

oursson 

bon appétit

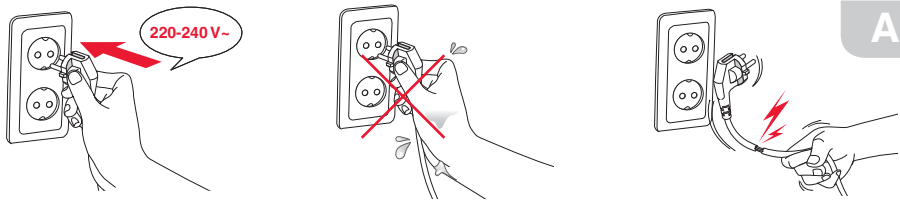


**DH2200D, DH2205D,
DH2400D, DH2405D,
DH4400D, DH4405D,
DH5000D, DH5005D**

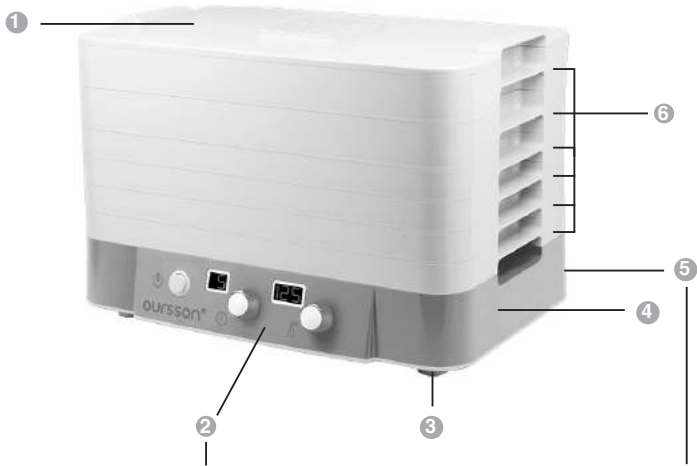
DE Bedienungsanleitung
EN Instruction manual
ES Manual de instrucciones
FR Manuel d'instructions
IT Manuale di istruzioni

LV Lietošanas pamācība
PL Instrukcja manual
RO Instrucțiuni de utilizare
RU Руководство по эксплуатации
UA Керівництво з експлуатації

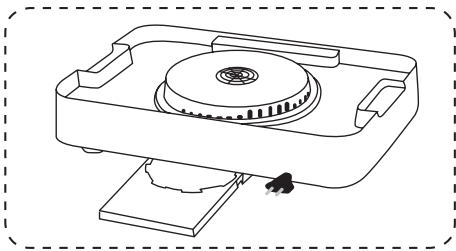
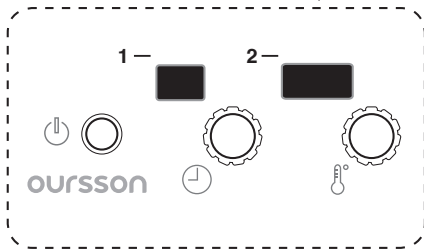




A



B



C

	✓	✗	✓

SICHERHEITSHINWEISE – Abbildung A



Gefahrensymbol

Weist auf hohe elektrische Spannungen hin.



Warnsymbol

Weist darauf hin, dass Bedienschritte genau wie in der Anleitung beschrieben ausgeführt werden müssen.

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten Sie stets die folgenden Regeln beachten:

- Benutzen Sie das Gerät so wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen Unterlage auf.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.



Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, halten Sie das Netzkabel von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls aus irgendwelchen Gründen Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen sollten, ziehen Sie sofort den Netzstecker, benutzen das Gerät nicht weiter, sondern wenden sich an den autorisierten Kundendienst (ASC) der OURSSON AG.

- Schließen Sie das Gerät an eine passende Stromquelle an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht an Stellen, an denen leicht entzündliche Dämpfe in der Luft liegen können.

- Versuchen Sie niemals, das Gerät eigenmächtig zu öffnen – zum einen droht Stromschlaggefahr, zum anderen können dadurch schwere Fehlfunktionen eintreten; zusätzlich erlischt die Garantie. Wenden Sie sich bei Reparatur und Wartung nur an den autorisierten Kundendienst, der Reparaturen von OURSSON-Markenprodukten ausführt.

- Wenn Sie das Gerät von einem kühlen zu einem warmen Ort oder umgekehrt bringen, packen Sie es aus und warten 1 – 2 Stunden ab, bevor Sie es einschalten. So kann kondensierte Feuchtigkeit verdunsten und keinen Schaden anrichten.



- Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Gehen Sie besonders umsichtig vor, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen.
- Berühren Sie keine heißen Teile; ansonsten kann es zu Verbrennungen kommen.
- Das Netzkabel wurde bewusst kurz gehalten, damit es nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über Tischkanten herabhängt oder heiße Gegenstände berührt.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Stromkreise an, an die bereits andere Geräte angeschlossen wurden, die viel Strom verbrauchen: In diesem Fall können Leitungen überlastet werden, das Gerät funktioniert eventuell nicht mehr richtig.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroöfen und -herden auf.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinen Erschütterungen, Vibrationen und anderen mechanischen Belastungen ausgesetzt wird, nicht umkippt oder stürzt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder Zubehörteile wechseln.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nicht für Personen geeignet, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten mangelt. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Solche Personen dürfen das Gerät nur unter erfahrener Aufsicht nutzen und/oder nachdem sie gründlich mit der Bedienung des Gerätes und den eventuell damit verbundenen Gefahren vertraut gemacht wurden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist für den reinen Hausgebrauch vorgesehen.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es von Fachleuten des autorisierten Kundendienstes (ASC) der OURSSON AG ausgetauscht werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.
- Verzichten Sie bei der Reinigung des Gerätes unbedingt auf Scheuermittel und organische Reinigungsmittel (Alkohol, Benzin und dergleichen). Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie neben einem feuchten Tuch auch ein wenig mildes Reinigungsmittel benutzen.

EMPFEHLUNGEN

- Lesen Sie die Anleitung gut durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können.
- Sämtliche Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung, können daher etwas vom tatsächlichen Aussehen Ihres Gerätes abweichen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es arbeitet. Öffnen Sie nicht den Deckel, nutzen Sie das Gerät nicht an zugigen Stellen, setzen Sie es keinen Vibrationen aus.



Verzichten Sie bei der Bedienung des Gerätes grundsätzlich auf jegliche Gewalt – dadurch entstehen leicht Beschädigungen, die nicht von der Garantie abgedeckt werden.

LIEFERUMFANG

Hauptgerät.....	1 Stk.
Fermentierungsbehälter	4 Stk.
Oberer Deckel	1 Stk.
Luftfilter	1 Stk.
Bedienungsanleitung	1 Stk.
DH2200D/DH2205D:	
Schale (4,3 cm)	2 Stk.
Schale (3 cm)	2 Stk.
Gitter für Schalen.....	4 Stk.
DH2400D/DH2405D:	
Schale (4,3 cm)	2 Stk.
Schale (3 cm)	4 Stk.
Gitter für Schalen.....	6 Stk.
DH4400D/DH4405D:	
Schale (4,3 cm)	4 Stk.

Schale (3 cm)	4Stk.
Gitter für Schalen.....	8Stk.
DH5000D/DH5005D:	
Schale (4,3 cm)	5Stk.
Gitter für Schalen.....	5Stk.

KOMPONENTEN – Abbildung B

- 1 Oberer Deckel
- 2 Bedienfeld
- 3 Füße
- 4 Gerätebasis
- 5 Luftfilter
- 6 Schalen

BIEDIENUNG – Abbildung B-2

Bedienfeld

- Ein-/Austaste, zum Ein- und Ausschalten
- Timer, zum Einstellen oder Ändern der Dörzeit (bis 99 Stunden)
- Temperaturregler, zum Einstellen oder Ändern der Dörtemperatur (35 – 70°C)

- 1 – Dörzeitanzeige
- 2 – Dörtemperaturanzeige

Vor dem ersten Einsatz wischen Sie das Gerät mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich ab. Waschen Sie die Schalen und das Gitter mit warmem Wasser und etwas

Spülmittel ab. Anschließend gut trocknen. **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile vom Gerät abnehmen oder wieder anbringen.**

Bedienung:

- Bereiten Sie die gewünschten Zutaten vor. Schneiden Sie die Zutaten auf die passende Größe, füllen Sie die Schalen damit.
- Stellen Sie die Schalen mit den Zutaten aufeinander, setzen Sie die Schalen dann auf die Basis des Gerätes. Verschließen Sie die obere Schale mit dem Deckel.
- Schalten Sie das Gerät mit der Taste ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Stellen Sie die Zeit mit dem Regler ein.
- Das Dörren läuft automatisch ab.

TIPP: Orientieren Sie sich in Sachen Dörzeit an unserer Empfehlungstabelle, prüfen Sie zwischendurch, ob die Zutaten bereits fertig sind.

HINWEIS: Bei einer Trockungsdauer von mehr als 99 Stunden geben Sie nach dem Abschluss noch etwas Zeit hinzu.



Blockieren Sie die Öffnung in der Mitte der Schalen nicht, decken Sie die Öffnung im oberen Deckel nicht ab.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Zutaten	Zubereitung	Dörzeit	Hinweise
Dörren (optimale Temperatur 45°C)			
Allgemeine Empfehlungen: Zu den Vorbereitungen zählen: Sortieren, Waschen, Trocknen, Schneiden, Mahlen, Einweichen, Marinieren oder Kochen. Zutaten können in der Schale getrocknet werden. Eine Ausnahme bilden Zutaten, deren Schale nicht essbar ist – zum Beispiel Ananas, Kiwis, Papayas, Kokosnüsse (wer hätte das gedacht!), Bananen, Radieschen und Süßkartoffeln. Die Zutaten müssen frisch, dürfen keinesfalls verdorben sein. Achten Sie insbesondere bei rohem Schweinefleisch, Geflügel und Fisch auf äußerste Qualität, damit es nicht zu Lebensmittelvergiftungen kommt. Wenn die Farbe der Zutaten möglichst gut erhalten bleiben soll, lassen Sie diese zuvor in Zitronensaft oder in Wasser aufgelöster Ascorbinsäure (Vitamin C) einweichen. Wir empfehlen, Gemüse wie Bohnen, Mais, Erbsen oder Brokkoli vor dem Dörren mit kochendem Wasser abzuschrecken, etwas edler ausgedrückt: zu «blanchieren». Rohes Gemüse lässt sich nicht besonders lange lagern; durch Wärmebehandlung verlängert sich die Lagerzeit deutlich. Prüfen Sie vor dem Einlagern noch einmal die Qualität getrockneter Zutaten. Verdorbene oder gar angeschimmelte Zutaten dürfen keinesfalls verwendet werden. Wir empfehlen, verarbeitete Zutaten entsprechend zu kennzeichnen – beispielsweise mit der Dörrdauer.			
Äpfel (Birnen, Quitten und Ähnliches)	In dünne Scheiben schneiden, entkernen.	8 – 15 Stunden	Weiche, biegsame Scheiben.
Aprikosen (Pflirsiche, Nektarinen etc.)	In Hälften schneiden, Kern entfernen, mit der Schnittseite nach oben platzieren.	20 – 30 Stunden	Weiche, biegsame Hälften.
Bananen (Avocados, Dattelpflaumen und dergleichen)	In dünne Scheiben schneiden.	6 – 10 Stunden	Harte Scheiben.
Kirschen (und ähnliche Früchte)	Entkernen, mit der Schnittseite nach oben platzieren.	12 – 48 Stunden	Wie Rosinen.
Blaubeeren (Moosbeeren («Cranberries»))	Wählen Sie möglichst Beeren ähnlicher Größe.	10 – 20 Stunden	
Melonen (Wassermelonen, Kürbisse und dergleichen)	Schälen, entkernen, in große Scheiben schneiden.	10 – 48 Stunden	Weiche, biegsame Scheiben.
Himbeeren (Brombeeren und ähnliche Früchte)	Wählen Sie möglichst Beeren ähnlicher Größe.	12 – 48 Stunden	Harte Beeren.
Erdbeeren	Wählen Sie möglichst Beeren ähnlicher Größe, schneiden Sie größere Exemplare in etwa 5 mm große Stücke.	8 – 15 Stunden	


Zutaten	Zubereitung	Dörrzeit	Hinweise
Exotische Früchte (Ananas, Mangos und dergleichen)	Schälen, entkernen, in kleine Scheiben schneiden, auch bei Ananas den Kern entfernen.	10 – 18 Stunden	Weiche, biegsame Scheiben.
Pilze	Sortieren, waschen, trocknen, möglichst Pilze ähnlicher Größe wählen, große Exemplare in etwa 5 mm große Stücke schneiden.	10 – 24 Stunden	Harte Scheiben.
Kartoffeln (Süßkartoffeln, Auberginen etc.)	Schälen (bei Bedarf), in Scheiben schneiden, mit kochendem Wasser oder im Dampfkochtopf kurz abschrecken.	6 – 14 Stunden	Brüchige Scheiben.
Möhren (Rote Bete, Radieschen und Ähnliches)	Schälen (bei Bedarf), in Scheiben schneiden oder reiben.	6 – 10 Stunden	Harte Scheiben oder Raspel.
Kohl (Weißkohl, Rökohl und dergleichen)	In Streifen schneiden.	8 – 12 Stunden	Brüchige Streifen.
Kohl (Blumenkohl, Brokkoli etc.)	In Röschen ähnlicher Größe zerpfücken.	10 – 14 Stunden	Brüchige Röschen.
Gurken (Zucchini, Kürbis und Ähnliches)	Schälen (bei Bedarf), in Scheiben schneiden.	8 – 12 Stunden	Harte Scheiben.
Tomaten	Große Tomaten in 5 mm große Stücke oder Scheiben schneiden Kirschtomaten halbieren, mit der Schnittseite nach oben platzieren.	5 – 12 Stunden	Weiche, biegsame bis brüchige Stücke/Scheiben.
Paprika (Peperoni usw.)	Bei großen Schoten Strunk und Samen entfernen, in Scheiben oder Ringe schneiden, mit der Schale nach unten platzieren; kleine Schoten können im Ganzen getrocknet werden.	5 – 12 Stunden	Weiche, biegsame bis brüchige Stücke/Scheiben.
Zwiebeln	Schälen, in Ringe, Halbkreise, Streifen oder Stücke schneiden.	4 – 12 Stunden	Harte Ringe.
Wurzelgemüse (Sellerie, Pastinaken, auch Petersilie und dergleichen)	Schälen (bei Bedarf), in Scheiben schneiden oder reiben.	5 – 12 Stunden	Harte bis brüchige Scheiben.
Erbsen (Bohnen usw.)	Aus den Schoten entfernen, heiß abschrecken, trocknen, dann in die Schalen geben.	4 – 8 Stunden	Brüchige Erbsen oder Bohnen.
Suppengrün	Zweigchen sortieren, waschen, trocknen, schneiden, gleichmäßig in den Schalen verteilen.	3 – 8 Stunden	Brüchige Zweigchen.
Keniabohnen (Spargel und Ähnliches)	Waschen, Enden abschneiden, in kleine Stücke schneiden (auf Wunsch).	5 – 10 Stunden	Brüchige Schoten.
Mausespeck («Marshmallows») und Knabberien (40 bis 57°C)			
Früchtemauspeck (auch mit Beeren, Gemüse etc.)	Zutaten gemäß Rezept pürieren, Silikonmatte oder Backpapier als Unterlage nehmen. Vorbereitete Masse auf die Schalen geben, Oberfläche glätten.	8 – 20 Stunden	Der Mäusespeck lässt sich besonders leicht lösen, wenn Sie Backpapier oder eine Silikonmatte unterlegen.
Früchteriegel (auch mit Nüssen, Getreide, Gemüse etc.)	Früchte mahlen, mit Honig, Nüssen und/oder Getreide vermischen, zu Riegeln formen und in die Schalen legen.	5 – 12 Stunden	Trockene, leicht brüchige Riegel.
Dörrfleisch (optimale Temperatur 35 – 68°C)			
Fleisch (ohne Fett)	Fleisch quer zur Faserrichtung schneiden. Fleisch in Salzlake oder Marinade einlegen, beim Trocknen austretendes Fett abtupfen.	4 – 6 Stunden	Darf beim Biegen einreißen, aber nicht brechen.
Fisch (nur fettarm)	Fisch waschen, in spezielle Marinade einlegen.	12 – 14 Stunden	Der Fisch muss komplett trocken aussehen, darf bei leichtem Druck nicht brechen.
Geflügel	Fleisch von den Knochen lösen, gegen die Faserrichtung schneiden, in Salzlake oder Marinade wie bei Fleisch einlegen.	4 Stunden	Deutlich härter als Rindfleisch.
Fermentieren/Joghurt bereiten (optimale Temperatur 35 – 42°C)			
Allgemeine Empfehlungen: Sämtliche Zutaten müssen möglichst keimfrei vorbereitet und gelagert werden. Wir empfehlen, die mitgelieferten Schalen oder Behälter zu verwenden, die in Form und Größe in das Gerät passen. Falls Joghurt zu flüssig wird, liegt dies meist daran, dass zu schwache oder zu wenig Joghurtkulturen verwendet wurden oder die			

