

CITC **CLATRONIC®**

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
A használati utasítás/garancia • Mod de întrebuințare/Garanție
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Dörrer

Droger • Machine à lyophiliser
Essiccatore • Desecador
Dissecador • Food Dehydrator
Suszarka • Sušička ovoce
Aszaló • Cuptor de uscat
Сушилка для фруктов



DR 2751

CE

D**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.
- 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 (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). 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. Nicht ins Wasser greifen.
- 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.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- 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...".

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.

D

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 Zitrone, Zucker, Zimt, Honig oder Kokosnuss-Raspeln beträufeln.
5. Obst mit natürlich gewachster 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.

D 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 Ihregetrockneten 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.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

D

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Kethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbursten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service für unsere Haushaltsartikel

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgetauscht werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

021 52 / 20 06 – 888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgetauscht werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilklappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

021 52 / 20 06 – 666

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte? Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

Auch Ihre Bestellungen nehmen wir gerne unter o. g. Homepage-Adresse entgegen.

NL

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.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het apparaat nooit ingeschakeld zonder toezicht. Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- 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.

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 verwijdert 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 gearde 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.

NL

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 opengebloede 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.

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!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlenen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daarvoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.



*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

F**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.
- 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 (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). 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. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, 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 en aucun cas l'appareil fonctionner sans surveillance. Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- 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 à cet appareil“ ci-dessous ...

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).
- Eteignez 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.

F

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 endroits 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.

F 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. Etalez 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.

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.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.



E**Indicaciones generales de seguridad**

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- 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 (en excepto que esté destinado para el uso limitado 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. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- Nunca deje el aparato sin supervisión de una persona. Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- 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.

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.

E

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 cocciendola.

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.

E

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.

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.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación

o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

E

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

P**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.
- 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 (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). 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. Não tocar na água.
- 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).
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância. Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- 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...“.

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 disseccador 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.

P

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.

P

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.

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!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou

dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongará a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

P

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

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

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

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

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

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.
- 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 (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). 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. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) 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 lasciare mai l'apparecchio incustodito. Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- 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...".

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. Reinserrire 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 ammorbidendo 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.

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.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoramente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

GB

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.
- 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 (except if it is designed to be used 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. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Never leave the appliance unsupervised. To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- 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".

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

GB

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.

GB

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.

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!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!



The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

PL

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.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki zostało przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). 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. Nie sięgać do wody.
- 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 (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie zaś za przewód zasilający).
- Proszę nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- 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 nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy 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 bezpieczeństwa...”.

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 ścię-

reczką. 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.

PL

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 supermarkecie lub sklepie ze zdrową żywnością. Dzieje się tak dlatego, że podczas suszenia produktów w suszarce nie stosują Państwo żadnych sztucznych barwników ani środków konserwujących.

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

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 połać 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.

PL

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 zbitej 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 łądygi 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 wedle 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.

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu. W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

CZ

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtete návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Použijte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponožujte 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. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, jestliže je v provozu. Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní 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 přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

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 neponožujte víko sušičky do vody.

Před uvedením do provozu

- Vyměňte přístroj z obalu a zbavte jej všech součástí balení, příp. zabezpečovacích a zajišťovacích přípravků, které slouží pro bezpečný transport. Otrěte 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. Uchování 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 povaříte.

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.

CZ

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 vyčkejte, 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.

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!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.



V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

CZ

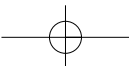
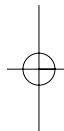
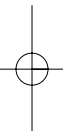
*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



H

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!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! 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! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül! Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógni, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen 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" ...

Speciális biztonsági rendszabályok

- Használat közben soha ne állítsa a készüléket pl. fal vagy függöny közelébe!
- Ne tegye a készüléket fémfelületre (pl. mosogatómecéncre)!
- 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 szállításbiztonsági betétet, amennyiben van benne ilyen. Dörgölje le az összes alkatrészt nedves ruhával! Ezzel eltávolítja a szállítás során esetleg ráakadott 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 található.
- 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, gyögyfűvek, zöldfűszerek, 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, amelyek 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 kajsziabarrackot pl. vágja félbe)!
4. A zöldségféléket előzetesen izlés szerint blansírozhatja, a gyümölcsre csépegethet citromlevet, mézet, megszóráhatja cukorral, fahéjjal vagy kókuszreszelékkel.
5. A természettől fogva viaszos héjú és hosszabb elkészítési időt igénylő gyümölcsöt (pl. szőlőt és fügét) célszerű blansírozni.
6. Úgy helyezze a gyümölcsdarabokat a rácusra (rácsokra), hogy ne érintkezzenek egymással. Minden egyes rácson kb. 3 darab apróra vágott alma helyezhető el.
7. Használhatja akár mind az 5 rácst 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 órára is szükség lehet.

