel mit Zipper® oder mit einem Folien-schweißgerät verschlossene Beutel können Sie auch verwenden.

Sollte Feuchtigkeit im Gefäß sichtbar werden, müssen die Lebensmittel auf jeden Fall noch einmal getrocknet werden.

Die Lagerung der Gefäße sollte lichtgeschützt in einem kühlen Raum erfolgen.

Richtig getrocknete und gelagerte Lebensmittel sind bis zu einem Jahr haltbar.

Benutzung des Gerätes

Standort

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, rutschfeste Fläche.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden (z. B. Herd, Kochfeld).

Aufbau

- Möchten Sie nur eine Siebablage benutzen, verwenden Sie die mit dem geschlossenen Luftkanal. Sie sehen die Aufschrift „COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR“.
- Wenn Sie mehrere Siebablagen benutzen, muss die Siebablage mit dem geschlossenen Luftkanal an oberer Stelle liegen.
- Benutzen Sie das Gerät nur mit geschlossenem Deckel.

Elektrischer Anschluss

Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.


Bedienung

1. Schließen Sie das Gerät an eine geprüfte Steckdose an. Das Gerät befindet sich im Standby-Betrieb. Im Display sehen Sie „Hr“ für „Stunden“ und die Anzahl der Stunden „00“ blinken.
2. Drücken Sie die Taste **TIME/TEMP**. Sie sehen die Voreinstellung der Temperatur „55 °C“.

i HINWEIS:

Möchten Sie die Temperatureinheit auf „°F“ ändern, halten Sie die Taste **TIME/TEMP** ca. 3 Sekunden gedrückt. Diese Änderung ist nur im Standby-Betrieb möglich.

3. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Mit jedem Tastendruck erhöht oder senkt sich die Temperatur um 5°.
4. Drücken Sie die Taste **TIME/TEMP**. Im Display blinken „00“.

5. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die gewünschte Dörrzeit einzustellen. Mit jedem Tastendruck erhöht oder senkt sich die Zeit um 1 Stunde. Halten Sie die Taste „+“ oder „-“ gedrückt, startet ein Schnelllauf.
6. Drücken Sie die Taste **START / PAUSE**, um das Gerät einzuschalten. Im Display sehen Sie das Symbol .

HINWEIS:

- Während des Betriebs werden im Display abwechselnd die Restlaufzeit und die eingestellte Temperatur angezeigt.
- Um den Betrieb zu unterbrechen, drücken Sie einmal kurz die Taste **START / PAUSE**. Im Display blinkt „PA“. Möchten Sie den Betrieb fortsetzen, drücken Sie erneut die Taste **START / PAUSE**.

HINWEIS:

- Möchten Sie während des Betriebs die Temperatur oder die Dörrzeit ändern, ist dies mit der Taste **TIME / TEMP** jederzeit möglich. Bedenken Sie aber: Sobald Sie die Zeiteingabe erhöhen oder verringern, beginnt der Countdown in vollen Stunden von vorn. Die Minuten, die das Gerät bereits in Betrieb war, werden nicht mit berücksichtigt.

Betrieb beenden

- Ist die eingestellte Zeit im Timer abgelaufen, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Betrieb. Der Heizvorgang und das Gebläse stoppen. Das Display zeigt „00“.
- Sie können den Betrieb auch jederzeit vorher abbrechen. Halten Sie dazu die Taste **START / PAUSE** ca. 3 Sekunden gedrückt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung



WARNUNG:

- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor der Reinigung.
- Warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist!
- Die Gerätebasis auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Achten Sie auch darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Gehäuseöffnung (Luftauslass) dringt. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.



ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Siebblagen nach jeder Benutzung in einem warmen Spülbad. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einer weichen Nylonbürste.
- Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie alles vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern.

Technische Daten

Modell:.....PC-DR 1116
 Spannungsversorgung:.....230 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:350 W
 Schutzklasse:.....II
 Nettogewicht:ca. 1,85 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-DR 1116 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Gerätes.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantiesprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantiesprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post/DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

- 1. Anmelden**
- 2. Einpacken**
- 3. Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Algemene opmerkingen.....	12
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat.....	12
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van de levering	14
Het apparaat uitpakken	14
Wetenswaardigheden voor het gebruik	14
Waar moet u nog meer om denken?	14
Vruchten.....	15
Groenten.....	15
Vlees	15
Vis	15
Kruiden.....	15
Temperaturen en droogtijden	15
Bewaren van gedroogd voedsel	16
Gebruik van het apparaat.....	16
Locatie	16
Montage	16
Elektrische aansluiting.....	16
Bediening.....	16
Stop het functioneren	17

Reiniging.....	17
Opslaan	17
Technische gegevens.....	17
Verwijdering.....	17
Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool.....	17

Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnerverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.

- Gebruik het apparaat vanwege de opstijgende hitte en de dampen niet onder hangkasten.
- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen enz. (30 cm). Monteer het apparaat in géén geval in kasten.
- **Verluchting:** Houd de verluchtungspleuven altijd vrij.
- Laat niet het toestel niet zonder urenlang toezicht continu werken. Verlaat uw huis niet terwijl het toestel in werking is.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige **gebruik van het apparaat** en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

**LET OP:**

Dompel dit apparaat niet in water om het schoon te maken. Volg de instructies zoals vermeld in het hoofdstuk “Reiniging”.

Overzicht van de bedieningselementen/ Omvang van de levering

- 1 Deksel
- 2 Handgreep
- 3 Ontluchting
- 4 Luchtkanaal
- 5 Zeefplaten (4 stuks)
- 6 Basis van het apparaat
- 7 Toets **+** Om tijd of temperatuur te verhogen
Toets **-** Verminderen van tijd of temperatuur
- 8 Toets START/PAUSE
Starten, onderbreken of afbreken van de bereiding
- 9 Scherm
- 10 Toets TIME/TEMP
Tijd en temperatuur instellen

Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartonverpakking.
3. Controleer de omvang van de leveringen op compleetheid.
4. Indien er sprake is van ontbrekende onderdelen of duidelijke schade, dient het apparaat niet te worden gebruikt. Breng het apparaat onmiddellijk terug naar de verkoper.

i OPMERKING:

Er kan nog steeds stof of productieresten op het apparaat aanwezig zijn. Wij raden u aan het apparaat schoon te maken zoals beschreven onder "Reiniging".

Wetenswaardigheden voor het gebruik

Dehydrateren is een manier voor het langdurig houdbaar maken van voedsel.

Plantaardig en dierlijk voedsel bevat veel water – dit is de reden waarom veel voedingsmiddelen slechts kort houdbaar zijn. Water is de basis voor het overleven van bacteriën en andere ziekteverwekkers, zoals schimmels. Door het verwijderen van water verliezen ziekteverwekkers hun leefomgeving, wat de houdbaarheid van voedingsmiddelen weer verlengt. Het voordeel ten opzichte van andere conserveringsmethoden is: Vitaminen, mineralen en voedingsvezels van de levensmiddelen blijven bewaard.

In uw voedselontvochtiger, circuleert een ventilator de verwarmde lucht door de zeefplaten. Zo wordt het mogelijk om het uitdrogingsproces te versnellen in vergelijking met drogen in de open lucht.

U kunt het apparaat instellen op de gewenste temperatuur en de duur van het droogproces. Temperatuurbereik: 40 °C - 70 °C (100 °F - 160 °F), timer: 1-48 uur. U heeft de mogelijkheid om voedsel te drogen met behulp van één zeefplaat of tot maximaal vier zeefplaten tegelijk.

U moet wel bedenken dat de levensmiddelen die u thuis droogt er anders uitzien dan de kant-en-klaarproducten die u in de supermarkt of de reformwinkel koopt. Dat komt omdat u in uw droger geen kunstmatige kleurstoffen of conserveringsmiddelen gebruikt.

U kunt het droogproces ook (ten dele) weer ongedaan maken door het gedroogde fruit of de groente gewoon in koud water te weken of mee te koken. (Bijv. soepgroenten of paddenstoelen)

Waar moet u nog meer om denken?

- Gebruik geen bevroren voedsel. Deze bevatten te veel water.
- Gebruik altijd vers voedsel.
- Overrijp voedsel of voedsel met rotte plekken zijn niet geschikt.
- Wilt u dat het dehydratieproces van één soort voedsel gelijk klaar is? In dat geval dienen de stukjes van gelijke dikte te zijn, zodat deze dezelfde droogtijd hebben.
- Plaats de voorbereide stukjes op de zeefplaat zodat ze elkaar niet overlappen. Het luchtkanaal in het midden van de zeefplaten mag niet afgedekt worden om de luchtcirculatie niet te beperken.
- De droogtijd hangt af van verschillende factoren: grootte, conditie van de stukken, gebruikte hoeveelheden, ingestelde temperatuur van het toestel en omgevingstemperatuur. U vindt de standaard waarden in een tabel aan het einde van dit hoofdstuk.
- Het is slechts gedeeltelijk zichtbaar voor het oog of het drogen van het voedsel klaar is. In plaats van te kijken, is het raadzaam om het voedsel aan te raken.
 - Vruchten mogen geen vocht produceren bij blootstelling aan druk.
 - Gedroogde groente moet bijna aanvoelen als leer.
 - Kruiden zijn klaar als ze verkrumelen als ze geraspt worden.

- Vlees mag geen zacht aanvoelende plekken meer hebben. Het mag echter niet breken als u het buigt.

Vruchten

- Wij bevelen het gebruik van rijp fruit aan omdat deze van nature veel suikers bevatten. Onrijp fruit smaakt vaak bitter na het drogen.
- Was en droog het fruit grondig.
- Verwijder indien nodig klokhuisen, pitten en bruine plekken.
- Fruit met een van nature gewaxte schil, zoals druiven of pruimen, kunnen eerst geblancheerd worden in kokend water. Dit verkort de dehydratie tijd.
- Snijd groot fruit in plakken van gelijke dikte (3-6 mm). Halveer fruit van gemiddeld formaat.
- Het is normaal dat helder gekleurde vruchten zoals bananen en appels donkerder worden tijdens het drogen. U kunt dit voorkomen door de schijven fruit gedurende 2 minuten te laten weken in citroen- of ananassap. Droog het fruit grondig met keukenpapier.

Groenten

- Was de groente goed.
- Snijd in plakken of stukjes van ongeveer 6 mm dik.
- Blancheer de groente 1-2 minuten in kokend water. Laat de groente schrikken door deze in ijswater te gooien. Op deze manier behouden ze hun kleur, smaak en structuur.
- Droog de groente grondig met keukenpapier.

Vlees

- Mager, goed bestorven vlees is het best geschikt voor dehydrateren.
- Was en droog het vlees grondig.
- Verwijder de huid, zenen en vet van het vlees.
- Snijd in 2-4 mm dikke plakken. TIP: Het is makkelijker om licht aangevoren vlees in dunne plakken te snijden. Of gebruik vleesrolletjes.
- Snijd de plakken in 2-3 cm dunne reepjes.
- Marineer het vlees met een kruidenmix naar keuze. Laat het vlees tenminste 6-8 uur marinieren in de koelkast.
- Voor u het vlees in de dehydrateermachine plaatst, knijpt u de marinade met kracht uit het vlees. Dep het vlees droog met keukenpapier.

Vis

- Na het eetklaar maken snijd u de vis in de lengte door.
- Fileer grote vissen en snijd deze in reepjes. Verwijder de huid niet, op deze manier worden de reepjes bijeen gehouden.
- Dep de vis droog met keukenpapier.

Kruiden

- Oogst de kruiden bij voorkeur op een droge morgen. Voor het oogsten dienen de kruiden tenminste 1 of 2 dagen zon gehad te hebben. Vroeg in de morgen, 's avonds en op regenachtige dagen hebben de kruiden het minste aroma.
- Was de kruiden liever niet. Schud alleen de stof er af. Mocht u de kruiden toch willen wassen, dep ze dan droog met keukenpapier.
- Maal de kruiden zo weinig mogelijk. Plaats hele stelen op de zeefplaten van de dehydrateermachine.
- Sommige kruiden zijn **niet** geschikt om te drogen omdat ze snel hun smaak verliezen na het oogsten (bijv. lavas, bernagie, zuring, waterkers). Het is beter deze kruiden in te vriezen.
- De volgende kruiden zijn geschikt tot zeer geschikt: peterselie, basilicum, dille, bieslook, citroenmelisse.
- Uitermate geschikte kruiden zijn: bijvoet, bonenkruid, marjolein, oregano, rozemarijn, salie, tijm, kamille, pepermunt, lavendel, lievevrouwebedstro.

Temperaturen en droogtijden

Etenswaar	Temperatuur in °C	Droogtijden in uren
Vruchten	55-65	5-21
Ananas		10-21
Appels		5-12
Abrikozen		10-18
Bananen		8-12
Peren		8-12
Dadels		5-7
Vijgen		5-7
Mango		10-20
Sinaasappels		8-20
Pruimen		10-18
Druiven		12-21

Etenswaar	Temperatuur in °C	Droogtijden in uren
Groenten	55 - 70	2 - 12
Raap kool		6 - 10
Prei		6 - 10
Wortelen		6 - 8
Paprika's		8 - 12
Selderij		6 - 10
Paddenstoelen	40	5 - 6
Vlees	60	6 - 12
Vis	60	8 - 11
Kruiden	40	2 - 3

Bewaren van gedroogd voedsel

Laat het voedsel na het drogen volledig afkoelen voor u ze in afgesloten bakjes doet.

Om een optimale houdbaarheid te garanderen, is het juist opslaan van groot belang. Bescherm het gedroogde voedsel tegen vocht. Luchtdicht af te sluiten bakjes of potten zijn het best. U kunt ook herbruikbare plastic zakken met een Zipper® of vacuüm getrokken zakken gebruiken.

Als er vocht zichtbaar wordt in de bakjes, dient het voedsel absoluut opnieuw gedroogd te worden.

De bakjes dienen op een koele, donkere plaats bewaard te worden.

Goed gedroogd en correct bewaard voedsel is tot een jaar lang houdbaar.

Gebruik van het apparaat

Locatie

- Plaats het apparaat op een droge, niet-gladde ondergrond.
- Zorg dat het apparaat en het netsnoer nooit op een heet oppervlak of in de buurt van hittebronnen (fornuis, oven) terecht komen.

Montage

- Als u slechts een zeefplaat wilt gebruiken, gebruik dan die met het gesloten luchtkanaal. U ziet de inscriptie "COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR".
- Als u meerdere zeefplaten gebruikt, dient de zeefplaat met het gesloten luchtkanaal als bovenste geplaatst te worden.
- Gebruik het apparaat alleen met gesloten deksel.

Elektrische aansluiting

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleer of de te gebruiken netspanning overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de benodigde informatie op het typeplaatje.

Bediening

1. Sluit het apparaat aan op een getest stopcontact. Het apparaat staat in de stand-by modus. Het scherm toont "Hr" voor "uren" en het aantal uren "00" knippert.
2. Druk op de **TIME/TEMP** toets. U ziet de vooraf ingestelde temperatuur "55 °C".

i OPMERKING:

Als u de eenheid van temperatuur wilt wijzigen in "°F" houd dan de **TIME/TEMP** toets ingedrukt gedurende ongeveer 3 seconden. Deze wijziging is alleen mogelijk in de stand-by modus.

3. Druk op de toets "+" of "-" om de gewenste temperatuur in te stellen. Met elke druk op de toets, gaat de temperatuur 5° omhoog of omlaag.
4. Druk op de **TIME/TEMP** toets. Op de display knippert "00".
5. Druk op de toets "+" of "-" om de gewenste droogtijd in te stellen. Met elke druk op de toets, gaat de tijd 1 uur omhoog of omlaag. Als u de toets "+" of "-" ingedrukt houdt, start er een snelle modus.
6. Druk op de **START/PAUSE** toets om het apparaat aan te zetten. Op het scherm verschijnt het symbool ☺.

i OPMERKING:

- Tijdens het gebruik worden beurteilungen de resterende tijd en de ingestelde temperatuur weergegeven.
- Om het gebruik te onderbreken drukt u eenmaal kort op de **START/PAUSE** toets. Op het scherm knippert "PA". Wanneer u verder wilt gaan, drukt u nogmaals op de toets **START/PAUSE**.
- U kunt de temperatuur en de droogtijd tijdens het gebruik wijzigen door op de **TIME/TEMP** toets te drukken. Maar let op: Als u de tijd veranderd hebt, start het volledige aftellen van de uren vanaf het begin. De minuten die het apparaat al bezig was worden niet meegenomen.