Zutaten	Zubereitung	Dörrzeit	Hinweise
Fermentierungszeit nicht ausreichte. Machen Sie sich gründlich mit sämtlichen Anleitungen vertraut. Wir empfehlen, nur absolut hochwertige Milchprodukte zu verwenden. Sie können auch Frischmilch direkt vom Bauernhof verwenden, wenn diese zuvor aufgekocht, dann auf 40°C abgekühlt wird. Wir raten von Zusätzen wie Nüssen, Getreide, getrockneten oder frischen Früchten oder Beeren ohne Vorbehandlung ab, da solche Ergänzungen das Wachstum schädlicher Mikroorganismen bei der Fermentierung begünstigen können. Oft ist es sicherer, solche Zutaten erst zum fertigen Produkt hinzuzugeben.			
Joghurt aus Milchpulver	Milch gut mit den Joghurtkulturen mischen, die Mischung in einen geeigneten Behälter gießen, diesen auf die Schalen stellen.	6 – 10 Stunden	Angedickt, leicht säuerlicher Geschmack.
Naturjoghurt	Sterilisierte, pasteurisierte H-Milch mit beliebigem Fettanteil gut mit Joghurtkulturen mischen, in einen Behälter geben, diesen auf die Schalen stellen.		
Griechischer Joghurt	Wie Naturjoghurt zubereiten, durch ein Tuch drücken und überschüssige Flüssigkeit entfernen; so ergibt sich der typisch feste Joghurt mit hohem Proteingehalt.		
Naturjoghurt (auf Grundlage zuvor zubereiteten Joghurts)	1 L sterilisierte, pasteurisierte H-Milch mit beliebigem Fettanteil gut mit 125 g fertigem Joghurt mischen, in einen Behälter geben, diesen auf die Schalen stellen.	6 – 10 Stunden	Angedickt, fest, leicht säuerlicher Geschmack.
Türkischer Joghurt	1 L Schmand (10%) gut mit Joghurtkulturen mischen, in einen Behälter gießen, auf die Schalen stellen.		
Verdampfen (optimale Temperatur 60°C)			
Fruchtsäfte und Fruchtpüree	Früchte auspressen oder pürieren. Auf eine spezielle Unterlage gießen, dünn verteilen, in die Schalen geben.	\	Beliebige Konsistenz.

Empfehlungen zum Dörren:

- Bei Zutaten, die in große Stücke geschnitten werden, empfehlen sich tiefe Schalen. Beispiel: Fleisch für Dörrfleisch oder Wassermelonen.
- Wenn die Zutaten schnell trocknen sollen, wählen Sie die maximale Temperatur. Wenn Sie den Nährwert der Zutaten möglichst gut erhalten möchten, wählen Sie eine Temperatur unter 45°C.
- Legen Sie kleine Zutaten auf Gitter.

Empfehlungen zum Fermentieren:

- Stellen Sie die Fermentierungsbehälter nur auf die 4,6 cm hohen Schalen. Gut zu Fermentieren, gut zum Auskeimen von Getreide.
- Verwenden Sie keine eiskalte Milch; die Milch sollte Zimmertemperatur haben.**
-  **Bereiten Sie Joghurt und andere Milchprodukte nur mit frischen, hochwertigen Zutaten zu.**
- Zur Joghurtzubereitung nutzen Sie spezielles Joghurt-trockenferment oder kaufen einfach einen Naturjoghurt ohne jegliche Zusätze.
- Beachten Sie beim Platzieren der Zutaten, dass sich das Volumen bei der Zubereitung vergrößert.

6. Ein Überladen der Schalen kann dazu führen, dass die Deckel abgehoben werden oder die Zutaten in das Gehäuse eindringen.

REINIGUNG UND PFLEGE – Abbildung C

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Waschen Sie die Schalen und Gitter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab. Wischen Sie alles gründlich trocken. **Die Teile dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben werden.**
- Den Filter waschen Sie mit warmem Wasser ohne Spülmittelzusatz aus. Anschließend trocknen Sie den Filter gründlich.
 - Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten – Stromschlaggefahr!
- Trocknen Sie alle Teile gründlich.



Prüfen Sie den Filter regelmäßig. Ein verstopfter Filter behindert den Luftstrom im Gerät, beeinträchtigt seine Leistung.

MÖGLICHE PROBLEME UND LÖSUNGEN

Problem	Ursache	Lösung
Der Dörrautomat kommt nicht auf Temperatur, der Lüfter läuft nicht	• Kein Strom.	• Überprüfen Sie die Steckdose; wenn es nicht daran liegt, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Der Lüfter läuft, der Dörrautomat kommt aber nicht auf Temperatur	<ul style="list-style-type: none"> • Richtige Temperatur nicht eingestellt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie die Temperatur ein. Falls sich das Problem so nicht lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Der Dörrautomat kommt auf Temperatur, der Lüfter läuft jedoch nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Motor läuft nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie das Gerät sofort ab, entfernen Sie Zutaten, die eventuell den Motor blockieren. Dazu drehen Sie die Basis des Dörrautomaten und schütteln das Gerät einige Male. Falls der Lüfter nicht anlaufen sollte, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Falls Flüssigkeiten in die Basis des Dörrautomaten eingedrungen sind, muss der Motor getauscht werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Zutaten werden nur sehr langsam gedörrt	<ul style="list-style-type: none"> • Die Schalen wurden überfüllt, nicht richtig aufgesetzt oder beschädigt. • Eventuell ist der Filter verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nehmen Sie die Schalen ab, sorgen Sie dafür, dass diese richtig sitzen, tauschen Sie beschädigte Schalen aus. Wenn Sie mit vier Schalen zugleich arbeiten, wechseln Sie deren Position beim Dörren. • Tauschen Sie den Filter aus.
Zutaten werden unregelmäßig getrocknet	<ul style="list-style-type: none"> • Die Zutaten haben sehr unterschiedliche Größen. • Die Luftzirkulation ist eventuell blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schneiden Sie die Zutaten in gleich große Stücke, verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig. • Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen nicht durch Zutaten blockiert werden.
Starke Lüftergeräusche	<ul style="list-style-type: none"> • Der Lüfter wird eventuell durch Zutaten blockiert. • Der Lüfter ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie das Gerät sofort ab, entfernen Sie störende Zutatenreste. Dazu drehen Sie die Basis des Dörrautomaten und schütteln das Gerät einige Male. Falls der Lüfter nach wie vor starke Geräusche erzeugt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. • Wenden Sie sich an den Kundendienst.

ZERTIFIZIERUNG

Hinweise zur Produktzertifizierung finden Sie unter <http://www.oursson.com>; Sie können auch Ihren Händler danach fragen.

Technische Daten					
Modell	DH2200D, DH2205D	DH2400D, DH2405D	DH4400D, DH4405D	DH5000D, DH5005D	
Stromverbrauch (W)	max 550	max 550	max 550	max 550	
Netzspannung	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	
Elektrische Schutzklasse	II	II	II	II	
Temperatur bei Lagerung und Transport	-25°C bis 35°C	-25°C bis 35°C	-25°C bis 35°C	-25°C bis 35°C	
Umgebungstemperatur im Betrieb	+5°C bis 35°C	+5°C bis 35°C	+5°C bis 35°C	+5°C bis 35°C	
Luftfeuchtigkeit	15 – 75% (nicht kondensierend)	15 – 75% (nicht kondensierend)	15 – 75% (nicht kondensierend)	15 – 75% (nicht kondensierend)	
Abmessungen (mm)	304x440x300	310x440x300	390x440x300	320x440x300	
Gewicht (kg)	5,2	5,6	6,2	5,7	

*** Die Geräte sollten an einer trockenen, gut belüfteten Stelle bei Temperaturen unter 25°C gelagert werden.**



Reparaturen am Saftbereiter dürfen nur über den autorisierten Kundendienst der OURSSON AG ausgeführt werden.

REPARATUREN

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein hochwertiges Produkt der OURSSON AG entschieden haben. Wir

achten darauf, Ihnen stets sinnvolle, wirklich praxistaugliche Geräte zu bieten. Auch bei der Qualität gehen wir keine Kompromisse ein. Falls Ihr OURSSON-Produkt doch einmal repariert werden muss, wenden Sie sich

bitte an unseren autorisierten Kundendienst (nachstehend einfach Kundendienst genannt). Eine vollständige Liste mit Kundendienstniederlassungen und ihren Anschriften finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

Garantiebedingungen der OURSSON AG:

1. Die Garantiebedingungen der OURSSON AG, die über den Kundendienst der OURSSON AG erbracht werden, gelten ausschließlich in dem Land, in dem die Geräte der OURSSON AG vertrieben werden, da Garantieleistungen nach landesspezifischen Vorschriften und Konformitätsvorgaben erbracht werden müssen.
2. Die OURSSON AG erbringt Garantieleistungen gemäß den im jeweiligen Vertriebsland gültigen Verbraucherschutzgesetzen. Garantieleistungen können nur in Anspruch genommen werden, wenn das jeweilige Produkt ausschließlich zu persönlichen, familiären Zwecken sowie im Haushalt eingesetzt wird. Die OURSSON AG ist nicht zur Erbringung von Garantieleistungen verpflichtet, wenn Produkte für gewerbliche Zwecke, in Unternehmen, Institutionen, Organisationen oder in einem ähnlichen Umfeld eingesetzt werden.
3. Folgende Nutzungsbedingungen und Garantiezeiten gelten für Produkte der OURSSON AG:

Produktbezeichnung	Einsatzzeit in Monaten	Garantiezeit, in Monaten
Mikrowellengeräte, Brotbackautomaten, Induktionsherde	60	12
Multikochgeräte, Küchenmaschinen, Wasserkocher, Elektrogrills, Handmixer, Mixer, Fleischwölfe, Toaster, Thermobehälter, Röstgeräte, Saftbereiter, Dampfgarer, Kaffeebereiter, Zerkacker, Dörrgeräte, Joghurtbereiter, Fermentiergeräte, Miniöfen, Tiefkühlgeräte, Kühlgeräte, automatische Kaffeemaschinen, Milchaufschäumer	36	12
Küchenwaagen, Siphons	24	12

4. Die Garantieleistungen der OURSSON AG erstrecken sich nicht auf folgende Produkte, bei denen es sich um Verschleißteile handelt oder die nicht mit dem Hauptprodukt in Verbindung stehen:
 - Batterien.
 - Mit dem Produkt gelieferte Hüllen, Kordeln, Tragekordeln und -Gurte, Befestigungszubehör, Werkzeuge, Dokumentation.
5. Die Garantie deckt keine Defekte ab, die durch falsche Nutzung, falsche Lagerung oder falschen Transport der Waren, durch Eingriffe Dritter oder Höhere Gewalt verursacht werden. Dazu zählen:
 - Defekte, die durch nachlässige Handhabung, Einsatz für Fremdzwecke, Nichteinhaltung der Anweisungen der Bedienungsanleitung, zu hohe oder zu geringe Temperaturen, Feuchtigkeit und Staub, eigenmächtiges Öffnen oder eigenmächtige Reparaturversuche, Betrieb mit ungeeigneter Stromversorgung, Eindringen von Flüssigkeiten, Insekten, sonstigen Fremdkörpern und Substanzen sowie Langzeiteinsatz des Produktes unter

- extremen Einsatzbedingungen entstehen.
 - Defekte, die durch nicht autorisierte Versuche zum Testen oder Prüfen des Produktes, durch physische Veränderung oder Veränderung von Software, durch nicht autorisierte Wartung oder Reparatur verursacht werden.
 - Defekte, die durch Einsatz nicht standardisierter oder minderwertiger Ausrüstung, Zubehöerteile, Ersatzteile oder Batterien verursacht werden.
 - Defekte, die durch den Einsatz in Verbindung mit Zusatzteilen (Zubehör) entstehen, die nicht von der OURSSON AG zum Einsatz mit dem Produkt empfohlen werden. Die OURSSON AG übernimmt keine Haftung für die Qualität von Zusatzteilen (Zubehör) von Drittanbietern und damit verbundenen Produkten. Zusätzlich gewährleistet die OURSSON AG nicht, dass Produkte einwandfrei mit Produkten anderer Hersteller zusammenarbeiten.
6. Produktdefekte, die während der regulären Einsatzzeit eines Produktes auftreten, werden vom autorisierten Kundendienst behoben. Innerhalb der Garantiezeit werden Defekte kostenlos behoben. Dazu müssen das Garantiezertifikat sowie ein Kaufbeleg (aus dem das Kaufdatum hervorgeht) im Original vorgelegt werden. Fehlen solche Nachweise, beginnt die Garantiezeit mit dem Herstellungsdatum der jeweiligen Waren. Bitte beachten:
 - Einrichtung und Installation (Zusammenbau, Anschluss und dergleichen) des Produktes gemäß Bedienungsanleitung fallen nicht unter den Garantieleistungsumfang der OURSSON AG. Solche Tätigkeiten müssen vom Anwender selbst ausgeführt, können gegen Gebühr auch von Spezialisten der meisten Kundendienstniederlassungen übernommen werden.
 - Wartungstätigkeiten (wie Reinigen und Schmieren beweglicher Teile, Austausch von Verschleißteilen, Verbrauchsgütern und dergleichen) werden gegen Gebühr ausgeführt.
 7. Die OURSSON AG haftet nicht für jegliche direkten oder indirekten Schädigungen von Menschen oder Tieren sowie nicht für Sachschäden, sofern diese durch Nichtbeachtung der Nutzungsbedingungen, unsachgemäße Lagerung, unsachgemäßen Transport, falsche Installation, beiläufige falsche oder fahrlässige Handlungen von Verbrauchern oder Dritten entstehen.
 8. Unter keinen Umständen haftet die OURSSON AG für jegliche speziellen, beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden, zu denen auch Folgendes zählt: entgangener Gewinn, Schädigungen durch Geschäfts- und andere Unterbrechungen, verursacht durch Nutzung oder Nichtnutzbarkeit des Produktes.
 9. Im Zuge ständiger Produktverbesserungen können sich Designelemente und bestimmte technische Spezifikationen ohne Vorankündigung durch den Hersteller ändern.

Nutzung des Produktes über seine reguläre Einsatzzeit hinaus:

1. Die von der OURSSON AG für dieses Produkt festgelegte Einsatzzeit gilt nur dann, wenn das Produkt ausschließlich für den persönlichen, familiären sowie Haushaltsbedarf eingesetzt wird und sich der Anwender an die Vorgaben zu ordnungsgemäßem

Betrieb, Transport sowie zur richtigen Lagerung hält. Bei sachgerechter Handhabung und Einhaltung der Betriebshinweise kann die tatsächliche Lebenserwartung des Produktes die von der OURSSON AG festgelegte Einsatzzeit überschreiten.

2. Wenden Sie sich nach Ablauf der regulären Einsatzzeit an den autorisierten Kundendienst, lassen Sie eine vorsorgliche Wartung ausführen und ermitteln, ob sich das Produkt für eine weitere Nutzung eignet. Vorsorgliche Wartungsarbeiten werden vom Kundendienst auch während der regulären Einsatzzeit gegen Gebühr ausgeführt.
3. Die OURSSON AG rät vom Einsatz dieses Produktes über die reguläre Einsatzzeit hinaus ab, sofern keine vorsorgliche Wartung über den autorisierten Kundendienst vorgenommen wird, da das Produkt in diesem Fall eine mögliche Gefahr für Leben, Gesundheit und Eigentum des Anwenders darstellen kann.



