

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Manual de instruções
Istruzioni per l'uso • Bruksanvisning
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации



DÖRRER
Droger • Machine à lyophiliser • Essiccatore • Desecador • Dissecador • Tørrer
Food Dehydrator • Suszarka • Sušička ovoce • Aszaló • Сушилка для фруктов

DR 2751

Allgemeine Sicherheitshinweise

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 es 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.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- 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 **Erstickengefahr!**

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

Spezielle Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät während der Anwendung nicht in der Nähe von z.B. Wänden oder Gardinen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Metall-Oberflächen (z. B. Spüle)
- Schalten Sie das Gerät bitte immer erst aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Tauchen Sie den Deckel des Trockenobst-Bereiters bitte nie in Wasser ein.

Vor der Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie, wenn vorhanden alle Verpackungs- bzw. Transportsicherungen aus dem Gerät. Reiben Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch ab. Dies entfernt Staub, der sich während des Transports dort angesammelt haben könnte. Setzen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, rutschfeste Fläche.

Das Trocknen von Lebensmitteln

Das Trocknen von Lebensmitteln ist ein effizienter Weg, um Obst, Gemüse, Kräuter, Fleisch und Anderes haltbar zu machen. Die Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel ist einfach und benötigt wenig Lagerraum. Die Haltbarkeit kann durch die Lagerung in luftdichten Behältern noch verlängert werden.

Bitte beachten Sie, dass Lebensmittel, die Sie zu Hause in Ihrem Trockenobstbereiter hergestellt haben, anders aussehen können als Fertigprodukte, die Sie im Supermarkt oder Bio-Geschäft kaufen. Die Ursache hierfür liegt darin, dass Sie in Ihrem Trockenobstbereiter 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.

Trocknen von Obst und Gemüse

1. Bitte waschen Sie das Obst bzw. Gemüse gründlich.
2. Entfernen Sie ggf. Kerne, Steine und alle schadhafte Stellen.
3. Schneiden, raspeln Sie Ihre Lebensmittel die Sie trocknen möchten in gewünschte Stücke (z.B. Aprikosen in Hälften schneiden).
4. Je nach Wunsch können Sie Gemüse vorblanchieren, Obst mit etwas Zitronen-, Zucker, Zimt, Honig oder Kokosnuss-Raspeln beträufeln.
5. Obst mit natürlich gewachsener Schale (z. B. Trauben und Feigen) und langen Garzeiten sollte blanchiert werden.
6. Legen Sie die Früchte so auf das/die Gitter, dass die Früchte sich nicht berühren. Jedes Gitter kann ca. 3 klein geschnittene Äpfel aufnehmen.
7. Sie können bis zu 5 Gitter gleichzeitig benutzen.
8. Legen Sie den Deckel auf und schließen Sie das Gerät.
9. Schalten Sie den Trockenobst-Bereiter mit dem EIN-/AUS-Schalter ein.

Bitte beachten Sie, dass die Trocknungszeiten auch von der Umgebungstemperatur abhängen. Einige Lebensmittel benötigen bis zu 12 Stunden.

Trocknen von Fleisch

1. Entfernen Sie Fett und Sehnen vom Fleisch. Schneiden Sie das Fleisch dann in schmale Streifen
2. Marinieren Sie das Fleisch für 6-8 Stunden.
3. Legen Sie die Streifen auf das/die Gitter
4. Auch hier können bis zu 5 Gitter gleichzeitig benutzen.
5. Legen Sie den Deckel auf und schließen Sie das Gerät.
6. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN-/AUS Schalter ein.

Auch hier hängt die Trocknungszeit von der Umgebungstemperatur ab. Fleisch benötigt ca. 8-10 Stunden.

Bevor Sie prüfen, ob Ihr Lebensmittel ausreichend getrocknet ist, sollten Sie es für einige Zeit kühl lagern. Getrocknete Lebensmittel sollten sich fest anfühlen. Bitte achten Sie darauf, dass keine weichen Stellen vorhanden sind.

Trocknen von Blütenblättern und Kräutern

1. Schneiden Sie die Blumen/Kräuter, wenn möglich am späten Nachmittag (bitte nicht früh am Morgen, da sich dann noch zu viel Feuchtigkeit (Tau) auf den Blütenblättern / Kräutern befindet.
2. Suchen Sie Blüten bzw. Kräuter aus, die fest und noch nicht ganz aufgeblüht sind. Vollständig aufgeblühte Blumen verlieren während des Trocknens die Blütenblätter. Bei Kräutern können Sie sowohl ganze Kräuterstiele als auch einzelne Blätter verwenden.
3. Legen Sie das/die Gitter dünn mit den Blüten aus.
4. Gehen Sie jetzt vor, wie unter Punkt 7 bis 8 (Trocknen von Obst und Gemüse) beschrieben.
5. Um aus Ihre getrockneten Blüten ein Potpourri herzustellen, geben Sie die getrockneten Blumen bzw. Blütenblätter in einen luftdicht verschließbaren Behälter (vorzugsweise aus Glas).

Reinigen

1. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Die Außenseite des Gerätes reinigen Sie nach Bedarf mit einem leicht feuchten Tuch – ohne Zusatzmittel.
3. Die Gitter können Sie wie gewohnt im Spülbad reinigen. Bitte benutzen Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel.

Technische Daten

Modell:.....DR 2751
 Spannungsversorgung:.....230 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:.....250 W
 Schutzklasse:.....II
 Nettogewicht:1,66 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät DR 2751 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

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 Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche 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 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (Service Logistik International) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber 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.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany



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.

Algemene veiligheidsinstructies

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 binnenverpakking. 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.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- 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!

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

Speciale veiligheidsinstructies

- Zet het apparaat tijdens het gebruik nooit in de buurt van bijv. muren of gordijnen.
- Zet het apparaat niet op een metalen ondergrond (bijv. gootsteenblad)
- Schakel het apparaat altijd eerst uit voordat u de netstekker uit de contactdoos trekt.
- Dompel het deksel van de fruitdroger nooit onder water.

Vóór de ingebruikname

- Verwijder alle eventuele verpakkingsresten en transportbeveiligingen uit het apparaat. Veeg alle onderdelen af met een vochtige doek. Zo verwijdt u het stof dat zich daar mogelijk tijdens het transport verzameld heeft. Plaats alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde in het apparaat.
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V 50 Hz. U vindt de desbetreffende gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Controleer of het apparaat in de uitgeschakelde stand staat.
- Plaats het apparaat op een droge, niet-gladde ondergrond.

Het drogen van levensmiddelen

Het drogen van levensmiddelen is een uitstekende manier om fruit, groenten, kruiden, vlees en andere producten houdbaar te maken. De bewaring van deze levensmiddelen is eenvoudig en vraagt weinig bergruimte. De houdbaarheid kan nog worden verlengd door het bewaren in luchtdichte containers (trommels, dozen, blikken, potten).

U moet wel bedenken dat de levensmiddelen die u thuis droogt er anders uitzien dan de kant-en-klaar-producten 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.

