



DÖRRAUTOMAT DR 3773

Voedseldehydrator • Déshydrateur d'aliments • Deshidratador de alimentos
Essiccatore per alimenti • Food Dryer • Suszarka do żywności
Élelmiszer dehidrátor • Сушилка для пищевых продуктов • مجفف الطعام



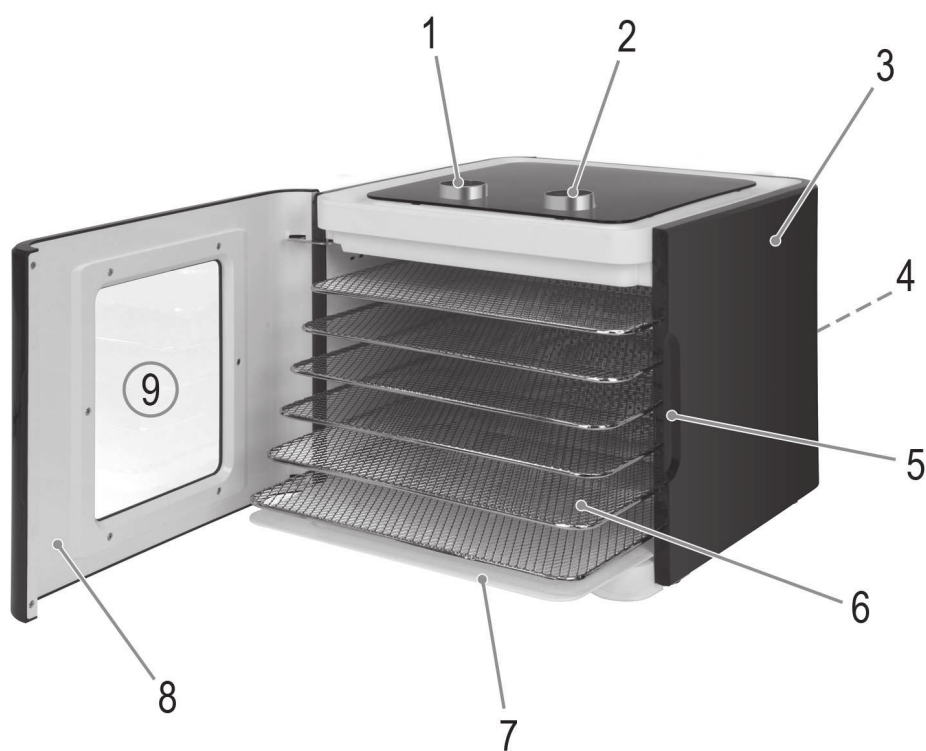
Bedienungsanleitung / Garantie

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



Übersicht der Bedienelemente

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



Instrukcja obsługi

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

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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



OSTRZEŻENIE:

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



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.



WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

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

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



OSTRZEŻENIE:

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

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- Z uwagi na unoszące się opary i gorące powietrze proszę nie używać urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Utrzymywać bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów jak meble, zasłony itp. (30 cm). W żadnym wypadku proszę nie instalować urządzenia w szafkach.
- **Wentylacja:** Szczelina wentylacyjna musi być zawsze wolna.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru na kilka godzin. Nie wychodzić z domu, kiedy urządzenie pracuje.
- Czas pracy urządzenia nie może przekraczać 24 godzin. Przed ponownym włączeniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 2 godziny.

- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.



UWAGA:

Tego urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Prosimy sprawdzić instrukcje znajdujące się w rozdziale „Czyszczenie”.

Rozpakowanie urządzenia

1. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tektura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.
4. Jeśli zawartość opakowań nie jest kompletna lub są uszkodzenia, takiego urządzenia nie należy użytkować. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.



WSKAZÓWKI:

Na urządzeniu może znajdować się oraz pozostałości po produkcji. Zaleca się umycie części robota zgodnie z informacją podaną w części „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

- 1 Przycisk  z kontrolką (włączanie / wyłączanie urządzenia)
- 2 Regulator temperatury **TEMP**
- 3 Obudowa
- 4 Odpowietrzniki
- 5 Wpuszczony uchwyt do otwierania drzwiczek
- 6 Tacka siatkowa (6 sztuki)
- 7 Tacka na okruchy
- 8 Drzwiczki
- 9 Okienko wziemika

Co warto wiedzieć

Dehydratacja to metoda przechowywania żywności przez długi czas.