Recycling und Entsorgung

Dieses Gerät erfüllt die Vorgaben der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu elektrischen und elektronischen Altgeräten – WEEE. Nach Ende seiner Einsatzzeit darf das Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben, dort nach gesetzlichen Vorgaben verarbeitet, recycelt oder entsorgt werden. Durch sachgerechte Entsorgung des Produktes leisten Sie einen kleinen, aber dennoch wichtigen Beitrag zur Bewahrung unserer natürlichen Ressourcen, zum Schutz unserer Umwelt und unserer Mitmenschen. Weitere Hinweise zu Sammelstellen und zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung oder Ihrer Entsorgungsgesellschaft für Haushaltsabfälle.

Herstellungsdatum

Jedes Produkt trägt eine eindeutige Seriennummer aus Buchstaben und Ziffern sowie einen Barcode, der folgende Angaben enthält: Produktgruppe, Herstellungsdatum, Seriennummer des Produktes.



Die Seriennummer finden Sie an der Rückseite des Produktes, auf seiner Verpackung und auf der Garantiekarte.

- 1 Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen die Produktgruppe (Dörrautomat – DH).
- 2 Die ersten beiden Ziffern geben das Herstellungsjahr an.
- 3 Die nächsten beiden Ziffern stehen für die Herstellungswoche.
- 4 Die restlichen Ziffern bilden die Seriennummer des Produktes.



Um Missverständnissen vorzubeugen, empfehlen wir Ihnen dringend, die Bedienungsanleitung und die Garantiebedingungen aufmerksam durchzulesen. Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf der Garantiekarte stimmen. Die Garantiekarte ist nur dann gültig, wenn folgende Dinge richtig und klar angegeben wurden: Modell, Seriennummer, Kaufdatum, lesbarer Stempel, Unterschrift des Käufers. Modell- und Seriennummer des Gerätes müssen mit den Angaben auf der Garantiekarte übereinstimmen. Falls diese Bedingungen nicht erfüllt oder die Angaben auf der Garantiekarte geändert werden, verliert die Garantiekarte ihre Gültigkeit.

oursson

Falls Sie Fragen zu oder Probleme mit Produkten der OURSSON AG haben sollten, wenden Sie sich bitte einfach per E-Mail an uns:
support@oursson.com

Diese Anleitung wird durch internationale und EU-Urheberrechtsgesetze geschützt. Eine nicht autorisierte Verwendung der Anleitung einschließlich Kopieren, Ausdrucken und Verteilen kann strafrechtliche Verfolgung nach sich ziehen.

Kontakt:

1. Produkthersteller – OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Schweiz.
2. Zertifizierungsangaben zum Produkt finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

OURSSON AG
Hergestellt in Korea



SAFETY INSTRUCTIONS, Fig. A



Danger symbol

A reminder to user about high voltage.



Warning symbol

A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.

When using electrical appliances should take the following precautions:

- Use the device according to the following instructions manual.
- Install the device on a stable surface.
- Use only the tools, which are included in the product set.



To protect against risk of electrical shock do not put the cord in water or other liquid. If for some reason the water got into the unit, contact an authorized service center (ASC) OURSSON AG.

- For power supply, use a power grid with proper characteristics.
- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.
 - Never attempt to open the device by yourself – it could possibly be the reason of an electrical shock can lead to product malfunction and will invalidate the manufacturer's warranty. For repair and maintenance, contact only authorized service centers meant for repair of products under the trademark OURSSON.
- When moved from a cool to a warm place and vice versa unpack it before use and wait 1-2 hours without turning it on.



In order to prevent electrical shock do not immerse the entire product or the wires into the water.

- Be particularly careful and cautious when using the device near children.
- Do not touch any hot parts, as this may cause injury.
- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.
- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.
- Do not connect this device to a grid which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.
- Do not install the device near gas and electric stoves and ovens.
- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.
- Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.
- Make sure to disconnect the device from the power grid before cleaning or changing accessories.
- Do not use the device outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience

and knowledge. They can only use the device under the supervision of the person responsible for their safety, or after instruction on the safe use of the device. Do not allow children to play with the product.

- This product is intended only for use in the home.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist from the authorized service center (ASC) OURSSON AG to avoid danger.
- Use only the tools, which are included in the product set.
- When cleaning the appliance do not use abrasives and organic cleaners (alcohol, gasoline, etc.). When cleaning the device it is allowed to use a small amount of neutral detergent.

RECOMMENDATIONS

- Please read the instruction manual before using the device. Keep the manual after reading for further use.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.
- When using the device, do not move it, do not open the lid, do not place the device in drafty places and on vibrating surface.



Do not apply physical force to the device, as this may damage the device due to the user's fault.

PRODUCT SET




Body of the device	1 pc.
Fermentation container	4 pc.
Upper lid	1 pc.
Air filter	1 pc.
Instructions manual	1 pc.
DH2200D/DH2205D:	
Tray (4,3 cm)	2 pc.
Tray (3 cm)	2 pc.
Mesh for trays	4 pc.
DH2400D/DH2405D:	
Tray (4,3 cm)	2 pc.
Tray (3 cm)	4 pc.
Mesh for trays	6 pc.
DH4400D/DH4405D:	
Tray (4,3 cm)	4 pc.
Tray (3 cm)	4 pc.
Mesh for trays	8 pc.
DH5000D/DH5005D:	
Tray (4,3 cm)	5 pc.
Mesh for trays	5 pc.

ELEMENTS OF DESIGN, Pic. B

- 1 Upper lid
- 2 Control panel
- 3 Legs
- 4 Base of the device
- 5 Air filter
- 6 Trays

UTILIZATION, Pic. B-2

Control panel

-  – ON/OFF button, use to turn on or off the device
-  – timer, use to set/change the dehydration time up to 99 hours
-  – temperature, use to set/change the dehydration temperature from 35 up to 70°C.

1 – Dehydration time indication




2 – Dehydration temperature indication

Before first use, wipe the device with a soft, dry cloth.

Wash the trays and mesh with warm water and detergent.

Wipe dry. **Before assembling or disassembling the make sure that the device is unplugged.**

Order of operation:

- Prepare the required ingredients for dehydration. Cut them and fill the trays.
- Install the trays with ingredients onto each other and place them onto the base of the device. Close the upper tray with the lid.
- Turn on the device with  button.
- With the help of a  knob set the required temperature.
- With the help of a  knob set the required time.
- Dehydration process will start automatically.

TIP: Use the recommendation table for drying time and ways to check the products readiness.

NOTE: If the drying time is more than 99 hours, add time when the process stops.



Do not close the central opening in the trays and do not cover the opening of the upper lid with foreign objects.

PREPARATION RECOMMENDATIONS

Ingredients	Preparation	Cooking time	Notes
Drying (optimal temperature 45°C)			
General recommendations: Preparation includes: sorting, washing, drying, cutting, grinding, pre-soaking, marinating or cooking. Products can be dried with peel. Exceptions are the products that have edible skins - for example, pineapple, kiwi, papaya, coconut, bananas, turnips and sweet potatoes. Products for drying must not be spoiled. Particular attention is paid to the quality of raw pork, poultry and fish in order to avoid food poisoning. To preserve the color of the products it is recommended to pre-soak them in the lemon juice or solution of ascorbic acid. It is recommended before the dehydrogenation to scald with boiling water or blanch some vegetables, such as beans, corn, peas or broccoli. Raw vegetables will not be stored for a long time, heat treatment will prolong their life. Check the quality of the dried products when stored. Spoiled, moldy products must be utilized. It is recommended to record information on the duration of dehydration of the products for further use.			
Apples (pear, quince, etc.)	Cut into thin slices, remove the core.	8-15 hours	Soft, bendable slices.
Apricots (peaches, nectarines, etc.)	Cut in halves, remove the seed, place with cut side up.	20-30 hours	Soft, bendable halves.
Bananas (avocados, persimmons, etc.)	Cut in thin slices or plates.	6-10 hours	Hard slices or plates.
Cherry, etc.	Remove the seed, place with cut side up.	12-48 hours	Resembles raisins.
Blueberries (cranberries)	Select same sized berries.	10-20 hours	
Melon (watermelon, pumpkin, etc.)	Peel, remove seeds, cut in big slices.	10-48 hours	Soft, bendable slices.
Raspberry (blackberry, etc.)	Select same sized berries.	12-48 hours	Hard berries.
Strawberries	Select same sized berries, big once cut into pieces about 5 mm.	8-15 hours	
Exotic fruits (pineapple, mango, etc.)	Peel, remove seeds, cut in small slices, remove the core from pineapple.	10-18 hours	Soft, bendable slices.
Mushrooms	Sort, wash, dry, select same sized mushrooms, big once cut into pieces about 5 mm.	10-24 hours	Hard slices.
Potatoes (yam, eggplant, etc.)	Peel (if necessary), cut into slices or plates, scaled with boiling water or steam cook.	6-14 hours	Brittle slices or plates.
Carrots (beets, turnips, etc.)	Peel (if necessary), cut into slices or plates or rub on a grater.	6-10 hours	Hard slices or plates.
Cabbage (white, or red, etc.)	Cut into strips.	8-12 hours	Brittle strips.

Ingredients	Preparation	Cooking time	Notes
Cabbage(cauliflower, broccoli, etc.)	Disassemble into florets of equal size.	10-14 hours	Brittle florets.
Cucumbers (squash, zucchini, etc.)	Peel (if necessary), cut into slices or plates.	8-12 hours	Hard slices or plates.
Tomato	Cut big tomatoes on pieces 0,5 cm or slices. Cherry-tomatoes cut in halves, place with cut side up.	5-12 hours	From soft and bendable to brittle circles.
Sweet pepper (chilly pepper, etc.)	Remove the stalk and seeds from large peppers, then cut into slices or rings, place them with peel down, dry small peppers fully.	5-12 hours	From soft and bendable to brittle circles.
Onion	Peel, cut into circles, half-circles, strips or small.	4-12 hours	Hard circles.
Parsnip root (parsley, celery, etc.)	Peel (if necessary), cut into slices or plates or rub on a grater.	5-12 hours	Hard or brittle circles.
Peas (beans, etc.)	Clean from the pods, blanch, dry, then lay on trays.	4-8 hours	Brittle and crumbling pea.
Green	Sort the sprigs of greenery, wash, dry, cut, spread evenly on the trays, when drying mix them.	3-8 hours	Brittle stalks.
Kenyan beans (asparagus, etc.)	Wash, cut off the ends, cut finely (optional).	5-10 hours	Brittle and crumbling stalks and pods.
Preparing marshmallow and snacks (temperature from 40 to 57°C)			
Fruit (berry, vegetable, etc.) marshmallow	Puree the ingredients according to the recipe, use a silicone mat or parchment. Put the prepared mass on the laid trays and smooth the surface.	8-20 hours	Plastic marshmallow, easily separated from the non-sticky paper or a silicone mat.
Fruit (nut, cereal, vegetable, etc.) bar	Grind fruits and mix them with honey, nuts and/or cereal, shape into bars and put them onto the trays.	5-12 hours	Dry and brittle bars.
Jerky (optimal temperature from 35 to 68°C)			
Meat (no fat)	Cut the meat across the fibers. Use brines and marinades for pre-salting meat pieces, when drying remove fat drops with a tissue from meat slices.	4-6 hours	When banded slices 't may crack, but must not break.
Fish (only low fat)	Use special marinades, before drying fish must be washed of salt.	12-14 hours	Fish must be free of visible wet surfaces, when pushed, should not be brittle.
Poultry	Use same brines and marinades as for meat; separate the meat from bones, cut the meat across the fibers.	4 hours	Much harder than beef.
Fermentation (optimal temperature from 35 to 42°C)			
General recommendations: Every dish for preparation and storage of the dairy products must be sterile. It is recommended using dishes from the product set or containers that correspond to the form and size of the inner space of the device. If the yogurt is too liquid, it means that a weak leaven was used or fermentation time was insufficient. Carefully read the instructions for preparation of dairy products placed on the pack. It is recommended to select a suitable milk producer for quality dairy products. It is allowed to use country milk, beforehand boiled and cooled to 40 oC. It isn't recommended to add additives (nuts, cereal, dried fruits, fresh berries and fruits) without pretreatment because of the risk of growth of harmful microorganisms in the fermentation process. It is safer to add these ingredients into the prepared dairy products.			
Yogurt from powder milk	Mix the milk with Yogurt leaven, pour into the container and place into the trays.	6-10 hours	A thick, tough, dense, slightly sour taste.
Natural yogurt	Sterilized, pasteurized, ultra-pasteurized and heat-treated milk of any fat content mix with leaven, pour into a container and place into the trays.		
Greek yogurt	Prepare like the natural yogurt, followed by filtration to obtain a dense texture of yogurt with increased protein content.		

Ingredients	Preparation	Cooking time	Notes
Natural yogurt(based on an earlier prepared yogurt)	1L of sterilized, pasteurized, ultra-pasteurized and heat-treated milk of any fat content mix with 125g of prepared yogurt, pour into a container and place into the trays.	6-10 hours	A thick, tough, dense, slightly sour taste.
Natural yogurt(based on a bought yogurt)			
Turkish yogurt	1L of 10% fat cream mix with leaven, pour into a container and place into the trays.		
Vaporization (optimal temperature 60°C)			
Fruit juices and purees	Squeeze juice or puree. Pour on a special substrate, spread a thin layer and place in the trays.	\	To a desired consistency.

Recommendations on dehydration:

1. Deep trays can be used to prepare products that need to be cut in big pieces. For example, meat for jerky or watermelon.
2. For a fast drying of the ingredients, set the maximum temperature. To preserve useful properties of the ingredients set the temperature below 45°C.
3. Use meshes to dry small ingredients.

Recommendations for fermentations:

1. Use fermentation containers only with trays 4,6 cm high. Suitable for fermentation and for germinating cereals.

2. Use room temperature milk.



3. To prepare yogurts and dairy products use only fresh and qualitative ingredients.

4. To prepare yogurt use only special dry leaven or buy a simple additive-free yogurt.
5. When placing ingredients consider that the volume will increase during preparation.

6. Overloading can result in tearing away the lids, as well as the product gets into the housing of the device.

CLEANING AND MAINTENANCE, Pic. C

- Unplug the device.
- Wash trays and mesh in warm water with detergents. Wipe dry everything. **They can't be washed in a dishwasher.**
- Filter can be washed in warm water without detergents. After washing dry the filter.
 - Wipe dry the device inside and outside with a damp cloth. Never immerse it into the water because of the danger of electric shock.
- Thoroughly dry all the parts.



Regularly check the filter. A clogged filter reduces the flow of air in the device and reduces drying efficiency.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problem	Cause	Solution
Dehydrator isn't gaining the temperature and isn't pumping air	<ul style="list-style-type: none"> • No power supply. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the outlet, if it is active contact the service center.
Dehydrator pumps air, but isn't gaining temperature	<ul style="list-style-type: none"> • Required temperature isn't set. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set the temperature. If the problem remains contact service center.
Dehydrator gains temperature, but isn't pumping air	<ul style="list-style-type: none"> • Motor stopped. 	<ul style="list-style-type: none"> • Immediately turn off the device and remove pieces of food that could have stuck in the motor. To do this, turn the base of the dehydrator and shake it several times. If the fan does not turn on, contact a service center. If liquids are spilled into the base of the dehydrator, unplug the device and contact a service center to replace the motor unit.
Products dry slow	<ul style="list-style-type: none"> • Trays are filled, or are installed incorrectly or are damaged. • Perhaps filter is clogged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unload the trays, check if they are installed correctly, replace damaged once with new. If there are 4 trays installed change them in the process of dehydration. • Replace the filter.

Problem	Cause	Solution
Uneven drying of the products	<ul style="list-style-type: none"> • Products or pieces have an unequal size. • Perhaps air flow is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cut the products into equal pieces and place them evenly. • Do not block the air openings with products.
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> • Perhaps pieces of food stuck in the fan. • Fan is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> • Immediately turn off the device and remove pieces of food. To do this, turn the base of the dehydrator and shake it several times. If the fan still makes noise, contact a service center. • Contact a service center.

