

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



## DEUTSCH

### Inhalt

Übersicht der Bedienelemente .....	Seite	3
Bedienungsanleitung .....	Seite	4
Technische Daten .....	Seite	9
Garantie .....	Seite	9
Entsorgung .....	Seite	10

## NEDERLANDS

### Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen .....	Pagina	3
Gebbruiksaanwijzing .....	Pagina	11
Technische gegevens .....	Pagina	16
Verwijdering .....	Pagina	16

## FRANÇAIS

### Sommaire

Liste des différents éléments de commande .....	Page	3
Mode d'emploi .....	Page	17
Données techniques .....	Page	22
Élimination .....	Page	22

## ESPAÑOL

### Indice

Indicación de los elementos de manejo .....	Página	3
Manual de instrucciones .....	Página	23
Datos técnicos .....	Página	28
Eliminación .....	Página	28

## ITALIANO

### Indice

Elementi di comando .....	Pagina	3
Istruzioni per l'uso .....	Pagina	29
Dati tecnici .....	Pagina	34
Smaltimento .....	Pagina	34

## ENGLISH

### Contents

Overview of the Components .....	Page	3
Instruction Manual .....	Page	35
Technical Data .....	Page	40
Disposal .....	Page	40

## JĘZYK POLSKI

### Spis treści

Przegląd elementów obsługi .....	Strona	3
Instrukcja obsługi .....	Strona	41
Dane techniczne .....	Strona	46
Warunki gwarancji .....	Strona	46
Ustawianie .....	Strona	47

## MAGYARUL

### Tartalom

A kezelőelemek áttekintése .....	Oldal	3
Használati utasítás .....	Oldal	48
Műszaki adatok .....	Oldal	53
Selejtezés .....	Oldal	53

## РУССКИЙ

### Содержание

Обзор деталей прибора .....	стр.	3
Руководство по эксплуатации .....	стр.	54
Технические данные .....	стр.	59
Утилизация .....	стр.	59

## العربية

### المحتويات

3	صفحة	نظرة عامة على المكونات .....
64	صفحة	دليل التعليمات .....
60	صفحة	البيانات الفنية .....
60	صفحة	التخلص من الجهاز .....

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

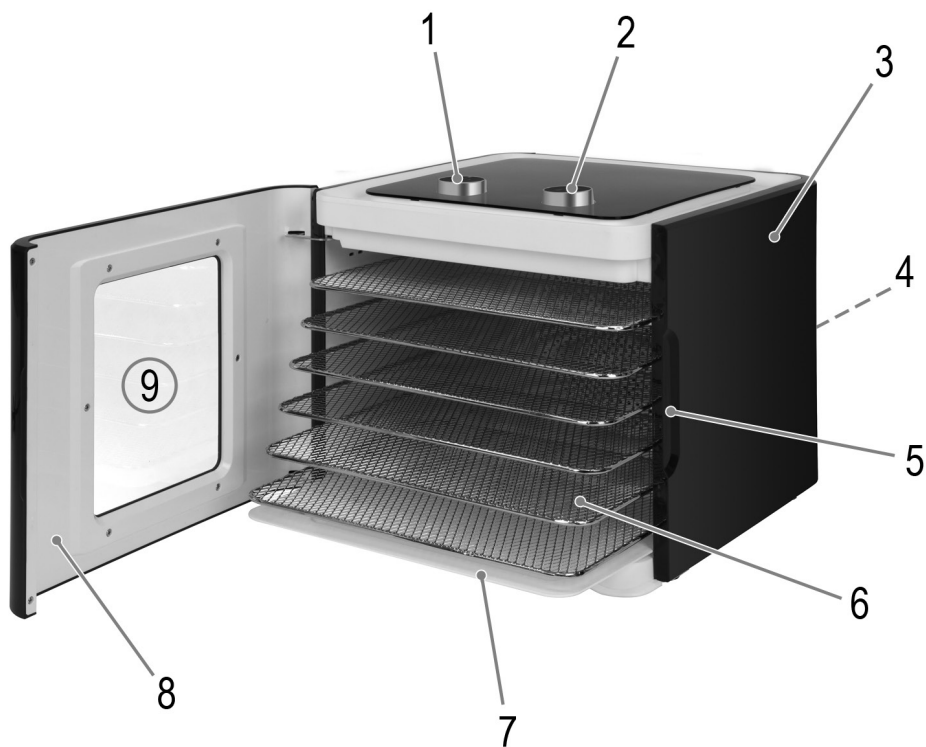
MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

## Übersicht der Bedienelemente

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



## Bedienungsanleitung

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

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

#### **WARNUNG:**

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

#### **ACHTUNG:**

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

#### **HINWEIS:**

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

### Allgemeine Hinweise

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

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

#### **WARNUNG:**

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

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.! Bauen Sie das Gerät auf keinen Fall in Schränke ein.
- **Lüftung:** Halten Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Lassen Sie das Gerät nicht über Stunden unbeaufsichtigt. Verlassen Sie während des Betriebs nicht das Haus.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 24 Stunden. Lassen Sie das Gerät 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Fachmann. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

### **ACHTUNG:**

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


#### **Auspacken des Gerätes**

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

#### **HINWEIS:**

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

#### **Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang**

- 1 Taste  mit Kontrollleuchte (Gerät ein-/ausschalten)
- 2 Temperaturregler **TEMP**
- 3 Gehäuse
- 4 Lüftungsschlitze
- 5 Griffmulde zum Öffnen der Tür
- 6 Ablagegitter (6 Stück)
- 7 Auffangtablett
- 8 Tür
- 9 Sichtfenster

## Wissenswertes vorab

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

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

In Ihrem Dörrautomaten wird erwärmte Luft mit Hilfe eines Gebläses durch die Ablagegitter umgewälzt. So ist es möglich, den Dörrvorgang im Vergleich zur Trocknung an der freien Luft zu beschleunigen.

Sie können an dem Gerät einstellen, mit welcher Temperatur Sie dörren möchten. Temperaturbereich: 35 °C–70 °C.

Sie haben die Möglichkeit, mit einem Ablagegitter oder mit bis zu sechs Ablagegittern gleichzeitig zu dörren. Wenn Sie dickere Lebensmittel trocknen möchten, nutzen Sie nicht alle Ablagegitter.

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

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

## Was ist zu beachten?

- Verwenden Sie keine gefrorenen Lebensmittel. Sie enthalten zu viel Wasser.
- Verwenden Sie immer frische Lebensmittel.
- Überreife Lebensmittel oder solche mit faulen Stellen sind nicht geeignet.
- Möchten Sie, dass die Lebensmittel einer Sorte gleichzeitig fertig gedörrt sind? Dann sollten die Stücke immer gleich dick sein, damit sie im selben Tempo trocknen.
- Legen Sie die vorbereiteten Stücke so auf die Ablagegitter, dass sie sich nicht überlappen.
- Die Dörrzeit hängt von verschiedenen Faktoren ab: Größe, Beschaffenheit der Stücke, verwendete Mengen, am Gerät eingestellte Temperatur und Umgebungstemperatur. Richtwerte finden Sie in einer Tabelle am Ende dieses Kapitels.

- Mit dem Auge ist nur bedingt zu erkennen, ob das Gedörrte schon fertig ist. Anstelle der Sichtprüfung empfiehlt es sich, das Lebensmittel anzufassen.
  - Früchte dürfen bei Druck keine Feuchtigkeit mehr abgeben.
  - Getrocknetes Gemüse sollte sich ähnlich wie Leder anfühlen.
  - Kräuter sind fertig, wenn sie beim Reiben zerbröseln.
  - Beim Fleisch darf man keine weichen Stellen mehr fühlen. Es darf aber auch nicht brechen, wenn man es biegt.

## Obst

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

## Gemüse

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

## Fisch

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

## Kräuter

- Ernten Sie die Kräuter vorzugsweise an einem regenfreien Vormittag. Sie sollten zuvor wenigstens 1 oder 2 Tage Sonnenlicht gesehen haben. Am frühen Morgen, in

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

### Beef Jerky

Grundsätzlich eignen sich vor allem Fleischsorten mit einem niedrigen Fettanteil für die Herstellung von Trockenfleisch.

Theoretisch lassen sich auch Fleischsorten mit einem höheren Fettanteil wie zum Beispiel Hammelfleisch, Ente, Gans oder durchwachsesenes Rindfleisch verwenden. Allerdings ist das zubereitete Trockenfleisch dann nur einige Tage haltbar.

Fettarm		Fettreich	
Fleischart	Fett pro 100 g	Fleischart	Fett pro 100 g
Rinderfilet	4 g	Hammelfleisch	12 g
mageres Schweinefleisch	6 g	Ente	14 g
Rehrücken	3 g	Gans	20 g
Hähnchenbrust	1 g	durchwachsesenes Rindfleisch	18 g
Putenfleisch	3 g	Lamm	13 g

- 1 kg Fleisch ergeben ca. 350 g Beef Jerky.
- Das Fleisch sollte 3–5 mm dünn und 3–4 cm breit sein.
- Vermengen Sie das Fleisch mit einer Marinade und lassen Sie es über Nacht einwirken.
- Tupfen Sie das Fleisch mit Küchenpapier gut trocken.

### Fleisch

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

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

### Tiernahrung

Der Dörrautomat ist auch zur Herstellung von Tiernahrung geeignet. Folgendes Fleisch ist dafür gut geeignet:

- Putenfleisch
- mageres Rindfleisch
- Hähnchenfleisch
- Innereien, wie Leber und Herzen
- Pansen
- Gulasch

### Temperaturen und Dörrzeiten

Lebensmittel	Temperatur in °C	Dörrzeit in Stunden	
<b>Obst</b>	55–65	5–21	
Ananas		10–21	
Äpfel		5–12	
Aprikosen		10–18	
Bananen		8–12	
Birnen		8–12	
Datteln		5–7	
Feigen		5–7	
Mango		10–20	
Orangen		8–20	
Pflaumen, Zwetschgen		10–18	
Trauben		12–21	
<b>Gemüse</b>		55–70	2–12
Kohlrabi			6–10
Lauch	6–10		
Möhren	6–8		
Paprika	8–12		
Sellerie	6–10		
<b>Pilze</b>	40	5–6	
<b>Fleisch</b>	60	6–12	
<b>Beef Jerky</b>	45–70	6–12	
<b>Fisch</b>	60	8–11	
<b>Kräuter</b>	40	2–3	

## Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel

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

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

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

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

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

## Anwendungshinweise

### Standort

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

### Elektrischer Anschluss

1. Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

### Vor der ersten Benutzung

- Am Heizelement befindet sich eine Schutzschicht. Um diese zu entfernen, betreiben Sie das Gerät ca. 30 Minuten lang ohne Inhalt.

#### **WARNUNG:**

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wischen Sie den Innenraum des Gerätes aus und reinigen Sie das Zubehör, bevor sie das Gerät benutzen.

### Einstellen der Temperatur

Drehen Sie den Regler **TEMP** um die gewünschte Temperatur einzustellen.

### Gerät ein-/ausschalten


Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein und aus. Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet während des Betriebs.

## Benutzung des Gerätes

1. Verteilen Sie die Lebensmittel auf den Ablagegittern.

#### **ACHTUNG:**


Überladen Sie die Ablagegitter nicht! (Max. 0,6 kg)

2. Öffnen Sie die Tür.
3. Legen Sie das Auffangtablett auf den Boden des Gerätes.
4. Schieben Sie die Ablagegitter mit den Lebensmitteln ein.
5. Schließen Sie die Tür.
6. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Regler **TEMP** ein.
7. Drücken Sie die Taste . Das Gerät startet.

#### **HINWEIS:**

Notieren Sie sich die Startzeit, oder verwenden Sie eine Küchenuhr bzw. stellen Sie sich eine Erinnerungszeit.

### Betrieb beenden

- Um den Betrieb zu beenden, drücken Sie die Taste . Die Kontrollleuchte erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

#### **WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**

Verwenden Sie bei der Entnahme des Dörrguts Topflappen oder Ofenhandschuhe, da die Ablagegitter durch den Betrieb heiß geworden sind.