Stop het functioneren

- Nadat de ingestelde tijd om is, schakelt het apparaat automatisch in stand-by modus. De verwarming en de ventilator stopt. Op het scherm verschijnt "00".

- U kunt het drogen eerder stoppen wanneer u dat wilt. Houd de **START/PAUSE** toets ingedrukt gedurende ongeveer 3 seconden.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.

Reiniging

WAARSCHUWING:

- Trek vóór de reiniging van het apparaat altijd de stekker uit de contactdoos!
- Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld!
- Dompel de basis van het toestel nooit onder in water. Zorg er ook voor dat er geen vloeistof in de openingen van de behuizing (luchtuitlaten) binnendringt. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

LET OP:

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Maak de zeefplaten schoon na ieder gebruik door deze af te spoelen met warm water. Verwijder hardnekkige resten met een zachte nylon borstel.
- Reinig de behuizing na gebruik met een lichtjes bevochtigde doek.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat alles goed droog worden.
- Wij raden u aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als het voor een langere periode niet wordt gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed geventileerde en droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Technische gegevens

Model:..... PC-DR 1116
 Spanningstoevoer:.....230 V~, 50/60 Hz
 Opgenomen vermogen:..... 350 W
 Beschermingsklasse:..... II
 Nettogewicht:ong. 1,85 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool



Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelingspunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ AVERTISSEMENT :
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ ATTENTION :
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

ℹ NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	3
Notes générales	18
Consignes de sécurité destinées à cet appareil ..	18
Liste des différents éléments de commande /	
Livraison	20
Déballer l'appareil	20
Bon à savoir avant l'utilisation.....	20
Quelles informations	
devez-vous garder à l'esprit ?	20
Fruits	21
Légumes	21
Viande	21
Poisson	21
Aromates	21
Températures et durées de lyophilisation.....	22
Conservation des aliments secs.....	22
Mode d'emploi de l'appareil	22
Emplacement.....	22
Assemblage	22
Connexion électrique.....	22
Utilisation	22
Arrêter le fonctionnement	23

Nettoyage.....	23
Stockage	23
Données techniques.....	23
Elimination.....	24
Signification du symbole "Elimination"	24

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ AVERTISSEMENT :
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

Consignes de sécurité destinées à cet appareil

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

- En raison de la montée d'air chaud et de vapeur, n'utilisez jamais l'appareil sous un élément haut de cuisine.
- Prévoyez un espace de sécurité suffisant, à l'écart des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30 cm). Ne fixez en aucun cas votre appareil dans un meuble.
- **Aération** : Toujours maintenir les fentes d'aération dégagées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des heures. Ne quittez pas votre maison pendant que l'appareil fonctionne.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant une qualification semblable afin d'éviter un risque.
- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de **l'utilisation de l'appareil** d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**ATTENTION :**

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Veuillez suivre les consignes comme stipulées au chapitre "Nettoyage".

Liste des différents éléments de commande/Livraison

- 1 Couvercle
- 2 Poignée
- 3 Ouvertures de ventilation
- 4 Conduit d'air
- 5 Plateaux de lyophilisation (4 plateaux)
- 6 Base de l'appareil
- 7 Bouton **+** Augmentation de la durée de fonctionnement ou de la température
- Bouton **-** Réduction de la durée de fonctionnement ou de la température
- 8 Bouton START/PAUSE
Lancer, interrompre ou terminer l'opération
- 9 Écran
- 10 Bouton TIME/TEMP
Définir la durée et la température

Déballer l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage comme le film plastique, le rembourrage, les attache-câbles et la boîte.
3. Vérifiez que tout vous a bien été livré.
4. En cas de pièces manquantes ou de dégâts visibles, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement à votre détaillant.

i NOTE :

Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme il est décrit dans le chapitre "Nettoyage".

Bon à savoir avant l'utilisation

La lyophilisation est une méthode de conservation à long terme.

Les légumes et les aliments pour animaux contiennent de l'eau – ce qui explique pourquoi beaucoup d'aliments ont une courte période de consommation. L'eau sert de base à la survie des bactéries et autres agents pathogènes, comme la moisissure. En extrayant l'eau, les pathogènes perdent leur environnement de vie, augmentant ainsi la durée de vie des aliments. Cette méthode de conservation offre des avantages par rapport à d'autres: les vitamines, les minéraux et les fibres contenues dans les aliments sont conservés.

Dans votre machine à lyophiliser, un ventilateur fait circuler l'air entre les plateaux de lyophilisation. Cela permet donc d'accélérer le processus de lyophilisation comparé au même travail à l'air libre.

Vous pouvez régler la température désirée ainsi que la durée du processus de lyophilisation. Plage de températures disponible : 40 °C à 70 °C (100 °F à 160 °F), Minuterie : 1 à 48 heures.

Vous pouvez utiliser entre un et quatre plateaux de lyophilisation simultanément.

Il faut souligner que les produits alimentaires lyophilisés par vos soins à l'aide de l'appareil ne ressemblent pas aux produits préparés que vous trouvez en supermarchés ou magasins biologiques. Cela s'explique par le fait que votre machine à lyophiliser n'utilise aucun colorant artificiel ni produit de conservation.

Vous pouvez également annuler (partiellement) le processus de lyophilisation en trempant les fruits ou légumes lyophilisés dans l'eau froide ou en les utilisant dans une cuisson. (par ex. des légumes pour la soupe ou des champignons).

Quelles informations devez-vous garder à l'esprit ?

- Ne pas utiliser d'aliments surgelés. Ces derniers contiennent trop d'eau.
- N'utilisez que des aliments frais.
- Les aliments avancés ou ceux présentant des parties moisies ne peuvent pas être utilisés.
- Souhaitez-vous effectuer le processus de lyophilisation d'une grande quantité d'un type d'aliment simultanément ? Pour cela, chaque morceau doit être de la même épaisseur, de manière à ce qu'ils se lyophilisent à vitesse uniforme.
- Posez les morceaux préparés sur le plateau de lyophilisation en veillant à ce qu'ils ne se chevauchent pas. Le conduit d'air situé au milieu des plateaux ne doit pas être recouvert pour garantir une bonne circulation de l'air.
- La durée de lyophilisation dépend de plusieurs facteurs : la taille, l'état des morceaux, la quantité, la température choisie et la température ambiante. Vous pouvez connaître les valeurs conseillées dans le tableau présent à la fin de ce chapitre.
- L'observation visuelle ne permet pas de connaître exactement l'avancement du procédé de lyophilisation. Il est donc conseillé de toucher les aliments au lieu de simplement les observer.

- Les fruits ne doivent pas produire d'humidité lorsque vous les pressez.
- Les légumes doivent présenter la texture du cuir au touché.
- Les aromates se désagrègent lorsque vous les grattez.
- La viande ne doit pas présenter de zones molles. Elle ne doit malgré tout pas être cassante.

Fruits

- Nous vous recommandons d'utiliser des fruits mûrs car ces derniers comportent une haute concentration de sucres. Les fruits non mûrs deviennent souvent amers après la lyophilisation.
- Lavez et séchez les fruits avec soin.
- Si nécessaire, retirez les noyaux, les graines et les zones abîmées.
- Les fruits à peau naturellement brillante, comme les raisins et les prunes peuvent être rapidement bouillis à l'eau. Cela permet de réduire la durée de lyophilisation.
- Coupez les fruits de grande taille en tranches d'épaisseur égale (3-6 mm). Coupez en deux les fruits de taille moyenne.
- Il est normal que les fruits colorés, comme les pommes ou les bananes deviennent sombres lorsque vous les lyophilisez. Vous pouvez éviter cela en les faisant tremper deux minutes dans le jus de citron ou d'ananas. Séchez les fruits avec soin avec du papier absorbant.

Légumes

- Lavez les légumes avec soin.
- Coupez-les en tranches de 6 mm ou en morceaux.
- Faites bouillir les légumes 1 à 2 Minutes dans l'eau. Cela fait, il est conseillé de les refroidir de manière instantanée en les plongeant dans l'eau glacée. De cette manière, ils conserveront leur couleur, leur goût et forme.
- Séchez ensuite les légumes avec soin avec du papier absorbant.

Viande

- La viande peu grasse, mature, est la plus adaptée à la lyophilisation.
- Lavez et séchez la viande avec soin.
- Retirez la peau, les tendons et la graisse de la viande.

- Découpez-la en fines tranches de 2 à 4 mm.
CONSEIL : il est plus facile de découper la viande partiellement congelée. Vous pouvez aussi rouler la viande.
- Découpez en lamelles de 2 à 3 cm.
- Faites mariner la viande dans un assaisonnement de votre choix. Laissez la viande mariner au réfrigérateur pendant environ 6 à 8 heures.
- Avant de placer la viande dans la machine à lyophiliser, pressez la viande pour en retirer l'excès de marinade. Tamponnez-la avec du papier absorbant.

Poisson

- Après avoir préparé le poisson pour la consommation, il est conseillé de couper le poisson dans la longueur.
- Découpez les grands poissons en filets puis en lamelles. Ne retirez pas la peau, pour éviter que la chair ne se désagrège.
- Tamponnez-le avec du papier absorbant.

Aromates

- Ramassez les herbes par un matin sans pluie de préférence. Avant de les cueillir, ces dernières doivent de préférence avoir été exposées à 1 ou 2 jours de soleil. Tôt le matin, le soir ou les jours de pluie, les herbes ont moins de goût.
- Si possible, ne lavez pas les herbes. Retirez-en simplement la poussière en les agitant. Si vous souhaitez laver les herbes, tamponnez-les avec du papier absorbant.
- Évitez de hacher les herbes autant que possible. Placez les tiges entières sur les plateaux de lyophilisation.
- Certaines herbes ne sont **pas** adaptées à la lyophilisation, car elles perdent leur goût rapidement avec le ramassage (par ex. la livèche, la bourrache, l'oseille et le cresson). Il est conseillé de surgeler ces herbes.
- Les herbes de la liste suivante sont modérément adaptées à bien adaptées pour la lyophilisation le persil, le basilic, l'aneth, la ciboulette et la mélisse.
- Les herbes très bien adaptées sont : l'armoise, la sarriette, la marjolaine, l'origan, le romarin, la sauge, le thym, la camomille, la menthe poivrée, de lavande et l'aspérule odorante.

Températures et durées de lyophilisation

Aliment	Température en °C	Durée de lyophilisation en heures
Fruits	55-65	5-21
Ananas		10-21
Pommes		5-12
Abricots		10-18
Bananes		8-12
Poires		8-12
Dates		5-7
Figues		5-7
Mangue		10-20
Oranges		8-20
Prunes		10-18
Raisins		12-21
Légumes	55-70	2-12
Chou-rave		6-10
Poireau		6-10
Carottes		6-8
Poivres		8-12
Céleri		6-10
Champignons	40	5-6
Viande	60	6-12
Poisson	60	8-11
Aromates	40	2-3

Conservation des aliments secs

Après la lyophilisation, laissez les aliments refroidir complètement avant de les conserver dans des récipients fermés.

Pour garantir une conservation optimale, le type de récipient joue un rôle important. Protégez les aliments secs de l'humidité. Les boîtes hermétiques et les bocaux sont les plus adaptés. Vous pouvez également utiliser des sacs refermables avec un Zipper® ou des sacs sous vide.

Si vous remarquez la formation d'humidité sur les parois du conteneur, alors ces aliments doivent nécessairement être séchés de nouveau.

Les conteneurs doivent être conservés dans une pièce fraîche et sombre.

Les aliments correctement lyophilisés peuvent se conserver pendant un an au maximum.

Mode d'emploi de l'appareil

Emplacement

- Placez l'appareil sur une surface sèche et antidérapante.
- Assurez-vous que l'appareil et le câble d'alimentation ne soient jamais placés sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur (p. ex., cuisinière, plaque chauffante).

Assemblage

- Si vous souhaitez n'utiliser qu'un plateau de lyophilisation, utilisez celui avec le conduit d'air fermé. Remarquez l'inscription « COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR ».
- Si vous utilisez plusieurs plateaux de lyophilisation, veillez à positionner celui comportant le conduit d'air fermé au plus haut.
- Utilisez l'appareil couvercle fermé uniquement.

Connexion électrique

Avant de brancher la prise dans la fiche, vérifiez que la tension du secteur que vous utilisez correspond à la tension de l'appareil. Vous trouverez l'information nécessaire sur la plaque d'identification.

Utilisation

- Ne branchez l'appareil qu'à une prise testée. L'appareil est en mode veille. L'écran affiche « Hr » pour « heures » et le nombre d'heures « 00 » clignote.
- Appuyez sur le bouton **TIME/TEMP**. La température préprogrammée « 55° C » s'affiche.

i NOTE :

Si vous souhaitez changer l'unité de température en « °F », maintenez le bouton **TIME/TEMP** appuyé pendant environ 3 secondes. Cela ne peut être effectué qu'en veille.

- Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour définir la température désirée. À chaque pression du bouton, la température augmente ou décroît de 5°.
- Appuyez sur le bouton **TIME/TEMP**. « 00 » clignote alors sur l'écran.
- Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour définir la durée de lyophilisation désirée. À chaque pression du bouton, la température augmente ou décroît de 1 heure. Vous pouvez activer le mode rapide en maintenant le bouton « + » ou « - » appuyé.
- Appuyez sur le bouton **START/PAUSE** pour activer l'appareil. Le symbole ☺ apparaît sur l'écran.

i NOTE :

- Pendant le fonctionnement, la durée restante ainsi que la température s'affichent alternativement sur l'écran.
- Pour interrompre l'opération, appuyez brièvement sur le bouton **START/PAUSE**. « PA » clignote sur l'écran. Pour reprendre le fonctionnement, appuyez sur le bouton **START/PAUSE** une nouvelle fois.
- Vous pouvez modifier la température ou la durée pendant le fonctionnement en appuyant sur le bouton **TIME/TEMP**. Notez cependant : l'augmentation ou la réduction de la durée de fonctionnement réinitialisera la minuterie. Le temps déjà écoulé jusqu'à ce point ne sera donc pas pris en compte.

Arrêter le fonctionnement

- Une fois la durée de fonctionnement écoulée, l'appareil basculera automatiquement en veille. La chauffe et le ventilateur seront coupés. L'écran affiche alors « 00 ».
- Vous pouvez également interrompre complètement le fonctionnement à tout moment. Maintenez le bouton **START/PAUSE** pendant environ 3 secondes.
- Débranchez la fiche électrique de la prise.

Nettoyage

**AVERTISSEMENT :**

- Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage !
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi !
- N'immergez en aucun cas la base de l'appareil dans l'eau. Veillez également à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans les ouvertures du boîtier (les ouvertures de ventilation). Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.

**ATTENTION :**

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.
- Lavez les plateaux de lyophilisation après chaque utilisation à l'eau chaude. Retirez les saletés récalcitrantes avec une brosse de nylon douce.
- Nettoyez le boîtier après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé.

- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants et dans un endroit sec et bien aéré.

Données techniques

Modèle :PC-DR 1116
 Alimentation :230 V~, 50/60 Hz
 Consommation :350 W
 Classe de protection :II
 Poids net :environ 1,85 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme il est décrit. Attendez que tous les éléments sèchent complètement.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine s'il ne doit pas être utilisé pendant de longues périodes.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Elimination

Signification du symbole "Elimination"

FRANÇAIS



Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Contenidos

Indicación de los elementos de manejo	3
Notas generales	25
Indicaciones especiales de seguridad para este aparato	25
Indicación de los elementos de manejo/ Contenido en la entrega.....	27
Desembalaje del aparato	27
Lo que debe saber por adelantado.....	27
¿Qué más debería tener en cuenta?	27
Fruta.....	28
Verdura	28
Carne	28
Pescado.....	28
Hierbas.....	28
Temperaturas y tiempos de deshidratación	28
Almacenamiento de alimentos deshidratados	29
Uso del aparato	29
Ubicación	29
Montaje	29
Conexión eléctrica	29
Manejo	29
Detener en funcionamiento	30

Limpieza.....	30
Almacenamiento	30
Datos técnicos	30
Eliminación	30
Significado del símbolo “cubo de basura”	30

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

AVISO:

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

- No utilice el aparato, por el calor ascendente y los vapores, debajo de armarios suspendidos.
- Mantenga suficiente distancia de seguridad contra objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc. (30 cm). En ningún caso aloje el aparato en armarios.
- **Ventilación:** Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.
- No deje la unidad desatendida durante horas en ningún momento. No abandone el hogar con la unidad en funcionamiento.
- No intente reparar el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el **uso del aparato** de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

**ATENCIÓN:**

No sumerja el aparato en agua para su limpieza. Siga las instrucciones según lo establecido en el capítulo “Limpieza”.