Fruit en groenten drogen

1. Was het fruit / de groenten zorgvuldig.
2. Verwijder eventuele pitten en alle slechte plekken.
3. Rasp of snijd de levensmiddelen die u wilt drogen in de gewenste stukken (bijv. abrikozen in helften verdelen).
4. Al naargelang uw voorkeur kunt u groenten tevoren blancheren of citroen, suiker, kaneel, honing of kokosrasp over het fruit druppelen/strooien.
5. Fruit met natuurlijk gegroeide schil (bijv. druiven en vijgen) en met lange gaartijden moet geblancheerd worden.
6. Leg de vruchten zodanig op het rooster dat zij elkaar onderling niet raken. Op elk rooster passen ca. 3 kleingesneden appels.
7. U kunt maximaal 5 roosters gelijktijdig gebruiken.
8. Plaats het deksel en sluit het apparaat.
9. Schakel de droger in met de AAN-/UIT-schakelaar.

Houd er rekening mee dat de droogtijden ook afhankelijk zijn van de omgevingstemperatuur. De droogtijd voor sommige levensmiddelen kan oplopen tot 12 uur.

Vlees drogen

1. Verwijder vet en pezen van het vlees. Snijd het vlees vervolgens in smalle repen.
2. Leg het vlees 6 - 8 uur in een marinade.
3. Leg de repen op het/de rooster/s.
4. Ook hier kunt u maximaal 5 roosters gelijktijdig gebruiken.
5. Plaats het deksel en sluit het apparaat.
6. Schakel de droger in met de AAN-/UIT-schakelaar.

Ook hier is de droogtijd afhankelijk van de omgevingstemperatuur. Voor vlees bedraagt de droogtijd ca. 8–10 uur.

Voordat u controleert of het vlees voldoende gedroogd is, moet u het enkele uren op een koele plaats leggen. Gedroogde levensmiddelen moeten stevig aanvoelen. U moet er goed op letten dat nergens meer zachte plekken zijn.

Bloemblaadjes en kruiden drogen

1. Pluk/snijd de bloemen/kruiden zo mogelijk laat in de namiddag (nooit vroeg in de morgen omdat er dan nog te veel dauw op de bloemblaadjes/kruiden ligt).
2. Zoek de bloemen of kruiden uit die vast en nog niet helemaal opengebloeid zijn. Volledig opengebloeide bloemen verliezen hun blaadjes bij het drogen. Bij kruiden kunt u zowel hele kruidenstelen als losse blaadjes gebruiken.
3. Verdeel een dunne laag over het/de rooster/s.
4. Ga verder te werk zoals onder punt 7 - 8 (fruit en groenten drogen) beschreven staat.
5. Om uw gedroogde bloemen te gebruiken voor een potpourri, kunt u ze het best in een luchtdichte container bewaren (bij voorkeur glas).

Reinigen

1. Onderbreek vóór de reiniging altijd de stroomtoevoer en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
2. Reinig de buitenzijde van het apparaat zo nodig met een enigszins vochtige doek - zonder toevoegingen.
3. U kunt de roosters gewoon afwassen. Gebruik daarvoor echter geen agressief reinigingsmiddel of schuurpoeder.

Technische gegevens

Model:.....DR 2751
 Spanningstoevoer:230 V, 50 Hz
 Opgenomen vermogen:250 W
 Beschermingsklasse: II
 Nettogewicht:1,66 kg

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.

Technische wijzigingen voorbehouden!



Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwervingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Conseils généraux de sécurité

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.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas des emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.



DANGER!

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

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner à proximité d'un mur ou de rideaux par exemple.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface métallique (par ex. un évier).
- Éteignez toujours l'appareil avant de débrancher le câble d'alimentation.
- Ne plongez jamais le couvercle de la machine dans l'eau.

Avant la première utilisation

- Retirez, le cas échéant, tous les emballages et sécurités de transport de l'appareil. Essuyez toutes les pièces de l'appareil avec un torchon humide. Cela permet d'éliminer la poussière ayant pu se déposer pendant le transport. Remontez les pièces de l'appareil en procédant dans le sens inverse.
- Branchez le câble dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz. Les données s'y rapportant se trouvent sur la plaque signalétique.
- Veillez à ce que l'appareil soit arrêté.
- Placez l'appareil sur une surface sèche et antidérapante.

Pour lyophiliser des produits alimentaires

La lyophilisation de produits alimentaires est un moyen efficace de conserver les fruits, légumes, herbes, viandes et autres. Le rangement de produits alimentaires lyophilisés est facile et nécessite peu de place. La durée de conservation peut encore être allongée grâce à un rangement dans des boîtes hermétiques.

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.

Pour lyophiliser des fruits et légumes

1. Lavez consciencieusement les fruits ou légumes.
2. Retirez le cas échéant les pépins, noyaux et tous les enduits abîmés.
3. Coupez ou râpez les aliments que vous allez lyophiliser à la taille voulue (coupez par ex. les abricots en deux).
4. Vous pouvez, si vous le souhaitez, blanchir les légumes ou recouvrir légèrement les fruits de citron, sucre, cannelle ou noix de coco râpée.
5. Les fruits difficiles à peler (comme les raisins ou figues) et long à cuire doivent être d'abord blanchies.
6. Placez les fruits sur la grille de façon à ce qu'ils ne se touchent pas les uns les autres. Chaque grille peut contenir env. 3 pommes coupées en petits morceaux.
7. Vous pouvez utiliser jusqu'à 5 grilles simultanément.
8. Fermez avec le couvercle et branchez l'appareil.
9. Mettez votre appareil en marche à l'aide de l'interrupteur Marche / Arrêt.

Il est à signaler que le temps de lyophilisation dépend aussi de la température ambiante. Certains aliments nécessitent jusqu'à 12 heures.

Pour lyophiliser de la viande

1. Retirez le gras et les nerfs. Coupez ensuite des bandes de viande fines.
2. Laissez mariner 6 à 8 heures.
3. Placez les bandes de viandes sur la ou les grille(s).
4. Vous pouvez là aussi utiliser jusqu'à 5 grilles simultanément.

5. Fermez avec le couvercle et branchez l'appareil.
6. Mettez votre appareil en marche à l'aide de l'interrupteur Marche / Arrêt.

Ici aussi le temps de lyophilisation dépend de la température ambiante. La viande nécessite env. 8 à 10 heures.

Il est conseillé de laisser refroidir les aliments avant de vérifier s'ils sont suffisamment lyophilisés. Les aliments lyophilisés doivent être durs au toucher. Assurez-vous qu'aucun endroit n'est mou.

Pour lyophiliser des pétales et herbes

1. Coupez les fleurs ou herbes si possible en fin d'après-midi (évitée de le faire tôt le matin car les pétales et herbes sont encore trop humides (rosée)).
2. Choisissez des fleurs et herbes fermes et pas encore complètement éclos. Les fleurs complètement écloses perdent leurs pétales pendant la lyophilisation. Pour les herbes, vous pouvez utiliser toute la queue ou seulement certaines feuilles.
3. Étalez les pétales finement sur la ou les grille(s).
4. Procédez maintenant comme décrit dans les points 7 et 8 (Pour lyophiliser des fruits et légumes).
5. Pour composer un pot-pourri à l'aide des pétales lyophilisés, placez-les dans un récipient hermétique (de préférence en verre).

Nettoyage

1. Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Nettoyez, si nécessaire, les parois extérieures de l'appareil à l'aide d'un torchon légèrement humide, sans détergent.
3. Vous pouvez laver les grilles normalement à l'eau savonneuse. N'utilisez en aucun cas de détergent abrasif ou corrosif.