# Reinigung



## WARNUNG:

- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor der Reinigung.
- Warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist!
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

## ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Ablagegitter und das Auffangtablett nach jeder Benutzung im warmen Spülwasser unter Zusatz von etwas Handspülmittel. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einer weichen Nylonbürste.
- Wischen Sie den Innenraum des Gerätes mit einem feuchten Tuch aus. Verwenden Sie für härtere Verschmutzungen eine weiche Bürste.
- Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

## Aufbewahrung

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

## Technische Daten

Modell: .....DR 3773  
 Spannungsversorgung: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Leistungsaufnahme: ..... 370–450 W  
 Schutzklasse: ..... II  
 Nettogewicht: ..... ca. 3,6 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

## Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät DR 3773 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU & (EU) 2015/863

## Garantie

### Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.  
 Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.  
 Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
3. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalles im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Verfügung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
4. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
5. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausge-

geschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

6. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

### Garantieabwicklung

#### 24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

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

[www.sli24.de](http://www.sli24.de)

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

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

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

So einfach kann Service sein!

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

Fertig, so einfach geht es!

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

Unser Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) bietet Ihnen weitere Leistungen an:

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

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

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

Stand 06 2012

## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

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

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

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

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

## Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

### Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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

#### **WAARSCHUWING:**

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

#### **LET OP:**

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

#### **OPMERKING:**

Kenmerkt tips en informatie voor u.

### Algemene opmerkingen

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

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

#### **WAARSCHUWING:**

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

## Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe schakelklok of een separate afstandsbediening.
- Gebruik het apparaat vanwege de opstijgende hitte en de dampen niet onder hangkasten.
- Houdt u voldoende veiligheidsafstand ten opzichte van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen enz. (30 cm). Monteer het apparaat in géén geval in kasten.
- **Verluchting:** Houd de verluchtingsgleuven altijd vrij.
- Laat niet het toestel niet zonder urenlang toezicht continu werken. Verlaat uw huis niet terwijl het toestel in werking is.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 24 uur. Laat het apparaat 2 uur afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen in de leeftijd vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

### **LET OP:**

Dit apparaat is niet bedoeld om in water te worden ondergedompeld tijdens het reinigen. Raadpleeg de aanwijzingen die we voor u hebben opgenomen in het hoofdstuk “Reiniging”.


#### **Het apparaat uitpakken**

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en karton.
3. Controleer of de inhoud van de levering compleet is.
4. Indien de inhoud van het pakket onvolledig is of er beschadigingen worden gevonden, neem het apparaat dan niet in gebruik. Breng het onmiddellijk terug naar de leverancier.

#### **OPMERKING:**

Er is mogelijk wat stof of productieresten op het apparaat te vinden. We raden u aan om het apparaat te reinigen, zoals beschreven onder “Reiniging”.

#### **Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering**

- 1  toets met indicatorlampje (apparaat in-/uitschakelen)
- 2 Temperatuurregelaar **TEMP**
- 3 Behuizing
- 4 Ontluchting
- 5 Verzonken greep voor het openen van de deur
- 6 Rooster (6 stuks)
- 7 Kruiellade
- 8 Deur
- 9 Kijkvenster

## Wetenswaardigheden voor het gebruik

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

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

Uw voedseldroger heeft een blower die warme lucht door de roosters laat circuleren. Zo wordt het mogelijk om het uitdrogingsproces te versnellen in vergelijking met drogen in de open lucht.

U kunt de gewenste temperatuur voor het drogen op het apparaat zelf instellen. Temperatuurbereik: 35 °C–70 °C.

U hebt de keuze er slechts één rooster in te doen of meer tot maximaal zes. Gebruik niet alle roosters als u dichtere levensmiddelen wilt drogen.

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 (bijv. soepgroenten of paddenstoelen).

### Waar moet u nog meer om denken?

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

- Kruiden zijn klaar als ze verkruiden als ze geraspt worden.
- Vlees mag geen zacht aanvoelende plekken meer hebben. Het mag echter niet breken als u het buigt.

### Vruchten

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

### Groenten

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

### Vis

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

### Kruiden

- Oogst de kruiden bij voorkeur op een droge morgen. Voor het oogsten dienen de kruiden tenminste 1 of 2 dagen zon gehad te hebben. Vroeg in de morgen, 's avonds en op regenachtige dagen hebben de kruiden het minste aroma.
- Was de kruiden liever niet. Schud alleen de stof er af. Mocht u de kruiden toch willen wassen, dep ze dan droog met keukenpapier.
- Hak kruiden zo klein mogelijk. Plaats complete stammen op de roosters van de voedseldroger.
- Sommige kruiden zijn **niet** geschikt om te drogen omdat ze snel hun smaak verliezen na het oogsten (bijv. lavas, bernagie, zuring, waterkers). Het is beter deze kruiden in te vriezen.
- De volgende kruiden zijn geschikt tot zeer geschikt: peterselie, basilicum, dille, bieslook, citroenmelisse.

- Uitermate geschikte kruiden zijn: bijvoet, bonenkruid, marjolein, oregano, rozemarijn, salie, tijm, kamille, peper-munt, lavendel, lievevrouwebedstro.

### Beef Jerky

Vlees met een laag vetgehalte is over het algemeen geschikt voor het maken van gedroogd vlees.

Vlees met een hoger vetgehalte, zoals schaaap, eend, gans of gemarmerd rundvlees kan in theorie tevens worden gebruikt. Gedroogd vlees of jerky op deze manier gemaakt kan echter slechts enkele dagen worden bewaard.

Laag vetgehalte		Hoog vetgehalte	
Soort vlees	Vet per 100 g	Soort vlees	Vet per 100 g
Rundsfilet	4 g	Schapenvlees	12 g
Mager varkensvlees	6 g	Eend	14 g
Reerug	3 g	Ganzenspel	20 g
Kippenborst	1 g	Gemarmerd rundvlees	18 g
Kalkoen	3 g	Lamsvlees	13 g

- 1 kg vlees is goed voor ongeveer 350 g beef jerky.
- Het vlees moet een dikte van 3–5 mm en een breedte van 3–4 cm hebben.
- Meng het vlees met een marinade en laat het een nacht in de marinade ondergedompeld.
- Dep het vlees droog met keukenpapier.

### Vlees

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

### Dierenvoeding

De voedseldehydrator is tevens geschikt voor het bereiden van dierenvoeding. De volgende soorten vlees zijn hiervoor geschikt:

- Kalkoen
- Mager rundvlees
- Kip

- Ingewanden, zoals harten en levers
- Spek
- Goulash

### Temperaturen en droogtijden

Etenswaar	Temperatuur in °C	Droogtijden in uren	
<b>Vruchten</b>	55–65	5–21	
Ananas		10–21	
Appels		5–12	
Abrikozen		10–18	
Bananen		8–12	
Peren		8–12	
Dadels		5–7	
Vijgen		5–7	
Mango		10–20	
Sinaasappels		8–20	
Pruimen		10–18	
Druiven		12–21	
<b>Groenten</b>		55–70	2–12
Raap kool	6–10		
Prei	6–10		
Wortelen	6–8		
Paprika's	8–12		
Selderij	6–10		
<b>Paddenstoelen</b>	40		5–6
<b>Vlees</b>	60		6–12
<b>Beef Jerky</b>	45–70		6–12
<b>Vis</b>	60	8–11	
<b>Kruiden</b>	40	2–3	

### Bewaren van gedroogd voedsel

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

Om een optimale houdbaarheid te garanderen, is het juist opslaan van groot belang. Bescherm het gedroogde voedsel tegen vocht. Luchtdicht af te sluiten bakjes of potten zijn het best. U kunt ook herbruikbare plastic zakken met een Zipper® of vacuüm getrokken zakken gebruiken. Als er vocht zichtbaar wordt in de bakjes, dient het voedsel absoluut opnieuw gedroogd te worden.

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

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

## Opmerkingen voor het gebruik

### Locatie

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

### Elektrische aansluiting

1. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleer of de te gebruiken netspanning overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de benodigde informatie op het typeplaatje.
2. Sluit het apparaat aan op een correct geaard stopcontact.

### Alvorens ingebruikname

- Het verwarmingselement heeft een beschermende laag. Zet het apparaat ongeveer 30 minuten aan zonder voedsel om dit te verwijderen.



#### **WAARSCHUWING:**

Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt!

- Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Veeg de binnenkant van het apparaat af en reinig de accessoires voor gebruik.

### Temperatuur instellen

Draai aan de temperatuurregelaar **TEMP** om de gewenste temperatuur in te stellen.

### Het apparaat in-/uitschakelen

Schakel het apparaat in en uit met behulp van de  toets. Het indicatorlampje in de toets zal gaan oplichten.


## Gebruik van het apparaat

1. Plaats de etenswaren op de roosters.



#### **LET OP:**

Plaats niet teveel op de roosters! (Max. 0,6 kg)


2. Open de deur.
3. Plaats de kruimellade op de bodem van het apparaat.
4. Schuif de roosters met de etenswaren in het apparaat.
5. Sluit de deur.
6. Gebruik de temperatuurregelaar **TEMP** om de gewenste temperatuur in te stellen.
7. Druk op de  toets. Het apparaat begint te werken.



#### **OPMERKING:**

Noteer de begintijd, gebruik een keukenklok of stel een herinneringstijd in.

### Einde van de werking

- Druk op de  toets om het apparaat te stoppen. Het indicatorlampje gaat uit.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.



#### **WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!**

Gebruik ovenwanten of pannenlappen om artikelen uit de voedseldroger te halen omdat de roosters erg heet zullen worden tijdens gebruik.

# Reiniging



## **WAARSCHUWING:**

- Trek vóór de reiniging van het apparaat altijd de stekker uit de contactdoos.
- Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld!
- Dompel het apparaat niet onder in water! Het kan tot elektrische schokken of brand leiden.



#### **LET OP:**

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Maak de roosters en de kruimellade na elk gebruik schoon door middel van warm water en wat afwasmiddel.

del. Verwijder hardnekkige resten met een zachte nylon borstel.

- Veeg de binnenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Voor hardnekkige vlekken en vuil, gebruik een zachte borstel.
- Reinig de behuizing na gebruik met een lichtjes bevochtigde doek.

## Opslaan

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

## Technische gegevens

Model:.....DR 3773  
 Spanningstoever:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Opgenomen vermogen:..... 370–450 W  
 Beschermingsklasse:..... II  
 Nettogewicht:..... ong. 3,6 kg

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

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

## Verwijdering

### Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



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

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

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

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

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



## Mode d'emploi

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

### Symboles de ce mode d'emploi

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

#### AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

#### ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

#### NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Notes générales

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

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

#### AVERTISSEMENT :

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

## Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- En raison de la montée d'air chaud et de vapeur, n'utilisez jamais l'appareil sous un élément haut de cuisine.
- Prévoyez un espace de sécurité suffisant, à l'écart des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (30 cm). Ne fixez en aucun cas votre appareil dans un meuble.
- **Aération** : Toujours maintenir les fentes d'aération dégagées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des heures. Ne quittez pas votre maison pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 24 heures. Laissez l'appareil refroidir pendant 2 heures avant de l'utiliser à nouveau.

- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants, dès l'âge de 8 et aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes ayant une expérience insuffisante et le manque de connaissances si elles sont supervisées ou ont été formées et comprennent les risques encourus concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

### **ATTENTION :**

Cet appareil ne doit pas être immergé dans l'eau pendant son nettoyage. Veuillez observer les instructions figurant dans le chapitre « Nettoyage ».


#### **Déballage de l'appareil**

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez la totalité du matériau d'emballage, tel que les films, le rembourrage, les supports de câble et le carton.
3. Vérifiez l'intégralité du contenu de livraison.
4. Si des éléments sont manquants ou endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au vendeur.

#### **NOTE :**

Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « Nettoyage ».

#### **Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison**

- 1 Bouton  avec voyant indicateur (allumer / éteindre l'appareil)
- 2 Molette de réglage de la température **TEMP**
- 3 Boîtier
- 4 Ouvertures de ventilation
- 5 Poignée de porte en renforcement
- 6 Plateau-grille (6 plateaux)
- 7 Plateau à miettes
- 8 Porte
- 9 Fenêtre d'observation

## Bon à savoir avant l'utilisation

La lyophilisation est une méthode de conservation à long terme.