PRODUCT CERTIFICATION

For information on product certification, see <http://www.oursson.com> or ask seller for a copy.

Specifications				
Model	DH2200D, DH2205D	DH2400D, DH2405D	DH4400D, DH4405D	DH5000D, DH5005D
Power consumption, W	max 550	max 550	max 550	max 550
Rated voltage	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz
Class of protection against electrical shock	II	II	II	II
Storage and transportation temperature	from -25°C to +35°C	from -25°C to +35°C	from -25°C to +35°C	from -25°C to +35°C
Operating temperature from	from +5°C to +35°C	from +5°C to +35°C	from +5°C to +35°C	from +5°C to +35°C
Humidity Requirements	15-75% without condensation	15-75% without condensation	15-75% without condensation	15-75% without condensation
Size of the device, mm	304x440x300	310x440x300	390x440x300	320x440x300
Weight, kg	5,2	5,6	6,2	5,7

***Products should be stored in dry, ventilated warehouses at temperatures below - 25°C.**



Only a qualified specialist of an authorized service center OURSSON AG can repair the juice maker.

SERVICING

Company OURSSON AG expresses great appreciation to you for choosing our products. We have done everything possible so that this meets your needs, and the quality corresponds to the best world standards. If your OURSSON branded product will need maintenance, please contact one of the authorized service center (hereinafter - ASC). A complete list of ASC and their exact addresses can be found on the website www.oursson.com.

Warranty obligations OURSSON AG:

1. Warranty obligations OURSSON AG, provided ASC OURSSON AG, apply only to models designed OURSSON AG for the production or supply and sale within the country where the warranty service is provided, purchased in this country, certified for compliance with the standards of this country, and also marked the with official marks of conformity.
2. Warranty obligations OURSSON AG operate within the law on protection of consumer rights and are regulated by the laws of the country in which they are provided, and only when the product is used exclusively for personal, family or household purposes. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to uses of goods for business purposes or in connection with the acquisition of goods to meet the needs of enterprises, institutions and organizations.

3. OURSSON AG sets for its products the following terms of use and warranty periods:

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Microwave ovens, bread-makers, induction stoves	60	12
Multicookers, kitchen processors, kitchen machines, electric kettles, electric grills, blenders, mixers, meat grinders, blenders, toasters, thermopots, roasters, juice makers, steamers, coffee makers, choppers, dehydrators, yogurt makers, fermenters, mini ovens freezers, refrigerators, automatic coffee machines, milk frother	36	12
Kitchen scales, siphons	24	12

4. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to the following products, if their replacement is assumed and is not connected with disassembling products:
 - Batteries.
 - Cases, straps, cords for carrying, mounting accessories, tools, documentation that came with the product.
5. Warranty does not cover defects caused due to

violations of the rules of consumer use, storage or transportation of the goods, actions of third parties or force majeure, including but not limited to the following cases:

- If the defect was a result of careless handling, used for other purposes, violations of conditions and rules of operation set forth in the instruction manual, including as a result of exposure to high or low temperatures, high humidity or dust, traces of opening the device independently and/ or self-repair, mismatch state standards for power grids, getting liquids, insects or other foreign objects, substances inside the device, as well as long-term use of the product in extreme operational modes.
 - If the defect of the product was a result of unauthorized attempts to test the product or make any changes in its construction or software programs, including repair or maintenance in unauthorized service centers.
 - If the defect of the product was a result of use of non-standard and/or low quality equipment, accessories, spare parts, batteries.
 - If the defect of the product is associated with its use in conjunction with additional equipment (accessories), other than additional equipment recommended by OURSSON AG for use with this product. OURSSON AG is not responsible for the quality of the additional equipment (accessories) manufactured by third parties, for the quality of its products together with such equipment, as well as the quality of the work of the additional equipment of OURSSON AG together with the products of other manufacturers.
6. Product defects detected during the lifetime of the product are eliminated by the authorized service centers (ASC). During the warranty period, elimination of defects is free of charge with the presentation of the original certificate of guarantee and documents that confirm the fact and date of the contract of retail purchase. In the absence of such documents, warranty period is calculated from the date of manufacture of goods. It should be taken into account:
- Setup and Installation (assembly, the connection, etc.) of the product described in the documentation attached to it, does not enter the scope of warranty OURSSON AG and can be performed by the user as well as the specialists of most authorized service centers on a paid basis.
 - Work upon maintenance of products (cleaning and lubricating the moving parts, replacement of consumables and supplies, etc.) are made on a paid basis.
7. OURSSON AG is not responsible for any damage directly or indirectly caused by their products to people, pets, property, if it occurred as a result of non-observance of the rules and conditions of use, storage, transportation or installation of the product, intentional or negligent actions of consumer or third parties.
8. Under no circumstances, OURSSON AG is not responsible for any special, incidental, indirect or consequential loss or damage, including but not

limited to: lost profits, damages caused by interruptions in the commercial, industrial or other activities, arising from the use of or inability to use the product.

9. Due to continuous product improvement, design elements and some technical specifications are subject to change without prior notice from the manufacturer.

Using the product when after the terms of use (lifetime):

1. Lifetime set by OURSSON AG for this product applies only when the product is used exclusively for personal, family or household needs, as well as the consumer observes the correct operation, storage and transportation of products. Under the condition of careful handling of the product and compliance with the rules of operation the actual life may exceed the lifetime set by OURSSON AG.
2. At the end of the product lifetime, you should contact an authorized service center for to conduct a preventive maintenance of the product and determine the suitability for further use. Work on conducting a preventive maintenance of the products is also made in service centers on paid basis.
3. OURSSON AG does not recommend the use of this product after the end of its lifetime without its preventive maintenance by the authorized service center, since in this case, the product can be dangerous to the life, health or property of the consumer.

Product Recycling and Disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. After the expiration of the lifetime, the product cannot be disposed with another household waste. Instead, it shall be deposited in the appropriate recycling collection point for electrical and electronic equipment for proper treatment and disposal in accordance with federal or local law. By disposing correctly this product, you will help to conserve natural resources and preventing the product from damaging the environment and human health. For more information on the collection point and recycling of this product, please contact your local municipal authorities or the enterprise for household waste disposal.



Date of manufacture

Each product has a unique serial number in the form of alphanumeric row and is duplicated with a barcode that contains the following information: name of the product group, date of manufacture, serial number of the product.



Serial number is located on the rear of the product, on the package and the warranty card.

- ❶ The first two letters – correspondence to the product group (dehydrator – DH).
- ❷ The first two digits – year of manufacture.
- ❸ The second two digits – week of manufacture.
- ❹ The last two digits – serial number of product.



To avoid misunderstandings, we highly recommend you to read carefully the instruction manual and the warranty obligations. Check the correctness of the warranty card. Warranty card is valid only if the following are correctly and clearly stated: model, serial number, date of purchase, clear stamps, buyer's signature. The serial number and the model of the device must be the same as in the warranty card. If these conditions are not fulfilled or the data specified in the warranty card was changed, the warranty card is invalid.



If you have questions or problems with OURSSON AG products - please contact us by e-mail:
support@oursson.com

This manual is under protection of international and EU copyright law. Any unauthorized use of the instructions, including copying, printing and distribution, but not limited to, involves the application of the guilty person to civil liability and criminal liability.

Contact information:

1. Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Switzerland.
2. Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG
Made in Korea



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, Fig. A



Símbolo de peligro

Recuerda al usuario el peligro de la alta tensión.



Símbolo de advertencia

Recuerda al usuario la necesidad de seguir las instrucciones al pie de la letra.

Al usar aparatos eléctricos, es preciso tomar las siguientes precauciones:

- Use el aparato según se indica en el siguiente manual de instrucciones.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.
 - No permita que el cable eléctrico entre en contacto con agua u otros líquidos para protegerse del riesgo de descarga eléctrica. Si por cualquier razón penetrara agua en el aparato, póngase en contacto con un centro técnico autorizado OURSSON AG.
- Use una red de alimentación eléctrica de características adecuadas.
- No use el aparato en zonas en donde el aire pueda contener vapores de sustancias inflamables.
 - Nunca trate de abrir el aparato por su cuenta, ya que podría provocar una descarga eléctrica que podría averiar el aparato e invalidar la garantía del fabricante. Deje las tareas de mantenimiento y reparación únicamente en manos de los centros técnicos autorizados por la marca OURSSON.
- Cuando traslade el aparato de una zona caliente a una fría y viceversa, desempaquételo antes de usarlo y espere entre 1 y 2 horas antes de conectarlo.
 - Para evitar las descargas eléctricas, evite sumergir el aparato o sus cables en agua.
- Tenga especial cuidado cuando use el aparato cerca de los niños.
- No toque las partes calientes del aparato, ya que podría sufrir lesiones.
- El cable de corriente es relativamente corto expresamente con el fin de evitar el riesgo de sufrir lesiones.
- No deje que el cable de corriente quede colgando sobre el borde afilado de una mesa o que entre en contacto con superficies calientes.
- No conecte este aparato a una red sobrecargada con otros aparatos, ya que podría causar que no funcionara correctamente.
- No instale el aparato cerca de cocinas y hornos eléctricos y de gas.
- Tras su uso, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Evite que el aparato sufra golpes, caídas, vibraciones y otros efectos mecánicos.
- Asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo o cambiar accesorios.
- No use el aparato en exteriores.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente (incluidos niños), o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios. Dichas personas solo pueden usar este aparato bajo la vigilancia de una tercera persona responsable de su seguridad o tras

recibir formación acerca de su uso. No permita que los niños jueguen con el producto.

- Este producto está únicamente indicado para uso doméstico.
- Si el cable eléctrico presenta daños, deberá solicitar su sustitución a un especialista de un centro técnico autorizado OURSSON AG para evitar cualquier peligro.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.
- No use limpiadores abrasivos u orgánicos tales como alcohol o gasolina para limpiar al aparato. Puede limpiar el aparato con una pequeña cantidad de detergente neutro.

RECOMENDACIONES

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar este aparato. Conserve el manual tras su lectura para futuras consultas.
- Todas las ilustraciones contenidas en este manual son representaciones esquemáticas de objetos reales, que pueden diferir de las imágenes presentadas.
- Mientras el aparato esté en funcionamiento, no lo mueva ni lo coloque cerca de corrientes de aire o sobre una superficie que vibre, ni tampoco abra su tapa.



No emplee la fuerza bruta sobre el aparato, ya que podría dañarlo.

CONJUNTO DE PIEZAS

Cuerpo del aparato.....	1ud.
Recipiente de fermentación.....	4ud.
Tapa superior.....	1ud.
Filtro de malla.....	1ud.
Manual de instrucciones.....	1ud.
DH2200D/DH2205D:	
Bandeja (4,3 cm).....	2ud.
Bandeja (3 cm).....	2ud.
Malla para las bandejas.....	4ud.
DH2400D/DH2405D:	
Bandeja (4,3 cm).....	2ud.
Bandeja (3 cm).....	4ud.
Malla para las bandejas.....	6ud.
DH4400D/DH4405D:	
Bandeja (4,3 cm).....	4ud.
Bandeja (3 cm).....	4ud.
Malla para las bandejas.....	8ud.
DH5000D/DH5005D:	
Bandeja (4,3 cm).....	5ud.
Malla para las bandejas.....	5ud.


ELEMENTOS DE DISEÑO, Fig. B


- 1 Tapa superior
- 2 Panel de control
- 3 Patas


- 4 Cuerpo del aparato
- 5 Filtro de aire
- 6 Bandejas

USO, Fig. B-2

Panel de control

 – Botón ON/OFF, utilícelo para encender o apagar el aparato.

 – temporizador, utilícelo para establecer/cambiar el tiempo de deshidratación hasta 99 horas




 – temperatura, utilícela para establecer/cambiar la temperatura de deshidratación de 35 a 70°C.

1 – Indicador del tiempo de deshidratación

2 – Indicador de la temperatura de deshidratación

Antes del primer uso, pase un paño suave y seco por el aparato. Lave las bandejas y la malla con agua tibia y detergente. Séquelas. **Antes de montar o desmontar el aparato, asegúrese de que esté desenchufado.**

Funcionamiento:

- Prepare los ingredientes necesarios para la deshidratación. Córtelos y llene las bandejas.
- Ponga las bandejas con los ingredientes unos encima de otros y colóquelas en la base del aparato. Cierre la bandeja superior con la tapa.
- Encienda el aparato con  el botón.
- Ajuste la temperatura necesaria mediante el botón .
- Establezca el tiempo necesario mediante el botón .
- El proceso de deshidratación dará comienzo automáticamente.

CONSEJO: Utilice la tabla de recomendación para el tiempo de secado y para comprobar la preparación de los productos.

NOTA: Si el tiempo de secado es superior a 99 horas, añada tiempo cuando se pare el proceso.



No cierre la abertura central de las bandejas y no cubra la apertura de la tapa superior con objetos extraños.

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN

Ingredientes	Preparación	Tiempo de cocción	Notas
Secado (temperatura óptima de 45°C)			
Recomendaciones generales: La preparación incluye: separación, lavado, secado, corte, trituración, remojo previo, marinado o cocción. Los productos pueden secarse con la piel. Los productos que tienen pieles comestibles -por ejemplo, la piña, el kiwi, la papaya, el coco, los plátanos, los nabos y los boniatos- son excepciones. Los productos para secar no deben echarse a perder. Deben prestar especial atención a la calidad de la carne de cerdo cruda, aves de corral y pescado, con el fin de evitar la intoxicación alimentaria. Para conservar el color de los productos se recomienda remojarlos previamente en zumo de limón o en una solución de ácido ascórbico. Antes de la deshidrogenación, se recomienda escaldar con agua hirviendo o blanquear algunos vegetales, como los frijoles, el maíz, los guisantes o el brócoli. Los vegetales crudos no se guardarán durante mucho tiempo, el tratamiento térmico prolongará su buen estado. Compruebe la calidad de los productos secos cuando los guarde. No use productos con moho o estropeados. Se recomienda registrar la información sobre la duración de la deshidratación de los productos para su uso posterior.			
Manzanas (pera, membrillo, etc.)	Córtelas en rodajas finas y retire su núcleo.	8-15 horas	Rodajas flexibles y blandas.
Albaricoques (melocotones, nectarinas, etc.)	Córtelos por la mitad, quite sus semillas, colóquelos con el lado cortado hacia arriba.	20-30 horas	Rodajas flexibles y blandas.
Bananas (aguacates, caquis, etc.)	Córtelos en rodajas o láminas finas.	6-10 horas	Rodajas o láminas duras.
Cerezas, etc.	Quite sus semillas y colóquelas con el lado cortado hacia arriba.	12-48 horas	Semejantes a las pasas.
Moras (arándano)	Seleccione bayas del mismo tamaño.	10-20 horas	
Melones (sandía, calabaza, etc.)	Pélelos, quite sus semillas, córtelos en grandes trozos.	10-48 horas	Rodajas flexibles y blandas.
Frambuesas (mora, etc.)	Seleccione bayas del mismo tamaño.	12-48 horas	
Fresas	Seleccione bayas del mismo tamaño, que sean grandes, corte las grandes en trozos de unos 5 mm.	8-15 horas	Bayas duras.
Frutas exóticas (piña, mango, etc.)	Pélelas, quite sus semillas, córtelas en trozos pequeños, saque el corazón de la piña.	10-18 horas	Rodajas flexibles y blandas.
Setas	Separe, lave, seque, seleccione setas del mismo tamaño, corte las grandes en trozos de 5 mm.	10-24 horas	Rodajas duras.
Patatas (fiame, berenjena, etc.)	Pélelas (si es necesario), córtelas en rodajas o láminas, redúzcalas con agua hirviendo o escáldelas con vapor.	6-14 horas	Rodajas o láminas frágiles.

