

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebbruksaanwyzing • 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



Bedienungsanleitung	Seite	4	DEUTSCH
Gebruiksaanwijzing	blz	12	NEDERLANDS
Mode d'emploi	page	18	FRANÇAIS
Instrucciones de servicio.....	página	25	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso	pagina	31	ITALIANO
Instruction Manual	page	37	ENGLISH
Instrukcja obsługi.....	oldal	43	JEZYK POLSKI
Használati utasítás	strona	50	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации.....	стр.	56	РУССКИЙ
68 صفحة	دليل التعليمات		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



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.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Общие замечания	56
Особые указания по технике безопасности для этого устройства.....	56
Обзор деталей прибора / Комплект поставки ..	58
Распаковка устройства.....	58
Следует знать заранее.....	58
На что еще следует обратить внимание?	58
Фрукты	59
Овощи	59
Мясо	59
Рыба.....	59
Зелень.....	59
Температура и время сушки.....	60
Хранение сушеных пищевых продуктов.....	60
Работа прибора	60
Расположение	60
Сборка.....	60
Подключение	60
Порядок работы.....	60
Прекращение работы.....	61

Чистка	61
Хранение	61
Технические данные	62

Общие замечания

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 впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- 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!**

Особые указания по технике безопасности для этого устройства

- 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 пытайтесь отремонтировать 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.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- 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:**

При чистке не погружайте прибор в воду. Соблюдайте рекомендации, изложенные в разделе “Чистка”.

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Крышка
- 2 Ручка
- 3 Вентиляционные отверстия
- 4 Воздушный канал
- 5 Ситовые поддоны (4 штуки)
- 6 Основание прибора
- 7 Кнопка **+** Увеличение времени или температуры
Кнопка **-** Уменьшение времени или температуры
- 8 Кнопка START/PAUSE
Начать, прервать или завершить операцию
- 9 Дисплей
- 10 Кнопка TIME/TEMP
Настройка времени и температуры

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что в коробке есть весь комплект поставки.
4. Если Вы обнаружили отсутствие компонентов или повреждения прибора, не включайте соковыжималку. Верните покупку продавцу.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе "Чистка".

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.

В данной сушилке вентилятор прогоняет подогретый воздух через ситовые поддоны. Благодаря этому ускоряется процесс высушивания в сравнении с сушкой на открытом воздухе.

Прибор позволяет настраивать нужную температуру и длительность процесса сушки. Диапазон температур : 40 °C - 70 °C (100 °F - 160 °F), таймер: 1 - 48 часов.

Предусмотрена возможность сушки пищевых продуктов на одном или максимум на четырех ситовых поддонах одновременно.

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.
- Размещайте подготовленные кусочки на ситовом поддоне таким образом, чтобы они не перекрывали друг друга. Для обеспечения циркуляции воздуха нельзя закрывать воздушный канал в середине ситовых поддонов.
- 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 сердцевину, косточки и все побитости.
- Фрукты с кожицей, 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 сохранят свой цвет, аромат и структуру.
- После этого тщательно просушите овощи с помощью бумажного полотенца

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.

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.

Зелень

- Сбирать зелень рекомендуется утром, когда на улице нет дождя. Перед сбором она должна побыть 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.
- Порубите зелень как можно мельче. Поместите целые стебли на ситовые поддоны сушилки.
- Некоторые виды зелени **не** подходят для сушки, поскольку после сбора они быстро теряют свой аромат (например, любисток, бурачник, щавель, кресс водяной). Эту зелень лучше всего заморозить.
- Следующие виды зелени подходят в достаточной степени или хорошо подходят для сушки: петрушка, базилик, укроп, лук-резанец, мелисса лимонная.

- Зелень, которая очень хорошо подходит для сушки: полынь обыкновенная, чабер, майоран, орегано, розмарин, шалфей, тимьян, ромашка, мята перечная, лаванда, ясменник пахучий.

Температура и время сушки

Продукт	Температура в °C	Время сушки в часах
Фрукты	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
Овощи		55-70
Брюква	6-10	
Лук-порей	6-10	
Морковь	6-8	
Перец	8-12	
Сельдерей	6-10	
Грибы	40	5-6
Мясо	60	6-12
Рыба	60	8-11
Зелень	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.