Données techniques

Modèle:DR 2751
 Alimentation:230 V, 50 Hz
 Consommation:250 W
 Classe de protection: II
 Poids net: 1,66 kg

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.

Sous réserve de modifications techniques.



Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Indicaciones generales de seguridad

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.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- 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!**

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

Indicaciones especiales de seguridad

- Durante el uso tenga atención de no colocar el aparato en la cercanía de p.ej. paredes o cortinas.
- No coloque el aparato sobre superficies de metal (p.ej. fregadero).
- Se ruega de desconectar primero el aparato y después de retirar la clavija de la red.
- Se ruega de no sumergir nunca el desecador en agua.

Antes de la puesta en marcha

- Aparte, en caso de que haya material de embalaje o de protección de transporte, el material del aparato. Limpie

todas las piezas con un trapo humedecido. Esto elimina el polvo que se haya podido acumular durante el transporte. Monte las piezas en orden inverso.

- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230V, 50Hz e instalada por la norma. Las indicaciones para ello, las encontrará en la placa indicadora de tipo del aparato.
- Tenga atención que el aparato esté desconectado.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca y antideslizante.

El secado de alimentos

El secado de alimentos es un medio eficaz de conservar fruta, verdura, hierbas, carne y otros alimentos. El almacenamiento de alimentos desecados es fácil y necesita poco espacio de almacenamiento. La duración se puede alargar almacenando los alimentos en recipientes herméticos.

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.

Desecado de fruta y de verdura

1. Por favor lave a fondo la fruta y la verdura.
2. En caso de que haya, aparte las pepitas, los huesos y recorte los trozos machacados.
3. Corte, escofine los alimentos que quiera desecar en el tamaño deseado (p.ej. los albaricoques se suelen cortar por la mitad).
4. Según su deseo puede blanquear la verdura, la fruta con un poco de limón, azúcar, canela, miel o espolvorear ralladuras de coco.
5. La fruta con piel encerada por naturaleza (p.ej. uvas o higos) y tiempo largo de cocción, deberían ser blaqueadas.
6. Coloque las piezas de fruta de tal forma sobre la parrilla que no se rocen las piezas. Cada parrilla tiene el espacio para colocar aprox. 3 manzanas cortadas en trozos pequeños.
7. Puede utilizar hasta 5 parrillas al mismo tiempo.
8. Coloque la tapadera y cierre el aparato.
9. Conecte el desecador con el conector / desconector.

Por favor tenga atención que el tiempo de desecado también depende de la temperatura del aire ambiente. Algunos alimentos necesitan hasta 12 horas.

Desecado de carne

1. Aparte la grasa y los nervios de la carne. Corte ahora la carne en tiras estrechas.
2. Aliñe la carne durante 6 a 8 horas.
3. Coloque las tiras sobre la parrilla.
4. También aquí puede utilizar hasta 5 parrillas al mismo tiempo.
5. Coloque la tapadera y cierre el aparato.
6. Conecte el desecador con el conector / desconector.

También aquí depende el tiempo de desecado de la temperatura del aire ambiente. Normalmente necesita la carne de 8 a 10 horas.

Antes de supervisar, si su alimento está suficientemente desecado, debería almacenarlo por un tiempo en un lugar frío. Alimentos desecados deben tener el tacto duro. Por favor tenga atención que no queden trozos blandos.

Desecado de pétalos e hierbas

1. Corte las flores/hierbas, si es posible por la tarde (por favor no por la mañana temprana, ya que las flores/hierbas tendrían todavía demasiada humedad del rocío).
2. Escoja pétalos y hierbas que estén todavía fuertes y no de todo florecidas. Las flores florecidas pierden durante el proceso de desecado los pétalos. En caso de las hierbas puede utilizar toda la hierba con el peyón o solamente las hojas.
3. Coloque las flores sobre la(s) parrilla(s).
4. Ahora proceda como indicado bajo el punto 7 y 8 (desecado de fruta y de verdura).
5. Para hacer de sus flores desecadas un potpourri, ponga las flores en un recipiente que se deje cerrar de forma hermética (preferentemente de vidrio).

Limpieza

1. Antes de cada limpieza retire la clavija de la red y espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo.
2. En caso de que sea necesario, limpie la parte exterior del aparato con un trapo levemente humedecido - sin aditivos.
3. Las parrillas las puede lavar como de costumbre en un baño jabonoso. Por favor no utilice detergentes o agentes agresivos.

Datos técnicos

Modelo:.....DR 2751
 Suministro de tensión:.....230 V, 50 Hz
 Consumo de energía:250 W
 Clase de protección: II
 Peso neto: 1,66 kg

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.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.



AVISO!

Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Este aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

Instruções especiais de segurança

- Durante o funcionamento, não coloque o aparelho nas proximidades de paredes ou de cortinas.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies metálicas (por exemplo lava-louças).
- Desligue sempre o aparelho, antes de retirar a ficha da tomada.
- Nunca mergulhe a tampa do dissecador de frutas em água.

Antes da primeira utilização

- Remova todas as peças de acondicionamento para o transporte que se encontrem no aparelho. Limpe com um pano húmido a totalidade das peças do aparelho, a fim de remover o pó que se possa ter acumulado durante o transporte. Torne a montar as peças em ordem inversa à que as desmontou.
- Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230V, 50 Hz, convenientemente instalada. Os respectivos dados encontram-se na placa de características do aparelho.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra desligado.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca e não escorregadia.

A secagem de alimentos

A secagem de alimentos é uma forma eficiente de conservar frutas, legumes, ervas aromáticas, carne, etc. Os alimentos secos podem ser armazenados de forma simples e necessitam de pouco espaço. A durabilidade poderá ser ainda prolongada através de armazenagem em recipientes herméticos.

Os alimentos que tenham sido secos em casa com este aparelho, têm um aspecto diferente dos que se encontram à venda nos supermercados e outras lojas. A razão para tal é o facto de, na secagem em casa, não se usarem corantes nem conservantes.

A secagem poderá ser (parcialmente) anulada, pondo de molho, em água fria, a fruta ou os legumes secos ou simplesmente, pondo-os ao lume com outros alimentos.

Secagem de frutas e de legumes

1. Lave bem as frutas, nomeadamente os legumes.
2. Retire caroços e todas as partes que estejam estragadas.
3. Corte aos bocados os alimentos que pretende secar (por exemplo, os alperces deverão ser cortados ao meio).
4. Os legumes poderão ser escaldados antes, às frutas poder-se-á adicionar um pouco de sumo de limão, de açúcar, de canela, de mel ou de coco ralado.
5. As frutas de casca com cera natural (por exemplo, uvas e figos) ou as que levem muito tempo a cozer, deverão ser escaldadas antes de serem secas.
6. Coloque as frutas sobre a/s grelha/s de forma a não tocarem umas nas outras. Em cada grelha poderão colocar-se cerca de 3 maçãs cortadas aos bocadinhos.
7. Poderão usar-se, no máximo, 5 grelhas ao mesmo tempo.
8. Coloque a tampa e feche o aparelho.
9. Ligue o aparelho carregando no respectivo interruptor.

A duração da secagem depende igualmente da temperatura ambiente. Alguns alimentos levam 12 horas até ficarem secos.