Indicación de los elementos de manejo/Contenido en la entrega

- 1 Tapa
- 2 Asa
- 3 Rejillas de ventilación
- 4 Conducto de aire
- 5 Bandejas de rejillas (4 piezas)
- 6 Base del aparato
- 7 Botón **+** para aumentar el tiempo o la temperatura
Botón **-** para reducir el tiempo o la temperatura
- 8 Botón START/PAUSE para iniciar, interrumpir o finalizar el proceso
- 9 Pantalla
- 10 Botón TIME/TEMP para ajustar el tiempo y la temperatura

Desembalaje del aparato

1. Extraiga el dispositivo de su embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como papel de aluminio, sujete cables y envolturas de cartón.
3. Compruebe que todas las piezas estén presentes.
4. Si hay piezas faltantes o daños evidentes, no utilice el dispositivo. Devuélvalo inmediatamente al vendedor.

i NOTA:

Puede que el aparato todavía tenga algo de polvo o residuos del proceso de fabricación. Recomendamos que limpie el aparato tal y como se describe en el apartado de "Limpieza".

Lo que debe saber por adelantado

La deshidratación es un método para la conservación de alimentos a largo plazo.

La verdura y la carne contienen una gran cantidad de agua - esta es la razón por la que muchos alimentos tienen una vida útil muy corta. El agua es fundamental para la supervivencia de las bacterias y otros patógenos, como los hongos. Si se elimina el agua, los patógenos pierden su sustento y, a su vez, se prolonga la vida útil de los alimentos. La ventaja sobre otros métodos de conservación es que conserva las vitaminas, minerales y fibras dietéticas de los alimentos.

En el deshidratador de alimentos, un ventilador hace circular el aire caliente a través de las bandejas de rejilla. Por lo tanto, se acelera el proceso de deshidratación en comparación con el secado al aire libre. Se pueden ajustar en el aparato tanto la temperatura

como la duración del proceso de deshidratación.

Rango de temperatura: 40 °C - 70 °C (100 °F - 160 °F), temporizador: 1 - 48 horas.

Puede deshidratar los alimentos utilizando una bandeja de rejilla o hasta cuatro bandejas simultáneamente.

Por favor recuerde que los alimentos desecados en casa con su desecador, pueden tener otra apariencia que los mismos alimentos comprados en el supermercado o en una tienda ecológica. El motivo es que con su desecador no utilizará ni colorantes artificiales ni conservantes.

Puede (parcialmente) anular el proceso de desecado, remojando la fruta o la verdura desecada en agua fría o cocindola. (por ejemplo, sopa de verduras o setas comestible)

¿Qué más debería tener en cuenta?

- No utilice alimentos congelados, ya que contienen mucha agua.
- Use siempre alimentos frescos.
- No son adecuados los alimentos demasiado maduros o con zonas podridas.
- ¿Quiere que el proceso de deshidratación de un tipo de alimentos se realice al mismo tiempo? En ese caso, los trozos deben tener el mismo grosor, para que se puedan secar a la misma velocidad.
- Coloque los trozos ya preparados en la bandeja de rejilla de manera que no se superpongan unos con otros. No cubra el conducto de aire que hay en el centro de las bandejas de rejilla, de esta forma se garantiza la circulación del aire.
- El tiempo de secado depende de varios factores: el tamaño, las condiciones de las piezas, las cantidades utilizadas, la temperatura seleccionada en el aparato y la temperatura ambiente. Encontrará los valores prefijados en una tabla al final de este apartado.
- Solo se puede ver parcialmente si ya se ha completado la deshidratación. En lugar del control visual, se aconseja tocar los alimentos.
 - La fruta no debe presentar humedad cuando se presiona.
 - La verdura deshidratada, al tacto, debe parecerse al cuero.
 - Las hierbas están hechas cuando se desmenuzan al rallarlas.
 - La carne no debe tener ninguna parte suave. Tampoco debe romperse al doblarla.

Fruta

- Se recomienda utilizar fruta madura, ya que contiene un alto nivel de azúcar natural. Si la fruta está verde, a menudo, tiene un sabor amargo después de secarse.
- Lave y seque la fruta.
- En el caso de que haya, quite las pepitas, los huesos y los trozos con golpes.
- Las frutas con piel encerada por naturaleza, como las uvas o las ciruelas, se pueden escaldar previamente en agua hirviendo. Esto acorta el tiempo de deshidratación.
- Corte las frutas más grandes en rebanadas del mismo grosor (3-6 mm). Corte por la mitad la fruta de tamaño medio.
- Es normal que los colores intensos de algunas frutas, como las manzanas o los plátanos, se vuelvan más oscuros cuando se deshidratan. Puede prevenir esto dejando en remojo, previamente, las rebanadas de fruta durante 2 minutos en jugo de limón o de piña. Seque después la fruta cuidadosamente con servilletas de papel.

Verdura

- Lave bien la verdura.
- Córtela en rodajas o trozos de unos 6 mm.
- Escalde la verdura 1-2 minutos en agua hirviendo. Luego, se recomienda introducirla en agua con hielo. De este modo, conserva el color, el sabor y la textura.
- Después, seque la verdura cuidadosamente con una servilleta de papel.

Carne

- La carne magra y tierna es más adecuada para la deshidratación.
- Lave y seque la carne.
- Quite la piel, los tendones y la grasa de la carne.
- Córtela en tiras finas de 2-4 mm. **RECOMENDACIÓN:** Es más fácil cortar la carne en tiras finas cuando está parcialmente congelada. O haga rollos de carne.
- Corte las tajadas en tiras finas de 2-3 cm.
- Macere la carne con una mezcla de condimentos a gusto. Deje la carne macerar en el frigorífico al menos durante unas 6-8 horas.
- Antes de colocar la carne en el deshidratador, estrújela para eliminar el líquido. Séquela con servilletas de papel.

Pescado

- Una vez limpio el pescado, divídalo longitudinalmente.
- Filetee el pescado grande y córtelo en tiras. No le quite la piel, para que las tiras se mantengan unidas.
- Séquelo con servilletas de papel.

Hierbas

- Corte las hierbas preferiblemente una mañana que no llueva. Deben haber estado expuestas al sol, al menos, 1 o 2 días antes de cortarlas. Por la mañana temprano, por la noche y los días lluviosos las hierbas tienen menos aroma.
- Si es posible, no lave las hierbas. Sacúdale solo el polvo. Si lava las hierbas, séquelas con servilletas de papel.
- Pique las hierbas lo menos posible. Coloque los tallos enteros en las bandejas de rejilla del deshidratador.
- Algunas hierbas **no** son adecuadas para el secado, ya que pierden rápidamente su sabor después de cortarlas (por ejemplo, el apio, la borraja, la acedera o el berro). Es mejor congelar estas hierbas.
- Las siguientes hierbas se enumeran desde moderadamente buenas hasta muy adecuadas: perejil, albahaca, eneldo, cebollino, bálsamo de melisa.
- Las hierbas siguientes son muy apropiadas: artemisa, ajedrea, mejorana, orégano, romero, salvia, tomillo, manzanilla, menta, lavanda, aspérgula olorosa.

Temperaturas y tiempos de deshidratación

Alimento	Temperatura en °C	Tiempo de deshidratación en horas
Frutas	55-65	5-21
Piña		10-21
Manzana		5-12
Albaricoque		10-18
Plátano		8-12
Pera		8-12
Dátil		5-7
Higo		5-7
Mango		10-20
Naranja		8-20
Ciruela		10-18
Uva		12-21

Alimento	Temperatura en °C	Tiempo de deshidratación en horas
Verdura	55-70	2-12
Colinabo		6-10
Puerro		6-10
Zanahoria		6-8
Pimiento		8-12
Apio		6-10
Setas comestible	40	5-6
Carne	60	6-12
Pescado	60	8-11
Hierbas	40	2-3

Almacenamiento de alimentos deshidratados

Después de deshidratar los alimentos, deje que se enfrién completamente antes de almacenarlos en recipientes cerrados.

Para asegurar una durabilidad óptima, el almacenamiento adecuado juega un papel importante. Proteja los alimentos deshidratados de la humedad. Lo más adecuado para ello son los frascos o las cajas con cierre hermético. También puede utilizar bolsas de plástico con cierre Zipper® o bolsas de envasado al vacío. Si nota humedad en el recipiente, debe secar de nuevo los alimentos.

Los recipientes deben almacenarse en un lugar fresco y protegidos de la luz.

Los alimentos bien deshidratados y almacenados correctamente pueden conservarse hasta un año.

Uso del aparato

Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie seca y antideslizante.
- Preste atención de que ni el aparato ni el cable de corriente estén sobre superficies calientes o cercanas a fuentes de calor (p. ej.: fogones).

Montaje

- Si desea utilizar solo una bandeja de rejilla, use la que tiene el conducto de aire cerrado. Vea la inscripción "COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR".

- Si utiliza varias bandejas de rejilla, la que tiene el conducto de aire cerrado debe colocarse en la posición más elevada.
- Utilice el aparato solamente con la tapa cerrada.

Conexión eléctrica

Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, compruebe que la tensión de la red de suministro que se va a utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información necesaria en la placa de identificación.

Manejo

1. Conecte el aparato a una toma de corriente fiable. El aparato está en modo de espera. La pantalla mostrará "Hr" para "horas" y el número de horas "00" parpadeará.
2. Presione el botón **TIME/TEMP**. Verá la temperatura predeterminada "55 °C".

NOTA:

Si desea cambiar la unidad de temperatura a "°F", mantenga pulsado el botón **TIME/TEMP** unos 3 segundos. Este cambio solo se puede hacer en el modo de espera.

3. Pulse el botón **+** o **-** para seleccionar la temperatura deseada. Con cada pulsación del botón, la temperatura aumenta o disminuye 5°.
4. Pulse **TIME/TEMP**. En la pantalla parpadeará "00".
5. Pulse el botón **+** o **-** para seleccionar el tiempo de deshidratación deseado. Con cada pulsación del botón, el tiempo aumenta o disminuye 1 hora. Si mantiene pulsado el botón **+** o **-**, se iniciará el modo rápido.
6. Pulse el botón **START/PAUSE** para encender el aparato. En la pantalla, aparecerá el símbolo ☺.

NOTA:

- Durante el proceso, la pantalla muestra alternativamente el tiempo restante y la temperatura.
- Para interrumpir el proceso, pulse brevemente el botón **START/PAUSE**. En la pantalla parpadeará "PA". Si desea continuar con el proceso, pulse de nuevo el botón **START/PAUSE**.
- Puede cambiar la temperatura o el tiempo de deshidratación en cualquier momento durante el proceso con el botón **TIME/TEMP**. Pero tenga en cuenta: Cuando aumente o disminuya el tiempo, la cuenta atrás comenzará desde el principio. No se tendrán en cuenta los minutos que el aparato ha estado funcionando.

Detener en funcionamiento

- Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador, el aparato cambia automáticamente al modo de espera. El calentamiento y el ventilador se pararán. La pantalla mostrará "00".

- También puede cancelar el proceso en cualquier momento. Mantenga pulsado el botón **START / PAUSE** durante 3 segundos.
- Desconecte el enchufe de la toma.

Limpieza

⚠ AVISO:

- ¡Antes de la limpieza retire siempre la clavija de red de la caja de enchufe!
- ¡Espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo!
- No sumerja la base del aparato en agua bajo ningún concepto. También asegúrese de que no penetra la humedad por la apertura de la carcasa (salida de aire). Podría causar un electrochoque o un incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
- Limpie las bandejas de rejilla después de cada uso enjuagándolas con agua tibia. Quite la suciedad resistente con un cepillo suave de nailon.
- Limpie la carcasa después del uso con un paño algo húmedo.

Almacenamiento

- Limpie el aparato tal y como se describe. Deje secar todo completamente.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo de tiempo largo.
- Guarde el aparato siempre en un lugar seco y con buena ventilación, fuera del alcance de los niños.

Datos técnicos

Modelo: PC-DR 1116
 Suministro de tensión:230 V~, 50/60 Hz
 Consumo de energía: 350 W
 Clase de protección: II
 Peso neto: aprox. 1,85 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "cubo de basura"



Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.



Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

 **NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Elementi di comando.....	3
Note generali	31
Istruzioni di sicurezza	
speciali per questo apparecchio.....	31
Elementi di comando/Nella fornitura.....	33
Disimballaggio dell'apparecchio	33
Da sapere prima di iniziare	33
Ci sono precauzioni da prendere?	33
Frutta.....	34
Verdure	34
Carne	34
Pesce	34
Erbe aromatiche	34
Temperature e tempi di disidratazione	34
Conservazione di alimenti secchi.....	35
Come funziona il dispositivo	35
Ubicazione	35
Montaggio	35
Collegamento elettrico	35
Uso.....	35
Spegnimento.....	36

Pulizia.....	36
Conservazione	36
Dati tecnici	36
Smaltimento	36
Significato del simbolo "Eliminazione"	36

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

Istruzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio

- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.

- Data la fuoriuscita di calore e vapori, non mettere in funzione l'apparecchio sotto armadi pensili.
- Tenere l'apparecchio a una distanza sufficiente dagli oggetti facilmente infiammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm). Non montare assolutamente l'apparecchio all'interno di armadi.
- **Ventilazione:** tenete sempre libere le feritoie di ventilazione.
- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza per ore consecutive, Non uscire da casa lasciando l'apparecchio in funzione.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno **usare il dispositivo** in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

 **ATTENZIONE:**

Non immergere l'apparecchio in acqua per pulirlo. Seguire le istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia".

Elementi di comando / Nella fornitura

- 1 Coperchio
- 2 Manico
- 3 Prese d'aria
- 4 Condotto dell'aria
- 5 Vassoi forati (4 pezzi)
- 6 Base
- 7 Tasto **+** Aumenta il tempo o la temperatura
- 8 Tasto **-** Riduce il tempo o la temperatura
- 9 Tasto START/PAUSE
Avvia, interrompe o termina l'operazione
- 10 Display
- 11 Tasto TIME/TEMP
Imposta il tempo e la temperatura

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole, materiali di riempimento, supporti cavi e cartone.
3. Controllare che siano presenti tutte le parti.
4. In caso di parti mancanti o danni, on utilizzare l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

i NOTA:

Possono essere presenti polvere o residui di lavorazione sull'apparecchio. Pulire l'apparecchio come descritto nella sezione "Pulizia".

Da sapere prima di iniziare

La disidratazione è un metodo di conservazione alimentare a lungo termine.

I cibi di origine vegetale e animale contengono molta acqua - per cui molti prodotti hanno breve durata di conservazione. L'acqua è alla base della sopravvivenza di batteri e altri agenti patogeni, come i funghi. Rimuovendo l'acqua, gli agenti patogeni perdono la loro principale fonte di sussistenza, prolungando così la durata di conservazione dei cibi. Il vantaggio rispetto ad altri metodi di conservazione è che le vitamine, i minerali e le fibre contenuti negli alimenti sono conservati.

All'interno dell'essiccatore, una ventola fa circolare l'aria riscaldata attraverso i vassoi. In questo modo si accelera il processo di disidratazione, che all'aria aperta richiederebbe invece molto più tempo.

È possibile impostare il dispositivo alla temperatura desiderata e regolare la durata del processo di disidratazione. Temperatura: 40 °C - 70 °C (100 °F - 160 °F), timer: 1 - 48 ore.

È possibile procedere alla disidratazione degli alimenti utilizzando da uno fino a quattro vassoi contemporaneamente.

Per cortesia tenete presente che i generi alimentari che avete essiccato a casa, nell'essiccatore, possono avere un altro aspetto rispetto ai generi alimentari che si acquistano al supermercato o in erboristeria. La ragione risiede nel fatto che nel vostro essiccatore non utilizzate né coloranti artificiali né conservanti.

Si può anche annullare (in parte) il processo di essiccazione semplicemente ammorbidendo o cuocendo la frutta o la verdura secca in acqua fredda. (ad esempio, zuppa di verdure o funghi)

Ci sono precauzioni da prendere?