Ingredientes	Preparación	Tiempo de cocción	Notas
Zanahorias (remolacha, nabo, etc.)	Pélelas (si es necesario), córtelas en rodajas o láminas, o con un rallador.	6-10 horas	Rodajas o láminas duras.
Coles (blanca, o roja, etc.)	Córtelas a tiras.	8-12 horas	Tiras frágiles.
Coles (coliflor, brócoli, etc.)	Desmóntelas en cogollos de igual tamaño.	10-14 horas	Cogollos frágiles.
Pepinos (calabaza, calabacín, etc.)	Pélelos (si es necesario), córtelos en rodajas o láminas.	8-12 horas	Rodajas o láminas duras.
Tomates	Corte los tomates en trozos grandes de 0,5 cm o rodajas. Corte los tomates cherry por la mitad, coloque el lado cortado hacia arriba.	5-12 horas	Desde círculos blandos y flexibles a círculos frágiles.
Pimientos morrones (guindilla, etc.)	Retire el tallo y las semillas de los pimientos grandes, luego córtelos en rodajas o anillos, colóquelos con la piel hacia abajo y seque los pimientos pequeños totalmente.	5-12 horas	Desde círculos blandos y flexibles a círculos frágiles.
Cebollas	Pélelas, córtelas en círculos, semicírculos, tiras o trozos pequeños.	4-12 horas	Círculos duros.
Raíces de chirivías (perejil, apio, etc.)	Pélelas (si es necesario), córtelas en rodajas o láminas, o con un rallador.	5-12 horas	Círculos duros o frágiles.
Guisantes (judía, etc.)	Limpie las vainas, blanquéelas, séquelas, y luego déjelas en bandejas.	4-8 horas	Guisante frágil y desmenuzado.
Vegetales de hoja verde	Separe las ramitas de los vegetales, lávelas, séquelas, córtelas, extiéndalas uniformemente sobre las bandejas y, cuando se sequen, mézclelas.	3-8 horas	Tallos frágiles.
Judías kenianas (espárragos, etc.)	Lávelas, corte sus extremos, córtelos finamente (opcional).	5-10 horas	Tallos y vainas frágiles y desmenuzados.

Preparación de malvavisco y aperitivos (temperatura de 40 a 57°C)

Frutas de malvavisco (bayas, verduras, etc.)	Haga un puré con los ingredientes según la receta, use una placa de silicona o papel de horno. Ponga la masa preparada en las bandejas y alise la superficie.	8-20 horas	Plástico de malvavisco, fácilmente separado de un papel que no sea pegajoso o de una placa de silicona.
Barras de frutas (nueces, cereales, vegetales, etc.)	Muela las frutas y mézclelas con miel, nueces y/o cereales, móldelo todo en forma de barras y póngalas en las bandejas.	5-12 horas	Barras desecadas y desmenuzadas.

Cecina (temperatura óptima de 35 a 68°C)

Carne (sin grasa)	Corte la carne a través de las fibras. Utilice salmueras y marinados para salar previamente las piezas de carne, cuando se sequen quite las gotas de grasa con un pañuelo de los trozos de carne.	4-6 horas	Cuando las rodajas anilladas se puedan romper, no se romperán.
Pescado (sólo bajo en grasa)	Utilice marinados especiales y quite la sal antes de secar el pescado.	12-14 horas	El pescado no debe tener superficies húmedas visibles, y cuando se presione, no debe ser frágil.
Aves de corral	Utilice las mismas salmueras y marinados que para la carne; separe la carne de los huesos, corte la carne a través de las fibras.	4 horas	Mucho más dura que la ternera.

Fermentación (temperatura óptima de 35 a 42°C)

Recomendaciones generales: Los platos para preparar y almacenar los productos lácteos deben estar esterilizados. Se recomienda utilizar platos del conjunto de productos o envases que corresponden a la forma y el tamaño del espacio interior del dispositivo. Si el yogur es demasiado líquido, indica que se ha usado una levadura demasiado débil, o bien que el tiempo de fermentación ha sido insuficiente. Lea cuidadosamente las instrucciones para preparar los productos lácteos colocados en el envase. Se recomienda seleccionar un productor de leche adecuada para los productos lácteos de calidad. Está permitido el uso de la leche del país, previamente hervida y enfriada a 40 °C. No se recomienda añadir aditivos (frutos secos, cereales, frutas deshidratadas, bayas o frutas frescas) sin tratamiento previo, debido al riesgo de proliferación de microorganismos nocivos durante el proceso de fermentación. Es más seguro añadir estos ingredientes al producto acabado.

Ingredientes	Preparación	Tiempo de cocción	Notas
Yogur a partir de leche en polvo	Mezcle la leche con yogur y levadura, viértalo en el recipiente y colóquelo en las bandejas.	6-10 horas	Un gusto fuerte, resistente, denso, ligeramente ácido.
Yogur natural	Leche esterilizada, pasteurizada, sometida a UHT y a tratamiento térmico, de cualquier mezcla de contenido en grasa con levadura, viértala en un recipiente y colóquela en las bandejas.		
Yogur griego	Prepáralo como el yogur natural, seguido por filtración para obtener una textura densa de yogur con un mayor contenido de proteínas.		
Yogur natural (a partir de yogur previamente preparado)	1L de leche esterilizada, pasteurizada, sometida a UHT y a tratamiento térmico, de cualquier mezcla de contenido en grasa con levadura, viértalo en un recipiente y colóquelo en las bandejas.	6-10 horas	Un gusto fuerte, resistente, denso, ligeramente ácido.
Yogur natural (a partir de un yogur comprado)			
Yogur turco	1L de 10% de la mezcla de crema grasa con levadura, viértalo en un recipiente y colóquelo en las bandejas.		
Vaporización (temperatura óptima de 35 a 60°C)			
Jugos de frutas y purés	Exprima el jugo o el puré. Viértalo sobre un sustrato especial, extienda una capa fina y colóquelo en las bandejas.	\	Para una consistencia deseada.

Recomendaciones sobre la deshidratación:

- Se pueden usar bandejas profundas para preparar productos que necesitan ser cortados en trozos grandes. Por ejemplo, carne de cecina o sandía.
- Para un secado rápido de los ingredientes, ajuste la temperatura máxima. Para preservar las propiedades útiles de los ingredientes, ajuste la temperatura a menos de 45 °C.
- Use mallas para secar ingredientes pequeños.

Recomendación para fermentaciones:

- Utilice los recipientes de fermentación únicamente con bandejas de 4,6 cm de alto. Adecuado para la fermentación y la germinación de los cereales.
- Use leche a temperatura ambiente.**
- 3. Para preparar yogur y otros productos lácteos emplee únicamente productos frescos y de calidad.**
- Para preparar yogur, use levadura seca especial o compre un yogur natural sin aditivos.
- Cuando coloque los ingredientes, tenga en cuenta que el volumen se incrementará durante la preparación.



- Si sobrecarga la yogurtera, las tapas de los recipientes podrían saltar y el producto rebosar y penetrar en el cuerpo del aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, Fig. C

- Desenchufe el aparato.
- Lave las bandejas y la malla en agua tibia con detergente. Séquelo todo. **No puede lavarse en lavavajillas.**
- El filtro se puede lavar en agua caliente sin detergentes. Después de lavarlo, seque el filtro.
 - Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño húmedo. Jamás sumerja el aparato en agua, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Seque completamente todas las piezas del aparato.



Compruebe regularmente el filtro. Un filtro obstruido reduce el flujo de aire en el dispositivo y reduce la eficiencia de secado.

POSIBLES PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

Problema	Causa	Solución
El deshidratador no aumenta la temperatura y no está bombeando aire	• No hay alimentación eléctrica.	• Compruebe la toma de corriente, si está activa póngase en contacto con el centro de asistencia técnica.
El deshidratador bombea aire, pero no está ganando temperatura	• La temperatura necesaria no se ajusta.	• Ajuste la temperatura. Si el problema persiste, contacte con el centro de asistencia técnica.

Problema	Causa	Solución
El deshidratador gana temperatura, pero no está bombeando aire	<ul style="list-style-type: none"> • El motor se ha parado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inmediatamente apague el dispositivo y retire los trozos de comida que se podrían haber pegado en el motor. Para ello, gire la base del deshidratador y agítelo varias veces. Si el ventilador no se enciende, póngase en contacto con un centro de servicio. Si se derraman líquidos en la base del deshidratador, desconecte el aparato y póngase en contacto con un centro de servicio para reemplazar la unidad de motor.
Los productos se secan lentamente	<ul style="list-style-type: none"> • Las bandejas se llenan o se instalan de forma incorrecta o se dañan. • Quizás el filtro está obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Descargue las bandejas, compruebe si se han instalado correctamente, reemplace la que está dañada con la nueva. Si hay 4 bandejas instaladas, cámbielas en el proceso de deshidratación. • Reemplace el filtro.
Secado desigual de los productos	<ul style="list-style-type: none"> • Los productos o piezas tienen un tamaño desigual. • Tal vez el flujo de aire está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corte los productos en trozos iguales y colóquelos de modo uniforme. • No bloquee las aberturas de aire con productos.
El ventilador hace ruido	<ul style="list-style-type: none"> • Tal vez los trozos de comida están atrapados en el ventilador. • El ventilador es defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • A pague el dispositivo inmediatamente y retire los trozos de comida. Para ello, gire la base del deshidratador y agítelo varias veces. Si el ventilador no se enciende, póngase en contacto con un centro de servicio. • Póngase en contacto con un centro de servicio.

CERTIFICADO DEL PRODUCTO

Para obtener información sobre certificado del producto, visite <http://www.oursson.com> o solicite una copia a su vendedor.

Especificaciones				
Modelo	DH2200D, DH2205D	DH2400D, DH2405D	DH4400D, DH4405D	DH5000D, DH5005D
Consumo energético (W)	max 550	max 550	max 550	max 550
Tensión nominal	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz
Clase de protección contra descargas eléctricas	II	II	II	II
Temperatura de almacenamiento y transporte	de -25°C a +35°C	de -25°C a +35°C	de -25°C a +35°C	de -25°C a +35°C
Temperatura de funcionamiento	de +5°C a +35°C	de +5°C a +35°C	de +5°C a +35°C	de +5°C a +35°C
Requisitos de humedad	15-75% sin condensación	15-75% sin condensación	15-75% sin condensación	15-75% sin condensación
Cuerpo del aparato, mm	304x440x300	310x440x300	390x440x300	320x440x300
Peso, kg	5,2	5,6	6,2	5,7

*Los productos deben almacenarse en lugares secos y ventilados, a temperaturas no superiores a - 25 °C.



Deje cualquier reparación de la licuadora en manos de un centro de servicio técnico autorizado por OURSSON AG.

MANTENIMIENTO

La compañía OURSSON AG le agradece enormemente la elección de sus productos. Hemos hecho todo lo posible para que estos productos satisfagan sus necesidades con la calidad que demandan las normas internacionales más exigentes. Si su producto de marca OURSSON precisa de mantenimiento, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado (en adelante, CAT). Encontrará una lista de los CAT y sus direcciones en nuestro sitio web, www.oursson.com.

Obligaciones de la garantía de OURSSON AG:

1. Las obligaciones de la garantía OURSSON AG, satisfechas por los CAT de OURSSON AG, son válidas únicamente para los modelos diseñados por OURSSON AG para la producción o suministro y venta en el país en donde el servicio de garantía se proporcione, adquiridos en este país, homologados según las normativas de este país y dotados de las marcas de conformidad oficiales.
2. Las obligaciones de la garantía OURSSON AG se

rigen por la ley de protección de los derechos de los consumidores y por las leyes del país en el cual se suministra el producto, y se aplicarán únicamente cuando el producto se use exclusivamente para propósitos personales, familiares o domésticos. Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán en caso de uso comercial de los productos o si estos se han adquirido para satisfacer las necesidades de empresas, instituciones u organizaciones.

3. OURSSON AG establece para sus productos los siguientes términos de uso y periodos de garantía:

Nombre del producto	Términos de uso, meses	Periodo de garantía, meses
Hornos microondas, panificadoras, placas de inducción	60	12
Robots de cocina, procesadores de cocina, electrodomésticos de cocina, hervidores eléctricos, parrillas eléctricas, batidoras, mezcladoras, pica-doras de carne, tostadoras, termos, asadoras, licuadoras, cafeteras, vaporeras, molinillos, deshidratadoras, yogurteras, fermentadoras, minihornos, congeladores, neveras, máquinas de café automáticas, vaporizador de leche	36	12
Balanzas de cocina, sifones	24	12

4. Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán a los siguientes productos, si son productos consumibles y no pertenecen a los componentes principales:

- Baterías.
- Estuches, cintas, correas de transporte, accesorios de montaje, herramientas, documentación adjunta al producto.

5. La garantía no cubre los efectos causados por los incumplimientos de las reglas de uso por parte del consumidor, el almacenamiento o el transporte de las mercancías, las acciones de terceros o fuerza mayor, incluidos sin limitación los siguientes casos:

- Si la avería se debió a una manipulación imprudente, al uso con otros fines, al incumplimiento de las condiciones y reglas de funcionamiento establecidas en el manual de instrucciones, incluida la exposición a temperaturas altas o bajas, al polvo o a niveles altos de humedad, a indicios de apertura del aparato y de autorreparación, la conexión a redes de alimentación con parámetros distintos a los estipulados, a la penetración de líquidos, insectos u otros objetos o sustancias extrañas en el aparato, al uso prolongado del producto en modos operativos extremos, o bien se detectan indicios de apertura independiente del aparato y/o intento de autorreparación.
- Si la avería del producto fue resultado de intentos no autorizados de probar el producto o de realizar cualquier cambio en su configuración o en sus programas de software, incluidos la reparación o el mantenimiento en centros técnicos no autorizados.
- Si la avería del producto fue el resultado del uso de equipos, accesorios, recambios o baterías no estándar y/o de baja calidad.

- Si la avería del producto está asociado a su uso junto con otros equipos (accesorios) distintos de los equipos adicionales recomendados por OURSSON AG para su uso con este producto. OURSSON AG no se hace responsable de la calidad de los equipos adicionales (accesorios) fabricados por terceros, ni de la calidad sus productos al operar junto con dichos equipos, ni tampoco de la calidad del trabajo de los equipos adicionales de OURSSON AG junto con los productos de otros fabricantes.

6. Los centros de asistencia técnica (CAT) autorizados son los encargados de reparar las averías detectadas durante la vida útil de los productos. Durante el periodo de garantía, la reparación de las averías se lleva a cabo sin coste alguno con la presentación del certificado de garantía original y los documentos que confirmen la fecha de compra del aparato. En ausencia de los documentos, el periodo de garantía se calcula a partir de la fecha de fabricación del producto. Debe tenerse en cuenta:

- Los procesos de configuración e instalación (montaje, conexión, etc.) del producto descritos en la documentación que se adjunta quedan fuera del ámbito de la garantía de OURSSON AG, y pueden quedar a cargo del usuario o de especialistas de la mayoría de los centros técnicos autorizados (servicio con coste adicional).
- Las tareas de mantenimiento de los productos (limpieza y lubricación de las piezas móviles como sustitución de los consumibles y suministros, etcétera) tienen un coste adicional.

7. OURSSON AG no se hace responsable de ningún daño directo o indirecto causado por sus productos a personas, mascotas o propiedades, si estos son consecuencia de la inobservancia de las reglas y condiciones de uso, almacenamiento, transporte o instalación del producto, así como de acciones intencionales o negligentes del usuario o de terceros.

8. OURSSON AG no se hace responsable bajo ninguna circunstancia de ninguna pérdida o daño indirecto o consecuencia, incluidos sin limitación los siguientes: pérdida de beneficios, daños causados por interrupciones en actividades comerciales, industriales o de otra índole, derivadas del uso o de la imposibilidad de uso del producto.

9. Debido a las continuas mejoras en el producto, los elementos de diseño y algunas especificaciones técnicas están sujetas a cambio sin previo aviso por parte del fabricante.

Uso del producto una vez superado el tiempo de vida útil:

1. El tiempo de vida útil que OURSSON AG otorga a este producto sólo es válido si el producto se usa exclusivamente para satisfacer necesidades personales, familiares o domésticas, y siempre y cuando el usuario observe las normas de uso, almacenamiento y transporte de productos indicadas. Si el producto se maneja de manera cuidadosa y se usa conforme a las instrucciones del manual, es posible que su vida útil se prolongue más allá del plazo especificado por OURSSON AG.
2. Al final de la vida útil del producto, deberá ponerse en contacto con un centro técnico autorizado para llevar a cabo un mantenimiento preventivo del producto y determinar la idoneidad de prolongar su uso. Las tareas para realizar un mantenimiento preventivo de los productos se llevan a cabo también en los centros de servicio (con coste adicional).
3. OURSSON AG no recomienda usar este producto una vez rebasado el límite de su vida útil sin

que un centro técnico autorizado realice antes un mantenimiento preventivo, ya que en caso contrario el producto podría suponer un riesgo para la vida, la salud o las propiedades del usuario.