Secagem de carne

1. Remova a gordura e os nervos da carne. Corte-a seguidamente em tiras pequenas.
2. Ponha a carne em vinha de alhos durante 6 a 8 horas.
3. Coloque as tiras na/s grelha/s.

4. Também neste caso se poderão usar, no máximo, 5 grelhas ao mesmo tempo.
5. Coloque a tampa e feche o aparelho.
6. Ligue o aparelho carregando no respectivo interruptor.

Também neste caso a duração da secagem depende da temperatura ambiente. A carne leva 8 a 10 horas até ficar seca.

Antes de verificar se os alimentos estão suficientemente secos, dever-se-á pô-los durante algum tempo no frigorífico. Os alimentos secos deverão ficar rijos. Certifique-se de que não há nenhuma partes moles.

Secagem de pétalas e de ervas aromáticas

1. Corte as flores/ervas aromáticas, se possível, ao fim da tarde (não o faça de manhã cedo, pois ainda terão demasiada humidade).
2. Escolha as flores ou ervas aromáticas que estejam rijas e que ainda não estejam muito abertas. As flores completamente abertas perderão as pétalas durante a secagem. No que diz respeito às ervas aromáticas, poderá secá-las com pé, ou somente as folhas.
3. Coloque pequenas quantidades de flores/ervas aromáticas na/s grelha/s.
4. Proceda agora da forma descrita na rubrica „Secagem de frutas e de legumes,, itens 7 e 8.
5. Para juntar várias espécies de flores secas, coloque-as num recipiente que possa ser fechado hermeticamente (de preferência de vidro).

Limpeza

1. Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada em primeiro lugar e espere que o mesmo tenha arrefecido.
2. Quando for necessário, limpe a parte exterior do aparelho com um pano ligeiramente húmido, sem quaisquer aditivos.
3. As grelhas podem ser lavadas normalmente em água com detergente. Não use por favor detergentes fortes, nem corrosivos.

Características técnicas

Modelo:.....DR 2751
 Alimentação da corrente:230 V, 50 Hz
 Consumo de energia:250 W
 Categoria de protecção: II
 Peso líquido: 1,66 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!



Significado do símbolo „contentor do lixo“

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

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Norme di sicurezza 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.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- 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!

- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Avvertenze speciali di sicurezza

- Durante l'utilizzo non porre mai l'apparecchio in prossimità di pareti, per esempio, o tende.
- Non porre l'apparecchio su superfici di metallo (per esempio lavello).
- Prima di staccare la presa, spegnere sempre l'apparecchio.
- Non immergere mai in acqua il coperchio dell'essiccatore per la frutta.

Prima della messa in funzione

- Se presenti, togliere dall'apparecchio tutte le sicure di imballaggio e trasporto. Strofinare tutti i pezzi con un panno umido che rimuoverà la polvere che potrebbe essersi accumulata durante il trasporto. Reinserire i pezzi in ordine inverso.
- Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz regolarmente installata. Queste indicazioni sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Fare attenzione che l'apparecchio sia spento.
- Mettere l'apparecchio su una superficie asciutta e non scivolosa.

Essiccare generi alimentari

L'essiccazione di generi alimentari è un metodo efficace per rendere conservabili la frutta, la verdura, le erbe aromatiche, la carne e altri generi alimentari. La conservazione dei generi alimentari essiccati è semplice e occupa poco spazio. La durata di conservazione può essere prorogata ulteriormente mettendo i generi alimentari in contenitori sotto vuoto.

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 ammorbidente o cuocendo la frutta o la verdura secca in acqua fredda.

Essiccazione di frutta e verdura

1. Lavare bene la frutta o la verdura.
2. Togliere eventuali semi, noccioli e altre componenti dannose.
3. Tagliare o grattugiare i generi alimentari che volete essiccare nella forma desiderata (per esempio tagliare le albicocche a metà).
4. Se lo desiderate la verdura può essere prima scottata e la frutta cosparsa di limone, zucchero, cannella, miele o noce di cocco grattugiata.
5. La frutta con la buccia passata naturalmente con cera (per esempio uva e fichi) e con tempi di cottura lunghi dovrebbe essere prima scottata.
6. Porre i frutti sulla/sulle grate in modo che non si tocchino. Ogni grata può portare ca. 3 mele tagliate in pezzi piccoli.
7. Si possono usare fino a 5 grate contemporaneamente.
8. Mettere il coperchio e chiudere l'apparecchio.
9. Accendere l'essiccatore per la frutta con l'interruttore on/off.

Per cortesia tener presente che i tempi di essiccazione dipendono anche dalla temperatura ambiente. Alcuni generi alimentari necessitano fino a 12 ore.

Essiccazione di carne

1. Togliere il grasso e i tendini dalla carne. Tagliare la carne in strisce sottili.
2. Marinare la carne per 6-8 ore.
3. Mettere le strisce sulla/e grata/e.

4. Anche qui si possono utilizzare contemporaneamente fino a 5 grate.
5. Mettere il coperchio e chiudere l'apparecchio.
6. Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off.

Anche qui i tempi di essiccazione dipendono dalla temperatura ambiente. La carne necessita di ca. 8-10 ore.

Prima di controllare se i vostri generi alimentari sono sufficientemente essiccati, dovrete metterli a freddo per un po'. I generi alimentari essiccati hanno una consistenza fissa. Per cortesia controllare che non ci siano punti molli.

Essiccazione di fiori e erbe aromatiche

1. Tagliare i fiori/le erbe se possibile nel tardo pomeriggio (non la mattina presto perché sui petali e sulle erbe aromatiche c'è ancora troppa umidità (rugiada).
2. Cercare fiori o erbe aromatiche che siano ancora consistenti e non del tutto fioriti. Durante l'essiccazione i fiori completamente fioriti perdono i petali. Per le erbe aromatiche potete utilizzare sia gambi interi che singole foglie.
3. Ricoprire la/e grata/e con uno strato sottile di fiori.
4. Procedere ora come descritto nei punti 7 e 8 (essiccazione di frutta e verdura).
5. Per fare un potpourri con i vostri fiori secchi versate i fiori o le foglie seccati in un contenitore a chiusura sottovuoto (preferibilmente di vetro).

Pulizia

1. Prima della pulizia staccare sempre la spina ed attendere finché l'apparecchio si è raffreddato.
2. Se necessario, pulire l'involucro esterno dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito - senza aggiunta di altre sostanze.
3. Potete pulire le grate come sempre in acqua e detergente per stoviglie. Per cortesia non utilizzare detergenti forti o abrasivi.

Dati tecnici

Modello:.....DR 2751
 Alimentazione rete:230 V, 50 Hz
 Consumo di energia:.....250 W
 Classe di protezione:..... II
 Peso netto: 1,66 kg

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.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.



Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs. Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendene. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater rommet, må du alltid slå av apparatet. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Barn og skrapelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).



ADVARSEL!

Ikke la små barn leke med plast. De kan kveles!

- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrapelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

Spesielle sikkerhetshenvisninger

- Ikke plasser apparatet i nærheten av f.eks. vegger eller gardiner under bruk.
- Ikke plasser apparatet på metalloverflater (f.eks. utslagsvaser).
- Slå alltid apparatet av før du trekker ut støpselet.
- Dypp aldri lokket til apparatet i vann.