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

Votre déshydratateur alimentaire est équipé d'un souffleur qui fait circuler l'air chaud au-travers du plateau-grille. Cela permet donc d'accélérer le processus de lyophilisation comparé au même travail à l'air libre.

Vous pouvez ajuster la température de séchage sur l'appareil directement. Plage de températures disponible : 35 °C–70 °C.

Vous pouvez utiliser un plateau-grille pour déshydrater, ou jusqu'à six simultanément. Pour sécher des aliments plus épais, n'utilisez pas tous les plateaux-grilles.

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

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

### Quelles informations devez-vous garder à l'esprit ?

- Ne pas utiliser d'aliments surgelés. Ces derniers contiennent trop d'eau.
- N'utilisez que des aliments frais.
- Les aliments avancés ou ceux présentant des parties moisies ne peuvent pas être utilisés.
- Souhaitez-vous effectuer le processus de lyophilisation d'une grande quantité d'un type d'aliment simultanément ? Pour cela, chaque morceau doit être de la même épaisseur, de manière à ce qu'ils se lyophilisent à vitesse uniforme.
- Placez les morceaux préparés sur les plateaux-grilles en vous assurant qu'ils ne se chevauchent pas.
- La durée de lyophilisation dépend de plusieurs facteurs : la taille, l'état des morceaux, la quantité, la température choisie et la température ambiante. Vous pouvez

connaître les valeurs conseillées dans le tableau présent à la fin de ce chapitre.

- L'observation visuelle ne permet pas de connaître exactement l'avancement du procédé de lyophilisation. Il est donc conseillé de toucher les aliments au lieu de simplement les observer.
  - Les fruits ne doivent pas produire d'humidité lorsque vous les pressez.
  - Les légumes doivent présenter la texture du cuir au touché.
  - Les aromates se désagrègent lorsque vous les grattez.
  - La viande ne doit pas présenter de zones molles. Elle ne doit malgré tout pas être cassante.

### Fruits

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

### Légumes

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

### Poisson

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

## Aromates

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

## Bœuf séché

Les catégories de viande à faible teneur en matière grasse conviennent généralement à la production de viandes séchées.

En théorie, les catégories de viande à haute teneur en matière grasse, comme le mouton, le canard, l'oie ou un morceau de bœuf persillé, peuvent également être utilisées. Toutefois, la viande ou le bœuf séché, préparé de cette manière, ne se conservera que pendant quelques jours.

Pauvre en matière grasse		Riche en matière grasse	
Catégorie de viande	Matières grasses pour 100 g	Catégorie de viande	Matières grasses pour 100 g
Filet de bœuf	4 g	Mouton	12 g
Porc maigre	6 g	Canard	14 g
Selle de chevreuil	3 g	Oie	20 g
Blanc de poulet	1 g	Morceau de bœuf persillé	18 g
Dinde	3 g	Agneau	13 g

- 1 kg de viande produira 350 g environ de bœuf séché.
- La viande doit avoir une épaisseur de 3–5 mm et une largeur de 3–4 cm.
- Mélangez la viande avec une marinade et laissez-la reposer pendant une nuit.

- Séchez la viande en tamponnant dessus avec du papier absorbant.

## Viande

- La viande peu grasse, mature, est la plus adaptée à la lyophilisation.
- Lavez et séchez la viande avec soin.
- Retirez la peau, les tendons et la graisse de la viande.
- Découpez-la en fines tranches de 2 à 4 mm.  
CONSEIL : Il est plus facile de découper la viande partiellement congelée. Vous pouvez aussi rouler la viande.
- Découpez en lamelles de 2 à 3 cm.
- Faites mariner la viande dans un assaisonnement de votre choix. Laissez la viande mariner au réfrigérateur pendant environ 6 à 8 heures.
- Avant de placer la viande dans la machine à lyophiliser, pressez la viande pour en retirer l'excès de marinade. Tamponnez-la avec du papier absorbant.

### Alimentation des animaux

Le déshydrateur convient également à la production d'aliments destinés aux animaux et animaux de compagnie. Les catégories de viande suivantes sont adaptées à cette fin :

- Dinde
- Bœuf maigre
- Poulet
- Abats, comme le cœur et le foie
- Flanc
- Goulache

### Températures et durées de lyophilisation

Aliment	Température en °C	Durée de lyophilisation en heures
<b>Fruits</b>	55–65	5–21
Ananas		10–21
Pommes		5–12
Abricots		10–18
Bananes		8–12
Poires		8–12
Dates		5–7
Figues		5–7
Mangue		10–20
Oranges		8–20
Prunes		10–18
Raisins		12–21

Aliment	Température en °C	Durée de lyophilisation en heures
<b>Légumes</b>	55–70	2–12
Chou-rave		6–10
Poireau		6–10
Carottes		6–8
Poivres		8–12
Céleri		6–10
<b>Champignons</b>	40	5–6
<b>Viande</b>	60	6–12
<b>Bœuf séché</b>	45–70	6–12
<b>Poisson</b>	60	8–11
<b>Aromates</b>	40	2–3

## Conservation des aliments secs

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

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

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

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

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

## Notes d'utilisation

### Emplacement

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

### Connexion électrique

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

### Avant première utilisation

- Une couche de protection se situe sur l'élément chauffant. Pour l'enlever, faites fonctionner l'appareil pendant environ 30 minutes, vide.

#### **AVERTISSEMENT :**


Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

- Débranchez le câble de la prise de courant.
- Essayez l'intérieur de l'appareil et nettoyez les accessoires avant d'utiliser l'appareil.

### Ajuster la température

Faites tourner la molette **TEMP** sur la température voulue.

### Allumer / éteindre l'appareil


Allumez et éteignez en utilisant le bouton . Le voyant lumineux du bouton s'éclaire pendant le fonctionnement.

## Mode d'emploi de l'appareil

- Disposez les aliments sur les plateaux-grilles.

#### **ATTENTION :**


Ne surchargez pas trop les grilles ! (Max. 0,6 kg)

- Ouvrez la porte.
- Placez le plateau à miettes sur le fond de l'appareil.
- Insérez les plateaux-grilles contenant les aliments.
- Fermez la porte.
- Réglez la température désirée avec la molette **TEMP**.
- Appuyez sur le bouton . L'appareil commencera le fonctionnement.

#### **NOTE :**

Notez l'heure de début, ou utilisez une horloge de cuisine, ou définissez un temps de rappel.

### Fin de fonctionnement

- Pour arrêter d'utiliser l'appareil, appuyez sur le bouton . Le voyant lumineux s'éteint.
- Débranchez la fiche électrique de la prise.

#### **AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !**

Utilisez des porte-pot ou des maniques pour retirer les aliments du déshydratateur alimentaire, car les plateaux-grilles deviennent chauds.

# Nettoyage

## AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage.
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi !
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Sinon, cela peut causer un choc électrique ou un incendie.

FRANÇAIS

## ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.
- Après chaque utilisation, nettoyez les plateaux-grilles et le plateau à miettes à l'eau chaude et une petite quantité de détergent doux. Retirez les saletés récalcitrantes avec une brosse de nylon douce.
- Essuyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un tissu humide. En cas de salissures et de taches tenaces, utilisez une brosse souple.
- Nettoyez le boîtier après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé.

## Stockage

- Nettoyez l'appareil comme il est décrit. Attendez que tous les éléments sèchent complètement.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine s'il ne doit pas être utilisé pendant de longues périodes.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants et dans un endroit sec et bien aéré.

## Données techniques

Modèle : .....DR 3773  
Alimentation : ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Consommation : ..... 370–450 W  
Classe de protection : ..... II  
Poids net : ..... env. 3,6 kg

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

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

## Élimination

### Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

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

## Manual de instrucciones

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

### Símbolos en este manual de instrucciones

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

#### AVISO:

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

#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

#### NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

### Notas generales

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

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

#### AVISO:

No deje jugar a los niños con las láminas de plástico.  
**¡Existe peligro de asfixia!**

## Consejos de seguridad especiales para este aparato

- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- No utilice el aparato, por el calor ascendente y los vapores, debajo de armarios suspendidos.
- Mantenga suficiente distancia de seguridad contra objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc. (30 cm). En ningún caso aloje el aparato en armarios.
- **Ventilación:** Mantenga las ranuras de ventilación siempre libres.
- No deje la unidad desatendida durante horas en ningún momento. No abandone el hogar con la unidad en funcionamiento.
- No use el aparato más de 24 horas. Deje enfriar el aparato durante aproximadamente 2 horas antes de usarlo de nuevo.

- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

### **ATENCIÓN:**

Este aparato no está destinado para ser sumergido en agua durante su limpieza. Siga las instrucciones según lo estipulado en el capítulo “Limpieza”.


#### **Desembalado del aparato**

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Quite todos los materiales de embalaje como películas de plástico, protecciones, sujeciones de cables, y cartones.
3. Compruebe que están todas las piezas.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto u observa daños, no use el aparato. Devuélvalo de inmediato al vendedor.

#### **i NOTA:**

Es posible que queden residuos derivados de la producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en “Limpieza”.

#### **Indicación de los elementos de manejo/ Contenido en la entrega**

- 1 Botón  con testigo (cambiar el aparato de encendido/apagado)
- 2 Controlador de temperatura **TEMP**
- 3 Carcasa
- 4 Rejillas de ventilación
- 5 Asa recedida para abrir la puerta
- 6 Bandeja de rejilla (6 piezas)
- 7 Bandeja para migas
- 8 Puerta
- 9 Ventana de observación



## Lo que debe saber por adelantado

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

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

Su deshidratador de alimentos tiene un ventilador que hace circular aire caliente por la bandeja de rejilla. Por lo tanto, se acelera el proceso de deshidratación en comparación con el secado al aire libre.

Puede ajustar la temperatura de secado deseada en el mismo aparato. Rango de temperatura: 35 °C–70 °C.

Tiene la opción de usar una sola bandeja de rejilla para secar, o puede usar hasta seis simultáneamente. Si desea secar alimentos más gruesos, no use todas las bandejas de rejilla.

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

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

## ¿Qué más debería tener en cuenta?

- No utilice alimentos congelados, ya que contienen mucha agua.
- Use siempre alimentos frescos.
- No son adecuados los alimentos demasiado maduros o con zonas podridas.
- ¿Quiere que el proceso de deshidratación de un tipo de alimentos se realice al mismo tiempo? En ese caso, los trozos deben tener el mismo grosor, para que se puedan secar a la misma velocidad.
- Ponga los trozos que haya preparado sobre las bandejas de rejilla de forma que no se solapen.
- El tiempo de secado depende de varios factores: el tamaño, las condiciones de las piezas, las cantidades utilizadas, la temperatura seleccionada en el aparato y la temperatura ambiente. Encontrará los valores prefijados en una tabla al final de este apartado.

- Solo se puede ver parcialmente si ya se ha completado la deshidratación. En lugar del control visual, se aconseja tocar los alimentos.
  - La fruta no debe presentar humedad cuando se presiona.
  - La verdura deshidratada, al tacto, debe parecerse al cuero.
  - Las hierbas están hechas cuando se desmenuzan al rallarlas.
  - La carne no debe tener ninguna parte suave. Tampoco debe romperse al doblarla.

## Fruta

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

## Verdura

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

## Pescado

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

## Hierbas

- Corte las hierbas preferiblemente una mañana que no llueva. Deben haber estado expuestas al sol, al menos, 1 o 2 días antes de cortarlas. Por la mañana temprano, por la noche y los días lluviosos las hierbas tienen menos aroma.

- Si es posible, no lave las hierbas. Sacúdale solo el polvo. Si lava las hierbas, séquelas con servilletas de papel.
- Pique las hierbas lo menos posible. Ponga los tallos enteros sobre las bandejas de rejilla del deshidratador de alimentos.
- Algunas hierbas **no** son adecuadas para el secado, ya que pierden rápidamente su sabor después de cortarlas (por ejemplo, el apio, la borraja, la acedera o el berro). Es mejor congelar estas hierbas.
- Las siguientes hierbas se enumeran desde moderadamente buenas hasta muy adecuadas: perejil, albahaca, eneldo, cebollino, bálsamo de melisa.
- Las hierbas siguientes son muy apropiadas: artemisa, ajedrea, mejorana, orégano, romero, salvia, tomillo, manzanilla, menta, lavanda, aspérula olorosa.