Reciclaje y eliminación del producto

Este aparato ha sido identificado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/EG sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al final de su vida útil, el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos corrientes. En su lugar, deberá llevarlo a un punto de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos adecuado para llevar a cabo el tratamiento y la eliminación conformes a las normativas nacionales o locales. Al deshacerse este producto de forma correcta, está ayudando a la conservación de los recursos naturales y evitando que el producto dañe el medio ambiente y la salud de las personas. Para obtener más información sobre los puntos de recogida y reciclaje de este producto, dirijase a las autoridades de su municipio o a la empresa de recogida de residuos domésticos.



Fecha de fabricación

Cada producto cuenta con un número de serie único en forma de cadena alfanumérica, duplicada en un código de barras que contiene la siguiente información: nombre del grupo de productos, fecha de fabricación, número de serie del producto.



El número de serie se encuentra en la parte posterior del producto, en el embalaje y en la tarjeta de garantía.

- 1 Las dos primeras letras corresponden al grupo de productos (deshidratador- DH).
- 2 Los dos primeros dígitos corresponden al año de fabricación.
- 3 Los siguientes dos dígitos corresponden a la semana de fabricación.
- 4 Los últimos dos dígitos corresponden al número de serie del producto.



Si desea realizar alguna consulta o tiene algún problema con un producto OURSSON AG, póngase en contacto con nosotros por correo electrónico: support@oursson.com

Este manual está protegido por las leyes de copyright internacionales y de la UE. Cualquier uso no autorizado de las instrucciones, incluidas (sin limitación) la copia, la impresión y la distribución, puede acarrear responsabilidades civiles o penales.

Información de contacto:

1. Fabricante - OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne (Suiza).
2. Información de certificación del producto disponible en el sitio web www.oursson.com.

OURSSON AG
Fabricado en Corea



Para evitar malentendidos, recomendamos encarecidamente que lea con atención el manual de instrucciones y las obligaciones de la garantía. Compruebe que la tarjeta de garantía sea correcta. La tarjeta de garantía es válida únicamente si en ella se indica de forma clara y correcta los siguientes datos: modelo, número de serie, fecha de compra, sello, firma del comprador. El número de serie y el modelo del aparato deben coincidir con los que se indican en la tarjeta de garantía. Si estas condiciones no se cumplen o bien los datos especificados en la tarjeta de garantía están cambiados, la tarjeta de garantía queda invalidada.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ, Sch. A



Symbole de danger

Rappel à l'utilisateur sur la haute tension.



Symbole d'avertissement

Rappel concernant la nécessité du respect des consignes lors de l'utilisation de l'appareil.

Lors de l'utilisation des appareils électriques, l'utilisateur doit prendre les précautions suivantes :

- Utilisez l'appareil conformément au manuel d'instructions suivant.
- Installez l'appareil sur une surface stable.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.
 - Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Si pour certaines raisons, de l'eau pénètre dans l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé (ASC) OURSSON AG.
- Pour l'alimentation, utilisez un réseau électrique avec des caractéristiques propres.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones où l'air peut contenir des vapeurs de substances inflammables.
 - N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil de vous-même – cela pourrait entraîner un choc électrique pouvant conduire à un dysfonctionnement de l'appareil ou une annulation de la garantie du fabricant. Pour la réparation et l'entretien, veuillez contacter uniquement les centres de service agréés pour les produits de marque OURSSON.
- Lorsque vous déplacez l'appareil d'un endroit froid à un endroit chaud et vice versa, déballez-le avant toute utilisation et patientez 1 à 2 heures avant de le mettre en marche.
 - Afin d'éviter les électrocutions, ne plongez pas l'ensemble du produit ou les câbles dans l'eau.



- Soyez particulièrement prudents lors de l'utilisation de l'appareil à proximité des enfants.
- Ne touchez aucune pièce chaude, cela pourrait causer des blessures.
- Le cordon d'alimentation est spécialement conçu relativement court afin d'éviter les risques de blessure
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre par-dessus le bord coupant d'une table ou au contact des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas cet appareil à un réseau électrique surchargé par d'autres appareils : cela pourrait endommager le fonctionnement de votre appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité de cuisinières et de fours électriques et à gaz.
- Après utilisation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Protégez l'appareil contre les chocs, chutes, vibrations et autres influences mécaniques.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer le nettoyage ou le remplacement des accessoires.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (notamment les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances. Ces personnes ne peuvent utiliser l'appareil que sous

la supervision d'une personne responsable de leur sécurité, ou après avoir pris connaissance de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil.

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un expert du centre de service agréé (ASC) OURSSON AG afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.
- Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas d'agents abrasifs et des nettoyeurs organiques (alcool, essence, etc.). Lors du nettoyage de l'appareil, il est possible d'utiliser une petite quantité de détergent neutre.

RECOMMANDATIONS

- Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez le manuel après lecture pour une utilisation ultérieure.
- Toutes les illustrations dans ce manuel sont des représentations schématiques des objets réels, qui peuvent être différentes des images réelles.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation, ne soulevez pas le couvercle, ne placez pas l'appareil à un endroit où il y a un courant d'air ou sur une surface ayant des vibrations.



Ne faites pas usage de la force car cela pourrait endommager l'appareil. Ce dommage sera alors sous la responsabilité de l'utilisateur.

COMPOSITION DE L'APPAREIL


Boîtier de l'appareil	1 pièce
Récipient de fermentation.....	4 pièces
Couvercle supérieur	1 pièce
Filtre à air.....	1 pièce
Manuel d'utilisation	1 pièce
DH2200D/DH2205D:	
Plateau (4,3 cm)	2 pièce
Plateau (3 cm)	2 pièce
Grillage pour plateaux	4 pièce
DH2400D/DH2405D:	
Plateau (4,3 cm)	2 pièce
Plateau (3 cm)	4 pièce
Grillage pour plateaux	6 pièce
DH4400D/DH4405D:	
Plateau (4,3 cm)	4 pièce
Plateau (3 cm)	4 pièce
Grillage pour plateaux	8 pièce
DH5000D/DH5005D:	
Plateau (4,3 cm)	5 pièce
Grillage pour plateaux	5 pièce


ÉLÉMENTS DE DE CONCEPTION, Sch. B


- 1 Couvercle supérieur
- 2 Panneau de commande
- 3 Pieds
- 4 Base de l'appareil
- 5 Filtre à air
- 6 Plateaux

UTILISATION, Sch. B-2

Panneau de commande

 – Bouton MARCHE/ARRÊT, utilisé pour mettre l'appareil en marche ou l'arrêter

 – minuterie, utilisée pour régler/modifier le délai de déshydratation jusqu'à 99 heures

 – température, utilisée pour régler/modifier la température de déshydratation de entre 35 et 70 °C.




1 – Indication du temps de déshydratation

2 – Indication de la température de déshydratation

Avant la première utilisation, essayez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec. Lavez les plateaux et le grillage avec de l'eau contenant du détergent. Essayez.

Avant le montage ou le démontage et de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché.

Ordre d'utilisation :

- Préparez les aliments nécessaires à la déshydratation. Coupez-les et remplissez les plateaux.
- Superposez les plateaux contenant les aliments et placez-les sur la base de l'appareil. Fermez le plateau supérieur avec le couvercle.
- Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton .
- Réglez la température à la valeur requise  à l'aide du bouton de réglage.
- Réglez la minuterie à la valeur requise  à l'aide du bouton de réglage.
- Le processus de déshydratation commence automatiquement.

ASTUCE : Pour vérifier le temps de déshydratation et contrôler que le produit est prêt, consultez le tableau des recommandations.

REMARQUE : Si le temps de séchage est supérieur à 99 heures, ajoutez du temps à la fin du processus.



Évitez d'obstruer l'ouverture centrale des plateaux et celle du couvercle supérieur avec des objets étrangers.

RECOMMANDATIONS DE PRÉPARATION

Ingrédients	Préparation	Temps de cuisson	Remarques
Séchage (température optimale de 45°C)			
Recommandations générales : La préparation implique les phases suivantes : tri, lavage, séchage, découpage, meulage, immersion préalable, marinage ou cuisson. Les produits peuvent être séchés avec leur pelure, à l'exception de ceux ayant une pelure comestible, notamment l'ananas, le kiwi, la papaye, la noix de coco, la banane, les navets et la patate douce. Les produits à sécher doivent être sains. Pour éviter toute intoxication alimentaire, prêtez une attention particulière à la qualité de la viande de porc crue, de la volaille et du poisson. Il est recommandé de pré-tremper les produits dans du jus de citron ou dans une solution d'acide ascorbique. Avant la déshydrogénation, il est recommandé de chauffer dans de l'eau bouillante ou de blanchir certains légumes et haricots, notamment le maïs, les pois ou le brocoli. Ne stockez pas les légumes crus pendant une longue période ; le traitement thermique permettra de prolonger leur vie. Vérifiez la qualité des produits séchés que vous conservez. Les produits pourris et moisis ne doivent pas être utilisés. Il est recommandé d'enregistrer les informations sur la durée de déshydratation des produits pour une utilisation ultérieure.			
Pommes (poire, coing, etc.)	Coupez en fines tranches, retirez le noyau.	8-15 heures	Tranches molles, pliables.
Abricots (pêches, nectarines, etc.)	Coupez-les en moitiés, retirez les graines, orientez la partie coupée vers le haut.	20-30 heures	Moitiés molles, pliables.
Bananes (avocat, kakis, etc.)	Coupez-les en tranches minces ou lamelles.	6-10 heures	Tranches ou lamelles solides.
Cerise, etc.	Retirez les graines, orientez la partie coupée vers le haut.	12-48 heures	Semblable aux raisins.
Bleuets (canneberges)	Choisissez les baies de même taille.	10-20 heures	
Melon (pastèque, citrouille, etc.)	Pelez, enlevez les graines, coupez-les en grandes tranches.	10-48 heures	Tranches molles, pliables.
Framboises (mûres, etc.)	Choisissez les baies de même taille.	12-48 heures	Baies solides.
Fraises	Choisissez les baies de même taille qui, une fois coupées en morceaux d'environ 5 mm, auront de grosses portions.	8-15 heures	
Fruits exotiques (ananas, mangue, etc.)	Pelez, enlevez les graines, coupez-les en petites tranches, retirez le centre de l'ananas.	10-18 heures	Tranches molles, pliables.

Ingrédients	Préparation	Temps de cuisson	Remarques
Champignons	Triez, lavez et séchez les champignons de même taille qui, une fois coupés en morceaux d'environ 5 mm, auront de grosses portions.	10-24 heures	Tranches solides.
Pommes de terre (igname, aubergine, etc.)	Pelez (si nécessaire), coupez en tranches, chauffez à l'eau bouillante ou faites cuire à la vapeur.	6-14 heures	Tranches ou lamelles fragiles.
Carottes (betteraves, navets, etc.)	Pelez (si nécessaire), coupez en tranches ou en lamelles ou encore frottez sur une râpe.	6-10 heures	Tranches ou lamelles solides.
Choux (choux-fleur, brocoli, etc.)	Émiettez en bouquets de taille égale.	10-14 heures	Bouquets fragiles.
Concombres (courges, courgettes, etc.)	Pelez (si nécessaire), coupez en tranches ou en lamelles.	8-12 heures	Tranches ou lamelles solides.
Tomate	Coupez les grosses tomates en morceaux de 0,5 cm ou en tranches. Coupez les tomates cerises en deux, puis disposez-les en orientant la partie coupée vers le haut.	5-12 heures	Des cercles mous et pliables aux cercles fragiles.
Poivron doux (piment, etc.)	Retirez le pédoncule et les graines des gros poivrons, puis coupez-les en tranches ou en rondelles, placez-les la pelure vers le bas, séchez complètement les petits piments.	5-12 heures	Des cercles mous et pliables aux cercles fragiles.
Oignon	Pelez, coupez en cercles, demi-cercles, bandes ou petites portions.	4-12 heures	Cercles solides.
Racines de panais (persil, céleri, etc.)	Pelez (si nécessaire), coupez en tranches ou en lamelles ou encore frottez sur une râpe.	5-12 heures	Cercles solides ou fragiles.
Pois (haricots, etc.)	Nettoyez-en les gousses, blanchissez-les, séchez-les, puis déposez-les sur les plateaux.	4-8 heures	Pois fragiles et friables.
Vert	Triez les brins d'aliments verts, lavez-les, séchez-les, coupez-les, répartissez-les uniformément sur les plateaux et mélangez-les pendant le séchage.	3-8 heures	Branches friables.
Haricots kényans (asperges, etc.)	Lavez, coupez les bouts coupez finement (facultatif).	5-10 heures	Tiges et gousses friables et émietées.
Préparation de la guimauve et des encas (température de 40 à 57°C)			
Fruit (baies, légumes, etc.) guimauve	Réduisez les aliments en purée selon la recette, utilisez un tapis ou un parchemin de silicone. Placez la masse préparée sur les plateaux prévus et lissez-en la surface.	8-20 heures	La guimauve dans le plastique se décolle facilement du papier non collant ou du tapis de silicone.
Fruit (noix, céréales, légumes, etc.) bar	Faites mouliner les fruits et mélangez-les avec du miel, des noix et/ou des céréales, formez des barres et placez-les sur les plateaux.	5-12 heures	Barres sèches et fragiles.
Viande sèche (température optimale de 35 à 68°C)			
Viande (sans matière grasse)	Coupez la viande au-travers des fibres. Utilisez les saumures et marinades pour saler au préalable les morceaux ; lors du séchage, éliminez les portions de graisse à l'aide d'un tissu.	4-6 heures	Les tranches peuvent se fissurer, mais sans se briser.
Poisson (faible en matière grasse uniquement)	Utilisez les marinades spéciales sur du poisson lavé et salé au préalable avant le séchage.	12-14 heures	Débarrassez les poissons des surfaces humides visibles et déplacez-les sans les émietter.
Volailles	Utilisez les mêmes saumures et marinades que pour les viandes ; séparez la viande des os, coupez-la viande au-travers des fibres.	4 heures	Plus solide que la viande de bœuf.
Fermentation (température optimale de 35 à 42°C)			
<p>Recommandations générales : Stérilisez chaque plat utilisé pour préparer et conserver des produits laitiers. Il est recommandé d'utiliser les accessoires fournis avec l'appareil ou des plats dont la forme et la taille sont adaptées à l'espace intérieur de l'appareil. Si le yaourt est très liquide, cela signifie que le levain utilisé était très faible, ou que le temps de fermentation était insuffisant. Lisez attentivement les consignes relatives à la préparation des produits laitiers se trouvant sur le pack. Il est recommandé de choisir un producteur de lait approprié pour obtenir des produits laitiers de qualité. Vous pouvez utiliser du lait de campagne, du lait bouilli et refroidi au préalable à 40 °C. Il est déconseillé d'ajouter des additifs (noix, céréales, fruits secs, baies fraîches et fruits) n'ayant subi aucun traitement préalable à cause d'un risque de croissance des microorganismes nocifs lors du processus de fermentation. Il est plus prudent d'ajouter ces ingrédients au produit laitier préparé.</p>			

Ingrédients	Préparation	Temps de cuisson	Remarques
Yaourt à base de lait en poudre	Mélangez le lait avec du levain de yaourt, versez dans le récipient et placez-le sur les plateaux.	6-10 heures	Épais et solide, au goût légèrement aigre.
Yaourt nature	Lait stérilisé, pasteurisé, ultra-pasteurisé et dont toute teneur en matière grasse est traitée thermiquement ; mélangez avec du levain, versez dans un récipient et placez-le sur les plateaux.		
Yaourt à la grecque	Préparez comme le yaourt nature, suivi par un filtrage pour obtenir une texture épaisse et plus riche en protéines.		
Yaourt nature (sur la base d'un yaourt pré-préparé)	1 litre de lait stérilisé, pasteurisé, ultra-pasteurisé et dont toute teneur en matière grasse est traitée thermiquement, mélangez 125 g de yaourt pré-préparé, versez dans un récipient et placez-le sur les plateaux.	6-10 heures	Épais et solide, au goût légèrement aigre.
Yaourt nature (sur la base d'un yaourt acheté)			
Yaourt à la turque	1 l de crème contenant 10 % de matière grasse ; mélangez avec du levain, versez dans un récipient et placez-le sur les plateaux.		
Vaporisation (température optimale 60°C)			
Jus de fruits et purées	Jus pressé ou purée. Versez sur un substrat spécial, étalez jusqu'à obtention d'une couche mince et placez sur les plateaux.	\	Jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Recommandations relatives à la déshydratation :

1. Utilisez des plateaux profonds pour préparer des produits ne nécessitant pas d'être découpés en gros morceaux. Il s'agit notamment de la viande séchée ou de la pastèque.
2. Pour un séchage rapide des aliments, définissez la température maximale. Pour préserver les propriétés importantes du produit, réglez la température en dessous de 45 °C.
3. Utilisez des grillages pour sécher les petits produits.