Før du tar apparatet i bruk

- Ta alle eventuelle forpakkings- eller transportsikringer ut av apparatet. Tørk av alle delene med en lett fuktet klut. Dette fjerner støv som kan ha samlet seg der under transport. Sett inn delen igjen i omvendt rekkefølge.
- Plugg støpselet inn i en forskriftsmessig installert sikkerhetsstikkontakt 230 V, 50 Hz. Spesifikasjonene for dette finner du på apparatets skriftskilt.
- Sørg for at apparatet er slått av.
- Plasser apparatet på en tørr, sklisikker flate.

Tørrking av matvarer

Tørrking av matvarer er en effektiv måte å gjøre frukt, grønnsaker, urter, kjøtt og annet holdbare. Oppbevaring av tørkede matvarer er enkelt og tar opp mindre plass. Holdbarheten kan forlenges ytterligere ved å oppbevare matvarene i lufttette beholdere.

Vennligst vær oppmerksom på at matvarer som du har fremstilt hjemme i din tørrfruktbereder kan se annerledes ut enn ferdigprodukter som du kjøper på supermarkedet eller i helsekostbutikken. Årsaken til dette er at du verken bruker kunstige fargestoffer eller konserveringsmidler i din tørrfruktbereder.

Du kan også (delvis) reversere tørkeprosessen ved å myke tørket frukt eller tørkede grønnsaker opp i kaldt vann eller koke dem.

Tørrking av frukt og grønnsaker

1. Vask frukten eller grønnsakene grundig.
2. Fjern eventuelt kjerner, steiner og andre skadelige ting.
3. Skjær opp eller rasp det du ønsker å tørke i ønskede stykker (f.eks. del aprikoser i to).
4. Alt etter ønske kan du forblansjere grønnsaker, eller ha litt sitron, sukker, kanel, honning eller revet kokosnett over frukten.
5. Frukt med naturlig vokst skall (f.eks. druer og fiken) og lange koketider må blansjeres.
6. Legg fruktene på gitteret/gitrene slik at de ikke berører hverandre. Hvert gitter kan ta ca. tre epler kuttet i småbiter.
7. Du kan bruke opp til fem gitre samtidig.
8. Legg på lokket og lukk apparatet.
9. Slå tørrfruktberederen på med PÅ-/AV-bryteren.

Vær oppmerksom på at tørketidene også avhenger av temperaturen i omgivelsene. Noen næringsmidler trenger opp til tolv timer.

Tørrking av kjøtt

1. Fjern fett og sener fra kjøttet. Kutt så kjøttet opp i smale strimler.
2. Mariner kjøttet i 6-8 timer.
3. Legg strimlene på gitteret/gitrene.
4. Også her kan du bruke opp til fem gitre samtidig.
5. Legg på lokket og lukk apparatet.
6. Slå apparatet på med PÅ-/AV-bryteren.

Også her avhenger tørketiden av temperaturen i omgivelsene. Kjøtt trenger ca. 8-10 timer.

Før du sjekker om næringsmidlene dine er tilstrekkelig tørket, bør du oppbevare dem kjølig en stund. Tørkede næringsmidler skal være faste å ta på. Sørg for at det ikke er noen myke steder.

Tørrking av kronblader og urter

1. Dersom det er mulig, skal du kutte blomstene/urtene sent på ettermiddagen (ikke tidlig om morgenen, for da befinner det seg for mye fuktighet (dugg) på kronbladene/urtene).
2. Let deg ut blomster eller urter som er faste og ikke helt har blomstret. Blomster som har blomstret helt mister kronbladene under tørrking. Med urter kan du bruke både hele urtestilker og enkeltblader.

3. Belegg gitteret/gitrene tynt med blomster.
4. Gå nå fram som beskrevet under punkt 7 og 8 (tørring av frukt og grønnsaker).
5. For å framstille potpurri ut av dine tørkede blomster, heller du de tørkede blomstene eller kronbladene i en lufttett lukket beholder (fortrinnsvis av glass).

Rengjøring

1. Trekk alltid støpselet og vent til apparatet er avkjølt før du rengjør det.
2. Apparatets utside rengjør du etter behov med en lett fuktet klut uten tilsetningsmidler.
3. Gitrene kan du rengjøre som vanlig i varmt såpevann. Vennligst ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.

Tekniske data

Modell:.....DR 2751
Spenningsforsyning:230 V, 50 Hz
Inngangsstrøm:250 W
Beskyttelsesklasse:..... II
Nettovekt: 1,66 kg

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

General Safety Instructions

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 device 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.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

Special Safety Instructions

- Never place the device in the vicinity of e.g. walls or curtains during use.
- Please do not place the machine on metal surfaces (e.g. sink).
- The machine must always be switched off before the mains lead is removed.
- Never immerse the lid of the food dehydrator in water.

Before Initial Use

- Remove any packaging and transport safety equipment from the device, if present. All parts should be rubbed down with a damp cloth. This will remove dust which might have collected during transport. Re-insert the parts in the reverse order.

- Insert the mains plug into a correctly installed 230 V, 50 Hz safety power socket. For the relevant information please see the type plate on the device.
- Ensure that the machine is switched off.
- Place the machine on the dry, non-slip surface.

Drying Food

Drying food is an efficient method of preserving fruit, vegetables, herbs, meat, etc. Storing dried foods is easy and requires little storage space. The shelf-life can be further extended by storage in airtight containers.

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.

Drying Fruit and Vegetables

1. Please wash the fruit or vegetables thoroughly.
2. If necessary, remove any pips, stones and damaged parts.
3. Cut and grate the food which you would like to dry into pieces of the required size (e.g. cut apricots in half).
4. If required, you can pre-blanch the vegetables and sprinkle the fruit with a little lemon, sugar, cinnamon, honey or grated coconut.
5. Fruit with a naturally waxy skin (e.g. grapes and figs) and long cooking times should be blanched.
6. Place the fruits on the grid(s) in such a way that the fruits do not touch one another. Each grid can hold approx. three small sliced apples.
7. Up to five grids can be used at the same time.
8. Replace the lid and then close the machine.
9. Switch on the food dehydrator with the ON/OFF switch.

Please note that the drying times also depend on the ambient temperature. Some foods require up to 12 hours.

Drying Meat

1. Remove any fat and gristle from the meat. Then cut the meat into narrow strips.
2. Marinate the meat for 6 to 8 hours.
3. Place the strips on the grid(s).
4. Here too it is possible to use five grids at the same time.
5. Replace the lid and close the machine.
6. Switch on the machine using the ON/OFF switch.

Here too the drying time depends on the ambient temperature. Meat requires approx. 8 to 10 hours.

Before checking whether your food has dried sufficiently, you should store it in a cool place for a short time. Dried foods should be solid to the touch. Please ensure that there are no soft areas.

Drying Petals and Herbs

1. Cut the flowers/herbs in the late afternoon if possible and not early in the morning as there is then too much moisture (dew) on them.
2. Please select flowers or herbs which feel solid and have not completely opened. Flowers which have opened completely lose their petals during the drying process. In the case of herbs you can use both complete stems and individual leaves.
3. Spread the flowers thinly over the grid(s).
4. Now proceed as described under points 7 to 8 („Drying Fruit and Vegetables“).
5. In order to produce a potpourri from your dry petals, store the dried flowers or petals in an airtight, sealable container (preferably made of glass).