**Cecina**

Las carnes con bajo contenido en grasa son en general adecuadas para la producción de carne secada.

En teoría, las carnes con un contenido en grasa superior, como el cordero, el pato, la oca o la ternera con vetas también pueden usarse. La carne secada o cecina preparada de este modo, sin embargo, solamente se conservará unos pocos días.

Baja grasa		Alta grasa	
Tipo de carne	Grasa por 100 g	Tipo de carne	Grasa por 100 g
Filete de ternera	4 g	Carne de carnero	12 g
Cerdo magro	6 g	Pato	14 g
Lomo de venado	3 g	Oca	20 g
Pechuga de pollo	1 g	Ternera con vetas	18 g
Pavo	3 g	Carne de cordero	13 g

- 1 kg de carne producirá aproximadamente 350 g de cecina.
- La carne debe tener un grosor de 3–5 mm y una anchura de 3–4 cm.
- Mezcle la carne con un adobo y déjela reposar una noche.
- Seque la carne con una servilleta de papel.

**Carne**

- La carne magra y tierna es más adecuada para la deshidratación.
- Lave y seque la carne.
- Quite la piel, los tendones y la grasa de la carne.

- Córtele en tiras finas de 2–4 mm. **RECOMENDACIÓN:** Es más fácil cortar la carne en tiras finas cuando está parcialmente congelada. O haga rollos de carne.
- Corte las tajadas en tiras finas de 2–3 cm.
- Macere la carne con una mezcla de condimentos a gusto. Deje la carne macerar en el frigorífico al menos durante unas 6–8 horas.
- Antes de colocar la carne en el deshidratador, estrújela para eliminar el líquido. Séquela con servilletas de papel.

*Nutrición animal*

El deshidratador también es adecuado para producir alimentos para mascotas y pienso animal. Los siguientes tipos de carne son adecuados para esta finalidad:

- Pavo
- Ternera magra
- Pollo
- Menudos, como corazones e hígados
- Tripa
- Goulash

**Temperaturas y tiempos de deshidratación**

Alimento	Temperatura en °C	Tiempo de deshidratación en horas
<b>Frutas</b>	55–65	5–21
Piña		10–21
Manzana		5–12
Albaricoque		10–18
Plátano		8–12
Pera		8–12
Dátil		5–7
Higo		5–7
Mango		10–20
Naranja		8–20
Ciruela		10–18
Uva		12–21
<b>Verdura</b>		55–70
Colinabo	6–10	
Puerro	6–10	
Zanahoria	6–8	
Pimiento	8–12	
Apio	6–10	
<b>Setas comestible</b>	40	5–6
<b>Carne</b>	60	6–12
<b>Cecina</b>	45–70	6–12
<b>Pescado</b>	60	8–11
<b>Hierbas</b>	40	2–3

## Almacenamiento de alimentos deshidratados

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

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

Si nota humedad en el recipiente, debe secar de nuevo los alimentos.

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

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

## Notas de uso

### Ubicación

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

### Conexión eléctrica

1. Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, compruebe que la tensión de la red de suministro que se va a utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información necesaria en la placa de identificación.
2. Conecte el dispositivo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.

### Antes del primer uso

- El elemento calefactor está cubierto por una capa protectora. Para quitarla, haga funcionar el aparato durante unos 30 minutos sin contenido.

### ⚠ AVISO:

¡Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo!

- Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Limpie el interior del aparato y los accesorios antes del uso.

### Ajuste de la temperatura

Gire el controlador **TEMP** para ajustar la temperatura deseada.

### Cambiar el aparato de encendido / apagado

Encienda y apague el aparato con el botón **⏻**. El testigo del botón se encenderá durante el funcionamiento.

## Uso del aparato

1. Coloque los alimentos sobre las bandejas de rejilla.

### ⚠ ATENCIÓN:

¡No sobrecargue las bandejas de rejilla! (Máx. 0,6 kg)

2. Abra la puerta.
3. Ponga la bandeja para migas en el suelo del aparato.
4. Introduzca las bandejas de rejilla con los alimentos.
5. Cierre la puerta.
6. Ajuste la temperatura deseada usando el controlador **TEMP**.
7. Pulse el botón **⏻**. El aparato comenzará a funcionar.

### 📌 NOTA:

Anote la hora de inicio, o use un reloj de cocina o establenessa una hora de recordatorio.

### Terminar el funcionamiento

- Para detener el funcionamiento del aparato, pulse el botón **⏻**. El testigo se apagará.
- Desconecte el enchufe de la toma.

### ⚠ AVISO: ¡Peligro de quemaduras!

Use agarraderas o manoplas para horno para sacar los productos del deshidratador de alimentos, dado que las bandejas de rejilla se calentará durante el uso.

# Limpieza

## ⚠ AVISO:

- Antes de la limpieza retire siempre la clavija de red de la caja de enchufe.
- ¡Espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo!



## AVISO:

- ¡No sumerja el aparato en agua! Hacerlo puede provocar electrocución o incendio.

### ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
- Después de cada uso, limpie las bandejas de rejilla y la bandeja para migas usando agua caliente y un poco de detergente lavavajillas. Quite la suciedad resistente con un cepillo suave de nailon.
- Limpie el interior del aparato con una gamuza humedecida. Para suciedad y manchas más resistentes, use un cepillo blando.
- Limpie la carcasa después del uso con un paño algo húmedo.

### Almacenamiento

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

### Datos técnicos

Modelo: .....DR 3773  
 Suministro de tensión: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Consumo de energía: ..... 370–450 W  
 Clase de protección: ..... II  
 Peso neto: ..... aprox. 3,6 kg

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

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

### Eliminación

#### Significado del símbolo “Cubo de basura”



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

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

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

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

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

## Istruzioni per l'uso

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

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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



#### AVVISO:

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



#### ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



#### NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Note generali

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

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



#### AVVISO:

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

## Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

- Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando esterno.
- Data la fuoriuscita di calore e vapori, non mettere in funzione l'apparecchio sotto armadi pensili.
- Tenere l'apparecchio a una distanza sufficiente dagli oggetti facilmente infiammabili, quali per esempio i mobili, le tende, ecc. (30 cm). Non montare assolutamente l'apparecchio all'interno di armadi.
- **Ventilazione:** Tenete sempre libere le feritoie di ventilazione.
- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza per ore consecutive, Non uscire da casa lasciando l'apparecchio in funzione.
- Non utilizzare continuativamente l'apparecchio per un periodo superiore alle 24 ore. Prima di riutilizzare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per un periodo di 2 ore.

- Non riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- Questo dispositivo può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguiti da bambini, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.



### **ATTENZIONE:**

Questo dispositivo non è deve essere immerso in acqua durante la pulizia. Osservare le istruzioni che sono incluse nel capitolo "Pulizia".


#### **Disimballaggio dell'apparecchio**

1. Rimuovere la macchina dalla confezione.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole di plastica, materiali di riempimento, fermacavi e cartone.
3. Controllare che il contenuto della confezione sia completo.
4. In caso di contenuti mancanti o danneggiati, non mettere in funzione l'apparecchio. Riportarlo immediatamente al rivenditore.

#### **i NOTA:**

Potrebbero esserci polvere o residui di produzione sull'apparecchio. Si raccomanda di pulire la macchina come descritto nella sezione "Pulizia".

#### **Elementi di comando / Nella fornitura**

- 1 Tasto  con spia luminosa (accensione / spegnimento del dispositivo)
- 2 Controllo di temperatura **TEMP**
- 3 Alloggiamento
- 4 Prese d'aria
- 5 Impugnatura incassata per l'apertura dello sportello
- 6 Griglia porta alimenti (6 pezzi)
- 7 Vaschetta raccogli-briciole
- 8 Sportello
- 9 Finestrella di visualizzazione

#### **Da sapere prima di iniziare**

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

I cibi di origine vegetale e animale contengono molta acqua – per cui molti prodotti hanno breve durata di

conservazione. L'acqua è alla base della sopravvivenza di batteri e altri agenti patogeni, come i funghi. Rimuovendo l'acqua, gli agenti patogeni perdono la loro principale fonte di sussistenza, prolungando così la durata di conservazione dei cibi. Il vantaggio rispetto ad altri metodi di conservazione è che le vitamine, i minerali e le fibre contenuti negli alimenti sono conservati.

L'essiccatore è provvisto di una ventola che fa circolare l'aria calda attraverso la griglia porta alimenti. In questo modo si accelera il processo di disidratazione, che all'aria aperta richiederebbe invece molto più tempo.

È possibile regolare la temperatura di essiccazione desiderata direttamente sull'apparecchio. Temperatura: 35 °C–70 °C.

È possibile utilizzare una sola griglia porta alimenti oppure utilizzarne fino ad un massimo di sei. Se si desidera essiccare alimenti più consistenti, non utilizzare tutte le griglie porta alimenti.

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

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

### Ci sono precauzioni da prendere?

- Non utilizzare cibi congelati, poiché questi contengono troppa acqua.
- Usare sempre alimenti freschi.
- Cibi troppo maturi o con parti andate a male non sono adatti alla disidratazione.
- Se si preferisce che il processo di disidratazione di uno stesso tipo di prodotto termini nello stesso momento, i pezzi dovranno essere di uguale spessore, in modo da poter essiccare alla stessa velocità.
- Posizionare le porzioni preparate sulle griglie in modo tale che non si sovrappongano.
- Il tempo di disidratazione dipende da diversi fattori: dimensioni e stato dei pezzi, quantità utilizzate, temperatura impostata sul dispositivo e temperatura ambiente. I valori standard sono indicati in una tabella alla fine di questo capitolo.
- È difficile giudicare a occhio se la disidratazione dei prodotti è davvero completata. Invece di controllare visivamente, si consiglia di toccare il cibo.
  - I frutti, se premuti, non dovranno produrre liquidi.
  - Le verdure essiccate dovranno avere una consistenza simile a pelle.

- Le erbe sono pronte se si sbriciolano quando sottoposte a pressione.
- La carne non deve presentare punti morbidi, ma deve comunque rimanere flessibile.

### Frutta

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

### Verdure

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

### Pesce

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

### Erbe aromatiche

- Raccogliere le erbe, preferibilmente in una mattina di sole. Prima della raccolta, le erbe dovrebbero essere state esposte ad almeno 1 o 2 giorni di sole. La mattina presto, nelle ore serali e nei giorni di pioggia, infatti, le erbe sono meno aromatiche.
- Se possibile, non lavare le erbe e limitarsi a scuoterle via la polvere. Se si desidera lavare le erbe, tamponare asciugandole con della carta assorbente.
- Macinare le erbe il meno possibile. Posizionare sulla griglia i gambi interi.

- Alcune erbe **non** sono adatte per l'essiccazione, in quanto perdono rapidamente il loro sapore dopo la raccolta (es. levestico, borragine, acetosa, crescione). Per queste erbe, il miglior metodo di conservazione è il congelamento.
- Le seguenti erbe sono mediamente adatte all'essiccazione: prezzemolo, basilico, aneto, erba cipollina, melissa.
- Le erbe più adatte sono invece: artemisia, santoreggia, maggiorana, origano, rosmarino, salvia, timo, camomilla, menta piperita, lavanda, asperula.

### Carne secca

I tipi di carne a basso contenuto di grassi sono generalmente adatti alla produzione di carne secca.

Teoricamente si possono utilizzare anche tagli di carne con un contenuto di grassi più elevato, come il montone, l'anatra, l'oca o la carne di manzo marmorizzata. Tuttavia, la carne secca o la carne jerky preparata in questo modo si conserva solamente per pochi giorni.

Basso contenuto di grassi		Alto contenuto di grassi	
Taglio di carne	Contenuto di grasso per 100 g	Taglio di carne	Contenuto di grasso per 100 g
Filetto di manzo	4 g	Montone	12 g
Carne magra di maiale	6 g	Anatra	14 g
Sella di capriolo	3 g	Oca	20 g
Petto di pollo	1 g	Carne di manzo marmorizzata	18 g
Tacchino	3 g	Agnello	13 g

- 1 kg di carne fornirà circa 350 g di carne secca tipo beef jerky.
- La carne deve avere uno spessore di 3–5 mm e una larghezza di 3–4 cm.
- Preparare la carne marinandola e lasciarla riposare tutta la notte.
- Tamponare la carne asciugandola con della carta assorbente.