- Non utilizzare cibi congelati, poiché questi contengono troppa acqua.
- Usare sempre alimenti freschi.
- Cibi troppo maturi o con parti andate a male non sono adatti alla disidratazione.
- Se si preferisce che il processo di disidratazione di uno stesso tipo di prodotto termini nello stesso momento, i pezzi dovranno essere di uguale spessore, in modo da poter essiccare alla stessa velocità.
- Posizionare i pezzi preparati sul vassoio forato in modo da non sovrapporli. Per garantire la circolazione dell'aria, il condotto dell'aria in mezzo ai vassoi dovrà rimanere libero e non essere coperto.
- Il tempo di disidratazione dipende da diversi fattori: dimensioni e stato dei pezzi, quantità utilizzate, temperatura impostata sul dispositivo e temperatura ambiente. I valori standard sono indicati in una tabella alla fine di questo capitolo.
- È difficile giudicare a occhio se la disidratazione dei prodotti è davvero completata. Invece di controllare visivamente, si consiglia di toccare il cibo.
 - I frutti, se premuti, non dovranno produrre liquidi.
 - Le verdure essiccate dovranno avere una consistenza simile a pelle.
 - Le erbe sono pronte se si sbriciolano quando sottoposte a pressione.
 - La carne non deve presentare punti morbidi, ma deve comunque rimanere flessibile.

Frutta

- Si consiglia di utilizzare frutti maturi perché contengono un alto livello di zucchero naturale. I frutti acerbi, infatti, hanno spesso un sapore amaro dopo l'essiccazione.
- Lavare e asciugare accuratamente la frutta.
- Se necessario, rimuovere noccioli, indurimenti o ammaccature.
- La frutta a buccia liscia, come l'uva o le prugne, può essere scottata in acqua bollente prima di essere inserita nell'essiccatore. Questo ridurrà il tempo di disidratazione.
- Tagliare i frutti più grandi in fette di pari spessore (3-6 mm). Tagliare a metà i frutti di medie dimensioni.
- I frutti di colore chiaro, come le mele o le banane, dopo la disidratazione assumono una colorazione più scura. È possibile evitare questa variazione di colore immergendo le fettine di frutta per 2 minuti in succo di limone o ananas. Asciugare i frutti accuratamente con carta assorbente.

Verdure

- Lavare accuratamente le verdure.
- Tagliare le verdure in fettine o pezzi di circa 6 mm di spessore.
- Sbollentare le verdure per 1-2 minuti in acqua bollente. Si consiglia di immergerle in seguito in acqua ghiacciata. In questo modo manterranno il colore, il sapore e la struttura originari.
- Asciugare le verdure accuratamente con un tovagliolo di carta.

Carne

- La carne più adatta alla disidratazione è la carne magra.
- Lavare e asciugare accuratamente la carne.
- Rimuovere pelle, tendini e grasso dalla carne.
- Tagliare la carne in fettine di 2-4 mm di spessore. **SUGGERIMENTO:** Per facilitare il taglio della carne a fettine, è consigliabile congelarla parzialmente oppure arrotolarla prima di procedere.
- Tagliare le fette in strisciole di 2-3 cm di spessore.
- Marinare la carne con un condimento a piacere. Lasciare la carne per almeno 6-8 ore a marinare in frigorifero.
- Prima di inserire la carne nell'essiccatore, effettuare una leggera pressione per far fuoriuscire la marinata. Tamponare e asciugare con carta assorbente.

Pesce

- Dopo aver preparato il pesce, tagliarlo in senso longitudinale.
- Sfilettare i pesci di grandi dimensioni e tagliarli a strisciole. Non rimuovere la pelle, poiché servirà a evitare che le strisciole si sfaldino.
- Tamponare il pesce asciugandolo con della carta assorbente.

Erbe aromatiche

- Raccogliere le erbe, preferibilmente in una mattina di sole. Prima della raccolta, le erbe dovrebbero essere state esposte ad almeno 1 o 2 giorni di sole. La mattina presto, nelle ore serali e nei giorni di pioggia, infatti, le erbe sono meno aromatiche.
- Se possibile, non lavare le erbe e limitarsi a scuoterle via la polvere. Se si desidera lavare le erbe, tamponare asciugandole con della carta assorbente.
- Macinare le erbe il meno possibile. Porre invece sui vassoi dell'essiccatore i rametti interi.
- Alcune erbe **non** sono adatte per l'essiccazione, in quanto perdono rapidamente il loro sapore dopo la raccolta (es. levistico, borragine, acetosa, crescione). Per queste erbe, il miglior metodo di conservazione è il congelamento.
- Le seguenti erbe sono mediamente adatte all'essiccazione: prezzemolo, basilico, aneto, erba cipollina, melissa.
- Le erbe più adatte sono invece: artemisia, santoreggia, maggiorana, origano, rosmarino, salvia, timo, camomilla, menta piperita, lavanda, asperula.

Temperature e tempi di disidratazione

Cibo	Temperatura in ° C	Tempo di disidratazione in ore
Frutta	55-65	5-21
Ananas		10-21
Mele		5-12
Albicocche		10-18
Banane		8-12
Pere		8-12
Datteri		5-7
Fichi		5-7
Mango		10-20
Arance		8-20
Prugne		10-18
Uva		12-21

Cibo	Temperatura in ° C	Tempo di disidratazione in ore
Verdure	55 - 70	2 - 12
Cavolo rapa		6 - 10
Porri		6 - 10
Carote		6 - 8
Peperoni		8 - 12
Sedano		6 - 10
Funghi	40	5 - 6
Carne	60	6 - 12
Pesce	60	8 - 11
Erbe aromatiche	40	2 - 3

Conservazione di alimenti secchi

Dopo la disidratazione, lasciare che i cibi si raffreddino completamente prima di riportarli in recipienti chiusi.

Per assicurare la massima durata dei cibi, è fondamentale una corretta procedura di conservazione. Proteggere i cibi secchi dall'umidità. A questo scopo, i contenitori più adatti sono recipienti a chiusura ermetica o barattoli. È inoltre possibile utilizzare sacchetti di plastica richiudibili con Zipper® o sacchetti sigillati con un sigillante a vuoto.

Se l'umidità diventa visibile nel recipiente, i cibi devono assolutamente essere essiccati di nuovo.

I recipienti devono essere conservati in un luogo fresco e al riparo dalla luce.

I cibi correttamente essiccati e conservati possono essere utilizzati fino a un anno dopo.

Come funziona il dispositivo

Ubicazione

- Mettere l'apparecchio su una superficie asciutta e non scivolosa.
- Assicurarsi che il dispositivo e i cavi principali non siano disposti su superfici calde o vicino fonti di calore (per esempio, fornelli, piastre elettriche).

Montaggio

- Se si desidera utilizzare un solo vassoio, si prega di utilizzare quello con il condotto dell'aria chiuso. È il vassoio con la scritta "COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR".

- Se si utilizzano diversi vassoi, il vassoio con il condotto dell'aria chiuso deve essere posto nello scomparto più alto.
- Utilizzare il dispositivo solo con il coperchio chiuso.

Collegamento elettrico

Prima di inserire la spina nella presa, controllare che la tensione nominale corrisponda alla tensione dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.

Uso

1. Collegare il dispositivo a una presa verificata. Il dispositivo è in modalità standby. Il display mostra "Hr" per "ore" e "00" come numero di ore.
2. Premere il tasto **TIME / TEMP**. Apparirà la temperatura preimpostata "55 °C".

i NOTA:

Se si desidera cambiare l'unità di misura della temperatura in "°F", tenere premuto il tasto **TIME / TEMP** per circa 3 secondi. È possibile cambiare unità di misura solo in modalità standby.

3. Premere il tasto **+** o **-** per impostare la temperatura desiderata. A ogni pressione del tasto, la temperatura aumenterà o diminuirà di 5 °.
4. Premere **TIME / TEMP**. Sul display lampeggerà il numero "00".
5. Premere il tasto **+** o **-** per impostare il tempo di disidratazione desiderato. A ogni pressione del tasto, il tempo aumenterà o diminuirà di 1 ora. Se si tiene premuto il tasto **+** o **-**, verrà avviata una modalità di essiccazione rapida.
6. Premere il tasto **START / PAUSE** per accendere il dispositivo. Sul display verrà visualizzato il simbolo ☺.

i NOTA:

- Durante il funzionamento, il tempo rimanente e la temperatura impostata saranno indicati alternativamente sul display.
- Per interrompere il funzionamento, premere una sola volta e brevemente il tasto **START / PAUSE**. Sul display lampeggerà "PA". Se si desidera continuare l'operazione, premere nuovamente il tasto **START / PAUSE**.

i NOTA:

- Anche durante il funzionamento, è possibile modificare la temperatura o il tempo di disidratazione in qualsiasi momento utilizzando il tasto **TIME/TEMP**. Attenzione, però: una volta aumentato o diminuito il tempo di disidratazione, il cronometro ripartirà dall'inizio. Non saranno considerati i minuti durante i quali il dispositivo ha già funzionato.

Spegnimento

- Una volta trascorso il tempo impostato con il timer, il dispositivo passerà automaticamente in modalità standby. Il riscaldamento e la ventola si fermeranno. Sul display verrà visualizzato "00".
- È possibile annullare l'operazione in qualsiasi momento. Tenere premuto il tasto **START/PAUSE** per circa 3 secondi.
- Staccare la spina dalla presa di corrente.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Staccare sempre la spina prima della pulizia!
- Attendere finché l'apparecchio è completamente raffreddato!
- Non immergere mai la base del dispositivo in acqua. Assicurarsi inoltre che nell'apertura del contenitore (bocchetta dell'aria) non penetri umidità. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.

⚠ ATTENZIONE:

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.
- Pulire i vassoi dopo l'uso sciacquandoli con acqua tiepida. Togliere lo sporco ostinato con una spazzola di nylon morbida.
- Dopo l'uso pulite la carcassa con un panno leggermente inumidito.

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come indicato. Lasciare asciugare completamente tutti i componenti del dispositivo.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale quando non lo si utilizza per periodi prolungati.
- Rimessare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato al di fuori della portata dei bambini.

Dati tecnici

Modello:.....PC-DR 1116
 Alimentazione rete:230 V~, 50/60 Hz
 Consumo di energia:.....350 W
 Classe di protezione:II
 Peso netto:.....ca. 1,85 kg

Smaltimento**Significato del simbolo "Eliminazione"**

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.



NOTE: This highlights tips and information.

Contents

Overview of the Components.....	3
General Notes.....	37
Special Safety Instructions for this Appliance.....	37
Overview of the Components / Delivery Scope.....	38
Unpacking the Appliance.....	39
Worth Knowing in Advance.....	39
What Else Should You Consider?.....	39
Fruits.....	39
Vegetables.....	40
Meat.....	40
Fish.....	40
Herbs.....	40
Temperatures and Dehydrating Times.....	40
Storage of Dried Foods.....	40
Operation of the Appliance.....	41
Location.....	41
Assembly.....	41
Electric Connection.....	41
Use.....	41
Stop Operation.....	41

Cleaning.....	41
Storage.....	42
Technical Data.....	42
Disposal.....	42
Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol.....	42

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING:

Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

Special Safety Instructions for this Appliance

- Please do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Due to the rising heat and vapours the appliance should not be operated under wall cupboards.

- Keep the unit at a safe distance from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc. (30 cm). Under no circumstances should the appliance be installed in cupboards.
- **Ventilation:** Always keep the ventilation slots free from any obstructions and dirt.
- Do not leave the unit unattended for hours at a time. Do not leave your home whilst the unit is in operation.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



CAUTION:

Do not immerse the appliance into water for cleaning. Please follow the instructions as stipulated in the chapter “Cleaning”.

Overview of the Components / Delivery Scope

- 1 Lid
- 2 Handle
- 3 Air vents
- 4 Air duct
- 5 Sieve trays (4 pieces)

- 6 Appliance base
- 7 Button **+** Increasing time or temperature
Button **-** Reducing time or temperature
- 8 Button START/PAUSE
Start, interrupt or terminate operation
- 9 Display
- 10 Button TIME/TEMP
Setting time and temperature

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging materials like foils, filling materials, cable holders, and carton packaging.
3. Check the scope of deliveries for completeness.
4. If there are missing parts or obvious damage, do not use the appliance. Return it to your retailer immediately.

i NOTE:

There may still be dust or production remains on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

Worth Knowing in Advance

Dehydrating is a method of long-term food preservation. Vegetable and animal food contains a lot of water - this is the reason why many foods only have a short shelf life. Water is the basis of survival for bacteria and other pathogens, such as fungi. By removing the water, pathogens lose their livelihoods, which in turn prolongs the shelf life of foods. The advantage over other preservation methods is: The vitamins, minerals and dietary fibers of the food are preserved.

In your food dehydrator, a fan circulates the heated air throughout the sieve trays. Thus, it becomes possible to speed up the dehydrating process compared to drying in the open air.

You can set at the appliance the desired temperature and the duration of the dehydrating process. Temperature range: 40 °C - 70 °C (100 °F - 160 °F), timer: 1 - 48 hours.

You have the possibility to dehydrate food by using one sieve tray or up to four sieve trays simultaneously.

Please note that food which you have produced at home in your food dehydrator may have a different appearance to convenience foods that you buy in the supermarket or organic food shop. The reason for this is that no artificial colourings or preservatives are used in your food dehydrator.

You can also (partially) reverse the drying process by simply soaking the dried fruit or vegetables in cold water or cooking them with other foods. (e.g. soup vegetables or mushrooms)

What Else Should You Consider?

- Do not use frozen foods. They contain too much water.
- Always use fresh foods.
- Overripe foods or food with rotten areas are not suitable.
- Do you want the dehydrating process of one type of foods to be completed at the same time? In that case, the pieces should be equally thick, so that they can dry at the same speed.
- Place the prepared pieces on the sieve tray in a way that they do not overlap each other. The air duct in the middle of the sieve trays must not be covered in order to ensure air circulation.
- The drying time depends on several factors: size, condition of the pieces, quantities used, set temperature at the appliance and ambient temperature. You will find the standard values in a table at the end of this chapter.
- It is only partially visible to the eye whether the food dehydration has already been completed. Instead of the visual inspection, it is advisable to touch the food.
 - Fruits must not produce moisture when exposed to pressure.
 - Dried vegetables should feel almost like leather.
 - Herbs are done when they crumble when grated.
 - The meat must not have any spots that feel soft. However, it must not break even when you bend it.

Fruits

- We recommend using ripe fruits because they contain a high level of natural sugar. Unripe fruits often taste bitter after drying.
- Wash and dry the fruits thoroughly.
- If necessary, remove kernels, stones and all bruises.
- Fruits with a naturally waxed skin, such as grapes or plums, can be pre-blanching in boiling water. This shortens the dehydrating time.
- Cut larger fruits in equally thick slices (3-6 mm). Halve medium sized fruits.
- It is normal that brightly colored fruits, such as apples or bananas, become darker when dehydrating. You can prevent this by previously soaking the fruit slices for 2 minutes into lemon or pineapple juice. Dry the fruits then thoroughly with paper towels.

Vegetables

- Wash the vegetables thoroughly.
- Cut them in about 6 mm thick slices or pieces.
- Blanch the vegetables for 1-2 minutes in boiling water. Afterwards, we recommend to shock them by tossing them in ice water. Thus, they retain the color, flavor and structure.
- Then dry the vegetables thoroughly with a paper towel.

Meat

- Lean, well-hung meat is best suited for dehydrating.
- Wash and dry the meat thoroughly.
- Remove the skin, tendons and fat from the meat.
- Cut 2-4 mm thin slices. TIP: It is easier to cut partially frozen meat into thin slices. Or use meat rolls.
- Cut the slices in 2-3 cm thin strips.
- Marinade the meat with a seasoning mix of your choice. Let the meat for at least 6-8 hours marinate in the refrigerator.
- Before you place the meat in the dehydrator, squeeze the marinade with pressure out of the meat. Dab it dry with paper towels.

Fish

- After having been prepared for eating, fish are divided lengthwise.
- Fillet large fish and cut them into strips. Do not remove the skin, so that the strips are held together.
- Dab the fish dry with paper towels.