Cleaning

1. Always remove the mains lead before cleaning the machine and wait until it has cooled down.
2. The outside of the machine is cleaned if necessary with a slightly damp cloth without any additives.
3. The grids can be cleaned as usual in soapy water. Please do not use any abrasive detergents or scouring agents.

Technical Data

Model:.....DR 2751
Power supply:.....230 V, 50 Hz
Power consumption:.....250 W
Protection class:.....II
Net weight:1,66 kg

This device 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.

Subject to technical changes without prior notice!



Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

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.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).



OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia

- Podczas użytkowania urządzenia proszę nie stawiać go w pobliżu np. ścian lub zasłon.
- Proszę nie ustawiać urządzenia na metalowych powierzchniach (np. zlew) .

- Proszę zawsze przed wyciągnięciem wtyczki z kontaktu wyłączyć urządzenie.
- Proszę nigdy nie zanurzać pokrywy suszarki do owoców w wodzie.

Przed uruchomieniem

- Proszę wyjąć z urządzenia wszystkie zabezpieczenia opakowaniowe i transportowe, o ile takie istnieją. Proszę przetrzeć wszystkie części wilgotną ściereczką. Spowoduje to usunięcie kurzu, który mógł się tam zgromadzić podczas transportu. Proszę ponownie złożyć urządzenie wykonując wszystkie czynności w odwrotnej kolejności.
- Proszę włączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz. Niezbędne dane znajdują Państwo na tabliczce informacyjnej urządzenia.
- Proszę sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone.
- Proszę ustawić urządzenie na suchej, bezpoślizgowej powierzchni.

Suszenie produktów żywnościowych

Suszenie produktów żywnościowych to doskonały sposób na przedłużenie trwałości owoców, warzyw, ziół, mięsa i innych artykułów. Przechowywanie suszonych produktów żywnościowych jest proste i nie zajmuje wiele miejsca. Trwałość można przedłużyć przechowując produkty w szczelnych pojemnikach bez dostępu powietrza.

Proszę pamiętać, że produkty żywnościowe suszone przez Państwa w domu, przy pomocy opisywanego urządzenia mogą wyglądać inaczej, niż produkty gotowe dostępne w supermarketach lub sklepach 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.

Suszenie owoców i warzyw

1. Proszę gruntownie umyć owoce ewent. warzywa.
2. Proszę w razie potrzeby usunąć pestki, szypułki i nadpsute części.
3. Proszę pokroić, rozdrobnić produkty żywnościowe przeznaczone do suszenia, na kawałki odpowiedniej wielkości (np. morele proszę rozkroić na pół).
4. W zależności od potrzeb mogą Państwo wstępnie przygotować warzywa, owoce pokropić cytryną, posypać cukrem, cynamonem, wiórkami kokosowymi lub polać miodem.
5. Owoce, których się nie obiera ze skórki (np. winogrona lub figi) oraz takie o długim czasie suszenia, powinno się wstępnie sparzyć.
6. Proszę ułożyć owoce na kratce/ kratkach w taki sposób, aby nie stykały się ze sobą. Każda z kratki może pomieścić do ok. 3 drobno pokrojonych jabłek.
7. Jednocześnie mogą Państwo używać do 5 kratki.
8. Proszę nałożyć pokrywę i zamknąć urządzenie.
9. Proszę włączyć suszarkę do owoców przy pomocy włącznika/ wyłącznika.

Proszę pamiętać, że czas suszenia zależy także od temperatury otoczenia. Niektóre produkty spożywcze należy suszyć nawet przez 12 godzin.

Suszenie mięsa

1. Proszę oczyścić mięso z tłuszczu i żył. Następnie proszę pokroić je na cienkie paski.
2. Proszę zamarynować mięso na ok. 6-8 godzin.-
3. Proszę ułożyć paski na kratce/ kratkach.
4. Tutaj również mogą Państwo używać do 5 kratek jednocześnie.
5. Proszę założyć pokrywę i zamknąć urządzenie.
6. Przy pomocy włącznika/ wyłącznika proszę włączyć urządzenie.

Tutaj również czas suszenia zależy od temperatury otoczenia. Mięso należy suszyć ok. 8-10 godzin.

Zanim sprawdzą Państwo, czy produkty żywnościowe są odpowiednio wysuszone, powinni Państwo na krótko schłodzić je. Suszone produkty żywnościowe powinny nabrać zwartej formy. Proszę sprawdzić, czy nie są one w niektórych miejscach miękkie.

Suszenie płatków kwiatów i ziół

1. Proszę ścinać kwiaty/ zioła, o ile jest to możliwe, późnym popołudniem (nie wczesnym rankiem, ponieważ wówczas płatki kwiatów/ zioła zawierają bardzo dużo wilgoci (rosa)).
2. Proszę wyszukiwać całe kwiaty ewent. zioła, które jeszcze nie całkiem rozkwitły. Kwiaty w pełnym rozkwicie tracą podczas suszenia płatki. Jeżeli chodzi o zioła, mogą Państwo suszyć zarówno lodygi jak i pojedyncze płatki.
3. Proszę ułożyć na kratce/ kratkach cienką warstwę płatków.
4. Dalej proszę postępować jak opisano w pkt. 7 do 8 (Suszenie owoców i warzyw).
5. Aby z wysuszonych płatków kwiatów wykonać potpourri, proszę umieścić suszone kwiaty ewent. płatki kwiatów w szczelnie zamkniętym pojemniku (najlepiej w szklanym naczyniu).

Czyszczenie

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z kontaktu i odczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Stronę zewnętrzną urządzenia proszę czyścić według potrzeby lekko wilgotną ściereczką – bez dodatkowych środków czyszczących.
3. Kratki mogą Państwo myć pod bieżącą wodą. Proszę nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

Dane techniczne

Model:.....DR 2751
Napięcie zasilające:230 V, 50 Hz
Pobór mocy:250 W
Stopień ochrony: II
Masa netto: 1,66 kg

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczęć sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176)



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Pokud byste chtěli prostor opustit, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přírodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přírodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neopouštějte je v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).



VÝSTRAHA!

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií.

Hrozí nebezpečí udušení!

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. Zabraňte tomu, aby si s ním hrály malé děti.

Speciální bezpečnostní pokyny

- Neinstalujte tento přístroj tak, aby se během provozu nacházel v blízkosti např. stěn nebo záclon.
- Neinstalujte tento přístroj na plochy s kovovým povrchem (např. kuchyňský dřez).
- Vždy přístroj vypněte, než vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nikdy neponořujte víko sušičky do vody.

Před uvedením do provozu

- Vymějte přístroj z obalu a zbavte jej všech součástí balení, příp. zabezpečovacích a zajišťovacích přípravků, které slouží pro bezpečný transport. Otráete všechny díly vlhkým hadříkem. Tak se odstraní prach, který se do přístroje mohl dostat během přepravy. Všechny díly pak opět sestavte dohromady v opačném pořadí jednotlivých kroků.
- Zastrčte zástrčku do zástrčky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz, instalované podle platných předpisů. Příslušné údaje naleznete na typovém štítku přístroje.
- Přesvědčte se, zda je přístroj vypnutý.
- Postavte přístroj na suchou plochu s neklouzavým povrchem.