60

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

Работа прибора

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).

Сборка

- Если Вы хотите использовать только один ситовый поддон, использоваться следует тот, у которого закрыт воздушный канал. Вы увидите надпись "COUVERCLE TOP TAPA SUPERIOR".
- При использовании нескольких ситовых поддонов в верхнее положение необходимо установить ситовый поддон с закрытым воздушным каналом.
- Прибор разрешается использовать только с закрытой крышкой.

Подключение

Перед тем, как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение сети соответствует спецификации устройства. Требуемую информацию можно найти на табличке.

Порядок работы

1. Подключите прибор к проверенной розетке. Прибор находится в режиме ожидания. На дисплее отобразится "Hr", что означает "hours" (часы), и будет мигать количество часов "00".
2. Нажмите на кнопку **TIME / TEMP**. Отобразится предварительно заданная температура "55 °C".

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Если Вы хотите изменить единицы измерения температуры на "°F", удерживайте нажатой кнопку **TIME / TEMP** в течение около 3 секунд. Данное изменение возможно только в режиме ожидания.

3. Нажмите на кнопку "+" или "-" для задания требуемой температуры. С каждым нажатием на кнопку температура увеличивается или уменьшается на 5 °.

4. Нажмите на кнопку **TIME / TEMP**. На дисплее будет мигать "00".
5. Нажмите на кнопку **"+"** или **"-"** для задания требуемого времени сушки. С каждым нажатием на кнопку время увеличивается или уменьшается на 1 час. Если удерживать кнопку **"+"** или **"-"** в нажатом состоянии, запустится быстрый режим.
6. Нажмите на кнопку **START / PAUSE**, чтобы включить прибор. На дисплее появится символ ☺.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Во время работы на дисплее попеременно отображается оставшееся время и заданная температура.
- Чтобы прервать процесс, один раз одновременно нажмите на кнопку **START / PAUSE**. На дисплее начнет мигать "PA". Если Вы хотите продолжить работу, снова нажмите на кнопку **START / PAUSE**.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Во время работы можно в любой момент изменить температуру или время сушки при помощи кнопки **TIME / TEMP**. При этом следует отметить: После увеличения или уменьшения времени обратный отсчет полных часов начнется заново. Минуты, во время которых прибор уже находился в режиме работы, учитываться не будут.

Прекращение работы

- Когда заданное время на таймере истечет, прибор автоматически перейдет в режим ожидания. Нагреватель и вентилятор отключатся. На дисплее отобразится "00".
- Также в любое время можно преждевременно прекратить работу. Удерживайте нажатой кнопку **START / PAUSE** в течение около 3 секунд.
- Выньте вилку из розетки.

Чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда отсоединяйте шнур электропитания!
- Подождите, пока устройство полностью не остынет.
- Ни при каких обстоятельствах не погружайте основание прибора в воду. Также убедитесь в том, что в отверстие корпуса (воздуховыпускное отверстие) не попадает влага. В противном случае это может привести к удару электротоком или пожару.



ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или какие-либо другие абразивные вещества.
- Не используйте какие-либо кислотные или абразивные моющие средства.
- Очищайте ситовые поддоны после каждого использования, промывая их теплой водой. Стойкие загрязнения следует удалять мягкой нейлоновой щеткой.
- 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:PC-DR 1116
Электропитание: 230 В~, 50/60 Гц
Потребляемая мощность: 350 Вт
Класс защиты: II
Вес нетто:примерно 1,85 кг

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

Данное устройство было протестировано в соответствии со всеми текущими директивами ЕС, такими как директивы по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и сконструировано в соответствии с последними правилами по технике безопасности.



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 • garancijaegyu • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

PC-DR 1116

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 garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно 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 leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним 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 • kjopsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاریخ التراء، وندع الوطفا المانع والتوقيع


PROFI COOK®
www.proficook.de


PROFI COOK®

Internet: www.proficook.de

Stand 07 / 2016