### Carne

- La carne più adatta alla disidratazione è la carne magra.
- Lavare e asciugare accuratamente la carne.
- Rimuovere pelle, tendini e grasso dalla carne.
- Tagliare la carne in fettine di 2–4 mm di spessore. SUGGERIMENTO: Per facilitare il taglio della carne a fettine, è consigliabile congelarla parzialmente oppure arrotolarla prima di procedere.
- Tagliare le fette in striscioline di 2–3 cm di spessore.

- Marinare la carne con un condimento a piacere. Lasciare la carne per almeno 6–8 ore a marinare in frigorifero.
- Prima di inserire la carne nell'essiccatore, effettuare una leggera pressione per far fuoriuscire la marinata. Tamponare e asciugare con carta assorbente.

### Alimentazione animale

Il prodotto è indicato anche per la produzione di alimenti per animali domestici e mangimi. I seguenti tagli di carne sono appropriati per tali finalità:

- Tacchino
- Carne di manzo magra
- Pollo
- Le frattaglie, come cuori e fegatini
- Pancetta
- Collo, giretto o spalla di manzo

### Temperature e tempi di disidratazione

Cibo	Temperatura in °C	Tempo di disidratazione in ore
<b>Frutta</b>	55–65	5–21
Ananas		10–21
Mele		5–12
Albicocche		10–18
Banane		8–12
Pere		8–12
Datteri		5–7
Fichi		5–7
Mango		10–20
Arance		8–20
Prugne		10–18
Uva		12–21
<b>Verdure</b>		55–70
Cavolo rapa	6–10	
Porri	6–10	
Carote	6–8	
Peperoni	8–12	
Sedano	6–10	
<b>Funghi</b>	40	5–6
<b>Carne</b>	60	6–12
<b>Carne secca</b>	45–70	6–12
<b>Pesce</b>	60	8–11
<b>Erbe aromatiche</b>	40	2–3



## Conservazione di alimenti secchi

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

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

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

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

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

## Note per l'uso

### Ubicazione

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

### Collegamento elettrico

1. Prima di inserire la spina nella presa, controllare che la tensione nominale corrisponda alla tensione dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
2. Collegare l'apparecchio ad una presa correttamente installata a terra.

### Al primo utilizzo

- C'è uno strato protettivo sull'elemento termico. Per rimuoverlo, metti in funzione l'apparecchio per circa 30 minuti senza alcun contenuto.



#### AVVISO:


Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

- Togliere la spina dalla presa.
- Pulire l'interno dell'apparecchio e gli accessori prima di utilizzarlo.

## Regolazione della temperatura

Ruotare il controllo **TEMP** per impostare la temperatura desiderata.

## Accensione / spegnimento del dispositivo

Accendere e spegnere l'apparecchio utilizzando il tasto . La spia indicatrice nel tasto si accende durante il funzionamento.


## Come funziona il dispositivo

1. Disporre gli alimenti sulle griglie.



#### ATTENZIONE:

Non sovraccaricare le griglie! (Massimo 0,6 kg)


2. Aprire lo sportello.
3. Posizionare la vaschetta raccogli-briciole sul fondo dell'apparecchio.
4. Inserire le griglie su cui sono disposti gli alimenti
5. Chiudere lo sportello.
6. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il controllo **TEMP**.
7. Premere il tasto . L'apparecchio inizierà a funzionare.



#### NOTA:

Prendere nota dell'ora di inizio o usare un orologio da cucina o impostare un'ora di promemoria.

## Fine operazione

- Per interrompere il funzionamento dell'apparecchio, premere il tasto . La spia luminosa si spegnerà.
- Staccare la spina dalla presa di corrente.



#### AVVISO: Pericolo di ustioni!

Usare presine o guanti da forno per rimuovere gli oggetti dall'essiccatore in quanto le griglie si scaldano durante il funzionamento.

## Pulizia



### AVVISO:

- Staccare sempre la spina prima della pulizia.
- Attendere finché l'apparecchio è completamente raffreddato!

## **AVVISO:**

- Non immergere l'apparecchio in acqua! Così facendo si può incorrere in shock elettrico o incendio.

### **ATTENZIONE:**

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le griglie e la vaschetta raccogli-briciole con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Togliere lo sporco ostinato con una spazzola di nylon morbida.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno umido. Per rimuovere lo sporco e le macchie più resistenti, utilizzare una spazzola a setole morbide.
- Dopo l'uso pulite la carcassa con un panno leggermente inumidito.

### **Conservazione**

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

### **Dati tecnici**

Modello:.....DR 3773  
Alimentazione rete: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Consumo di energia:..... 370–450 W  
Classe di protezione: ..... II  
Peso netto: .....ca. 3,6 kg

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

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

### **Smaltimento**

#### **Significato del simbolo "Eliminazione"**



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

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

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

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

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

## Instruction Manual

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

### Symbols in this Instruction Manual

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



#### WARNING:

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



#### CAUTION:

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



#### NOTE:

This highlights tips and information.

### General Notes

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

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



#### WARNING:

Do not allow small children to play with the plastic foil.  
**There is a danger of suffocation!**

## Special Safety Precautions for this Appliance

- Please do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Due to the rising heat and vapours the appliance should not be operated under wall cupboards.
- Keep the appliance at a safe distance from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc. (30 cm). Under no circumstances should the appliance be installed in cupboards.
- **Ventilation:** Always keep the ventilation slots free from any obstructions and dirt.
- Do not leave the appliance unattended for hours at a time. Do not leave your home whilst the appliance is in operation.

- Do not operate the appliance for a period exceeding 24 hours. Allow the appliance to cool for a period of 2 hours before operating it again.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children, from the age of 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and /or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



### **CAUTION:**

This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning. Please observe the instructions that we have included for you in the chapter “Cleaning”.


#### **Unpacking the Appliance**

1. Remove the appliance from the package.
2. Remove all packaging material such as films, filler, cable holders and cardboard.
3. Check the delivery contents for completeness.
4. Should the package contents be incomplete or damages be found, do not take the appliance into operation. Take it immediately back to the dealer.

#### **NOTE:**

Dust or production residues can be located on the appliance. We recommend to clean the appliance as described under “Cleaning”.

#### **Overview of the Components / Scope of Delivery**

- 1  button with indicator light (switching the appliance on / off)
- 2 Temperature controller **TEMP**
- 3 Housing
- 4 Air vents
- 5 Recessed grip for opening the door
- 6 Grid tray (6 pieces)
- 7 Crumb tray
- 8 Door
- 9 Viewing window

## Worth Knowing in Advance

Dehydrating is a method of long-term food preservation.

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

Your food dehydrator has a blower that circulates warm air via the grid tray. Thus, it becomes possible to speed up the dehydrating process compared to drying in the open air.

You can adjust the desired drying temperature on the appliance itself. Temperature range: 35 °C–70 °C.

You have the option of using just one grid tray to dry, or you can use up to six at a time. If you want to dry thicker foodstuffs, then do not use all of the grid trays.

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

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

## What Else Should You Consider?

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

## Fruits

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

## Vegetables

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

## Fish

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

## Herbs

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

## Beef Jerky

Meat types with low fat content are generally suitable for the production of dried meat.

Theoretically, meat types with higher fat content, such as mutton, duck, goose, or marbled beef also can be used. Dried meat or jerky prepared in this fashion will only keep for a few days, however.

Low-fat		High-fat	
Type of Meat	Fat per 100 g	Type of Meat	Fat per 100 g
Beef fillet	4 g	Mutton	12 g
Lean pork	6 g	Duck	14 g
Saddle of venison	3 g	Goose	20 g
Chicken breast	1 g	Marbled beef	18 g
Turkey	3 g	Lamb	13 g

- 1 kg of meat will produce approximately 350 g of beef jerky.
- The meat should have a thickness of 3–5 mm and a width of 3–4 cm.
- Mix the meat with a marinade and allow it to sit overnight.
- Dab the meat dry using a paper towel.

### Meat

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

### Animal Nutrition

The dehydrator is also suitable for the production of pet food and animal feed. The following types of meat are suitable for this purpose:

- Turkey
- Lean beef
- Chicken
- Giblets, such as hearts and livers
- Belly
- Goulash

## Temperatures and Dehydrating Times

Food	Temperature in °C	Dehydrating Time in Hours	
<b>Fruits</b>	55–65	5–21	
Pineapple		10–21	
Apples		5–12	
Apricots		10–18	
Bananas		8–12	
Pears		8–12	
Dates		5–7	
Figs		5–7	
Mango		10–20	
Oranges		8–20	
Plums		10–18	
Grapes		12–21	
<b>Vegetables</b>		55–70	2–12
Turnip cabbage			6–10
Leek	6–10		
Carrots	6–8		
Peppers	8–12		
Celery	6–10		
<b>Mushrooms</b>	40	5–6	
<b>Meat</b>	60	6–12	
<b>Beef Jerky</b>	45–70	6–12	
<b>Fish</b>	60	8–11	
<b>Herbs</b>	40	2–3	

## Storage of Dried Foods

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

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

If moisture becomes visible in the vessel, the foods must definitely be dried again.

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

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

## Notes for Use

### Location

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

### Electric Connection

1. Before inserting the power plug into the outlet, check that the mains voltage to be used matches that of the appliance. You can find the required information on the nameplate.
2. Connect the appliance to a properly installed earthed socket.

### Before Initial Use

- There is a protective layer on the heating element. To remove this, operate the appliance for about 30 minutes without any contents.



#### **WARNING:**


Allow the appliance to cool down before you clean it!

- Disconnect the mains plug from the wall socket.
- Wipe the inside of the appliance and clean the accessories before using the appliance.

### Adjusting the Temperature

Turn the controller **TEMP** to adjust the desired temperature.

### Switching the Appliance On/Off

Turn the appliance on and off by using the  button. The indicator lamp in the button will light up during operation.


## Operation of the Appliance

1. Arrange the food items on the grid trays.



#### **CAUTION:**

Do not overload the grid trays! (Max. 0.6 kg)


2. Open the door.
3. Place the crumb tray on the floor of the appliance.
4. Insert the grid trays containing the food items.
5. Close the door.
6. Adjust the desired temperature using the controller **TEMP**.
7. Press the  button. The appliance will begin operating.



#### **NOTE:**

Make a note of the start time, or use a kitchen clock, or set a reminder time.

### End of Operation

- To stop operating the appliance, press the button . The indicator light will go out.
- Disconnect the mains plug from the socket.



#### **WARNING: Risk of Burning!**

Use potholders or oven mitts to remove items from the food dehydrator, as the grid trays will become hot during operation.

## Cleaning



### **WARNING:**

- Always remove the mains lead before cleaning.
- Wait until the appliance has cooled down completely!
- Do not immerse the appliance in water! Doing so may result in an electric shock or fire.



#### **CAUTION:**

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- After each use, clean the grid trays and the crumb tray using warm water and a little dish detergent. Remove tenacious dirt with a soft nylon brush.
- Wipe out the inside of the appliance using a damp cloth. For tougher dirt and stains, use a soft brush.
- Clean the housing after use using a slightly moist cloth.

### Storage

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

## Technical Data

Model:.....DR 3773  
Power supply:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Power consumption: ..... 370–450 W  
Protection class:..... II  
Net weight: ..... approx. 3.6 kg

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

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

## Disposal

### Meaning of the “Dustbin” Symbol



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

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

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

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

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



## 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 ryzyka 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.

#### **WSKAZÓWKA:**

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 wziernika

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

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

## 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.
  - Wyszuszone 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 gniazda, ziarna i wszelkie przebarwienia.
- Owoce ze skórką naturalnie woskową, takie jak winogrona lub śliwki można blanszować w gotującej wodzie. Skraca to czas dehydratacji.
- Większe owoce pokroić na grube kawałki (3–6 mm). Średnie owoce przepołowić.
- 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.
- Wyszuszyć papierowymi ręcznikami.