Sušení potravin

Sušení potravin je efektivní způsob, jak konzervovat ovoce, zeleninu, byliny, maso a další potraviny. Uchovávání sušených potravin je jednoduché a vyžaduje jen malý skladovací prostor. Skladovatelnost se může ještě prodloužit uložením sušených potravin do vzduchotěsných obalů.

Mějte, prosím, na paměti, že potraviny, které si usušíte doma, ve Vaší sušičce, vypadají jinak, než sušené produkty, které si koupíte v supermarketu nebo v obchodech prodávajících bio-produkty. Příčinou toho je skutečnost, že Vy ve Vaší sušičce nepoužijete ani umělá barviva, ani konzervační prostředky.

Proces sušení můžete také (částečně) zvrátit, a sice tím, že usušené ovoce nebo zeleninu jednoduše namočíte do studené vody nebo povaríte.

Sušení ovoce a zeleniny

1. Ovoce, resp. zeleninu důkladně omyjte.
2. Zbavte zpracovávanou surovinu ev. jader, pecek a všech závadných míst.
3. Nakrájejte nebo nastrouhejte zpracovávanou surovinu, kterou chcete sušit, na požadované kousky (např. meruňky nakrájejte na poloviny).
4. Podle přání můžete zeleninu spařit, ovoce pokapat trochou citronu, posypat trochou cukru, skořice, medu nebo kokosové moučky.
5. Ovoce s přirozeně přirostlou slupkou (např. hrozny nebo fíky) a dlouhou dobou dodělání by mělo být spařeno.
6. Kousky plodů pokládejte na mřížku/mřížky tak, aby se kousky navzájem nedotýkaly. Na každou mřížku lze vložit přibližně tři nakrájená malá jablka.
7. Můžete současně používat až 5 mřížek.
8. Přikryjte víkem a přístroj zavřete.
9. Zapněte sušičku pomocí vypínače Zapnuto/Vypnuto.

Mějte, prosím, na paměti, že doba sušení je závislá i na okolní teplotě. Některé potraviny potřebují pro usušení až 12 hodin.

Sušení masa

1. Z masa odstraňte tuk a šlachy. Pak maso nakrájejte na malé proužky.
2. Nechte maso marinovat po dobu 6 – 8 hodin.
3. Položte proužky masa na mřížku/mřížky.
4. I při sušení masa můžete současně používat až 5 mřížek.
5. Přikryjte víkem a přístroj zavřete.

6. Zapněte sušičku pomocí vypínače Zapnuto/Vypnuto.

I v tomto případě závisí doba sušení na okolní teplotě. Maso potřebuje k usušení přibližně 8 – 10 hodin.

Než začnete zkoušet, zda jsou Vaše potraviny dostatečně usušené, měly byste je nechat po nějakou dobu uložené v chladu. Usušené potraviny by měly být na omak tvrdé. Dbejte na to, aby se nevyskytovala žádná měkká místa.

Sušení okvětních lístků a bylinek

1. Květy/byliny krájejte pokud možno pozdě odpoledne (ne brzy ráno, protože tehdy se na okvětních lístcích/bylinách nachází příliš mnoho vlhkosti (rosa)).
2. Vybírejte si jen takové květy, resp. byliny, které jsou tuhé a ještě zcela nerozvité. Zcela rozvité květy ztrácejí během sušení okvětní lístky. U bylinek můžete používat jak celé stonky, tak i jednotlivé lístky.
3. Květy pokládejte na mřížku/mřížky ve slabé vrstvě.
4. Nyní postupujte tak, jak je popsáno pod body 7 a 8 (Sušení ovoce a zeleniny).
5. Abyste mohli z Vašich usušených květů připravit "potpourri", uložte usušené květy, resp. okvětní lístky, do vzduchotěsné nádoby (nejlépe skleněné).

Čištění

1. Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vykejte, až přístroj vychladne.
2. Vnější povrch přístroje čistěte v případě potřeby jen lehce navlhčeným hadříkem – bez jakýchkoliv přísad.
3. Mřížky můžete čistit v běžné mycí lázni. Prosím, nepoužívejte žádné agresivní nebo drsné čisticí prostředky.

Technické údaje

Model:.....DR 2751
Pokrytí napětí:.....230 V, 50 Hz
Příkon:.....250 W
Třída ochrany: II
Čistá hmotnost: 1,66 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapětové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

Általános biztonsági rendszabályok

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 beléscsomaggyal 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 szélektől! 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 vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelben sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Gyermekek és legyengült személyek

- 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!**

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermek játsszanak vele.

Speciális biztonsági rendszabályok

- Használat közben soha ne állítsa a készüléket pl. fal vagy függöny közelébe!
- Ne tegye a készüléket fémfelületre (pl. mosogatomedencére)!
- A hálózati dugasz kihúzása előtt először mindig kapcsolja ki a készüléket!
- A gyümölcsaszaló készülék fedelét soha ne mártsa vízbe!

Használatbavétel előtt

- Vegye ki a készülékből az összes csomagolás- és szállítási biztonsági betétet, amennyiben van benne ilyen. Dörögölje le az összes alkatrészt nedves ruhával! Ezzel eltávolítja a szállítás során esetleg ráakadt port. Utána fordított sorrendben helyezze vissza az alkatrészeket!
- Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba! A vonatkozó adatok a készülék típuscímkéjén találhatók.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék ki legyen kapcsolva! (a ki-/bekapcsológombban lévő lámpa nem ég).
- Helyezze a készüléket száraz, nem csúszós felületre!

Élelmiszerek szárítása

A szárítás (aszalás) a gyümölcsök, zöldségek, gyógyfűvek, zöldségfűszerek, hús és egyéb élelmiszer tartósításának hatékony módszere. A szárított élelmiszer tárolása egyszerű, és kis tárolóteret igényel. Az eltarthatósági idő légmentes tartályban való tárolással még tovább hosszabbítható.

Vegye figyelembe, hogy azoknak az élelmiszereknek, amelyeket odahaza, a saját gyümölcsaszalójában készített, más lehet a külső megjelenésük, mint a szupermarketben vagy a bioüzletben vásárolható késztermékeknek. Ennek az az oka, hogy a saját gyümölcsaszalójában sem mesterséget színezékeket, sem tartósítószerket nem használ.

Az aszalási folyamatot visszafordíthatja (részben is) oly módon, hogy a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget egyszerűen vízbe áztatja, vagy más élelmiszerhez téve megfőzi.

Gyümölcs és zöldség szárítása (aszalása)

1. Alaposan mossa meg a gyümölcsöt, ill. zöldséget!
2. Szükség esetén távolítsa el a magokat és minden sérült részt!
3. Vágja, reszelje a szárításra szánt élelmiszert a kívánt darabokra (a kajsziabarackot pl. vágja félbe)!
4. A zöldségféléket előzetesen izlés szerint blansírozhatja, a gyümölcsre csepegtethet citromlevet, mézet, megszórhatja cukorral, fahéjjal vagy kókuszreszelékkel.
5. A természetől fogva viaszos héjú és hosszabb elkészítési időt igénylő gyümölcsöt (pl. szőlőt és fügét) célszerű blansírozni.
6. Úgy helyezze a gyümölcsdarabokat a rácsra (rácsokra), hogy ne érintkezzenek egymással. Minden egyes rácson kb. 3 darab apróra vágott alma helyezhető el.
7. Használhatja akár mind az 5 rácsot is egyszerre.
8. Tegye fel a fedőt, és zárja le a készüléket!
9. Kapcsolja be a gyümölcsaszalót a KI-/BEkapcsoló gombbal!