Húszárítás

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

H 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 sziromokból keveréket kíván készíteni, tegye a szárított virágokat, ill. sziromokat 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!

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

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben eredeti csomagolásban a pénztári nyugtával együtt vigye vissza az egész készüléket az üzletbe, ahol vásárolta.

*) A tartozékok hibái nem eredményezik automatikusan az egész készülék díjtalan cseréjét. Ilyen esetekben forduljon „forró vonalunkhoz”! Az üvegtörésből, ill. a műanyag alkatrészek töréséből eredő hibák megszüntetése mindenkor térítésköteles.

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtósíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetékelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

RO

Indicații generale de siguranță

- Înainte de punerea în funcțiune a acestui aparat citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și păstrați inclusiv certificatul de garanție, bonul de casă și după posibilități ambalajul.
- Folosiți acest aparat exclusiv în scop privat și în cel pentru care a fost conceput. Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea industrială. Nu-l folosiți în exterior (doar dacă este conceput pentru a fi folosit în exterior). Evitați expunerea aparatului la căldură, la influența directă a razelor solare, umezeală (este interzisă scufundarea acestuia în lichide) și nu folosiți obiecte ascuțite în timpul utilizării. Evitați folosirea aparatului cu mâinile ude. În cazul în care aparatul este umed sau ud, deconectați imediat de la rețea. Nu băgați mâna în apă.
- Opriiți aparatul și deconectați întotdeauna de la rețea (trageți de ștecher și nu de cablu) atunci când nu folosiți aparatul, când montați accesorii, în timpul curățării sau în cazul unor defecțiuni de funcționare.
- Nu lăsați aparatul niciodată nesupravegheat. Pentru a proteja copiii față de pericolele aparatelor electrice, asigurați-vă că aceștia nu au acces la ele și nu lăsați cablurile să atârne.
- Verificați regulat aparatul și cablurile în vederea detectării defecțiunilor. Nu folosiți aparate defecte.
- Pentru repararea aparatului contactați un specialist autorizat. Pentru înlocuirea unui cablu defect de rețea contactați, în vederea evitării riscurilor, producătorul, serviciul nostru de clienți sau o persoană calificată.
- Folosiți doar accesorii originale.
- Vă rugăm să citiți cu atenție și următoarele „Indicații speciale de siguranță...”

Indicații speciale de siguranță

- Nu lăsați aparatul în timpul funcționării în apropierea de ex. a pereților sau perdelor.
- Nu utilizați aparatul pe suprafețe din metal (de ex. chiuvetă).
- Opriiți întotdeauna aparatul înainte de a-l deconecta de la rețea.
- Nu introduceți capacul preparatorului de fructe uscate niciodată în apă.

Înainte de punerea în funcțiune

- Îndepărtați, dacă există, toate materialele din ambalajul aparatului pentru protecția din timpul transportului. Curățați toate componentele cu ajutorul unei cârpe umezite. Astfel îndepărtați praful acumulat pe durata transportului. Montați componentele în ordine inversă.
- Conectați la o priză cu protecție instalată regulamentar cu tensiune de 230 V, 50 Hz. Indicațiile necesare le puteți citi pe plăcuța tip a aparatului.
- Verificați dacă aparatul este oprit.
- Utilizați aparatul pe o suprafață uscată, antiderapantă.



Uscarea alimentelor

RO

Uscarea alimentelor reprezintă o cale eficientă pentru a păstra fructele, legumele, ierburile, carnea și altele o perioadă mai lungă. Păstrarea alimentelor uscate este simplă și necesită doar un spațiu restrâns de depozitare. Durata de păstrare a alimentelor poate fi prelungită depozitându-le în recipiente închise ermetic.

Atenție: alimentele preparate acasă în preparatorul dvs. pot arăta altfel decât produsele din comerț, pentru că nu folosiți coloranți alimentari sau conservanți.

Puteți (parțial) anula procesul de uscare prin simpla înmuiere în apă rece a fructelor sau legumelor uscate sau prin fierbere.

Uscarea fructelor și a legumelor

1. Spălați bine fructele resp. legumele
2. Îndepărtați eventualele sămburi sau porțiunile stricate.
3. Tăiați alimentele pe care doriți să le uscați în bucăți (de ex. caisele în jumătăți).
4. Dacă doriți puteți opări legumele în prealabil sau picura fructele cu puțină lămâie, zahăr, scorțișoară, miere sau fulgi de nucă de cocos.
5. Fructele cu coajă ceruită natural (de ex. struguri sau smochine) și care necesită un timp îndelungat pentru macerare ar trebui opărite.
6. Puneți fructele astfel pe grătar(e), încât să nu se atingă. Pe fiecare grătar încap aprox. 3 mere tăiate mărunt.
7. Puteți folosi până la 5 grătore în același timp.
8. Puneți capacul și închideți aparatul.
9. Porniți preparatorul pentru uscarea fructelor de la întrerupătorul PORNIRE-/OPRIRE.