Herbs

- Harvest the herbs preferably on a rain-free morning. Before harvesting, they should have been exposed to at least 1 or 2 days of sunlight. Early in the morning, in the evening hours and on rainy days herbs have the least aroma.
- If possible, do not wash the herbs. Shake off the dust only. Should you wish to wash the herbs, dab them dry with paper towels.
- Mince the herbs as little as possible. Place whole stems on the sieve trays of the dehydrator.
- Some herbs are **not** suitable for drying, as they quickly lose their flavor after harvesting (z. B. lovage, borage, sorrel, watercress). It's best to freeze these herbs.
- The following herbs are moderately well up to well suited: parsley, basil, dill, chives, lemon balm.

- Herbs which are very suitable are: mugwort, savory, marjoram, oregano, rosemary, sage, thyme, chamomile, peppermint, lavender, sweet woodruff.

Temperatures and Dehydrating Times

Food	Temperature in °C	Dehydrating time in hours
Fruits	55-65	5-21
Pineapple		10-21
Apples		5-12
Apricots		10-18
Bananas		8-12
Pears		8-12
Dates		5-7
Figs		5-7
Mango		10-20
Oranges		8-20
Plums		10-18
Grapes		12-21
Vegetables	55-70	2-12
Turnip cabbage		6-10
Leek		6-10
Carrots		6-8
Peppers		8-12
Celery		6-10
Mushrooms	40	5-6
Meat	60	6-12
Fish	60	8-11
Herbs	40	2-3

Storage of Dried Foods

After dehydrating, let the foods cool down completely before storing them in closed vessels.

To ensure an optimal durability, the proper storage plays an important role. Protect the dried foods from humidity. Airtight lockable boxes or jars are best suitable. You can also use resealable plastic bags with Zipper® or bags sealed with a vacuum sealer. If moisture becomes visible in the vessel, the foods must definitely be dried again.

The vessels should be stored in a cool room and be protected from light.

Properly dried and stored foods can be kept for up to one year.

Operation of the Appliance

Location

- Place the machine on the dry, non-slip surface.
- Take care that the appliance and the mains cable never are placed onto hot surfaces or near heat sources (e.g. range, hob).

Assembly

- If you want to use only one sieve tray, please use the one with the closed air duct. You see the inscription "COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR".
- If you use several sieve trays, the sieve tray with the closed air duct needs to be placed in the upper position.
- Use the appliance only with the lid closed.

Electric Connection

Before inserting the power plug into the outlet, check that the mains voltage to be used matches that of the appliance. You can find the required information on the nameplate.


Use

1. Connect the appliance to a tested socket. The appliance is in standby mode. The display will show "Hr" for "hours" and the number of hours "00" flash.
2. Press the **TIME/TEMP** button. You will see the preset temperature "55 °C".

NOTE:

If you want to change the temperature unit to "°F" change, hold the **TIME/TEMP** button pressed down for about 3 seconds. This change is only possible in standby mode.

3. Press the button "+" or "-" to set the desired temperature. With each press on the button, the temperature increases or decreases by 5 °.

4. Press **TIME/TEMP**. The display will flash "00".
5. Press the button "+" or "-" to set the desired dehydrating time. With each press on the button, the time increases or decreases by 1 hour. If you hold the button "+" or "-" pressed, a fast mode will start.
6. Press the **START/PAUSE** button to switch on the appliance. In the display, you will see the symbol .

NOTE:

- During operation, the remaining time and the set temperature are alternately indicated in the display.
- To interrupt the operation, press once briefly the **START/PAUSE** button. The display will flash "PA". If you want to continue the operation, press again the button **START/PAUSE**.
- You can change the temperature or the dehydrating time at any time during operation by using the **TIME/TEMP** button. But please note: Once you increase or decrease the time, the full-hour countdown will start from the beginning. The minutes during which the appliance has already been in operating mode will not be considered.

Stop Operation

- When the set time has elapsed in the timer, the appliance automatically switches to standby mode. The heating and the fan will stop. The display will show "00".
- You can also previously cancel the operation at any time. Hold the **START/PAUSE** button pressed down for about 3 seconds.
- Disconnect the mains plug from the socket.

Cleaning



WARNING:

- Always remove the mains lead before cleaning!
- Wait until the machine has cooled down completely!



WARNING:

- Do not under any circumstances immerse the appliance base in water. Also make sure that no moisture penetrates into the housing opening (air outlet). Otherwise this might result in an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Clean the sieve trays after each use by rinsing them with warm water. Remove stubborn dirt with a soft nylon brush.
- Clean the housing after use using a slightly moist cloth.

Storage

- Clean the appliance as described. Let everything dry completely.
- We recommend that you store the appliance in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the appliance at a well ventilated and dry place outside the reach of children.

Technical Data

Model:.....PC-DR 1116
 Power supply:.....230 V~, 50/60 Hz
 Power consumption: 350 W
 Protection class:..... II
 Net weight: approx. 1,85 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol



Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbolne użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Uwagi ogólne.....	43
Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tego urządzenia.....	43
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy.....	45
Wypakowanie urządzenia	45
Co warto wiedzieć.....	45
Co jeszcze należy rozważyć?	45
Owoce	46
Warzywa	46
Mięso	46
Ryba.....	46
Zioła	46
Temperatury i czas dehydratacji.....	46
Przechowywanie suchej żywności	47
Obsługa urządzenia	47
Lokalizacja	47
Montaż	47
Połączenie elektryczne.....	47
Obsługa.....	47
Zatrzymanie pracy	48

Czyszczenie	48
Przechowywanie	48
Dane techniczne.....	48
Warunki gwarancji	48
Usuwanie	49
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	49

Uwagi ogólne

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tego urządzenia

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.

- Z uwagi na unoszące się opary i gorące powietrze proszę nie używać urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30 cm). W żadnym wypadku proszę nie instalować urządzenia w szafkach.
- **Wentylacja:** Szczelina wentylacyjna musi być zawsze wolna.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru na kilka godzin. Nie wychodzić z domu, kiedy urządzenie pracuje.
- Nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak **użyć urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

UWAGA:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie“.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Pokrywka
- 2 Uchwyt
- 3 Odpowietrzniki
- 4 Przewód powietrzny
- 5 Sitka (4 sztuki)
- 6 Podstawa urządzenia
- 7 Przycisk + Wzrost czasu lub temperatury
Przycisk - Redukcja czasu lub temperatury
- 8 Przycisk START/PAUSE
Rozpoczęcie, przerwa lub zakończenie pracy
- 9 Wyświetlacz
- 10 Przycisk TIME/TEMP
Ustawienie czasu i temperatury

Wypakowanie urządzenia

1. Wymij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź, czy w dostarczonym opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
4. Jeśli brakuje części lub widoczne są uszkodzenia, nie wolno używać urządzenia. Natychmiast zwrócić je do sprzedawcy.

i WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

Co warto wiedzieć

Dehydratacja to metoda przechowywania żywności przez długi czas.

Warzywa i produkty pochodzenia zwierzęcego zawierają dużo wody - z tej przyczyny mają krótką przydatność do użycia. Woda to podstawa żywotności bakterii oraz innych patogenów, takich jak grzyby. Poprzez usunięcie wody, patogeny tracą swoją żywotność, co z kolei przedłuża przydatność produktów. Zaletą tej metody przechowywania jest: Zachowanie witamin, minerałów oraz błonnika w żywności.

Wewnątrz dehydratora do żywności wentylator rozprowadza podgrzane powietrze poprzez sitka.

W ten sposób możliwe jest przyspieszenie procesu dehydratacji w porównaniu z suszeniem na otwartym powietrzu.

Można ustawić żadaną temperaturę w urządzeniu oraz czas trwania procesu dehydratacji. Zakres temperatury: 40 °C - 70 °C (100 °F - 160 °F), Timer: 1 - 48 godzin.

Możliwa jest dehydratacja jedzenia poprzez użycie jednego sitka lub jednocześnie maksymalnie czterech sitek.

Proszę pamiętać, że produkty żywnościowe suszone przez Państwa w domu, przy pomocy opisywanego urządzenia mogą wyglądać inaczej, niż produkty gotowe dostępne w supermarkecie lub sklepie ze zdrową żywnością. Dzieje się tak dlatego, że podczas suszenia produktów w suszarce nie stosują Państwo żadnych sztucznych barwników ani środków konserwujących.

Mogą Państwo również (częściowo) odwrócić proces suszenia zanurzając suszone owoce lub warzywa po prostu w zimnej wodzie lub gotując je. (np. warzywa z zupy lub grzyby)

Co jeszcze należy rozważyć?

- Nie używać mrożonej żywności. Zawierają zbyt wiele wody.
- Zawsze używaj świeżej żywności.
- Nieodpowiednie są też produkty przejrzałe lub z przegniłymi obszarami.
- Czy proces dehydratacji jednego rodzaju żywności ma zakończyć się w tym samym czasie? W takim przypadku kawałki mają być tak samo grube, aby mogły suszyć się z tą samą prędkością.
- Ułożyć przygotowane kawałki na sitku w taki sposób, aby nie nachodziły na siebie. Przewód powietrzny na środku sitka nie może być zakryty, aby umożliwiał cyrkulację powietrza.
- Czas suszenia zależy od różnych czynników: wielkość, stan kawałków, użyte ilości, temperatura ustawiona w urządzeniu i temperatura otoczenia. Standardowe wartości znaleźć można w tabeli na końcu rozdziału.
- Zakończenie procesu dehydratacji żywności widoczne jest tylko częściowo. Zamiast oglądania wskazane jest dotykanie żywności.
 - Owoce, pod wpływem nacisku, nie mogą produkować wody.
 - Wyszuszone owoce przypominają w dotyku skórkę.
 - Ziola natomiast kruszą się po przecieraniu.
 - Na mięsie nie może być żadnych miękkich miejsc. Jednakże podczas wyginania nie może pękać.

Owoce

- Zalecamy użycie dojrzałych owoców, ponieważ zawierają wysoki poziom naturalnego cukru. Niedojrzałe owoce często są gorzkie po wysuszeniu.
- Dokładnie należy umyć i osuszyć owoce.
- W razie konieczności usunąć gniazdka, ziarna i wszelkie przebarwienia.
- Owoce ze skórką naturalnie woskową, takie jak winogrona lub śliwki można blanszować w gotującej wodzie. Skraca to czas dehydratacji.
- Większe owoce pokroić na grube kawałki (3-6 mm). Średnie owoce przepołówić.
- Normalne jest, że jasne owoce, takie jak jabłka czy banany, pod wpływem dehydratacji stają się ciemniejsze. Można temu zapobiec poprzez wcześniejsze namoczenie kawałków owocu przez 2 minuty, w soku z cytryny lub ananasa. Następnie dokładnie osuszyć owoce w papierowych ręcznikach.

Warzywa

- Dokładnie umyć warzywa.
- Pokroić je na plastry lub kawałki o grubości 6 mm.
- Blanszować warzywa przez ok. 1-2 minuty w gotującej wodzie. Potem zalecamy wstrząs poprzez umieszczenie ich w lodowatej wodzie. W ten sposób zachowują kolor, smak i strukturę.
- Następnie osuszyć dokładnie warzywa papierowym ręcznikiem.

Mięso

- Najlepsze do dehydratacji jest dobre mięso bez tłuszczu.
- Dokładnie należy umyć i osuszyć mięso.
- Należy usunąć skórę, ścięgna i tłuszcz.
- Pokroić na kawałki o grubości 2-4 mm. SUGESTIE: Łatwiej jest pokroić na cienkie kawałki mięso częściowo zamrożone. Lub użyć zwiniętych kawałków mięsa.
- Pokroić na cienkie paski o grubości 2-3 cm.
- Marynować mięso z wybraną mieszanką przypraw. Marynować je w lodowce, przez co najmniej 6-8 godzin.
- Przed włożeniem do dehydratora należy wycisnąć marynatę z mięsa. Wysuszyć papierowymi ręcznikami.

Ryba

- Po przygotowaniu do jedzenia rybę należy przekroić wzdłuż.
- Wyfiletować dużą rybę i pokroić na kawałki. Nie zdejmować skóry, aby paski trzymały się razem.
- Wysuszyć papierowymi ręcznikami.

Zioła

- Zebrać zioła najlepiej w bezdeszczowy poranek. Przed zebraniem należy je pozostawiać na działaniu słońca, przez co najmniej 1 lub 2 dni. Wcześniej rano, w godzinach wieczornych oraz w dni deszczowe zioła mają najmniej aromatu.
- Jeśli to możliwe, nie myć ziół. Tylko strząsnąć zabrudzenia. Jeśli konieczne jest umycie ziół, osuszyć je dokładnie ręcznikami.
- Posiekać je jak najdrobniej. Umieścić całe todyżki na sitkach dehydratora.
- Niektóre zioła **nie** są odpowiednie do suszenia, ponieważ po zebraniu szybko tracą smak (z. B. lubczyk, ogórecznik, szczaw, rzeżucha). Najlepiej jest je zamrozić.
- Następujące zioła są średnio odpowiednie: pietruszka, bazylia, koper, szczypiorek, melisa.
- Zioła najbardziej odpowiednie to: bylica, cząber, majeranek, oregano, rozmaryn, szalwia, tymianek, rumianek, mięta, lawenda, marzanka.

Temperatury i czas dehydratacji

Produkt żywnościowy	Temperatura w °C	Czas dehydratacji w godzinach
Owoce	55-65	5-21
Ananas		10-21
Jabłka		5-12
Morela		10-18
Banany		8-12
Gruszki		8-12
Daktyle		5-7
Figi		5-7
Mango		10-20
Pomarańcze		8-20
Śliwki		10-18
Winogrona		12-21

Produkt żywnościowy	Temperatura w °C	Czas dehydratacji w godzinach
Warzywa	55 - 70	2 - 12
Kalarepa		6 - 10
Por		6 - 10
Marchewki		6 - 8
Papryka		8 - 12
Seler		6 - 10
Grzyby	40	5 - 6
Mięso	60	6 - 12
Ryba	60	8 - 11
Zioła	40	2 - 3

Przechowywanie suchej żywności

Po dehydratacji należy ochłodzić całkowicie żywność przed zamknięciem ich w naczyniach.

Aby zapewnić ich optymalną trwałość, odpowiednie przechowywanie odgrywa ważną rolę. Należy chronić osuszoną żywność przed zawilgoceniem. Najlepsze są hermetyczne pojemniki lub słoiki. Można korzystać również z torebek plastikowych z Zipper® lub torebek zamykanych próżniowo.

Jeśli wilgoć jest już widoczna w naczyniu, żywność należy osuszyć ponownie.

Pojemniki należy przechowywać w zimnym pomieszczeniu i chronić je przed światłem.

Odpowiednio osuszone i przechowywane jedzenie można trzymać do jednego roku.

Obsługa urządzenia

Lokalizacja

- Proszę ustawić urządzenie na suchej, bezpoślizgowej powierzchni.
- Należy pamiętać, aby urządzenie wraz z przewodem zasilania nigdy nie umieszczać na gorących powierzchniach czy w pobliżu źródeł ciepła (np. palenisko kuchenne, piekarnik).

Montaż

- Jeśli chcemy korzystać tylko z jednego sitka, należy używać tego z zamkniętym przewodem powietrznym. Widać napis „COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR”.
- Jeśli korzystamy z kilku sitek, to sitko z zamkniętym przewodem powietrza należy ułożyć na górze.
- Używać urządzenia tylko po zamknięciu pokryw.

Połączenie elektryczne

Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

Obsługa

1. Urządzenie podłączać tylko do sprawdzonego gniazdka sieciowego. Urządzenie jest w trybie czuwania. Wyświetlacz pokaże „Hr” dla „godzin” i miga liczba godzin „00”.
2. Nacisnąć przycisk **TIME/TEMP**. Pojawi się ustawiona temperatura „55 °C”.

WSKAZÓWKA:

Jeśli chcemy zmienić jednostkę temperatury na „°F” przytrzymać przycisk **TIME/TEMP** przez około 3 sekundy. Ta zmiana jest możliwa tylko w trybie czuwania.

3. Nacisnąć przycisk „+” lub „-” aby ustawić żądaną temperaturę. Po każdym naciśnięciu przycisku, temperatura rośnie lub spada o 5 °.
4. Nacisnąć **TIME/TEMP**. Na wyświetlaczu miga „00”.
5. Nacisnąć przycisk „+” lub „-” aby ustawić żądany czas dehydratacji. Po każdym naciśnięciu przycisku, czas rośnie lub spada o 1 godzinę. Jeśli przytrzymamy przycisk „+” lub „-” wciśnięty uruchomi się tryb szybki.
6. Nacisnąć przycisk **START/PAUSE** aby włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏻.