## Ziolo

- Zebrać ziolo najlepiej w bezdeszczowy poranek. Przed zebraniem należy je pozostawiać na działanie słońca, przez co najmniej 1 lub 2 dni. Weźmie rano, w godzinach wieczornych oraz w dni deszczowe ziolo 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 łodyżki 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, bazylija, 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
<b>Owoce</b>	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
<b>Warzywa</b>		55–70
Kalarepa	6–10	
Por	6–10	
Marchewki	6–8	
Papryka	8–12	
Seler	6–10	6–10
<b>Grzyby</b>	40	5–6
<b>Mięso</b>	60	6–12
<b>Suszona wołowina</b>	45–70	6–12
<b>Ryba</b>	60	8–11
<b>Ziolo</b>	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. Podłączyc urządzenie do prawidłowo zainstalowanego uzziemionego 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 / wylączenie urządzenia


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

## Obsługa urządzenia

1. Kawalki produktów żywnościowych należy ułożyć na tackach siatkowych.

#### **UWAGA:**


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

2. Otwórz drzwiczki.
3. Tackę na okruszki 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 gniazda.

#### **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

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

### Dane techniczne

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

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

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

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

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

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

Dystrybutor:  
CTC Clatronix 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 zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

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

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

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

## Használati utasítás

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

### A használati útmutatóban található szimbólumok

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

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

#### MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

## Általános megjegyzések

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

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

#### FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

## Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítő órával vagy külön távirányítós rendszerrel.
- A felszálló hő és pára miatt ne működtesse a készüléket faliszekrények alatt!
- Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó (30 cm). Könnyen tüzet fogó tárgyaktól, pl. bútoroktól, függönyöktől stb. megfelelő távolságban tartandó.
- **Szellőzés:** Hagyja mindig szabadon a szellőzőnyílásokat.
- Ne hagyja órákra felügyelet nélkül a készüléket. Ne menjen el otthonról, ha a készülék működik.



- Ne működtesse a készüléket 24 óránál hosszabb ideig. Hagyja a készüléket kb. 2 percig hűlni, mielőtt ismét használná.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb gyerekek, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

### **VIGYÁZAT:**

Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy tisztításkor vízbe merítsék. Tartsa be a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.

#### **A készülék kicsomagolása**


1. Vegye ki a készüléket a csomagból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondoboz csomagolást.
3. Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.
4. Ha a csomag tartalma nem teljes vagy sérülések találhatók, ne vegye használatba a készüléket. Azonnal vigye vissza az értékesítőhöz.

#### **MEGJEGYZÉS:**

A készülék poros lehet, vagy gyártási maradékok lehetnek rajta. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

#### **A kezelőelemek áttekintése /**

##### **A csomag tartalma**

- 1  gomb jelzőfényvel (készülék be-/kikapcsolása)
- 2 Hőmérséklet szabályozó **TEMP**
- 3 Burkolat
- 4 Szellőzőnyílás
- 5 Süllyesztett fogantyú az ajtó kinyitásához
- 6 Rácsos tálca (6 db)
- 7 Morzsatálca
- 8 Ajtó
- 9 Betekintő ablak

## Hasznos előzetes tudnivalók

Az aszalás a hosszú távú élelmiszer tartósítás egyik módszere.

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

Az élelmiszer-aszaló olyan ventilátorral rendelkezik, ami a meleg levegőt keringeti a rácsos tálcán keresztül. Ennek következtében a nyílt térben való aszaláshoz képest felgyorsulhat a dehidratációs folyamat.

Beállíthatja a készüléken a kívánt szárítási hőmérsékletet. Hőmérséklet-tartomány: 35 °C–70 °C.

Lehetősége van arra, hogy csak egy rácsos tálcát használjon szárításra, vagy egyszerre akár hatot is használhat. Ha vastagabb szeleteket szeretne szárítani, ne használja az összes rácsos tálcát.

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 oka, hogy a saját gyümölcsaszalójában sem mesterséges színezékeket sem tartósítószerkeket nem használ.

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

### Mire kell még figyelmet fordítani?

- Ne használjon fagyaszott élelmiszert. Ezeknek túl magas a víztartalma.
- Mindig friss élelmiszert használjon.
- A túlérett vagy rothadt részeket tartalmazó élelmiszerek sem felelnek meg a célnak.
- Szeretné, hogy egyfajta élelmiszer aszalási folyamata egyidejűleg fejeződjön be? Ehhez vágja a szoban forgó élelmiszert egyforma vastagságú szeletekre, hogy azok egyforma gyorsan száradjanak.
- Helyezze az előkészített darabokat a rácsos tálcákra, hogy ne fedjék egymást.
- A száradási idő több tényezőtől függ: a méret, a darabok állapota, a felhasznált mennyiség, a készüléken beállított hőmérséklet és a környezeti hőmérséklet. Az ezzel kapcsolatos standard értékeket az ezen fejezet végén lévő táblázat tartalmazza.
- Szabad szemmel csak hozzávetőlegesen látható, hogy az aszalási folyamat már befejeződött-e. A vizuális

vizsgálat mellett javasoljuk az élelmiszer tapintásos vizsgálatát is.

- A gyümölcsökből nyomás hatására nem szabadulhat fel nedvesség.
- A szárított zöldségeknek tapintásra szinte bőrszerűnek kell hatniuk.
- A megfelelően szárított fűszernövények dörszölés hatására morzsolódnak.
- Hűsféléken nem lehetnek lágy tapintású részek. Ugyanakkor hajlításkor nem szabad megtöredezniük.

### Gyümölcsfélék

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

### Zöldségfélék

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

### Halfélék

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

### Fűszernövényfélék

- A fűszernövényeket lehetőleg esőmentes reggelen szedje le. A betakarítás előtt 1 vagy 2 napsütéses napnak kell elteltie. A fűszernövények kora reggel, az esti órákban és esős napokon tartalmazzák a legkevesebb aromát.

- A fűszernövényeket lehetőleg ne mossa. Csak rázza le róluak a porszennyeződést. Amennyiben mégis megmossa, utána papírtörlővel törölje szárazra.
- Aprítsa a fűszernövényeket minél apróbbra. Helyezze az egész darabokat az élelmiszer-aszaló rácsos tálcáira.
- Némely fűszernövény **nem** jól szárítható, mivel a betakarítást követően gyorsan elveszti aromáját (pl. a lestyán, a borágó, a sóska, az orvosi vizitorma). Ezeket a növényeket helyesebb fagyasztani.
- A következő növények mérsékelten, illetve jól száríthatóak: petrezselyem, bazsalikom, kapor, metélőhagyma, citromfű.
- A leginkább alkalmas fűszernövények: fekete üröm, borsikafű, majoránna oregánó, rozmaryng, zsálya, kakukkfű, kamilla, borsmenta, levendula, szagos müge.

### Szárított marhahús

Az alacsony zsírtartalmú húсок általában alkalmasak szárított hús előállítására.

Elméletileg magasabb zsírtartalmú húсок, például birka-, kacsa-, liba- vagy márványos marhahúсок, is használhatók. Az ilyen módon elkészített szárított hús vagy marhahús azonban csak néhány napig tárolható.

Zsírszegény		Magas zsírtartalmú	
Húsfajták	Zsír / 100 g	Húsfajták	Zsír / 100 g
Marhahús filé	4 g	Ürühús	12 g
Sovány sertéshús	6 g	Kacsa	14 g
Özgerinc	3 g	Liba	20 g
Csirkemell	1 g	Márványos marhahús	18 g
Pulyka	3 g	Bárány	13 g

- 1 kg húsból kb. 350 g szárított marhahús készíthető.
- A hús vastagsága legyen 3–5 mm, szélessége 3–4 cm.
- Keverje össze a húst egy páclével, és hagyja egy éjszakan át pácolni.
- Törölje szárazra a húst egy papírtörlővel.

### Húsfélék

- A sovány, jól értelt húsfélék felelnek meg legjobban az aszalás céljára.
- A húst alaposan mossa és szárítsa meg.
- Távolítsa el a bőrt, az inakat és a hajat a húsról.
- Vágja 2–4 mm vastag szeletekre.  
JAVASLAT: enyhén fagyott húst könnyebb vékony szeletekre vágni. Másik lehetőség a göngyölt hús használata.
- Vágja a szeleteket 2–3 cm vastag csíkokra.
- Pácolja a húst izlés szerint. Hagyja a húst legalább 6–8 órát pácolódni a hűtőben.
- Mielőtt az aszalóba helyezné a húst, nyomogassa ki belőle a páclét. Papírtörlővel itassa fel róla a nedvességet.

### Állati táplálék

A kiszáritó készülék alkalmas állateledel és takarmány előállítására is. A következő típusú húсок alkalmasak erre a célra:

- Pulyka
- Sovány marhahús
- Csirke
- Belsősegek, például szív és máj
- Dagadó
- Gulyás

### Hőmérséklet és aszalási idő

Élelmiszer	Hőmérséklet (°C)	Aszalási idő (h)	
<b>Gyümölcsfélék</b>	55–65	5–21	
Ananász		10–21	
Alma		5–12	
Sárgabarack		10–18	
Banán		8–12	
Körte		8–12	
Datolyafélék		5–7	
Fügefélék		5–7	
Mangó		10–20	
Narancsfélék		8–20	
Szilvafélék		10–18	
Szőlő		12–21	
<b>Zöldségfélék</b>		55–70	2–12
Karalábé			6–10
Póréhagyma	6–10		
Sárgarépa	6–8		
Paprikafélék	8–12		
Zeller	6–10		
<b>Gombafélék</b>	40		5–6
<b>Húsfélék</b>	60	6–12	
<b>Szárított marhahús</b>	45–70	6–12	
<b>Halfélék</b>	60	8–11	
<b>Fűszernövényfélék</b>	40	2–3	

### A szárított élelmiszerek tárolása

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

Az optimális eltarthatóságban kiemelkedő szerepe van a tárolási körülményeknek. Óvja a szárított élelmiszereket a nedvességtől. A légmentesen záródó dobozok vagy üvegek a legalkalmasabbak erre a célra. Használhat még simítózáras visszazárható műanyag tasakokat vagy vákuumzáras tasakokat.

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

A tárolóedényeket hűvös, napfénytől védett helyen tárolja.

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

## Megjegyzések használatra

### A készülék elhelyezése

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

### Elektromos csatlakozás

1. Mielőtt bedugná a csatlakozót a konnektorba, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék feszültségével. A keresett információt a névtáblán találja.
2. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt földelt aljzathoz.

### Első használat előtt

- Egy védőréteg van a fűtőelemen. Ennek eltávolításához működtesse a készüléket körülbelül 30 percig bármilyen összetevő nélkül.

#### FIGYELMEZTETÉS:


Tisztítása előtt hagyja lehűlni a készüléket!

- Húzza ki a dugaszt a konnektorból.
- Törölje át a készülék belsejét, és tisztítsa meg a tartozékokat a készülék használatára előtt.

### Hőmérséklet beállítása

Forgassa el a **TEMP** gombot a kívánt hőmérséklet beállításához.

### A készülék be- / kikapcsolása


Kapcsolja be és ki a készüléket a  gombbal. A gomb jelzőfénye működés közben kigyullad.

## A készülék használata

1. Rendezze el az élelmiszereket a rácsos tálcákra.

#### VIGYÁZAT:


Ne terhelje túl a rácsos tálcákat! (Max. 0,6 kg)

2. Nyissa ki az ajtót.
3. Helyezze a morzsatálcát a készülék aljára.
4. Helyezze be az élelmiszereket tartalmazó rácsos tálcákat.
5. Zárja be az ajtót.
6. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a **TEMP** gombbal.
7. Nyomja meg a  gombot. A készülék működésbe lép.

#### MEGJEGYZÉS:

Jegyezze fel a kezdési időpontot, használjon konyhaórát, vagy állítson be emlékeztető időt.

### A használat befejezése

- A készülék használatának leállításához nyomja meg a  gombot. A jelzőfény kialszik.
- Húzza ki a hálózati kábel dugaszát az aljzathoz.

#### FIGYELMEZTETÉS: Megégés veszélye!

Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt, amikor kiveszi a szárított darabokat az élelmiszer-aszalóból, mivel működés közben a rácsos tálcák felforrósodnak.

## Tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Várjon, amíg a készülék teljesen le nem hűlt!
- Ne merítse vízbe a készüléket! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

#### VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

- Minden használat után tisztítsa meg a rácsos tálcákat és a morzsatálcát meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. A makacs szennyeződéseket puha műanyag sörtés kefével távolítsa el.

- Nedves ruhával törölje át a készülék belsejét. A nehezebb szennyeződés és foltok esetében használjon puha keféket.
- A készülék házának tisztításához enyhén benedvesített rongyot használjon.

## Tárolás

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

## Műszaki adatok

Modell: .....DR 3773  
 Feszültségellátás: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Teljesítményfelvétel: ..... 370–450 W  
 Védelmi osztály: ..... II  
 Nettó súly: ..... kb. 3,6 kg

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

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

## Selejtezés

### A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

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

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

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

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

## Руководство по эксплуатации

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

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

## Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной

коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

## Специальные указания по безопасности для этого прибора

- Не управляйте этим устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Из-за поднимающегося жара и испарений устройство не следует ставить под кухонными шкафами.
- Устройство должно работать на безопасном расстоянии (30 см) от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, занавески, и т. д. Ни при каких обстоятельствах его не следует устанавливать внутри кухонного шкафа.
- **Вентиляция:** вентиляционные щели всегда должны быть свободны, и не закрыты какими-либо препятствиями или грязью.

- Не оставляйте прибор работающим без наблюдения на длительное время. Не уходите из дома, пока работает кондиционер.
- Не используйте устройство непрерывно более 24 часов. Перед повторным включением дайте устройству охладиться в течение 2 часов.
- Не ремонтируйте устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.
- Это устройство может использоваться детьми с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Чистка и обслуживание не должно выполняться детьми, за исключением детей старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

 **ВНИМАНИЕ:**

Запрещается погружать устройство в воду для очистки. Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе «Чистка».


## Распаковка устройства

1. Достаньте устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пленки, наполнительный материал, фиксаторы кабеля и картон.
3. Проверьте комплектность поставки.
4. Не эксплуатируйте устройство при наличии повреждений, либо если устройство некомплектно. Незамедлительно верните покупку в магазин.

### И ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве может иметься пыль или остатки материалов от производства. Мы рекомендуем очистить устройство, как описано в разделе «Чистка».

## Обзор деталей прибора / Комплект поставки

- 1 Кнопка  с индикаторной лампочкой (включение / выключение прибора)
- 2 Управление температурой **ТЕМП**
- 3 Корпус
- 4 Вентиляционные отверстия
- 5 Выемка для захвата при открывании двери
- 6 Сетчатый лоток (6 штуки)
- 7 Лоток для крошек
- 8 Дверца
- 9 Смотровое окно

## Следует знать заранее

Сушка – это способ сохранения продуктов питания на длительный срок.

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

Пищевая сушилка имеет нагнетательный вентилятор, обеспечивающий циркуляцию горячего воздуха сквозь сетчатые лотки. Благодаря этому ускоряется процесс высушивания в сравнении с сушкой на открытом воздухе.

Можно настроить нужную температуру сушки на самом приборе. Диапазон температур: 35 °C–70 °C.

Можно использовать для сушки только один сетчатый лоток или сразу шесть таких лотков. При сушке толстых кусков продуктов лучше не использовать сразу все сетчатые лотки.

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

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

## На что еще следует обратить внимание?

- Не используйте замороженные продукты питания. Они содержат слишком много воды.
- Всегда используйте только свежие продукты.
- Перезрелые продукты или продукты с гнилыми областями не пригодны.
- Вы хотите, чтобы процесс сушки пищевых продуктов одного типа завершился одновременно? В таком случае необходимо, чтобы кусочки были одной толщины, и, следовательно, высохали с одной скоростью.
- Положите заранее нарезанные куски на сетчатые лотки, но без наложения друг на друга.
- Время сушки зависит от нескольких факторов: от размера, состояния кусочков, используемого количества, заданной на приборе температуры и температуры окружающего воздуха. Стандартные величины приведены в таблице в конце данной главы.
- Завершение процесса сушки заметно лишь частично. Вместо внешнего осмотра рекомендуется потрогать продукты.
  - При надавливании на фрукты из них не должна выделяться влага.
  - Сушеные овощи должны быть на ощупь почти как кожа.
  - Зелень готова, если она крошится при растирании.
  - На мясе не должно быть мягких на ощупь областей. Однако даже при сгибании оно не должно разламываться.

## Фрукты

- Рекомендуется использовать спелые фрукты, поскольку они содержат большое количество естественного сахара. Неспелые фрукты после сушки часто бывают горькими на вкус.
- Тщательно промойте и просушите фрукты.
- При необходимости удалите сердцевинки, косточки и все побитости.
- Фрукты с кожей, имеющей натуральное восковое покрытие, например, виноград или сливы, можно предварительно бланшировать в кипящей воде. Это позволит сократить время сушки.



- Фрукты большого размера следует разрезать на ломтики одинаковой толщины (3–6 мм). Фрукты среднего размера разрежьте пополам.
- То, что яркие фрукты, например, яблоки или бананы, при сушке становятся темнее – нормальное явление. Это можно предотвратить, предварительно замочив ломтики фруктов на 2 минуты в лимонном или ананасовом соке. После этого тщательно просушите фрукты с помощью бумажных полотенец.

### Овощи

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

### Рыба

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

### Зелье

- Сбирать зелень рекомендуется утром, когда на улице нет дождя. Перед сбором она должна пробыть под лучами солнечного света не менее 1–2 дней. Ранним утром, в вечерние часы и в дождливые дни зелень менее всего ароматна.
- По возможности не промывайте зелень. Просто стряхните с нее пыль. Если Вы хотите промыть зелень, после этого промокните ее насухо бумажными полотенцами.
- Нарезьте травы как можно мельче. Положите целые стебли на сетчатые лотки пищевой сушилки.
- Некоторые виды зелени **не** подходят для сушки, поскольку после сбора они быстро теряют свой аромат (например, любисток, бураник, щавель, кресс водяной). Эту зелень лучше всего замораживать.
- Следующие виды зелени подходят в достаточной степени или хорошо подходят для сушки: петрушка, базилик, укроп, лук-резанец, Melissa лимонная.
- Зелень, которая очень хорошо подходит для сушки: полынь обыкновенная, чабер, майоран, орегано, розмарин, шалфей, тимьян, ромашка, мята перечная, лаванда, ясменник пахучий.

### Вяленая говядина

Для приготовления сушеного мяса обычно используются сорта с низким содержанием жира.

Теоретически также можно использовать мясо с высоким содержанием жира, например, баранину, утку, гуся или мраморную говядину. Но приготовленное таким образом сушеное или вяленое мясо хранится только несколько дней.

Низкое содержание жира		Высокое содержание жира	
Вид мяса	Содержание жира в 100 г продукта	Вид мяса	Содержание жира в 100 г продукта
Филе говядины	4 г	Баранина	12 г
Постная свинина	6 г	Утка	14 г
Седло оленины	3 г	Гусь	20 г
Куриная грудка	1 г	Мраморная говядина	18 г
Индейка	3 г	Мясо ягнёнка	13 г

- Из 1 кг мяса получается примерно 350 г вяленого мяса.
- Используйте куски мяса толщиной 3–5 мм и шириной 3–4 см.
- Залейте мясо маринадом и оставьте на ночь.
- Промокните мясо насухо бумажным полотенцем.

### Мясо

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

### Кормление животных

Сушилку также можно использовать для приготовления корма для животных. Для этого подходят следующие виды мяса:

- Индейка
- Постная говядина
- Курица
- Субпродукты, например, сердце и печень
- Желудок
- Смесь

## Температура и время сушки

Продукт	Температура в °C	Время сушки в часах
<b>Фрукты</b>	55–65	5–21
Ананас		10–21
Яблоки		5–12
Абрикосы		10–18
Бананы		8–12
Груши		8–12
Финики		5–7
Инжир		5–7
Манго		10–20
Апельсины		8–20
Сливы		10–18
Виноград		12–21
<b>Овощи</b>		55–70
Брюква	6–10	
Лук-порей	6–10	
Морковь	6–8	
Перец	8–12	
Сельдерей	6–10	
<b>Грибы</b>	40	5–6
<b>Мясо</b>	60	6–12
<b>Вяленая говядина</b>	45–70	6–12
<b>Рыба</b>	60	8–11
<b>Зелень</b>	40	2–3

## Хранение сушеных пищевых продуктов

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

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

Если в посуде появилась заметная влага, продукты обязательно нужно снова просушить.

Посуду следует хранить в холодном помещении, защищенном от света.

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

## Примечания по использованию

### Расположение

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

### Подключение

1. Перед тем, как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение сети соответствует спецификации устройства. Требуемую информацию можно найти на табличке.
2. Подключите устройство к правильно установленной заземленной розетке.

### Перед первым использованием

- На нагревательном элементе имеется защитный слой. Для удаления защитного слоя дайте прибору поработать в течение 30 минут без содержимого.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:


Перед очисткой дождитесь остывания прибора!

- Выньте сетевую вилку из розетки.
- Перед использованием прибора протрите его изнутри и почистите принадлежности.

### Регулировка температуры

Поверните круглую ручку **TEMP** для настройки на нужную температуру.

### Включение / выключение прибора


Для включения и выключения прибора используйте кнопку . Во время работы будет гореть индикаторная лампочка в кнопке.

## Работа прибора

1. Разложите куски продуктов на сетчатых лотках.

### ВНИМАНИЕ:


Не допускайте перекрытия сетчатых лотков. (Макс. 0,6 кг)

2. Откройте дверцу.
3. Поместите лоток для крошек на нижнюю часть прибора.
4. Вставьте сетчатые лотки с кусками продуктов.
5. Закройте дверцу.
6. Настройте нужную температуру круглой ручкой **TEMP**.
7. Нажмите кнопку . Прибор начнет работу.

### ПРИМЕЧАНИЯ:

Обратите внимание на время начала, или использовать кухонные часы, или установить время напоминания.

### Преращение работы

- Для остановки работы прибора нажмите кнопку .
- Индикаторная лампочка погаснет.
- Выньте вилку из розетки.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск ожога!

Для извлечения кусков продуктов из сушилки используйте кухонные рукавицы или прихватки, поскольку во время работы прибора сетчатые лотки станут очень горячими.

## Чистка

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда отсоединяйте шнур электропитания.
- Подождите, пока устройство полностью остынет!
- Не погружайте прибор в воду! После этого возникает риск возгорания или удара электрическим током.

### ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или какие-либо другие абразивные вещества.
- Не используйте какие-либо кислотные или абразивные моющие средства.
- После каждого применения очистите сетчатые лотки и лоток для крошек теплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Стойкие загрязнения следует удалять мягкой нейлоновой щеткой.
- Протрите внутренние стенки устройства влажной тканью. Для удаления устойчивых загрязнений и пятен используйте мягкую щетку.
- После использования устройства чистите его корпус с помощью слегка влажной ветоши.

### Хранение

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

### Технические данные

Модель: .....DR 3773  
Электропитание: .....220–240 В~, 50–60 Гц  
Потребляемая мощность: .....370–450 ватт  
Класс защиты: ..... II  
Вес нетто: ..... приibl. 3,6 кг

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

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

### Утилизация

#### Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти.

## التنظيف

### تحذير! ⚠️

- انزع الكبل الرئيسي دائماً قبل التنظيف.
- انتظر حتى يبرد الجهاز تماماً!
- لا تضع الجهاز في الماء! يمكن أن يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

### التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية. تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية.

### تنبيه: ⚠️

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.
- بعد كل استخدام ، نظف الصواني الشبكية وصينية الفتات باستخدام الماء الدافئ والقليل من منظف الأطباق. أزل الأوساخ العالقة باستخدام فرشاة ناعمة من النايلون.
- امسح الجزء الداخلي للجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة. وبالنسبة للأوساخ والبقع المستعصية، استخدم فرشاة ناعمة.
- نظف المبيت بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة.