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

Suszarka spożywcza wyposażona jest w dmuchawę, która rozprowadza ciepłe powietrze przez tacki siatkowe. W ten sposób możliwe jest przyspieszenie procesu dehydratacji w porównaniu z suszeniem na otwartym powietrzu.

Żądaną temperaturę suszenia można ustawić regulatorem na urządzeniu. Zakres temperatury: 35 °C–70 °C.

Podczas suszenia można użyć tylko jednej tacki siatkowej, albo też skorzystać z kilku, maksymalnie sześciu, zależnie od potrzeb. Susząc gęstsze produkty żywnościowe nie należy używać wszystkich tacek siatkowych jednocześnie.

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

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

Co jeszcze należy rozważyć?

- Nie używać mrożonej żywności. Zawierają zbyt wiele wody.
- Zawsze używaj świeżej żywności.
- Nieodpowiednie są też produkty przejrzałe lub z przegniłymi obszarami.
- Czy proces dehydratacji jednego rodzaju żywności ma zakończyć się w tym samym czasie? W takim przypadku kawałki mają być tak samo grube, aby mogły suszyć się z tą samą prędkością.
- Przygotowane do suszenia kawałki należy ułożyć na tackach siatkowych w takich sposób, by do siebie nie przylegały.
- Czas suszenia zależy od różnych czynników: wielkość, stan kawałków, użyte ilości, temperatura ustawiona w urządzeniu i temperatura otoczenia. Standardowe wartości znaleźć można w tabeli na końcu rozdziału.

- Zakończenie procesu dehydratacji żywności widoczne jest tylko częściowo. Zamiast oglądania wskazane jest dotykanie żywności.

- Owoce, pod wpływem nacisku, nie mogą produkować wody.
- Wysuszone owoce przypominają w dotyku skórę.
- Ziola natomiast kruszą się po przecieraniu.
- Na mięsie nie może być żadnych miękkich miejsc. Jednakże podczas wyginania nie może pękać.

Owoce

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

Warzywa

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

Ryba

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

Ziola

- Zebrać zioła najlepiej w bezdeszczowy poranek. Przed zebraniem należy je pozostawiać na działanie słońca, przez co najmniej 1 lub 2 dni. Wcześniej rano, w godzinach wieczornych oraz w dni deszczowe zioła mają najmniej aromatu.
- Jeśli to możliwe, nie myć ziół. Tylko strząsnąć zabrudzenia. Jeśli konieczne jest umycie ziół, osuszyć je dokładnie ręcznikami.

- Ziola należy posiekać możliwie jak najdrobniej. Całe lodyżki należy ułożyć na tackach siatkowych suszarki.
- Niektóre zioła **nie** są odpowiednie do suszenia, ponieważ po zebraniu szybko tracą smak (np. lubczyk, ogórecznik, szczaw, rzeżucha). Najlepiej jest je zamrozić.
- Następujące zioła są średnio odpowiednie: pietruszka, bazylia, koper, szczypiorek, melisa.
- Ziola najbardziej odpowiednie to: bylica, cząber, majeranek, oregano, rozmaryn, szalwia, tymianek, rumianek, mięta, lawenda, marzanka.

Suszona wołowina

Do produkcji mięsa suszonego na ogół nadają się rodzaje mięsa o niskiej zawartości tłuszczu.

Teoretycznie można również korzystać z mięsa o wyższej zawartości tłuszczu, takie jak baranina, kaczka, gęś lub marmurkowa wołowina. Mięso jednak suszone w ten sposób można przechowywać tylko przez kilka dni.

Nisko tłuszczowe		Wysoko tłuszczowe	
Typ mięsa	Tłuszcz na 100 g	Typ mięsa	Tłuszcz na 100 g
Polędwica wołowa	4 g	Baranina	12 g
Chuda wieprzowina	6 g	Kaczka	14 g
Comber z dziczyzny	3 g	Gęś	20 g
Pierś z kurczaka	1 g	Marmurkowa wołowina	18 g
Indyk	3 g	Jagnięcina	13 g

- Z 1 kg mięsa można wyprodukować około 350 g suszonej wołowiny.
- Mięso powinno mieć grubość 3–5 mm i szerokość 3–4 cm.
- Mięso należy zamarynować i odstawić na noc.
- Osusz mięso ręcznikiem papierowym.