Recommandations relatives à la fermentation :

1. Utilisez des récipients de fermentation dotés uniquement de plateaux hauts de 4,6 cm. Ils sont appropriés pour la fermentation et pour les céréales en germination.
2. Utilisez du lait à température ambiante.
 3. Utilisez uniquement des produits frais et de qualité pour préparer yaourts et produits laitiers.
4. Pour la préparation du yaourt, utilisez uniquement du levain sec spécial ou achetez un yaourt simple sans suppléments.



5. Lorsque vous placez les produits, notez que le volume augmentera au cours de la préparation.
6. Un excès de produits peut entraîner un écoulement hors du pot et favoriser l'insertion de produit dans le corps de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN, Sch. C

- Débranchez l'appareil.
- Lavez les plateaux et le grillage avec de l'eau chaude contenant du détergent. Essuyez tout. **Il est impossible de les nettoyer au lave-vaisselle.**
- Vous pouvez laver le filtre avec de l'eau chaude sans détergent. Après cela, séchez le filtre.
 - Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Ne l'immergez jamais dans de l'eau en raison du risque de choc électrique.
- Séchez soigneusement toutes les pièces.



Vérifiez régulièrement le filtre. Un filtre obstrué réduit le flux d'air dans l'appareil, ainsi que l'efficacité de séchage.

PROBLÈMES ÉVENTUELS ET SOLUTIONS

Problème	Cause	Solution
La température du déshydrateur n'augmente pas et il ne pompe pas d'air	• Pas d'alimentation électrique.	• Vérifiez la prise, si elle fonctionne, contactez le centre d'entretien agréé.
Le déshydrateur pompe l'air, mais sa température n'augmente pas	• La température requise n'est pas réglée.	• Réglez la température. Si le problème persiste, contactez un centre d'entretien.

Problème	Cause	Solution
La température du déshydrateur augmente et il ne pompe pas d'air	<ul style="list-style-type: none"> Le moteur a cessé de fonctionner. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez immédiatement l'appareil et retirez les morceaux d'aliments qui pourraient avoir obstrué le moteur. Pour ce faire, tournez la base du déshydrateur, puis secouez-le à plusieurs reprises. Si le ventilateur ne tourne pas, contactez un centre d'entretien. Si des liquides se déversent dans la base du déshydrateur, débranchez l'appareil et contactez un centre d'entretien pour remplacer le bloc moteur.
Les produits sèchent lentement	<ul style="list-style-type: none"> Les plateaux sont remplis, mal installés ou endommagés. 	<ul style="list-style-type: none"> Déchargez les plateaux, vérifiez s'ils sont correctement installés, remplacez rapidement ceux qui sont endommagés avec de nouveaux. Si 4 plateaux sont installés, changez-les pendant la déshydratation.
Les produits sèchent lentement	<ul style="list-style-type: none"> Le filtre est peut-être bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le filtre.
Les produits sont séchés de façon inégale	<ul style="list-style-type: none"> Les produits ou les morceaux n'ont pas la même taille. Le flux d'air est peut-être bloqué. 	<ul style="list-style-type: none"> Coupez les aliments en morceaux égaux et placez-les de façon uniforme. Évitez de bloquer les ouvertures d'aération avec les aliments.
Bruit du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> Il se peut que des morceaux d'aliments soient coincés dans le ventilateur. Le ventilateur est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Arrêtez immédiatement l'appareil et retirez les morceaux d'aliments. Pour ce faire, tournez la base du déshydrateur, puis secouez-le à plusieurs reprises. Si le ventilateur émet toujours un bruit, contactez un centre d'entretien. Contactez un centre d'entretien.

CERTIFICATION DU PRODUIT

Pour plus d'informations sur la certification du produit, allez à l'adresse <http://www.oursson.com> ou demandez une copie au vendeur.

Caractéristiques				
Modèle	DH2200D, DH2205D	DH2400D, DH2405D	DH4400D, DH4405D	DH5000D, DH5005D
Consommation d'énergie en W	max 550	max 550	max 550	max 550
Tension nominale	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe de protection contre les chocs électriques	II	II	II	II
Température de stockage et de transport	de -25 °C à +35 °C	de -25 °C à +35 °C	de -25 °C à +35 °C	de -25 °C à +35 °C
Température de fonctionnement de	de +5 °C à +35 °C	de +5 °C à +35 °C	de +5 °C à +35 °C	de +5 °C à +35 °C
Conditions d'humidité	15 à 75 % sans condensation	15 à 75 % sans condensation	15 à 75 % sans condensation	15 à 75 % sans condensation
Taille de l'appareil en mm	304x440x300	310x440x300	390x440x300	320x440x300
Poids en kg	5,2	5,6	6,2	5,7

***Les produits doivent être stockés dans des entrepôts secs et aérés à des températures inférieures à - 25 °C.**



Les réparations du presse-fruits doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifiée dans un centre d'entretien OURSSON.AG agréé.

ENTRETIEN

La société OURSSON AG vous témoigne sa profonde gratitude pour avoir choisi ses produits. Nous avons fait tout notre possible pour que ce produit vous

satisfasse et que sa qualité soit conforme aux normes mondiales les plus exigeantes. Pour tout besoin d'entretien de votre produit de marque OURSSON,

veuillez contacter l'un de nos centres de service agréés (ci-après dénommés ASC). Une liste complète de nos ASC avec leurs adresses respectives est disponible sur le site Web www.oursson.com.

Obligations de garantie de OURSSON AG :

1. Les obligations de garantie d'OURSSON AG, fournies par ASC OURSSON AG, s'appliquent exclusivement aux modèles conçus par OURSSON AG dans le cadre de la production, de l'achat et de la vente dans le pays où le service de garantie est fourni, acheté dans ce pays, certifié conformément aux normes de ce pays et portant les marques officielles de la conformité.
2. Les obligations de garantie d'OURSSON AG s'appliquent dans le cadre de la loi relative à la protection des droits du consommateur et sont régies par les lois en vigueur dans le pays dans lequel elles sont définies. Elles s'appliquent uniquement lorsque le produit est utilisé exclusivement à des fins personnelles, au sein de la famille et de la maison. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne s'appliquent pas à l'utilisation des produits à des fins commerciales ou en relation avec l'acquisition de biens qui seront utilisés par des entreprises, des institutions et des organisations.
3. OURSSON AG définit les conditions d'utilisation et les périodes de garantie suivantes de ses produits:

Nom du produit	Cycle de vie, mois	Période de garantie, mois
Fours à micro-ondes, machines à pains, foyers à induction	60	12
Multiculseurs, robots, bouilloires électriques, grils électriques, mixeurs, batteuses, broyeurs de viande, mixeurs, grille-pains, casseroles thermiques, torréfacteurs, presse-fruits, marmites à vapeur, cafetière, hachoirs, déshydrateurs, yaourtières, fermenteurs, mini-fours, congélateurs, réfrigérateurs, cafetières automatiques, moussieur à lait	36	12
Balances de cuisine, siphons	24	12

4. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne sont pas applicables aux produits suivants, si leur remplacement est pris en charge et effectué ou si des produits qui ne sont pas fournis par l'entreprise sont utilisés :
 - Les batteries.
 - Les boîtiers, les courroies, les cordons destinés au transport des accessoires de montage, les outils, la documentation fournie avec l'appareil.
5. La garantie ne couvre pas les défauts causés résultant du non-respect des règles d'utilisation, de stockage ou de transport des marchandises, toute action réalisée par un tiers ou un cas de force majeure, y compris mais s'en s'y limiter, les cas suivants :
 - Lorsque le défaut résulte d'une négligence, d'une utilisation de l'appareil à d'autres fins, d'une violation des conditions et règles d'utilisation définies au préalable dans le manuel d'instructions, incluant l'exposition à des températures élevées et faibles ou à un niveau élevé d'humidité ou de poussière, l'ouverture de l'appareil par soi-même et ou après une tentative de réparation par soi-même, le

non-respect des normes d'état concernant les secteurs, la présence de liquides, d'insectes, d'autres corps étrangers, de substances dans l'appareil, ainsi que de l'utilisation prolongée de l'appareil dans des modes de fonctionnement extrêmes.

- Lorsque le défaut de l'appareil résulte de tentatives non autorisées de tester l'appareil ou de toute modification de sa constitution ou des logiciels, y compris toute réparation et maintenance dans des centres de service non autorisés.
 - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de l'utilisation d'équipements, d'accessoires, de pièces de rechange et de batteries non conformes et ou de mauvaise qualité.
 - Lorsque le défaut de l'appareil est associé à son utilisation avec un équipement supplémentaire (accessoires), différent de l'équipement supplémentaire recommandé par OURSSON AG pour toute utilisation avec cet appareil. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de la qualité de l'équipement supplémentaire (accessoires) fabriqué par un tiers, de la qualité de ses appareils utilisés avec ce type d'équipement, ainsi que de la qualité du fonctionnement de l'équipement supplémentaire d'OURSSON AG avec des appareils d'autres fabricants.
6. Les défauts de l'appareil détectés au cours de sa durée de vie sont réparés par les centres de service agréés (ASC). Pendant la période de garantie, la réparation des défauts est gratuite sur présentation de l'original du certificat de garantie et des documents qui attestent de l'objet et de la date du contrat d'achat. En l'absence de tels documents, la période de garantie est estimée à partir de la date de fabrication des marchandises. Veuillez noter :
 - Les procédures de configuration et d'installation (montage, raccordement, etc.) de l'appareil décrites dans le manuel joint ne rentrent pas dans la garantie d'OURSSON AG ; celles-ci peuvent être effectuées par l'utilisateur et par des spécialistes de la plupart des centres de service agréés à un coût.
 - Tous les travaux de maintenance des appareils (nettoyage et lubrification des pièces amovibles, remplacement des pièces consommables et d'alimentation, etc.) sont rémunérés.
 7. OURSSON AG n'est pas responsable de tout dommage causé directement ou indirectement par ses appareils sur les personnes, les animaux, la propriété, si ce dommage résulte du non-respect des règles et conditions d'utilisation, de stockage, de transport ou d'installation de l'appareil, et de toute action intentionnelle ou de négligence menée par l'utilisateur ou des tiers.
 8. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de toute perte ou de tout dommage spécifique, accidentel, indirect ou conséquent, y compris mais sans s'y limiter : les pertes de profits, les dommages causés par des interruptions d'activités commerciales, industrielles ou autres, résultant de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation de l'appareil.
 9. En raison des améliorations continues apportées à l'appareil, le design et les caractéristiques techniques sont sujets à modifications, sans aucun préavis de la part du fabricant.

Utilisation de l'appareil conformément aux normes d'utilisation (durée de vie) :

1. La durée de vie fixée par OURSSON AG pour cet

appareil s'applique uniquement lorsque celui-ci est utilisé exclusivement pour des besoins personnels, de la famille ou de la maison, ainsi que lorsque l'utilisateur respecte les consignes d'utilisation, de stockage et de transport des produits. Lorsque l'appareil est utilisé avec soin et conformément aux normes d'utilisation, la durée de vie réelle peut excéder celle définie par OURSSON AG.

2. À la fin de la durée de vie de l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé pour effectuer une maintenance de l'appareil à titre préventif et afin de déterminer si cet appareil est approprié pour une utilisation future. Toute maintenance à titre préventif effectuée sur l'appareil est également réalisée par d'autres centres de service et cela à un coût.
3. OURSSON AG ne recommande pas l'utilisation de cet appareil après la fin de sa durée de vie, sans la réalisation de la maintenance à titre préventif par le centre de service agréé, car l'appareil pourrait constituer un danger pour la vie, la santé ou les possessions de l'utilisateur.

Recyclage et mise au rebut de l'appareil

Cet appareil a été identifié conformément à la Directive européenne 2002/96/EG relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques – DEEE. Une fois la durée de vie écoulée, évitez de jeter l'appareil avec les autres ordures ménagères. Déposez-le plutôt dans une déchèterie recyclant des équipements électriques et électroniques pour un traitement approprié et une mise au rebut conforme aux lois fédérales et locales en vigueur. En mettant cet appareil au rebut de façon correcte, vous participez à la conservation des ressources naturelles et à la prévention de la destruction de l'environnement et de la santé humaine. Pour de plus amples informations sur la déchèterie et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou l'entreprise afin d'obtenir les règles de mise au rebut des ordures ménagères.



Date de fabrication

Chaque produit est doté d'un numéro de série unique au format alphanumérique doublé d'un code à barres qui comporte les informations suivantes : nom du groupe de produit, date de fabrication et numéro de série du produit.



Le numéro de série se trouve à l'arrière du produit, sur l'emballage et la carte de garantie.

- 1 Les deux premières lettres correspondent au groupe du produit (déshydrateur - DH).
- 2 Les deux premiers chiffres correspondent à l'année de fabrication.
- 3 Les deux chiffres suivants correspondent à la semaine de fabrication.
- 4 Les deux derniers chiffres correspondent au numéro de série de l'appareil.



Pour éviter tout malentendu, nous vous recommandons fortement de lire attentivement le manuel d'instructions et les obligations de garantie. Assurez-vous de l'exactitude de votre carte de garantie. La carte de garantie est uniquement valable lorsque les éléments suivants sont corrects et clairement spécifiés : le modèle, le numéro de série, la date d'achat, les timbres clairs et la signature de l'acheteur. Le numéro de série et le modèle de l'appareil doivent être identiques à ceux indiqués sur la carte de garantie. Si ces conditions ne sont pas remplies ou en cas de modification des données, la carte de garantie n'est pas valide.

oursson

Pour toutes questions ou tous problèmes avec les appareils OURSSON AG, veuillez-nous contacter par courriel à l'adresse : support@oursson.com

Le présent manuel est protégé par la loi sur la propriété intellectuelle internationale et de l'UE. Toute utilisation non autorisée de ce manuel d'instructions, y compris toute copie, impression et publication, sans s'y limiter, implique, pour le coupable, l'application des régimes de responsabilité civile et criminelle.

Informations de contact :

1. Fabricant de marchandises - OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suisse.
2. Informations sur la certification du produit disponibles sur le site Web www.oursson.com.

OURSSON AG
Fabriqué en Corée

CE
31

ISTRUZIONI DI SICUREZZA, Fig. A



Simbolo di pericolo

Un promemoria per l'utente relativo all'alta tensione.



Simbolo di avvertenza

Un promemoria per l'utente sulla necessità di operare esattamente secondo le istruzioni.

Quando si utilizzano elettrodomestici, adottare le seguenti precauzioni:

- Utilizzare il dispositivo come indicato nel seguente manuale di istruzioni.
- Installare il dispositivo su una superficie stabile.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set del prodotto.



Non immergere il cavo in acqua o in altri liquidi, per evitare il rischio di scosse elettriche. Se per qualsiasi ragione dovesse entrare dell'acqua all'interno dell'unità, contattare un centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG.

- Per l'alimentazione utilizzare solo una rete elettrica con le caratteristiche adeguate.
- Non utilizzare il dispositivo in aree in cui l'aria può contenere vapori di sostanze infiammabili.
 - Non tentare mai di aprire il dispositivo autonomamente, ciò potrebbe causare una scossa elettrica e quindi un malfunzionamento del prodotto e invalidare la garanzia del produttore. Per la riparazione e la manutenzione, contattare solo i centri di assistenza OURSSON autorizzati alla riparazione dei prodotti.