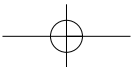
Durata de uscare depinde și de temperatura mediului. Unele alimente necesită până la 12 ore.

Uscarea cărnii

1. Îndepărtați grăsimea și fibrele din carne. Tăiați apoi carnea în fâșii subțiri.
2. Marinați carnea pentru 6-8 ore.
3. Puneți fâșiile pe grătar(e).
4. Și aici puteți folosi simultan până la 5 grătore.
5. Puneți capacul și închideți aparatul.
6. Porniți aparatul de la întrerupătorul PORNIRE-/OPRIRE.

Și în acest caz, durata de uscare depinde de temperatura mediului. Carnea are nevoie de aprox. 8-10 ore.

Înainte de a verifica dacă alimentele sunt uscate, puneți-le pentru un timp la rece. Alimentele uscate ar trebui să fie tari. Asigurați-vă că nu există fragmente moi.



RO

Uscarea plantelor medicinale și ale ierburilor

1. Tăiați plantele/ierburile pe cât posibil după-amiaza târziu (nu dimineața devreme deoarece pe plante/ierburi există încă prea multă umezeală (rouă)).
2. Alegeți plante resp. ierburi care sunt tari și încă neînflorite în totalitate. Plantele înflorite pierd florile în timpul uscării. În cazul ierburilor puteți folosi atât întreaga tulpină cât și frunze separate.
3. Puneți pe grătar(e) un strat subțire de flori/plante.
4. Procedați acum după cum este descris la punctele 7 și 8 (uscarea fructelor și a legumelor).
5. Pentru a face din florile dvs. un potpourri închideți florile, resp. ierburile într-un recipient etanș (de preferință din sticlă).

Curățarea

1. Deconectați întotdeauna de la rețea înainte de a începe procesul de curățare și așteptați răcirea totală a aparatului.
2. Partea exterioară a aparatului poate fi curățată – în funcție de necesitate – cu ajutorul unei cârpe umezite – fără alte substanțe.
3. Grătarele pot fi curățate în chiuvetă. Nu folosiți substanțe puternice sau prafuri de curățare.

Acest aparat a fost verificat în conformitate cu toate directivele actuale ale CE, cum ar fi de ex. compatibilitatea magnetică și directiva de tensiune joasă, și a fost construit în conformitate cu cele mai noi prevederi de siguranță tehnică.

Schimbări tehnice sînt rezervate!

Garanție

Acordăm pentru aparatul nostru o garanție de 24 de luni începând cu data achiziționării (bon de casă).

Pe durata perioadei de garanție remediem gratuit defecțiunile aparatului sau ale accesoriilor*) rezultate ca urmare a unor defecțiuni din fabricație, reparând sau, în funcție de aprecierea noastră, înlocuind aparatul. Reparațiile în garanție nu duc la prelungirea termenului de garanție și nici la obținerea unei noi garanții!

Pentru a beneficia de garanție, cumpărătorul este obligat să prezinte chitanța/factura originală de cumpărare a aparatului. Fără această dovadă nu se poate efectua înlocuirea sau reparația gratuită a aparatului.

În cazul remedierilor în garanție predați aparatul integral în ambalajul original împreună cu bonul de casă la service-ul autorizat.

*) Defecțiunile accesoriilor nu includ în mod automat schimbarea întregului aparat.
În acest caz vă rugăm să sunați la unul din numerele noastre de telefon!
Deteriorările componentelor din sticlă respectiv ale celor din material plastic trebuie plătite!

RO

Atât defectele de la accesoriile funcționale resp. componentele care se uzează (de ex. paleta de frământat, curea de distribuție, telecomandă de rezervă, periuțe de dinți de rezervă, pâna de fierăstrău) cât și curățarea, întreținerea sau înlocuirea componentelor care se uzează, nu untră sub incidența garanției și de aceea trebuie plătite!

Garanția dispare în cazul intervenției străine.

Post-garanție

După scurgerea termenului de garanție reparațiile pot fi efectuate gratuit de către service-ul autorizat.

RUS

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.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). 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. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- 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 ...".

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 рекомендуются 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.

RUS

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 "Potpourri" 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.

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!



Гарантийное обязательство

RUS

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

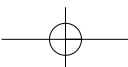
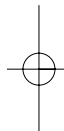
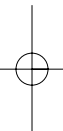
*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пыльные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.



Technische Daten

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Modell: | DR 2751 |
| Bemessungsspannung/-frequenz: | 230 V, 50 Hz |
| Bemessungsaufnahme: | 250 Watt |
| Schutzklasse: | II |

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



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