Vegye figyelembe, hogy a szárítási idő függ a környezeti hőmérséklettől is! Egyes élelmiszerfélékhez akár 12 óra is szükség lehet.

Hússzáritás

1. Távolítsa el a húsról a zsírt és az inakat! Utána vágja a húst vékony csíkokra!
2. Marinírozza a húst 6-8 óra hosszat! -
3. Tegye a csíkokat a rácsra (rácsokra)!

4. Ebben az esetben is használhatja akár mind az 5 rácsot egyszerre.
5. Tegye fel a fedőt, és zárja le a készüléket!
6. Kapcsolja be a készüléket a KI-/BEkapcsoló gombbal!

A szárítási idő ebben az esetben is függ a környezeti hőmérséklettől. A húshoz kb. 8-10 órára van szükség.

Mielőtt megvizsgálná, hogy megfelelően megszáradt-e az élelmiszer, jó ha egy ideig hűvös helyen tartja. Az élelmiszer akkor száradt meg jól, ha kemény tapintású. Ügyeljen rá, hogy ne maradjanak vissza puha részek!

Sziromlevelek és zöldfűszerfélék szárítása

1. A virágokat/füveket lehetőleg késő délután vágja le (semmiképp se korán reggel, mert akkor még sok nedvesség [harmat] van a virágsziromokon/füveken).
2. Olyan virágokat, ill. füveket keressen, amelyek kemények, és még nem nyíltak ki teljesen! A teljesen kinyílt virágok a szárítás során elvesztik sziromleveleiket. Füvek esetén használhatja akár az egész növényt szárastól, akár csak egyes leveleket.
3. Vékonyan terítse szét a virágsziromokat a rácson (rácsokon)!
4. A továbbiakban úgy járjon el, ahogy a 7. és 8. pontban (gyümölcs és zöldség szárítása) olvasható!
5. Ha a szárított szirmokból keveréket kíván készíteni, tegye a szárított virágokat, ill. szirmokat légmentesen zárható tartályba (üvegtartályba a legjobb).

Tisztítás

1. Tisztítás előtt mindig húzza ki a dugaszt a konnektorból, és várja meg, hogy a készülék kihűljön!
2. A készülék külsejét szükség szerint enyhén nedvesruhával tisztítsa – adalékszer nélkül!
3. A rácsokat a szokásos módon el lehet mosogatni. Ne használjon hozzá erős mosogató- vagy súrolószert!

Műszaki adatok

Modell:DR 2751
 Feszültségellátás:230 V, 50 Hz
 Teljesítményfelvétel:250 W
 Védelmi osztály: II
 Nettó súly: 1,66 kg

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

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.



A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétké válnak!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Общие указания по технике безопасности

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 пользоваться 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).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица, нуждающиеся в присмотре

- 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!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электротоком, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. **Не** допускайте к нему детей.

Специальные указания по технике безопасности

- Не ставьте и не включайте электроприбор вблизи стен или занавесей.
- Не ставьте электроприбор на металлическую основу (например: умывальник).

- Перед тем как вынуть вилку из розетки обязательно выключите электроприбор.
- Ни в коем случае не погружайте крышку сушилки для фруктов в воду.

Перед первым включением

- Удалите из электроприбора, если имеются, все упаковочные материалы и страховочные приспособления для перевозки. Протрите все детали влажной тряпкой. Этим удаляется пыль, которая могла накопиться во время перевозки. Вставьте все детали в обратном порядке.
- Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, оснащенную устройством токовой защиты и установленную в соответствии с предписаниями. Информация к этому находится на типовой табличке электроприбора.
- Убедитесь в том, что электроприбор выключен.
- Установите электроприбор на ровную, нескользкую поверхность.

Вяленые/сушеные продукты питания

Вяление/сушение продуктов питания это эффективный метод консервирования фруктов, овощей, зелени, мяса и других продуктов. Хранение сушеных/вяленых продуктов питания очень просто и не требует много места. Срок хранения можно еще раз увеличить, если хранить их в воздухонепроницаемой посуде.

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.

Сушеные фрукты и овощи

1. Пожалуйста основательно промойте подготовленные фрукты и овощи.
2. При необходимости удалите серединки, косточки и поврежденные места.
3. Порежьте продукты питания, подготовленные для сушения, на кусочки или постройгайте их (например: порежьте абрикосы на дольки).
4. По желанию, овощи можно предварительно пробланшировать, фрукты приправить соком лимона, сахаром, корицей, медом или кокосовой стружкой.
5. Фрукты с жесткой кожурой (например инжир или виноград) и твердые фрукты рекомендуется предварительно пробланшировать.
6. Разместите дольки на сетке так, чтобы они не касались друг друга. На каждой сетке помещается примерно по 3 мелко порезанных яблока.

7. Все 5 сеток можно использовать одновременно.
8. Накройте сушилку крышкой.
9. Включите сушилку, нажав на переключатель ВКЛ/ВЫКЛ.

Пожалуйста учтите также, что время сушения зависит от температуры окружающей среды. Некоторые продукты питания требуют до 12 часов.

Вяленое мясо

1. Удалите с мяса жир и жилы. После этого порежьте мясо на узкие полоски.
2. Замаринуйте мясо на 6-8 часов.
3. Разместите полоски мяса на сетке/сетках.
4. Здесь также можно использовать все 5 сеток одновременно.
5. Накройте сушилку крышкой.
6. Включите сушилку, нажав на переключатель ВКЛ/ВЫКЛ.

Здесь также время сушения зависит от температуры окружающей среды. Мясо требует примерно 8-10 часов.

Перед тем как проверить сушеный продукт на готовность дайте ему некоторое время остыть. Сушеные продукты питания чувствуются твердыми на ощупь. Пожалуйста проследите за тем, чтобы на сушеных продуктах не было мягких мест.

Сушеные цветы и травы

1. Срезайте цветы/травы по возможности в конце второй половине дня (ни в коем случае рано утром, так как на цветах и травах находится еще много влаги (росы)).
2. Выбирайте твердые травы и цветы, которые еще не совсем отцвели. Почти отцветшие цветы теряют в процессе сушки свои лепестки. Травы можно сушить целиком или только отдельные листья.
3. Разместите цветы на решетке тонким слоем.
4. Далее поступайте как это было описано в пунктах 7 и 8 (Сушеные фрукты и овощи).
5. Чтобы сделать "Ротроиг" из сушеных цветов, поместите их в воздухопроницаемый сосуд (предпочтительно стеклянный) с плотно закрывающейся крышкой.

Чистка

1. Перед чисткой выньте вилку из розетки и подождите пока прибор остынет.
2. При необходимости, протрите внешнюю сторону прибора слегка влажной тряпкой - без моющих средств.
3. Сетку можно промыть, как обычно, в моющем растворе. Пожалуйста не применяйте сильные или абразивные моющие средства.

Технические данные

Модель:DR 2751
 Электропитание:.....230 В, 50 Гц
 Потребляемая мощность:250 ватт
 Класс защиты:..... II
 Вес нетто:1,66 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de

Stütungs Medien, Kerfeld · 08/08