### التخزين

- نظف الجهاز كالمتوصوف. اترك كل شيء يجف تماماً.
- نحن ننصحك بتخزين الجهاز في عيونه الأصلية عند عدم استخدامه لمدة طويلة.
- دائماً قم بتخزين الجهاز في مكان جيد التهوية و جاف بعيد عن متناول الأطفال.

### البيانات الفنية

الطراز: DR 3773 .....  
مزود الطاقة: 220-240 فولت~ 50-60 هرتز .....  
استهلاك الطاقة: 370-450 واط .....  
فئة الحماية: II .....  
صافي الوزن: ..... تقريباً 3,6 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذه الجهاز وفقاً لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكترونية ومغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

## ملاحظات بشأن التشغيل

## المكان

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

## التوصيل الكهربائي

1. قبل إدخال قابس الكهرباء في المخرج، تأكد أن الفولتية الرئيسية التي ستستخدم توافق الجهاز. يمكنك إيجاد المعلومات المطلوبة على لوحة الإسم.
2. صل الجهاز بمقبس مثبت ومؤمّن جيدًا.

## قبل الاستخدام الأول

- توجد طبقة واقية على عنصر التسخين. لإزالة هذه الطبقة، شغل الجهاز لمدة 30 دقائق تقريبًا دون إضافة أي مكونات.

## ⚠ تحذير:

اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه!

- أزل القابس الرئيسي من المقبس.
- امسح الجهاز من الداخل وقم بتنظيف الملحقات قبل استخدام الجهاز.

## ضبط درجة الحرارة

قم بتدوير المقبض TEMP لضبط درجة الحرارة المطلوبة.

## تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله

قم بتشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز باستخدام الزر ①. سيضيئ مصباح التحكم الموجود في الزر أثناء التشغيل.

## تشغيل الجهاز

1. رتب المواد الغذائية على الصواني الشبكية.

## ⚠ تنبيه:

لا تفرط في تحميل الصواني الشبكية! (0,6 كجم كحد أقصى)

2. افتح الباب.
3. ضع صينية الفتات على الأرضية داخل الجهاز.
4. أدخل الصواني الفتات التي تحتوي على أصناف الطعام.
5. أغلق الباب.
6. اضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام المقبض TEMP.
7. اضغط على زر ①، سيبدأ الجهاز في العمل.

## i ملاحظة:

دُون وقت البدء، أو استخدم ساعة مطبخ، أو قم بتعيين وقت تذكير.

## نهاية العملية

- لإيقاف تشغيل الجهاز اضغط على الزر ①. ستطفئ مصابيح المؤشر.
- أفضل قابس الكبل الرئيسي من المقبس.

## ⚠ تحذير:

فقد تتعرضين لخطر الإصابة بحروق! استخدم حاملات الأواني أو قفازات الفرن لإزالة العناصر من مجفف الطعام، حيث ستصبح الصواني الشبكية ساخنة أثناء التشغيل.

الطعام	درجة الحرارة بالدرجة المئوية	وقت التجفيف بالساعات	
الفواكه	65-55	21-5	
الأناناس		21-10	
التفاح		12-5	
المشمش		18-10	
الموز		12-8	
الكُمثرى		12-8	
التمر		7-5	
التين		7-5	
المانجو		20-10	
البرتقال		20-8	
الخوخ	70-55	18-10	
العنب		21-12	
الخضروات		12-2	
الكربن الساقى		10-6	
الكزّاث		10-6	
الجزر		8-6	
الفاصل		12-8	
الكرفس		10-6	
فطر عيش الغراب		40	6-5
اللحم		60	12-6
لحوم البقر المجففة	70-45	12-6	
السّمك	60	11-8	
الأعشاب	40	3-2	

## تخزين الأطعمة المجففة

بعد الانتهاء من التجفيف، اترك الأطعمة تبرد تمامًا قبل تخزينها في أوعية مغلقة.

ولضمان الوصول إلى أمثل قدرة تحمل، يكون للتخزين السليم دورًا مهمًا في ذلك، قم بحماية الأطعمة المجففة من الرطوبة. الجرار (البرطمانات) والصناديق القابلة للغلق المُحكّمة السد هي الأنسب لذلك. يمكنك أيضًا استخدام أكياس بلاستيكية قابلة لإعادة الغلق باستخدام Zipper® (سوسته) أو الأكياس المُحكّمة الغلق باستخدام جهاز حفظ وتغليف الأطعمة.

وإذا أصبحت الرطوبة مرئية بوضوح في الوعاء، ينبغي بكل تأكيد إعادة تجفيف الأطعمة مرة أخرى.

ينبغي تخزين الأوعية في غرفة باردة ومحمية من الضوء.

يمكن حفظ الأطعمة المجففة والمخزنة بشكل صحيح لمدة تصل إلى سنة واحدة.

عالية الدسم		قليلة الدسم	
الدهون لكل 100 غم	نوع اللحم	الدهون لكل 100 غم	نوع اللحم
12 غم	لحم الضأن	4 غم	شرايح اللحم
14 غم	البط	6 غم	لحم الخنزير العجاف
20 غم	الإوز	3 غم	سرج من لحم الغزال
18 غم	اللحم بقري رخامي	1 غم	صدور الدجاج
13 غم	الحَمَل	3 غم	الديك رومي

- كل 1 كغم من اللحم حوالي ينتج 350 غم من لحم البقر المقدم.
- يجب أن يكون سمك اللحم 3-5 ملم وعرضه 3-4 سم.
- اخلط اللحم بالتبيلة واركها طوال الليل.
- امسح اللحم ثم جففه باستخدام المناشف الورقية.

#### اللحم

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

#### تغذية الحيوان

المُجفَّف مناسب أيضاً لإنتاج طعام الحيوانات الأليفة وعلف الحيوانات. الأنواع التالية من اللحوم مناسبة لهذا الغرض:

- الديك الرومي
- لحم البقر
- الدجاج
- الأضياء مثل القلوب والكبد
- الكرش
- يخنه لحم

- يمكن سلق الفواكه ذات القشرة (الجلد) المشمع بشكل طبيعي، مثل العنب أو الخوخ، خفيفاً مسبقاً في الماء المغلي. حيث إن ذلك يقلل من وقت التجفيف.
- قطع الفواكه الكبيرة الحجم إلى شرائح سمكية متساوية (3-6 مم). وقطع الفواكه متوسطة الحجم إلى نصفين.
- من الطبيعي أن تصحب الفواكه ذات الألوان الزاهية، مثل التفاح أو الموز، أكثر قواماً عند تجفيفها. ويمكنك منع ذلك عن طريق نقع شرائح الفاكهة مسبقاً لمدة دقيقتين في عصير الليمون أو الأناناس. جفف الفواكه تماماً باستخدام المناشف الورقية.

#### الخضروات

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

#### السمك

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

#### الأعشاب

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

#### لحوم البقر المجففة

إن أنواع اللحوم قليلة الدسم مناسبة بشكل عام لإنتاج اللحوم المجففة. من الناحية النظرية، يمكن أيضاً استخدام أنواع اللحوم التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون مثل لحم الضأن أو البط أو الإوز أو لحم البقر الرخامي. ومع ذلك، فإن اللحوم المجففة أو المقدمدة المحضرة بهذه الطريقة تبقى لبضعة أيام فقط.

- يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف والصيانة من جانب المستخدم إذا لم يتجاوزا سن 8 أعوام ويتم ذلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.

## تنبيه:

لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه. يُرجى اتباع التعليمات المحددة في فصل "التنظيف".

لديك خيار استخدام صينية شبكية واحدة فقط للتجفيف، أو يمكنك استخدام ما يصل إلى ستة في المرة الواحدة. إذا كنت تريد تجفيف طعام أكثر سُمكاً، فلا تستخدم كل الصواني الشبكية.

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

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

### ما الذي يجب عليك مراعاته أيضاً؟

- تجنب استخدام الأطعمة المجمدة حيث إنها تحتوي على كمية كبيرة من الماء.
- استخدم دائماً الأطعمة الطازجة.
- الأطعمة الناضجة أو الأطعمة التي يوجد بها أجزاءً فاسدة غير مناسبة.
- هل تريد اكتمال عملية تجفيف نوع معين من الأطعمة في نفس الوقت؟ في هذه الحالة، يجب أن تكون القطع سميكة بالتساوي، بحيث تجف معاً بنفس السرعة.
- ضع القطع التي أعددتها على الصواني الشبكية بحيث لا تتداخل مع بعضها البعض.
- يعتمد وقت التجفيف على عدة عوامل: مثل حجم القطع وحالتها والكميات المستخدمة ودرجة الحرارة المعينة في الجهاز ودرجة الحرارة الخارجية. وسترد القيم القياسية لذلك في جدول في نهاية هذا الفصل.
- لا يمكن تقديره إذا كان قد تم بالفعل انتهاء عملية تجفيف الأطعمة بالعين سوى جزئياً. ولذا بدلاً من الفحص البصري، يُفضل لمس الطعام.
  - ينبغي ألا تُنتج الفواكه رطوبة عند تعرضها للضغط
  - ينبغي أن يكون ملمس الخضراوات الجففة مماثل تقريباً لملمس الجلد.
  - يتم تجفيف الأعشاب عند تفتيتها عند البشر.
  - ينبغي ألا يوجد باللحم أي أجزاء لينة. ومع ذلك، ينبغي ألا يتكسر عندما تقوم بثنيه.

### الفواكه

- نوصي باستخدام الفواكه الناضجة حيث إنها تحتوي على مستوى عالٍ من السكر الطبيعي. كما أن مذاق الفواكه غير الناضجة غالباً ما يكون مرّاً بعد التجفيف.
- اغسل الفواكه وجففها تماماً.
- أزل البذور والجمرة وجميع الكدمات إذا لزم الأمر.

### تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التجفيف بالعبوة مثل الرقائق والبانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تتم بتشغيل الجهاز. أعدّه مباشرة إلى البائع.

### ملاحظة:

قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم "التنظيف".

### نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 زر  $\text{D}$  مع لمبة بيان (تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله)
- 2 التحكم في درجة الحرارة TEMP
- 3 مبيت
- 4 فتحات الهواء
- 5 مقبض مريح لفتح الباب
- 6 صينية شبكية (6 قطع)
- 7 الصينية الفتات
- 8 الباب
- 9 نافذة الرؤية

### يجب معرفة ذلك مقدماً

التجفيف هو وسيلة لحفظ الأطعمة لفترات طويلة.

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

يحتوي مجفف الطعام الخاص بك على منافخ يقوم بتوزيع الهواء الدافئ عبر صينية الشبكة. وبالتالي، يصبح من الممكن زيادة سرعة عملية التجفيف مقارنة بعملية التجفيف في الهواء الطلق.

يمكنك ضبط درجة حرارة التجفيف المرغوبة على الجهاز نفسه. نطاق درجة الحرارة: 35-70 درجة مئوية

## دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا، نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

### رموز تعليمات الاستخدام

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

#### ⚠ تحذير:

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

#### ⚠ تنبيه:

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

#### ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

## ملاحظات عامة

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

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

#### ⚠ تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعثبون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

## تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

- يرجى عدم تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- نظراً لتصاعد الحرارة والأبخرة، لا يجب تشغيل الجهاز أسفل خزائن الحوائط.
- حافظ على سلامة الوحدة بوضعها على مسافة آمنة من المواد القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث والستائر، الخ (30 سم). لا يجب بأي حال من الأحوال وضع الجهاز في خزائن.
- **التهوية:** حافظ دائماً على نظافة فتحات التهوية من أي انسداد ومن الأتربة.
- لا تترك الوحدة دون مراقبة لساعات في المرة الواحدة. لا تغادر المنزل أثناء تشغيل الوحدة.
- لا تشغل الجهاز لمدة تزيد عن 24 ساعات. اترك الجهاز ليبرد لمدة ساعتين قبل تشغيله مرة أخرى.
- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- يمكن للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم لعب الأطفال بالجهاز.





## GARANTIEKARTE

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

بطاقة ضمان

DR 3773

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

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predávajcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، و ختم التوكيل المبيع، والتوقيع



**CLATRONIC**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL GMBH

[www.clatronic-germany.de](http://www.clatronic-germany.de)



Internet: <http://www.clatronic-germany.de>  
Made in P.R.C.