WSKAZÓWKA:

- Podczas pracy na wyświetlaczu pojawiają się naprzemiennie czas pozostały oraz ustawiona temperatura.
- Aby przerwać pracę nacisnąć szybko przycisk **START/PAUSE**. Na wyświetlaczu miga „PA”. Jeśli chcemy kontynuować działanie, nacisnąć ponownie przycisk **START/PAUSE**.
- Można zmienić temperaturę lub czas dehydratacji w każdej chwili podczas pracy za pomocą przycisku **TIME/TEMP**. Ale proszę uwzględnić: Po zwiększeniu lub zmniejszeniu czasu pełne odliczanie godzin rozpocznie się od początku. Nie uwzględnia się minut, podczas których urządzenie było już w trybie operacyjnym.

Zatrzymanie pracy

- Kiedy upłynął już czas ustawiony w timerze, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb czuwania. Podgrzewanie i wentylator zatrzymują się. Na wyświetlaczu pojawia się „00”.

- Można również wcześniej anulować pracę w każdym momencie. Przytrzymać przycisk **START/PAUSE** dociśnięty przez około 3 sekundy.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia proszę zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka!
- Proszę poczekać, aż urządzenie zupełnie się ochłodzi!
- W żadnych okolicznościach nie wkładać podstawy urządzenia do wody. Również sprawdzać, czy przez otwory w obudowie (wywietrzniki) nie przedostała się wilgoć. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Oczyścić sitka po każdym użyciu, zanurzając je w wodzie. Mocne osady usuwać za pomocą miękkiej nylonowej szczotki.
- Obudowę po użyciu czyścić lekko zwilżoną ściereczką.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem. Poczekać na całkowite wysuszenie.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Dane techniczne

Model:.....PC-DR 1116
Napięcie zasilające:230 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy: 350 W
Stopień ochrony: II
Masa netto:ok. 1,85 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Warunki gwarancji

Przynajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“



Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetőleges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
Általános megjegyzések	50
A készülékre vonatkozó speciális biztonsági előírások	50
A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek	52
A készülék kicsomagolása	52
Hasznos előzetes tudnivalók	52
Mire kell még figyelmet fordítani?	52
Gyümölcsfélék	53
Zöldségfélék	53
Húsfélék	53
Halfélék	53
Fűszernövényfélék	53
Hőmérséklet és aszalási idő	53
A szárított élelmiszerek tárolása	54
A készülék használata	54
A készülék elhelyezése	54
Összeszerelés	54
Elektromos csatlakozás	54
Kezelés	54
A készülék kikapcsolása	55

Tisztítás	55
Tárolás	55
Műszaki adatok	55
Hulladékkezelés	55
A „kuka” piktogram jelentése	55

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles széléktől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékot húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani.
Fulladás veszélye állhat fenn!

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági előírások

- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányításos rendszerrel.

- A felszálló hő és pára miatt ne működtesse a készüléket faliszekrények alatt!
- Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó. (30 cm). Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó.
- **Szellőzés:** Hagyja mindig szabadon a szellőzőnyílásokat.
- Ne hagyja órákra felügyelet nélkül a készüléket. Ne menjen el otthonról, ha a készülék működik.
- Ne próbálja saját kezűleg megjavítani a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a **készülék használata** megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

VIGYÁZAT:

Ne merítse vízbe a készüléket a tisztításhoz. Kövesse a „Tisztítás” részben leírt utasításokat.

A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek

- 1 Fedél
- 2 Fogantyú
- 3 Szellőzőnyílás
- 4 Légcsatorna
- 5 Rácslap (4 db)
- 6 Alapegység
- 7 **+** gomb Idő vagy hőmérséklet értékének növelése
— gomb Idő vagy hőmérséklet értékének csökkentése
- 8 START/PAUSE gomb Művelet indítása, megszakítása vagy leállítása
- 9 Kijelző
- 10 TIME/TEMP gomb Idő és hőmérséklet beállítása

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el minden csomagoló-anyagot, mint a fólia, töltőanyagok, kábeltartók és kartoncsomagolás.
3. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e.
4. Ha valamelyik alkatrész hiányzik vagy nyilvánvalóan károsodott, ne használja a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőnek.

i MEGJEGYZÉS:

A készüléken maradt por vagy a gyártásból származó szennyeződés. Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Hasznos előzetes tudnivalók

Az aszalás a hosszú távú élelmiszertartósítás egyik módszere.

A növényi és állati eredetű élelmiszerek magas nedvességtartalommal rendelkeznek, ez az oka annak, hogy a legtöbb élelmiszer csak rövid ideig tartható polcon. A víz az alapja a baktériumok és egyéb kórokozók, többek között a gombák túlélésének. A víz eltávolításával a kórokozók vesztenek életterükből, ami meghosszabbítja az élelmiszerek polcontarthatósági idejét. Más tartósítási eljárásokkal szemben a következő előnyökkel jár: Az élelmiszerben található vitaminok, ásványi anyagok és rostok megőrződnek.

Az Ön aszalókészülékében egy ventilátor keringet átja a forró levegőt a rácslapokon keresztül. Ennek következtében a nyílt térben való aszaláshoz képest felgyorsulhat a dehidratációs folyamat.

A készüléken beállíthatja az aszalási folyamat kívánt hőmérsékletét és időtartamát. Hőmérséklet-tartomány: 40 °C - 70 °C (100 °F - 160 °F), időzítő: 1 - 48 óra.

Az aszalást egy rácslap, vagy akár egyszerre négy rácslap használatával is végezheti.

Vegye fi gyelembe, hogy azoknak az elelmiszereknek, amelyeket odahaza, a saját gyümölcsaszalójában készített, mas lehet a külső megjelenésük, mint a szupermarketben vagy a biouletben vásárolható kesztermekeknek. Ennek az az oka, hogy a saját gyümölcsaszalójában sem mesterseget színezékeket, sem tartósítószerket nem használ.

Az aszalási folyamatot visszafordíthatja (reszben is) oly módon, hogy a szarított gyümölcsöt vagy zoldseget egyszerűen vízbe aztatja, vagy mas elelmiszérhez teve megfőzi. (pl. leveszöldségek vagy gombák)

Mire kell még figyelmet fordítani?

- Ne használjon fagyasztott élelmiszert. Ezeknek túl magas a víztartalma.
- Mindig friss élelmiszert használjon.
- A túlérett vagy rothadt részeket tartalmazó élelmiszerek sem felelnek meg a célnak.
- Szeretné, hogy egyfajta élelmiszer aszalási folyamata egyidejűleg fejeződjön be? Ehhez vágja a szóban forgó élelmiszert egyforma vastagságú szeletekre, hogy azok egyforma gyorsan száradjanak.
- Az elkészített darabokat helyezze a rácslapra úgy, hogy ne fedjék egymást. A rácslapok közepén futó légcsatornát a légkeringés biztosítása érdekében szabadon kell hagyni.
- A száradási idő több tényezőtől függ: a méret, a darabok állapota, a felhasznált mennyiség, a készüléken beállított hőmérséklet és a környezeti hőmérséklet. Az ezzel kapcsolatos standard értékeket az ezen fejezet végén lévő táblázat tartalmazza.
- Szabad szemmel csak hozzávetőlegesen látható, hogy az aszalási folyamat már befejeződött-e. A vizuális vizsgálat mellett javasoljuk az élelmiszer tapintásos vizsgálatát is.
 - A gyümölcsökből nyomás hatására nem szabadulhat fel nedvesség.
 - A szárított zöldségeknek tapintásra szinte bőszerűnek kell hatniuk.

- A megfelelően szárított fűszernövények dörzsölés hatására morzsolódnak.
- Húsféléken nem lehetnek lágy tapintású részek. Ugyanakkor hajlításkor nem szabad megtöredezniük.

Gyümölcsfélék

- Érett gyümölcsök használatát javasoljuk, mivel ezekben igen magas a természetes cukor szintje. Az éretlen gyümölcsök gyakran lesznek kesernyés szárítást követően.
- A gyümölcsöket alaposan mossa és szárítsa meg.
- Szükség esetén távolítsa el a magot, csonthéjat és a zúzódtott részeket.
- A természetes viaszréteggel fedett héjú gyümölcsök - többek között a szőlő- és a szilvafélék - esetében alkalmazhat forró vizes előblansírozást. Ez lerövidíti az aszalási időt.
- A nagyobb gyümölcsféléket vágja egyenlő vastagságú (3-6 mm-es) szeletekre. A közepes méretű gyümölcsféléket vágja félbe.
- Az olyan élénk színű gyümölcsök, mint az alma vagy a banán, aszalás során sötétebbé válnak, ami normális jelenség. Ezt megelőzheti, ha a gyümölcsszeleteket aszalás előtt 2 percre citrom- vagy ananászlelben áztatja. Ezután a gyümölcsöket papírtörővel alaposan törölje szárazra.

Zöldségfélék

- A zöldségféléket alaposan mossa meg.
- Vágja őket kb. 6 mm vastag szeletekre vagy darabokra.
- A zöldségféléket 1-2 percig blansírozza forró vízben. Ezt követően javasoljuk, hogy jéghideg vízben forgassa át őket. Így visszanyerik színüket, ízüket és állagukat.
- Ezután törölje őket papírtörővel alaposan szárazra.

Húsfélék

- A sovány, jól értelt húsfélék felelnek meg legjobban az aszalás céljára.
- A húst alaposan mossa és szárítsa meg.
- Távolítsa el a bőrt, az inakat és a hájat a húsról.
- Vágja 2-4 mm vastag szeletekre. TIPP: enyhén fagyott húst könnyebb vékony szeletekre vágni. Másik lehetőség a göngyölt hús használata.
- Vágja a szeleteket 2-3 cm vastag csíkokra.
- Pácolja a húst ízlés szerint. Hagyja a húst legalább 6-8 órát pácolódni a hűtőben.

- Mielőtt az aszalóba helyezné a húst, nyomogassa ki belőle a páclét. Papírtörővel itassa fel róla a nedvességet.

Halfélék

- Miután a halat fogyasztásra előkészítette, hosszabban vágja ketté.
- A nagyobb halakat filézze ki és vágja csíkokra. Ne távolítsa el a bőrt, mivel ez tartja egyben a csíkokat.
- Papírtörővel itassa fel róla a nedvességet.

Fűszernövényfélék

- A fűszernövényeket lehetőleg esőmentes reggelen szedje le. A betakarítás előtt 1 vagy 2 napsütéses napnak kell eltelnie. A fűszernövények kora reggel, az esti órákban és esős napokon tartalmazzák a legkevesebb aromát.
- A fűszernövényeket lehetőleg ne mossa. Csak rázza le róluk a porszennyeződést. Amennyiben mégis megmossa, utána papírtörővel törölje szárazra.
- Áprítsa a fűszernövényeket minél apróbbra. Teljes hajtásokat helyezzen a készülék rácslapjaira.
- Némely fűszernövény **nem** jól szárítható, mivel a betakarítást követően gyorsan elveszti aromáját (pl a lestyán, a borágó, a sóska, az orvosi vízitorma). Ezeket a növényeket helyesebb fagyaszítani.
- A következő növények mérsékelten, illetve jól száríthatóak: petrezselyem, bazsalikom, kapor, metélőhagyma, citromfű.
- A leginkább alkalmas fűszernövények: fekete üröm, borsikafű, majoranna, oregánó, rozmaring, zsálya, kakukkfű, kamilla, borsmenta, levendula, szagos müge.

Hőmérséklet és aszalási idő

Élelmiszer	Hőmérséklet (°C)	Aszalási idő (h)
Gyümölcsfélék	55-65	5-21
Ananász		10-21
Alma		5-12
Sárgabarack		10-18
Banán		8-12
Körte		8-12
Datolyafélék		5-7
Fügefélék		5-7
Mangó		10-20
Narancsfélék		8-20
Szilvafélék		10-18
Szőlő		12-21

Élelmiszer	Hőmérséklet (°C)	Aszalási idő (h)
Zöldségfélék	55 - 70	2 - 12
Karalábé		6 - 10
Póréhagyma		6 - 10
Sárgarépa		6 - 8
Paprikafélék		8 - 12
Zeller		6 - 10
Gombafélék	40	5 - 6
Húsfélék	60	6 - 12
Halfélék	60	8 - 11
Fűszernövény-félék	40	2 - 3

A szárított élelmiszerek tárolása

A dehidratálást követően hagyja az élelmiszereket teljesen kihűlni, majd zárt edényekben tárolja őket.

Az optimális eltarthatóságban kiemelkedő szerepe van a tárolási körülményeknek. Óvja a szárított élelmiszereket a nedvességtől. A légmentesen záródó dobozok vagy üvegek a legalkalmasabbak erre a célra.

Használhat még simítózáras visszazárható műanyag tasakokat vagy vákuumzáras tasakokat.

Amennyiben a tárolóedényben nedvesség jeleit fedezi fel, feltétlenül végezze el az élelmiszer újbóli szárítását.

A tárolóedényeket hűvös, napfénytől védett helyen tárolja.

A megfelelően szárított és tárolt élelmiszerek akár egy évig is fogyaszthatóak maradnak.

A készülék használata

A készülék elhelyezése

- Helyezze a készüléket száraz, nem csuszos felületre.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék és a hálózati kábel ne legyen forró felületekre vagy hőforrások közelébe helyezve (pl. tűzhely, főzőlap).

Összeszerelés

- Amennyiben csak egy rácslapot kíván használni, a zárt légcsatornás lapot használja. Ezen a „COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR” felirat látható.
- Amennyiben több rácslapot használ, a zárt légcsatornás lapnak kell legfelül lennie.
- A készüléket kizárólag zárt fedéllel használja.

Elektromos csatlakozás


Mielőtt bedugná a csatlakozót a konnektorba, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék feszültségével. A keresett információt a névtáblán találja.

Kezelés

1. A készüléket csatlakoztassa ellenőrzött elektromos hálózati aljzathoz. A készülék készenléti üzemmódban van. A kijelzőn a „Hr” (óra) felirat jelenik meg, illetve a „00” az órák számértéke villog.
2. Nyomja meg a **TIME/TEMP** gombot. Ekkor megjelenik az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás az „55 °C”.

i MEGJEGYZÉS:

Amennyiben a hőmérséklet mértékegységét „°F”-re kívánja váltani, tartsa lenyomva a **TIME/TEMP** gombot kb. 3 másodpercig. A mértékegység váltására kizárólag készenléti üzemmódban nyílik lehetőség.

3. A „+” vagy a „-” gomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A gombok egyszeri lenyomása 5 fokkal növeli vagy csökkenti a hőmérséklet értékét.
4. Nyomja le a **TIME/TEMP** gombot. A kijelzőn a „00” felirat villog.
5. A „+” vagy a „-” gomb segítségével állítsa be a kívánt dehidratálási időtartamot. A gombok egyszeri lenyomása 1 órával növeli vagy csökkenti az időtartamot. A „+” vagy a „-” gombok lenyomva tartásával a beállítás gyors üzemmódba vált.
6. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **START/PAUSE** gombot. A kijelzőn megjelenik a  szimbólium.

i MEGJEGYZÉS:

- Használat során a kijelzőn felváltva látható a hátralévő idő és a beállított hőmérséklet.
- A működés megszakításához röviden nyomja le a **START/PAUSE** gombot. A kijelzőn villogni kezd a „PA” felirat. Amennyiben tovább kívánja működtetni a készüléket, újra nyomja meg a **START/PAUSE** gombot.

i MEGJEGYZÉS:

- A **TIME/TEMP** gomb lenyomásával a használat során bármikor módosíthatja a hőmérsékletet vagy a dehidratálási időt. Azonban, kérjük, vegye figyelembe a következőket: az időtartam növelésekor, vagy csökkentésekor a visszaszámlálás az egész órák figyelembevételével indul újra. A használat során eltelt percek nem veszi figyelembe a készülék.

A készülék kikapcsolása

- Az időzítőn beállított időtartam elteltét követően a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol. A fűtés és a ventilátor leáll. A kijelzőn a „00” érték látható.
- A működést azonban bármikor megszakíthatja korábban is. Tartsa lenyomva a **START/PAUSE** gombot hozzávetőleg 3 másodpercig.
- Húzza ki a hálózati kábel dugaszát az aljzatból.

