

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

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



Dörrer PC-DR 1116

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

CE

Übersicht der Bedienelemente

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



Instrukcja obsługi

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

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

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

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

Uwagi ogólne

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

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

OSTRZEŻENIE:

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

Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tego urządzenia

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

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

 **UWAGA:**

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

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

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

Wypakowanie urządzenia

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

i WSKAZÓWKA:

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

Co warto wiedzieć

Dehydratacja to metoda przechowywania żywności przez długi czas.

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

Wewnątrz dehydratora do żywności wentylator rozprowadza podgrzane powietrze poprzez sitka. W ten sposób możliwe jest przyspieszenie procesu dehydratacji w porównaniu z suszeniem na otwartym powietrzu.

Można ustawić żądaną temperaturę w urządzeniu oraz czas trwania procesu dehydratacji. Zakres temperatury: 40 °C - 70 °C (100 °F - 160 °F), Timer: 1 - 48 godzin. Możliwa jest dehydratacja jedzenia poprzez użycie jednego sitka lub jednocześnie maksymalnie czterech sitek.

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

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

Co jeszcze należy rozważyć?

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

Owoce

- Zalecamy użycie dojrzałych owoców, ponieważ zawierają wysoki poziom naturalnego cukru. Niedojrzałe owoce często są gorzkie po wysuszeniu.
- Dokładnie należy umyć i osuszyć owoce.
- W razie konieczności usunąć gniazdka, ziarna i wszelkie przebarwienia.
- Owoce ze skórką naturalnie woskową, takie jak winogrona lub śliwki można blanszować w gotującej wodzie. Skraca to czas dehydratacji.
- Większe owoce pokroić na grube kawałki (3-6 mm). Średnie owoce 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.

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.

Ryba

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

Zioła

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

Temperatury i czas dehydratacji

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

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

Przechowywanie suchej żywności

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

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

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

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

Odpowiednio osuszone i przechowywane jedzenie można trzymać do jednego roku.

Obsługa urządzenia

Lokalizacja

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

Montaż

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

Połączenie elektryczne

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

Obsługa

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

WSKAZÓWKA:

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

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

WSKAZÓWKA:

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

Zatrzymanie pracy

- Kiedy upłynął już czas ustawiony w timerze, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb czuwania. Podgrzewanie i wentylator zatrzymują się. Na wyświetlaczu pojawia się „00”.
- Można również wcześniej anulować pracę w każdym momencie. Przytrzymać przycisk **START/PAUSE** dociśnięty przez około 3 sekundy.
- Wyjąć wtyczkę z gniazda.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

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



UWAGA:

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

Przechowywanie

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

Dane techniczne

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

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

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

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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

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

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“



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

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

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

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

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