

# Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi Instrucciones de servicio • Manual de instruções Istruzioni per l'uso • Bruksanvisning Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja Návod k použití • Használati utasítás Руководство по эксплуатации



( (

Dörref

Droger • Machine à lyophiliser • Essiccatore • Desecador • Dissecador • Torrer Food Dehydrator • Suszarka • Sušička ovoce • Aszaló • Сушилка для фруктов **DR 2751** 

05-DR 2751.indd 1 13.08.2008 11:49:10 Uhr

## Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. 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 es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeit auchen) 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 Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise".

#### Kinder und gebrechliche Personen

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**!

 Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder nicht damit spielen.

## Spezielle Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät während der Anwendung nicht in der Nähe von z.B. Wänden oder Gardinen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Metall-Oberflächen (z. B. Spüle)
- Schalten Sie das Gerät bitte immer erst aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Tauchen Sie den Deckel des Trockenobst-Bereiters bitte nie in Wasser ein.

#### Vor der Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie, wenn vorhanden alle Verpackungs- bzw.
   Transportsicherungen aus dem Gerät. Reiben Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch ab. Dies entfernt Staub, der sich während des Transports dort angesammelt haben könnte.

   Setzen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, rutschfeste Fläche.

## Das Trocknen von Lebensmitteln

Das Trocknen von Lebensmitteln ist ein effizienter Weg, um Obst, Gemüse, Kräuter, Fleisch und Anderes haltbar zu machen. Die Aufbewahrung getrockneter Lebensmittel ist einfach und benötigt wenig Lagerraum. Die Haltbarkeit kann durch die Lagerung in luftdichten Behältern noch verlängert werden.

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

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

## Trocknen von Obst und Gemüse

- 1. Bitte waschen Sie das Obst bzw. Gemüse gründlich.
- Entfernen Sie ggf. Kerne, Steine und alle schadhaften Stellen
- Schneiden, raspeln Sie Ihre Lebensmittel die Sie trocknen möchten in gewünschte Stücke (z.B. Aprikosen in Hälften schneiden).
- Je nach Wunsch können Sie Gemüse vorblanchieren, Obst mit etwas Zitrone, Zucker, Zimt, Honig oder Kokosnuss-Raspeln beträufeln.
- Obst mit natürlich gewachster Schale (z. B. Trauben und Feigen) und langen Garzeiten sollte blanchiert werden.
- Legen Sie die Früchte so auf das/die Gitter, dass die Früchte sich nicht berühren. Jedes Gitter kann ca. 3 klein geschnittene Äpfel aufnehmen.
- Sie können bis zu 5 Gitter gleichzeitig benutzen.
- 8. Legen Sie den Deckel auf und schließen Sie das Gerät.
- Schalten Sie den Trockenobst-Bereiter mit dem EIN-/AUS Schalter ein.

Bitte beachten Sie, dass die Trocknungszeiten auch von der Umgebungstemperatur abhängen. Einige Lebensmittel benötigen bis zu 12 Stunden.

### Trocknen von Fleisch

- Entfernen Sie Fett und Sehnen vom Fleisch. Schneiden Sie das Fleisch dann in schmale Streifen
- 2. Marinieren Sie das Fleisch für 6-8 Stunden.
- Legen Sie die Streifen auf das/die Gitter
- 4. Auch hier können bis zu 5 Gitter gleichzeitig benutzen.
- Legen Sie den Deckel auf und schließen Sie das Gerät.
- 6. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN-/AUS Schalter ein.

Auch hier hängt die Trocknungszeit von der Umgebungstemperatur ab. Fleisch benötigt ca. 8-10 Stunden.

Bevor Sie prüfen, ob Ihr Lebensmittel ausreichend getrocknet ist, sollten Sie es für einige Zeit kühl lagern. Getrocknete Lebensmittel sollten sich fest anfühlen. Bitte achten Sie darauf, dass keine weichen Stellen vorhanden sind.

#### Trocknen von Blütenblättern und Kräutern

- Schneiden Sie die Blumen/Kräuter, wenn möglich am späten Nachmittag (bitte nicht früh am Morgen, da sich dann noch zu viel Feuchtigkeit (Tau) auf den Blütenblättern / Kräutern befindet.
- Suchen Sie Blüten bzw. Kräuter aus, die fest und noch nicht ganz aufgeblüht sind. Vollständig aufgeblühte Blumen verlieren während des Trocknens die Blütenblätter. Bei Kräutern können Sie sowohl ganze Kräuterstiele als auch einzelne Blätter verwenden.
- 3. Legen Sie das/die Gitter dünn mit den Blüten aus.
- Gehen Sie jetzt vor, wie unter Punkt 7 bis 8 (Trocknen von Obst und Gemüse) beschrieben.
- Um aus Ihrengetrockneten Blüten ein Potpourri herzustellen, geben Sie die getrockneten Blumen bzw. Blütenblätter in einen luftdicht verschließbaren Behälter (vorzugsweise aus Glas).

#### Reinigen

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Die Außenseite des Gerätes reinigen Sie nach Bedarf mit einem leicht feuchten Tuch – ohne Zusatzmittel.
- Die Gitter k\u00f6nnen Sie wie gewohnt im Sp\u00fclbad reinigen. Bitte benutzen Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel.

#### Technische Daten

Modell:	DR 2751
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	250 W
Schutzklasse:	Ш
Nettogewicht:	1,66 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

### Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät DR 2751 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

## Garantiebedingungen

- 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.
- 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.
  - Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
- 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.
- 4. Garantieleistungen werden nicht für M\u00e4ngel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgem\u00e4\u00dfe Behandlung oder normaler Abnutzung des Ger\u00e4ts beruhen. Garantieanspr\u00fcche sind ferner ausgeschlossen f\u00fcr leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schlie\u00e4lich sind Garantieanspr\u00fcche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Ger\u00e4t vornehmen.
- 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 03 2008

# Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



# Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.
  - \*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.
- 2) Pak jsou tady "roboti", kteří se přiživují na naší práci a "vysávají" výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!