Tisztítás

! FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból!
- Várjon, amíg a készülék teljesen le nem hűlt!
- Soha se merítse vízbe az alapegységet. Gondoskodjon arról is, hogy ne juthasson nedvesség a burkolat nyílásaiba (szellőzőnyílás) működés közben. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.

! VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.
- A rácslapokat minden használat után langyos vízben öblítse le. A makacs szennyeződéseket puha műanyag sörtés kefével távolítsa el.
- A készülék házának tisztításához enyhén benedvesített rongyot használjon.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírta alapján. Minden alkotóelemet hagyjon teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívülre helyezi.
- Mindig jól szellőző, száraz helyiségben, gyermekektől távol tárolja a készüléket.

Műszaki adatok

Modell:.....PC-DR 1116
Feszültségellátás:230 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel:.....350 W
Védelmi osztály:.....II
Nettó súly:kb. 1,85 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A főlölesleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

 ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Общие замечания	56
Особые указания по технике безопасности для этого устройства.....	56
Обзор деталей прибора / Комплект поставки ..	58
Распаковка устройства.....	58
Следует знать заранее.....	58
На что еще следует обратить внимание?	58
Фрукты	59
Овощи	59
Мясо	59
Рыба.....	59
Зелень.....	59
Температура и время сушки.....	60
Хранение сушеных пищевых продуктов.....	60
Работа прибора	60
Расположение	60
Сборка.....	60
Подключение	60
Порядок работы.....	60
Прекращение работы.....	61

Чистка	61
Хранение	61
Технические данные	62

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Особые указания по технике безопасности для этого устройства

- Не управляйте этим устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Из-за поднимающегося жара и испарений устройство не следует ставить под кухонными шкафами.
- Устройство должно работать на безопасном расстоянии (30 см) от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, занавески, и т. д. Ни при каких обстоятельствах его не следует устанавливать внутри кухонного шкафа.
- **Вентиляция:** вентиляционные щели всегда должны быть свободны, и не закрыты какими-либо препятствиями или грязью.
- Не оставляйте прибор работающим без наблюдения на длительное время. Не уходите из дома, пока работает кондиционер.
- Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.
- Это устройство может использоваться **детьми** с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об **использовании устройства** безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

 **ВНИМАНИЕ:**

При чистке не погружайте прибор в воду. Соблюдайте рекомендации, изложенные в разделе “Чистка”.

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Крышка
- 2 Ручка
- 3 Вентиляционные отверстия
- 4 Воздушный канал
- 5 Ситовые поддоны (4 штуки)
- 6 Основание прибора
- 7 Кнопка **+** Увеличение времени или температуры
Кнопка **-** Уменьшение времени или температуры
- 8 Кнопка START/PAUSE
Начать, прервать или завершить операцию
- 9 Дисплей
- 10 Кнопка TIME/TEMP
Настройка времени и температуры

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что в коробке есть весь комплект поставки.
4. Если Вы обнаружили отсутствие компонентов или повреждения прибора, не включайте соковыжималку. Верните покупку продавцу.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе "Чистка".

Следует знать заранее

Сушка - это способ сохранения продуктов питания на длительный срок.

Растительная и животная пища содержит большое количество воды - вот почему многие продукты имеют небольшой срок годности. Вода является основой для выживания бактерий и других болезнетворных организмов, например, плесени. При удалении воды болезнетворные организмы утрачивают свой источник существования, что, в свою очередь, продлевает срок хранения продуктов питания. Преимущества перед другими методами консервации следующие: Сохраняются

витамины, минеральные вещества и пищевые волокна продуктов.

В данной сушилке вентилятор прогоняет подогретый воздух через ситовые поддоны. Благодаря этому ускоряется процесс высушивания в сравнении с сушкой на открытом воздухе.

Прибор позволяет настраивать нужную температуру и длительность процесса сушки. Диапазон температур : 40 °C - 70 °C (100 °F - 160 °F), таймер: 1 - 48 часов.

Предусмотрена возможность сушки пищевых продуктов на одном или максимум на четырех ситовых поддонах одновременно.

Пожалуйста учтите тот факт, что сушеные продукты, которые вы сами приготовили дома в сушилке, будут отличаться по внешнему виду от тех, которые предлагаются в супермаркете или био-продуктовых магазинах. Причина этого лежит в том, что вы не применяете в процедуре сушения/вяления искусственные пищевые красители и консервирующие вещества.

Процесс сушения можно сделать (частично) обратимым, если размочить сушеные фрукты и овощи в холодной воде или сварить их. (например, овощи для супа или грибы)

На что еще следует обратить внимание?

- Не используйте замороженные продукты питания. Они содержат слишком много воды.
- Всегда используйте только свежие продукты.
- Перезрелые продукты или продукты с гнилыми областями не пригодны.
- Вы хотите, чтобы процесс сушки пищевых продуктов одного типа завершился одновременно? В таком случае необходимо, чтобы кусочки были одной толщины, и, следовательно, высохали с одной скоростью.
- Размещайте подготовленные кусочки на ситовом поддоне таким образом, чтобы они не перекрывали друг друга. Для обеспечения циркуляции воздуха нельзя закрывать воздушный канал в середине ситовых поддонов.
- Время сушки зависит от нескольких факторов: от размера, состояния кусочков, используемого количества, заданной на приборе температуры и температуры окружающего воздуха. Стандартные величины приведены в таблице в конце данной главы.

- Завершение процесса сушки заметно лишь частично. Вместо внешнего осмотра рекомендуется потрогать продукты.
 - При надавливании на фрукты из них не должна выделяться влага.
 - Сушеные овощи должны быть на ощупь почти как кожа.
 - Зелень готова, если она крошится при растирании.
 - На мясе не должно быть мягких на ощупь областей. Однако даже при сгибании оно не должно разламываться.

Фрукты

- Рекомендуется использовать спелые фрукты, поскольку они содержат большое количество естественного сахара. Неспелые фрукты после сушки часто бывают горькими на вкус.
- Тщательно промойте и просушите фрукты.
- При необходимости удалите сердцевину, косточки и все побитости.
- Фрукты с кожицей, имеющей натуральное восковое покрытие, например, виноград или сливы, можно предварительно бланшировать в кипящей воде. Это позволит сократить время сушки.
- Фрукты большого размера следует разрезать на ломтики одинаковой толщины (3-6 мм). Фрукты среднего размера разрежьте пополам.
- То, что яркие фрукты, например, яблоки или бананы, при сушке становятся темнее - нормальное явление. Это можно предотвратить, предварительно замочив ломтики фруктов на 2 минуты в лимонном или ананасовом соке. После этого тщательно просушите фрукты с помощью бумажных полотенец.

Овощи

- Тщательно промойте овощи.
- Нарезьте их на ломтики или кусочки толщиной около 6 мм.
- Бланшируйте овощи в кипящей воде 1-2 минуты. После этого рекомендуется сразу бросить их в воду со льдом. Благодаря этому овощи сохранят свой цвет, аромат и структуру.
- После этого тщательно просушите овощи с помощью бумажного полотенца

Мясо

- Лучше всего для сушки подходит постное и выдержанное мясо.
- Тщательно промойте и просушите мясо.
- Удалите с мяса кожу, жилы и жир.
- Нарезьте на ломтики толщиной 2-4 мм. **СОВЕТ:** Немного подмороженное мясо проще нарезать на тонкие ломтики. В качестве альтернативы можно использовать мясные рулеты.
- Нарезьте ломтики на полоски шириной 2-3 см.
- Замаринуйте мясо в смеси специй по Вашему выбору. Оставьте мясо мариноваться в холодильнике в течение не менее 6-8 часов.
- Перед тем как положить мясо в сушилку, выжмите из него маринад. Промокните его насухо бумажными полотенцами.

Рыба

- После подготовки к употреблению разрежьте рыбу по всей длине.
- Приготовьте филе из крупной рыбы и разрежьте его на полоски. Не снимайте кожу, чтобы полоски были скреплены друг с другом.
- Промокните рыбу насухо бумажными полотенцами.

Зелень

- Сбирать зелень рекомендуется утром, когда на улице нет дождя. Перед сбором она должна побыть под лучами солнечного света не менее 1-2 дней. Ранним утром, в вечерние часы и в дождливые дни зелень менее всего ароматна.
- По возможности не промывайте зелень. Просто стряхните с нее пыль. Если Вы хотите промыть зелень, после этого промокните ее насухо бумажными полотенцами.
- Порубите зелень как можно мельче. Поместите целые стебли на ситовые поддоны сушилки.
- Некоторые виды зелени **не** подходят для сушки, поскольку после сбора они быстро теряют свой аромат (например, любисток, бурачник, щавель, кресс водяной). Эту зелень лучше всего заморозить.
- Следующие виды зелени подходят в достаточной степени или хорошо подходят для сушки: петрушка, базилик, укроп, лук-резанец, мелисса лимонная.

- Зелень, которая очень хорошо подходит для сушки: полынь обыкновенная, чабер, майоран, орегано, розмарин, шалфей, тимьян, ромашка, мята перечная, лаванда, ясменник пахучий.

Температура и время сушки

Продукт	Температура в °C	Время сушки в часах
Фрукты	55-65	5-21
Ананас		10-21
Яблоки		5-12
Абрикосы		10-18
Бананы		8-12
Груши		8-12
Финики		5-7
Инжир		5-7
Манго		10-20
Апельсины		8-20
Сливы		10-18
Виноград		12-21
Овощи		55-70
Брюква	6-10	
Лук-порей	6-10	
Морковь	6-8	
Перец	8-12	
Сельдерей	6-10	
Грибы	40	5-6
Мясо	60	6-12
Рыба	60	8-11
Зелень	40	2-3

Хранение сушеных пищевых продуктов

После сушки полностью остудите продукты, а затем храните их в закрытой посуде.

Правильное хранение играет важную роль для обеспечения оптимального срока годности. Защищайте сушеные продукты от влажности. Лучше всего подходят герметично закрывающиеся коробки или банки. Также можно использовать многоразовые полиэтиленовые пакеты с замком-молнией Zipper® или пакеты, закрываемые с помощью машины для вакуумирования и запечатывания. Если в посуде появилась заметная влага, продукты обязательно нужно снова просушить.

Посуду следует хранить в холодном помещении, защищенном от света.

60

Правильно высушенные и надлежащим образом содержащиеся продукты можно хранить до одного года.

Работа прибора

Расположение

- Установите электроприбор на ровную, нескользкую поверхность.
- Убедитесь, что су-вид и сетевой кабель не касаются раскаленных поверхностей и не расположены рядом с источниками тепла (например, кухонной плитой или варочной поверхностью).

Сборка

- Если Вы хотите использовать только один ситовый поддон, использоваться следует тот, у которого закрыт воздушный канал. Вы увидите надпись "COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR".
- При использовании нескольких ситовых поддонов в верхнее положение необходимо установить ситовый поддон с закрытым воздушным каналом.
- Прибор разрешается использовать только с закрытой крышкой.

Подключение

Перед тем, как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение сети соответствует спецификации устройства. Требуемую информацию можно найти на табличке.

Порядок работы

1. Подключите прибор к проверенной розетке. Прибор находится в режиме ожидания. На дисплее отобразится "Hr", что означает "hours" (часы), и будет мигать количество часов "00".
2. Нажмите на кнопку **TIME / TEMP**. Отобразится предварительно заданная температура "55 °C".

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Если Вы хотите изменить единицы измерения температуры на "°F", удерживайте нажатой кнопку **TIME / TEMP** в течение около 3 секунд. Данное изменение возможно только в режиме ожидания.

3. Нажмите на кнопку "+" или "-" для задания требуемой температуры. С каждым нажатием на кнопку температура увеличивается или уменьшается на 5 °.

4. Нажмите на кнопку **TIME / TEMP**. На дисплее будет мигать "00".
5. Нажмите на кнопку **"+"** или **"-"** для задания требуемого времени сушки. С каждым нажатием на кнопку время увеличивается или уменьшается на 1 час. Если удерживать кнопку **"+"** или **"-"** в нажатом состоянии, запустится быстрый режим.
6. Нажмите на кнопку **START / PAUSE**, чтобы включить прибор. На дисплее появится символ ☺.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Во время работы на дисплее попеременно отображается оставшееся время и заданная температура.
- Чтобы прервать процесс, один раз одновременно нажмите на кнопку **START / PAUSE**. На дисплее начнет мигать "PA". Если Вы хотите продолжить работу, снова нажмите на кнопку **START / PAUSE**.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Во время работы можно в любой момент изменить температуру или время сушки при помощи кнопки **TIME / TEMP**. При этом следует отметить: После увеличения или уменьшения времени обратный отсчет полных часов начнется заново. Минуты, во время которых прибор уже находился в режиме работы, учитываться не будут.

Прекращение работы

- Когда заданное время на таймере истечет, прибор автоматически перейдет в режим ожидания. Нагреватель и вентилятор отключатся. На дисплее отобразится "00".
- Также в любое время можно преждевременно прекратить работу. Удерживайте нажатой кнопку **START / PAUSE** в течение около 3 секунд.
- Выньте вилку из розетки.

Чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда отсоединяйте шнур электропитания!
- Подождите, пока устройство полностью не остынет.
- Ни при каких обстоятельствах не погружайте основание прибора в воду. Также убедитесь в том, что в отверстие корпуса (воздуховыпускное отверстие) не попадает влага. В противном случае это может привести к удару электротоком или пожару.



ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или какие-либо другие абразивные вещества.
- Не используйте какие-либо кислотные или абразивные моющие средства.
- Очищайте ситовые поддоны после каждого использования, промывая их теплой водой. Стойкие загрязнения следует удалять мягкой нейлоновой щеткой.
- После использования устройства чистите его корпус с помощью слегка влажной ветоши.

Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием. Полностью просушите все части прибора.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не будет использоваться длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

Технические данные

Модель:PC-DR 1116
Электропитание: 230 В~, 50/60 Гц
Потребляемая мощность: 350 Вт
Класс защиты: II
Вес нетто:примерно 1,85 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство было протестировано в соответствии со всеми текущими директивами ЕС, такими как директивы по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и сконструировано в соответствии с последними правилами по технике безопасности.

التخزين

- نظف الجهاز كالموصوف. اترك كل شيء يجف تمامًا.
- نحن ننصحك بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لمدة طويلة.
- دائما قم بتخزين الجهاز في مكان جيد التهوية و جاف بعيد عن متناول الأطفال.

البيانات الفنية

الطراز: PC-DR 1116.....	مزود الطاقة: 230 فولت~ 60/ 50 هرتز
استهلاك الطاقة: 350 واط.....	فئة الحماية: II
صافي الوزن: تقريبًا 1,85 كجم.....	نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.
	تم اختبار هذا الجهاز وفقًا لجميع إرشادات CE الحالية، مثل توجيهات التوافقية الكهرومغناطيسية والجهد المنخفض، وتم بنائه وفقًا لأخر لوائح السلامة.

- 6. اضغط على الزر **START / PAUSE** لتشغيل الجهاز. سيظهر الرمز **Ⓢ** على الشاشة.

ملاحظة:

- سيتم عرض الوقت المتبقي ودرجة الحرارة المحددة بالتناوب في الشاشة أثناء التشغيل.
- لإيقاف التشغيل مؤقتًا، اضغط مرة واحد لفترة وجيزة على الزر **START / PAUSE**. سيومض مؤشر الإيقاف المؤقت "PA". وإذا أردت متابعة التشغيل، اضغط مرة أخرى على الزر **START / PAUSE**.
- يمكنك تغيير درجة الحرارة أو وقت التجفيف في أي وقت أثناء التشغيل وذلك باستخدام الزر **TIME / TEMP**. ولكن يرجى ملاحظة التالي: بمجرد أن تقوم بزيادة الوقت أو تقليله، سيتم بدء العد التنازلي من عدد الساعات بالكامل من البداية. ولن يتم احتساب الدقائق التي كان خلالها الجهاز قيد التشغيل بالفعل.

إيقاف التشغيل

- ويتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع "الاستعداد"، عند انقضاء الوقت المحدد في المؤقت. وسيتم توقف التسخين وكذلك المروحة. وسيظهر على الشاشة الرمز "00".
- يمكنك أيضًا إيقاف التشغيل مسبقًا في أي وقت. اضغط مع الاستمرار على الزر **START / PAUSE** لأسفل لمدة 3 ثوان تقريبًا.
- افصل قابس الكبل الرئيس من المقبس.