Mięso

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

Żywnie zwierząt

Dehydrator nadaje się również do produkcji karmy dla zwierząt domowych i pasz. Do tego celu nadają się następujące rodzaje mięsa:

- Indyk
- Chude mięso wołowe
- Kurczak
- Podroby, takie jak serca i wątróbki
- Żołądek
- Gulasz

Temperatury i czas dehydratacji

Produkt żywnościowy	Temperatura w °C	Czas dehydratacji w godzinach
Owoce	55–65	5–21
Ananas		10–21
Jabłka		5–12
Morela		10–18
Banany		8–12
Gruszki		8–12
Daktyle		5–7
Figi		5–7
Mango		10–20
Pomarańcze		8–20
Śliwki		10–18
Winogrona		12–21
Warzywa	55–70	2–12
Kalarepa		6–10
Por		6–10
Marchewki		6–8
Papryka		8–12
Seler		6–10
Grzyby	40	5–6
Mięso	60	6–12
Suszona wołowina	45–70	6–12
Ryba	60	8–11
Ziolo	40	2–3

Przechowywanie suchej żywności

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

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

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

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

Odpowiednio osuszone i przechowywane jedzenie można trzymać do jednego roku.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Lokalizacja

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

Połączenie elektryczne

1. Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.
2. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego uziemionego gniazdka sieciowego.

Przed pierwszym użyciem

- Na elemencie grzewczym znajduje się warstwa ochronna. Aby ją usunąć, należy włączyć urządzenie na około 30 minut bez jakiegokolwiek zawartości.

OSTRZEŻENIE:

Przed czyszczeniem, pozwól urządzeniu ostygnąć!

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed skorzystaniem z urządzenia należy przetrzeć wnętrze urządzenia i wyczyścić akcesoria.

Regulacja temperatury

Celem ustawienia żądanej temperatury należy przekręcić pokrętkę **TEMP**.

Włączanie/wyłączanie urządzenia

Włącz i wyłącz urządzenie przyciskiem . W chwili włączenia urządzenia zapali się kontrolka w wyłączniku.

Obsługa urządzenia

1. Kawałki produktów żywnościowych należy ułożyć na tackach siatkowych.



UWAGA:

Tacek siatkowych nie należy przeciążać! (Maks. 0,6 kg)

2. Otwórz drzwiczki.
3. Tackę na okruchy należy umieścić na dnie urządzenia.
4. Tacki siatkowe z produktami spożywczymi należy wsunąć do wnętrza suszarki.
5. Zamknij drzwiczki.
6. Korzystając z pokrętki **TEMP** należy wyregulować temperaturę.
7. Naciśnij przycisk . Urządzenie rozpocznie pracę.



WSKAZÓWKA:

Zanotuj godzinę rozpoczęcia lub użyj zegara kuchennego lub ustaw czas przypomnienia.

Zakończenie pracy urządzenia

- Chcąc wyłączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk . Kontrolka zgaśnie.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!

Wyjmując produkty spożywcze z suszarki należy użyć rękawic kuchennych, gdyż podczas pracy urządzenia tacki siatkowe mocno się nagzewają.

JEZYK POLSKI

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia proszę zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka.
- Proszę poczekać, aż urządzenie zupełnie się ochłodzi!
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Po każdym użyciu tacki siatkowe oraz tackę na okruchy należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Mocne osady usuwać za pomocą miękkiej nylonowej szczotki.
- Obudowę urządzenia wycieraj lekko wilgotną szmatką. W przypadku mocniejszych zabrudzeń i plam użyj miękkiej szczotki.
- Obudowę po użyciu czyścić lekko zwilżoną ściereczką.

Przechowywanie

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

Dane techniczne

Model: DR 3773
 Napięcie zasilające: 220–240 V~, 50–60 Hz
 Pobór mocy: 370–450 W
 Stopień ochrony: II
 Masa netto: ok. 3,6 kg

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

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

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

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

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

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

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

Dystrybutor:
 CTC Clatronic Sp. z o.o.
 Ul. Brzeska 1
 45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

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