- أما إذا كنت ترغب في استخدام عدة صواني للمصفاة، ينبغي وضع صينية المصفاة المزودة بأنبوب الهواء المغلقة في الوضع الأعلى.
- تجنب استخدام الجهاز سوى بعد غلق الغطاء.

التوصيل الكهربائي

قبل إدخال قابس الكهرباء في المخرج، تأكد أن الفولتية الرئيسية التي ستستخدم توافق الجهاز. يمكنك إيجاد المعلومات المطلوبة على لوحة الاسم.

الاستخدام

1. قم بتوصيل الجهاز بمقبس مختبر. الجهاز في وضع الاستعداد. ستعرض الشاشة رمز "Hr" للإشارة إلى عدد "الساعات" ويومض مؤشر عدد الساعات "00".
2. اضغط على زر **TIME / TEMP**. ستظهر درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا "55°C".

ملاحظة:

- إذا أردت تغيير نظام درجة الحرارة إلى "°F" اضغط على زر **TIME / TEMP** لأسفل لمدة 3 ثوان تقريبًا. لا يمكن تنفيذ إجراء تغيير درجة الحرارة هذا سوى في وضع "الاستعداد".
- 3. اضغط على الزر "+" أو "-" لتعيين درجة الحرارة المرغوب بها. ومع كل ضغط على الزر، تزيد درجة الحرارة أو تقل بمقدار 5 درجات.
- 4. اضغط على زر **TIME / TEMP**. سيومض مؤشر الساعات "00" على الشاشة.
- 5. اضغط على الزر "+" أو "-" لتعيين وقت التجفيف المرغوب به. ومع كل ضغط على الزر، يزيد وقت التجفيف أو يقل بمقدار 1 ساعة. وفي حالة استمرارك في الضغط على الزر "+" أو "-", سيتم بدء تشغيل الوضع السريع.

التنظيف

⚠ تحذير:

- انزع الكبل الرئيسي دائمًا قبل التنظيف!
- انتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا.
- تجنب غمر قاعدة الجهاز بأي حال من الأحوال في الماء. وتأكد أيضًا من عدم تخلل أي رطوبة إلى فتحة المبيت (منفذ الهواء). وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

⚠ تنبيه:

- نظّف صواني المصفاة بعد كل عملية استخدام عن طريق شطفهم بماء دافئ. أزل الأوساخ العالقة باستخدام فرشاة ناعمة من النايلون.
- نظف المبيت بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة.

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.

وقت التجفيف بالساعات	درجة الحرارة بالدرجة المنوية	الطعام
12 - 2	70 - 55	الخضروات
10 - 6		الكرنب الساقى
10 - 6		الكراث
8 - 6		الجزر
12 - 8		الفلفل
10 - 6		الكرفس
6 - 5	40	فطر عيش الغراب (المشروم)
12 - 6	60	اللحم
11 - 8	60	السمك
3 - 2	40	الأعشاب

تخزين الأطعمة المجففة

- بعد الانتهاء من التجفيف، اترك الأطعمة تبرد تمامًا قبل تخزينها في أوعية مغلقة.
- ولضمان الوصول إلى أمثل قدرة تحمل، يكون للتخزين السليم دورًا مهمًا في ذلك. قم بحماية الأطعمة المجففة من الرطوبة. الجرار (البرطمانات) والصناديق القابلة للغلق المحكمة السد هي الأنسب لذلك. يمكنك أيضًا استخدام أكياس بلاستيكية قابلة لإعادة الغلق باستخدام Zipper® (سوسته) أو الأكياس المحكمة الغلق باستخدام جهاز حفظ وتغليف الأطعمة (vacuum sealer).
- وإذا أصبحت الرطوبة مرئية بوضوح في الوعاء، ينبغي بكل تأكيد إعادة تجفيف الأطعمة مرة أخرى.
- ينبغي تخزين الأوعية في غرفة باردة ومحمية من الضوء. يمكن حفظ الأطعمة المجففة والمخزنة بشكل صحيح لمدة تصل إلى سنة واحدة.

تشغيل الجهاز

المكان

- ضع الجهاز على سطح جاف وغير منزلق.
- احرص على ألا يوضع الجهاز أو الأسلاك الكهربائية على سطح ساخن أو بالقرب من مصادر الحرارة (مثل الطباخ أو الفرن).

التركيب

- إذا كنت لا ترغب في استخدام سوى صينية مصفاة واحدة، يرجى استخدام الصينية المزودة بأنبوب هواء مغلقة. فانت ترى الكتابة المنقوشة
COUVERCLE TOP TAPA"
"SUPERIOR

السمك

- يتم تقسيم السمك بالطول بعد إعداده لتناول الطعام.
- انزع الشوك من السمك الكبير وقطعه إلى شرائح. تجنب إزالة الجلد، بحيث تظل الشرائح متماسكة.
- امسح السمك ثم جففه باستخدام المناشف الورقية.

الأعشاب

- يُفضل أن يكون حصاد الأعشاب في صباح يوم خالي من هطول المطر. وينبغي تعريض الأعشاب لأشعة الشمس لمدة يوم أو يومين قبل الحصاد. وذلك لأن رائحة الأعشاب تكون أقل في الصباح الباكر وفي ساعات المساء والأيام الممطرة.
- تجنب غسل الأعشاب إذا أمكن ذلك. انفض منهم الغبار فحسب. وإذا كنت ترغب في غسل الأعشاب، امسحهم وجففهم باستخدام مناشف ورقية.
- قطع الأعشاب إلى أصغر حجم ممكن. ضع الجذوع كاملة على صوتاني مصفاة جهاز التجفيف.
- بعض الأعشاب غير مناسبة للتجفيف لأنها تفقد مذاقها بسرعة بعد الحصاد (على سبيل المثال كاشم، الحمحم المخزني، الحماض البستاني، الجرجير). فمن الأفضل أن يتم تجفيف هذه الأنواع من الأعشاب.
- إن الأعشاب التالية جيدة باعتدال لدرجة تجعلها مناسبة للتجفيف: البقدونس والريحان والشبث والثوم المعمر وبلسم الليمون.
- أما الأعشاب المناسبة للغاية للتجفيف فتشمل: حبق الراعي والزعر البري (الساפורي) والمردقوش والأوريجانو وإكليل الجبل (الروزماري) والقصعين (المريمية) والزعر والبايونج والتنعاع والخزام والجويسنة العطرية.

درجات الحرارة وأوقات التجفيف

وقت التجفيف بالساعات	درجة الحرارة بالدرجة المنوية	الطعام
21 - 5	65 - 55	الفواكه
21 - 10		الأناناس
12 - 5		التفاح
18 - 10		المشمش
12 - 8		الموز
12 - 8		الكُمثرى
7 - 5		التمر
7 - 5		التين
20 - 10		المانجو
20 - 8		البررتقال
18 - 10		الخوخ
21 - 12		العنب

يجب معرفة ذلك مقدماً

- لا يمكن تقدير ما إذا كان قد تم بالفعل انتهاء عملية تجفيف الأطعمة بالعين سوى جزئياً. ولذا بدلاً من الفحص البصري، يُفضل لمس الطعام..
- ينبغي ألا تُنتج الفواكه رطوبة عند تعرضها للضغط
- ينبغي أن يكون ملمس الخضروات المجففة مماثل تقريباً لملمس الجلد.
- يتم تجفيف الأعشاب عند تفتيتها عند البشر.
- ينبغي ألا يوجد باللحم أي أجزاء لينة. ومع ذلك، ينبغي ألا ينكسر عندما تقوم بثنيتها.

الفواكه

- نوصي باستخدام الفواكه الناضجة حيث إنها تحتوي على مستوى عالٍ من السكر الطبيعي. كما أن مذاق الفواكه غير الناضجة غالباً ما يكون مرّاً بعد التجفيف.
- اغسل الفواكه وجففها تماماً.
- أزل البذور والحجارة وجميع الكدمات إذا لزم الأمر.
- يمكن سلق الفواكه ذات القشرة (الجلد) المشمع بشكل طبيعي، مثل العنب أو الخوخ، خفيفاً مسبقاً في الماء المغلي. حيث إن ذلك يقلل من وقت التجفيف.
- قطع الفواكه الكبيرة الحجم إلى شرائح سميكة متساوية (3 - 6 مم). وقطع الفواكه متوسطة الحجم إلى نصفين.
- من الطبيعي أن تصبح الفواكه ذات الألوان الزاهية، مثل التفاح أو الموز، أكثر قتامة عند تجفيفها. ويمكنك منع ذلك عن طريق نقع شرائح الفاكهة مسبقاً لمدة دقيقتين في عصير الليمون أو الأناناس. جفف الفواكه تماماً باستخدام المناشف الورقية.

الخضروات

- اغسل الخضروات جيداً.
- قطعهم إلى شرائح أو قطع سميكة 6 مم تقريباً.
- اسلق الخضروات لمدة دقيقة أو دقيقتين في الماء المغلي. بعد ذلك، نوصي بوقف عملية طهيهم وذلك بوضعهم في ماء متلج. وبالتالي، يتم الحفاظ على اللون والنكهة والقوام.
- ثم جفف الخضروات جيداً باستخدام منشفة ورقية.

اللحم

- اللحم الخالص واللحم المعلق جيداً هو الأنسب للتجفيف.
- اغسل اللحم وجففه جيداً.
- أزل الجلد والأوتار والدهون من اللحم.
- قطعه إلى شرائح رقيقة 2 - 4 مم. نصيحة: يسهل تقطيع اللحم المجدد جزئياً إلى شرائح رقيقة. أو استخدم أسطوانات تسوية اللحم.
- قطع الشرائح إلى شرائح رقيقة 2 - 3 سم.
- انقع اللحم في خليط من التوابل من اختيارك. اترك اللحم منفوعاً في التتبيلة في الثلاجة لمدة 6 - 8 ساعات على الأقل.
- قبل وضع اللحم في جهاز التجفيف، اعصره من سائل التتبيل وذلك بالضغط عليه. امسح اللحم ثم جففه باستخدام المناشف الورقية.

التجفيف هو وسيلة لحفظ الأطعمة لفترات طويلة. تحتوي الأطعمة النباتية والحيوانية على الكثير من الماء - ولهذا السبب يكون لكثير من الأطعمة فترة صلاحية قصيرة. فالماء هو أساس بقاء البكتيريا والكانات المرضية الأخرى، مثل الفطريات. ولذا عن طريق إزالة الماء، تفقد الكائنات المرضية مصادر تغذيتها مما يؤدي إلى إطالة فترة صلاحية الأطعمة. والميزة التي تميز طريقة الحفظ بالتجفيف عن طرق الحفظ الأخرى هي: أنه باستخدام هذه الطريقة يتم الحفاظ على الفيتامينات والمعادن والألياف الغذائية من الطعام.

تقوم المروحة الموجودة في جهاز تجفيف الأطعمة الخاص بك بتوزيع الهواء الساخن في جميع أنحاء صواني المصفاة. وبالتالي، يصبح من الممكن زيادة سرعة عملية التجفيف مقارنة بعملية التجفيف في الهواء الطلق. فيمكنك باستخدام الجهاز تعيين درجة الحرارة المطلوبة ومدة عملية التجفيف. نطاق درجة الحرارة: 40 - 70 درجة مئوية (100 - 160 فهرنهايت)، الموقت: 1 - 48 ساعة. يمكنك تجفيف الأطعمة باستخدام صينية مصفاة واحدة أو ما يصل إلى أربعة صواني للمصفاة معاً.

يرجى مراعاة أن الطعام الذي تم إنتاجه في المنزل باستخدام جهاز تجفيف الطعام قد يكون مظهره مختلفاً مقارنة بالأطعمة التي تشتريها من الأسواق ومحلات الأغذية العضوية. ويرجع ذلك إلى عدم استخدام ألوان صناعية أو مواد حافظة لتجفيف هذه الأغذية.

ويمكنك أيضاً إعادة الأطعمة إلى حالتها الطبيعية (جزئياً) عن طريق غمر الفاكهة أو الخضراوات في ماء بارد أو طهيها مع أطعمة أخرى. (على سبيل المثال خضروات الحساء أو فطر عيش الغراب "المشروم")

ما الذي يجب عليك مراعاته أيضاً؟

- تجنب استخدام الأطعمة المجمدة حيث إنها تحتوي على كمية كبيرة من الماء.
- استخدم دائماً الأطعمة الطازجة.
- الأطعمة الناضجة أو الأطعمة التي يوجد بها أجزاء فاسدة غير مناسبة.
- هل تريد اكتمال عملية تجفيف نوع معين من الأطعمة في نفس الوقت؟ في هذه الحالة، يجب أن تكون القطع سميكة بالتساوي، بحيث تجف معاً بنفس السرعة.
- ضع القطع المُجهزة على صينية المصفاة بطريقة ما تمنع تشابكهم معاً. وينبغي تجنب تغطية أنبوب الهواء الموجود في منتصف صواني المصفاة لضمان دوران الهواء.
- يعتمد وقت التجفيف على عدة عوامل: مثل حجم القطع وحالتها والكميات المستخدمة ودرجة الحرارة المعينة في الجهاز ودرجة الحرارة الخارجية. وسترد القيم القياسية لذلك في جدول في نهاية هذا الفصل.

- حافظ على سلامة الوحدة بوضعها على مسافة آمنة من المواد القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث والستائر، الخ. (30 سم) لا يجب بأي حال من الأحوال وضع الجهاز في خزائن.
- **التهوية:** حافظ دائماً على نظافة فتحات التهوية من أي انسداد ومن الأثرية.
- لا تترك الوحدة دون مراقبة لساعات في المرة الواحدة. لا تغادر المنزل أثناء تشغيل الوحدة.
- لا تحاول توصيل الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- يمكن للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف والصيانة من جانب المستخدم إذا لم يتجاوزوا سن 8 أعوام ويتم ذلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.

⚠ تنبيه:

يجب عدم غمر الجهاز في الماء عند تنظيفه. راجع التعليمات الواردة في فصل "التنظيف".

فص الجهاز

1. قم بإزالة الجهاز من عبوته.
2. قم بإزالة كل خامات التعبئة مثل الفويل، خامات الحشو، ماسك الكابلات، و العبوة الكرتونية.
3. أفحص كل نطاقات التسليمات لأكمالها.
4. إذا كانت هناك أجزاء مفقودة أو تالفة، فلا تستخدم الجهاز. وأعدّه إلى بائع التجزئة الخاص بك على الفور.

ⓘ ملاحظة:

قد يوجد أتربة أو متبقيات أنتاج على الجهاز. نحن ننصح بتنظيف الجهاز كما هو موصف تحت "تنظيف".

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 الغطاء
- 2 المقبض
- 3 فتحات الهواء
- 4 أنبوب الهواء
- 5 صوتي المصفاة (4 قطع)
- 6 قاعدة الجهاز
- 7 الزر + زيادة الوقت أو درجة الحرارة
- 8 الزر - تقليل الوقت أو درجة الحرارة
- 9 الشاشة
- 10 الزر START / PAUSE بدء التشغيل أو الإيقاف مؤقتاً أو إيقاف التشغيل
- 11 الزر TIME / TEMP تعيين الوقت ودرجة الحرارة

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصًا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات
68	تعليمات عامة
68	تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز
67	نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم
67	فض الجهاز
66	يجب معرفة ذلك مقدمًا
66	ما الذي يجب عليك مراعاته أيضًا؟
66	الفواكه
66	الخضروات
66	اللحم
66	السمك
65	الأعشاب
65	درجات الحرارة وأوقات التجفيف
65	تخزين الأطعمة المجففة

65	تشغيل الجهاز
65	المكان
65	التركيب
64	التوصيل الكهربائي
64	الاستخدام
64	إيقاف التشغيل
64	التنظيف
63	التخزين
63	البيانات الفنية

تعليمات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضًا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمره مطلقًا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبًا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائمًا (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعثون بالرفائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

- يرجى عدم تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- نظرا لتصاعد الحرارة والأبخرة، لا يجب تشغيل الجهاز أسفل خزائن الحوائط.



GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancija • гарантійний формуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

PC-DR 1116

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjopsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الترخا، وندع الوطفا المانع والتوقيع


PROFI COOK®
www.proficook.de


PROFI COOK®

Internet: www.proficook.de

Stand 07 / 2016