- Quando si sposta l'apparecchio da un luogo freddo ad uno caldo e viceversa, disimballarlo prima dell'uso e attendere 1-2 ore prima dell'accensione.



Per evitare scosse elettriche, non immergere l'intero prodotto o i cavi in acqua.

- Prestare particolare attenzione e cautela quando si utilizza il dispositivo vicino a bambini.
- Non toccare le parti calde, poiché potrebbero causare lesioni.
- Il cavo di alimentazione è fabbricato appositamente relativamente corto per evitare il rischio di lesioni.
- Evitare che il cavo penda su bordi affilati del tavolo o che venga a contatto con superfici calde.
- Non collegare questo dispositivo a una presa multipla sovraccaricata da altri apparecchi: questo può provocare un errato funzionamento del dispositivo.
- Non installare il dispositivo vicino a fornelli elettrici e a gas e a forni.
- Dopo l'uso, accertarsi di scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione.
- Proteggere il dispositivo da urti, cadute, vibrazioni e altri danni meccanici.
- Accertarsi di disconnettere il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia o di cambiare gli accessori.
- Non utilizzare il dispositivo all'esterno.
- Questo apparecchio non è concepito per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o carenti di esperienza e di conoscenze relative ad esso. Queste persone possono utilizzare il dispositivo solo sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo. Non

consentire ai bambini di giocare con il prodotto.

- Questo prodotto è ideato esclusivamente per l'uso domestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da uno specialista del centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG, al fine di evitare pericoli.
- Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set del prodotto.
- Durante la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti abrasivi e organici (alcol, benzina, ecc.). Durante la pulizia del dispositivo utilizzare solo una piccola quantità di detergente neutro.

RACCOMANDAZIONI

- Leggere il manuale d'istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Conservare il manuale dopo la lettura, per utilizzo futuro.
- Tutte le illustrazioni contenute nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche di oggetti reali e possono differire dalle immagini effettive.
- Non muovere il dispositivo quando è in funzione; non aprire il coperchio; non posizionare il dispositivo in corrispondenza di una corrente d'aria o su una superficie in vibrazione.



Non forzare il dispositivo, ciò potrebbe arrecare danni al prodotto, a causa di un errore dell'utente.

SET DI PRODOTTO

Corpo del dispositivo	1pz.
Contenitore di fermentazione	4pz.
Coperchio superiore	1pz.
Filtro dell'aria	1pz.
Manuale d'istruzioni	1pz.

DH2200D/DH2205D:

Vassoio (4,3 cm)	2 pz.
Vassoio (3 cm)	2 pz.
Maglia per vassoi	4 pz.

DH2400D/DH2405D:

Vassoio (4,3 cm)	2 pz.
Vassoio (3 cm)	4 pz.
Maglia per vassoi	6 pz.

DH4400D/DH4405D:

Vassoio (4,3 cm)	4 pz.
Vassoio (3 cm)	4 pz.
Maglia per vassoi	8 pz.

DH5000D/DH5005D:

Vassoio (4,3 cm)	5 pz.
Maglia per vassoi	5 pz.

ELEMENTI DI DESIGN, Fig. B


- 1 Coperchio superiore
- 2 Pannello di controllo


IT


- 3 Piedini
- 4 Base del dispositivo
- 5 Filtro dell'aria
- 6 Vassoi

UTILIZZO, Fig. B-2

Pannello di controllo

 – Pulsante ON/OFF, usare per accendere o spegnere il dispositivo

 – timer, usare per impostare/modificare il tempo di disidratazione fino a 99 ore




 – temperatura, usare per impostare/modificare la temperatura di disidratazione da 35 fino 70°C.

1 – Indicazione del tempo di disidratazione

2 – Indicazione della temperatura di disidratazione

Precedentemente al primo utilizzo pulire il corpo con un panno morbido asciutto. Lavare vassoi e rete con acqua calda e detergente. Asciugare. **Prima del montaggio o dello smontaggio accertarsi che il dispositivo sia scollegato.**

Ordine di funzionamento:

- Preparare gli ingredienti necessari per la disidratazione. Tagliarli e collocarli nei vassoi.
- Installare i vassoi con gli ingredienti uno sull'altro e posizionarli sulla base del dispositivo. Chiudere il vassoio superiore con il coperchio.
- Accendere il dispositivo con il pulsante .
- Con l'aiuto di una manopola  impostare la temperatura richiesta.
- Con l'aiuto di una manopola  impostare il tempo richiesto.
- Il processo di disidratazione si avvia automaticamente.

SUGGERIMENTO: Usare la tabella con le raccomandazioni per il tempo di disidratazione e le modalità di controllo dei prodotti.

NOTA: Se il tempo di disidratazione supera le 99 ore, inserire ulteriore tempo quando il processo si arresta.



Non chiudere l'apertura centrale dei vassoi e non coprire l'apertura del coperchio superiore con oggetti estranei.

RACCOMANDAZIONI DI PREPARAZIONE

Ingredienti	Preparazione	Tempo di cottura	Note
Essiccazione (temperatura ottimale 45°C)			
Raccomandazioni generali: La preparazione include: selezione, lavaggio, asciugatura, taglio, tritatura, pre-ammollo, marinatura o cottura. I prodotti possono essere essiccati con la buccia. Fanno eccezione i prodotti la cui buccia non è commestibile, per esempio ananas, kiwi, papaya, cocco, banane, rape e patate dolci. I prodotti da essiccare non devono essere alterati. Prestare particolare attenzione alla qualità della carne cruda di maiale, pollame e al pesce, al fine di evitare intossicazioni alimentari. Per conservare il colore dei prodotti, si raccomanda di immergerli prima in succo di limone o in una soluzione di acido ascorbico. Prima del processo di deidrogenazione si raccomanda di scaldare con acqua bollente o scottare alcune verdure, quali fagioli, mais, piselli o broccoli. Le verdure crude non possono essere conservate a lungo, il trattamento con il calore ne prolunga il ciclo di vita. Controllare la qualità dei prodotti essiccati quando li si conserva. Non utilizzare prodotti alterati o stantii. Si raccomanda di registrare le informazioni sulla durata della disidratazione dei prodotti per usi successivi.			
Mele (pere, mele cotogne, ecc.)	Tagliare a fette, togliere la parte centrale.	8-15 ore	Fette morbide, che si piegano.
Albicocche (pesche, nectarine, ecc.)	Tagliare a metà, togliere i semi, posizionare il lato del taglio verso l'alto.	20-30 ore	Fette a metà di consistenza morbida, che si piegano.
Banane (avocado, cachi, ecc.)	Tagliare a fette sottili o a rondelle.	6-10 ore	Fette o rondelle di consistenza dura.
Ciliegie, ecc.	Togliere i semi, posizionare il lato del taglio verso l'alto.	12-48 ore	Simile a uva sultanina.
Mirtilli (mirtilli rossi)	Selezionare frutti della stessa grandezza.	10-20 ore	
Melone (cocomero, zucca, ecc.)	Sbucciare, togliere i semi, tagliare in grandi fette.	10-48 ore	Fette di consistenza morbida, che si piegano.
Lamponi (mirtilli, ecc.)	Selezionare frutti della stessa grandezza.	12-48 ore	Bacche dure.
Fragole	Selezionare frutti della stessa grandezza, tagliare quelli grandi in pezzi di circa 5 mm.	8-15 ore	
Frutta esotica (ananas, mango, ecc.)	Sbucciare, togliere i semi, tagliare a fette piccole, rimuovere la parte centrale dall'ananas.	10-18 ore	Fette di consistenza morbida, che si piegano.
Funghi	Scegliere, lavare, essiccare e selezionare funghi della stessa grandezza, tagliare quelli grandi in pezzi di circa 5 mm.	10-24 ore	Fette di consistenza dura.
Patate (patate dolci yam, melanzane, ecc.)	Sbucciare (se necessario), tagliare a fette o a rondelle, bollire o cuocere a vapore.	6-14 ore	Fette o rondelle friabili.

Ingredienti	Preparazione	Tempo di cottura	Note
Carote (barbabietole, rape, ecc.)	Sbucciare (se necessario), tagliare a fette o a rondelle o grattugiare.	6-10 ore	Fette o rondelle di consistenza dura.
Cavolo (bianco, rosso, ecc.)	Tagliare a strisce.	8-12 ore	Strisce friabili.
Cavolo (cavolfiore, broccoli, ecc.)	Dividere in ciuffi della stessa grandezza.	10-14 ore	Ciuffi friabili.
Cetrioli (zucca, zucchine, ecc.)	Sbucciare (se necessario), tagliare a fette o a rondelle.	8-12 ore	Fette o rondelle di consistenza dura.
Pomodori	Tagliare i pomodori grandi in pezzi da 0,5 cm o a fette. I pomodori ciliegini devono essere tagliati a metà, posizionando il lato del taglio verso l'alto.	5-12 ore	Rondelle di consistenza da soffice a friabile.
Peperoni dolci (peperoncini, ecc.)	Togliere gambo e semi dai peperoni grandi, poi tagliare a fette o ad anelli, posizionarli con la buccia rivolta verso il basso, asciugare bene i peperoni piccoli.	5-12 ore	Rondelle di consistenza da soffice a friabile.
Cipolla	Sbucciare, tagliare ad anelli, i semi anelli, strisce o pezzi piccoli.	4-12 ore	Anelli di consistenza dura.
Pastinaca (prezzemolo, sedano, ecc.)	Sbucciare (se necessario), tagliare a fette o a rondelle o grattugiare.	5-12 ore	Rondelle di consistenza dura o friabile.
Piselli (fagioli, ecc.)	Pulire i baccelli, sbollentare, asciugare e stendere sui vassoi.	4-8 ore	Piselli di consistenza friabile.
Verdure	Rimuovere gli steli dalle verdure, lavare, asciugare, tagliare, cospargere in modo uniforme sui vassoi; quando si essicano, mescolare.	3-8 ore	Steli di consistenza friabile.
Fagioli del Kenya (asparagi, ecc.)	Lavare, tagliare via le estremità, tagliare finemente (facoltativo).	5-10 ore	Steli e baccelli di consistenza friabile.
Preparazione di marshmallow e snack (temperatura da 40 a 57°C)			
Marshmallow alla frutta (frutti rossi, verdure, ecc.)	Creare una purea degli ingredienti secondo la ricetta, utilizzare una base di silicone o carta da forno. Posizionare la massa preparata sui vassoi e uniformare la superficie.	8-20 ore	Modellare i marshmallow, che si separano facilmente dalla carta antiaderente o dalla base di silicone.
Barrette alla frutta (noci, cereali, verdure, ecc.)	Tritare la frutta e mescolare con miele, noci e/o cereali, modellare in barrette e metterle sui vassoi.	5-12 ore	Barrette asciutte e croccanti.
Straccetti (temperatura ottimale da 35 a 68°C)			
Carne (non grassa)	Tagliare la carne lungo le fibre. Utilizzare salamoia e la marinatura per pre-salare la carne, quando si essicano le parti rimuovere il grasso dalle fette di carne utilizzando un panno.	4-6 ore	Quando sono essicate, le fette di carne possono presentare delle fessure, ma non devono rompersi.
Pesce (solo a basso contenuto di grassi)	Utilizzare marinature speciali, lavare il pesce dal sale prima di essiccarlo.	12-14 ore	Il pesce deve essere privo di superfici umide visibili; quando premuto, non deve rompersi.
Pollame	Utilizzare la stessa salamoia e marinature degli altri tipi di carne; separare la carne dall'osso, tagliare la carne lungo le fibre.	4 ore	Di consistenza molto più dura di quella del manzo.
Fermentazione (temperatura ottimale da 35 a 42°C)			
Raccomandazioni generali: Ogni piatto per la preparazione e la conservazione dei prodotti caseari deve essere sterile. Si raccomanda di utilizzare i piatti del set del prodotto o contenitori che corrispondano alla forma e alla grandezza dello spazio interno del dispositivo. Se lo yogurt è troppo liquido, significa che il lievito utilizzato era troppo leggero o che il tempo di fermentazione non è stato sufficiente. Leggere con attenzione le istruzioni presenti sulla confezione per la preparazione di prodotti caseari. Si raccomanda di selezionare un produttore di latte idoneo per prodotti caseari di qualità. Si può utilizzare latte appena munto, bollito in precedenza e portato a raffreddamento fino a 40°C. È sconsigliato aggiungere additivi (noci, cereali, frutta secca, frutti rossi e frutta fresca) non trattati, poiché vi è il rischio di crescita di microorganismi dannosi durante il processo di fermentazione. È più sicuro aggiungere questi ingredienti ai prodotti caseari preparati.			
Yogurt da latte in polvere	Mescolare il latte con yogurt fermentato, versare nel contenitore e mettere nei vassoi.	6-10 ore	Sapore forte, deciso, denso, lievemente amaro.
Yogurt naturale	Latte sterilizzato, pastorizzato, ultra-pastorizzato e sottoposto a trattamento termico, di qualsiasi contenuto di grassi, mescolato con lievito: versare in un contenitore e mettere nei vassoi.		

Ingredienti	Preparazione	Tempo di cottura	Note
Yogurt greco	Preparare come lo yogurt naturale, con successivo filtraggio per ottenere una consistenza densa per lo yogurt con un maggiore contenuto proteico.	6-10 ore	Sapore forte, deciso, denso, lievemente amaro.
Yogurt naturale (utilizzando come base uno yogurt preparato precedentemente)	1 litro di latte sterilizzato, pastorizzato, ultra-pastorizzato e sottoposto a trattamento termico con qualsiasi contenuto di grassi: mescolare con 125 grammi di yogurt già preparato, versare in un contenitore e mettere nei vassoi.	6-10 ore	Sapore forte, deciso, denso, lievemente amaro.
Yogurt naturale (utilizzando come base uno yogurt acquistato)	1 litro di panna con 10% di contenuto di grassi, mescolare con lievito, versare in un contenitore e mettere nei vassoi.		
Vaporizzazione (temperatura ottimale 60°C)			
Succhi di frutta e purea	Ottenere succo o purea di frutta. Versare su una base speciale, creare uno strato sottile e mettere nei vassoi.	1	Per ottenere la consistenza desiderata.

Raccomandazioni per la disidratazione:

1. È possibile utilizzare vassoi fondi per la preparazione di prodotti da tagliare a pezzi grossi. Per esempio, la carne per gli straccetti o il cocomero.
2. Per una rapida essiccazione degli ingredienti, impostare la temperatura massima. Per conservare proprietà degli ingredienti, impostare una temperatura inferiore a 45°C.
3. Utilizzare maglie per l'essiccazione degli ingredienti di piccole dimensioni.

Raccomandazioni per la fermentazione:

1. Utilizzare contenitori per la fermentazione solo con vassoi alti 4,6 cm. Idonei per la fermentazione e per la germinazione di cereali.
2. Utilizzare latte a temperatura ambiente.
3. Per preparare lo yogurt e i prodotti caseari utilizzare solo prodotti freschi e di qualità.
4. Per preparare lo yogurt utilizzare solo lievito essiccato o acquistare uno yogurt semplice senza additivi.
5. Quando si introducono gli ingredienti, considerare che il volume aumenta durante la preparazione.

6. Un eccesso di prodotto può provocare l'apertura dei coperchi e il prodotto può fuoriuscire nell'alloggiamento del dispositivo.

PULIZIA E MANUTENZIONE, Fig. C

- Scollegare il dispositivo.
- Lavare vassoi e maglie in acqua calda con detersivo. Asciugare bene tutto. **Non lavare queste parti in lavastoviglie.**
- Il filtro può essere lavato in acqua calda senza detersivo. Dopo il lavaggio, asciugare il filtro.
 - Asciugare il dispositivo all'interno e all'esterno con un panno umido. Non immergere mai il dispositivo in acqua a causa del pericolo di scosse elettriche.
- Asciugare accuratamente tutte le parti.



Controllare regolarmente il filtro. Un filtro ostruito riduce il flusso dell'aria nel dispositivo e quindi l'efficienza di essiccazione.

POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Causa	Soluzione
L'essiccatore non raggiunge la temperatura prevista e non pompa l'aria.	• Nessuna alimentazione elettrica.	• Controllare la presa elettrica, se è attiva, contattare il centro di assistenza.
L'essiccatore pompa l'aria ma non raggiunge alla temperatura prevista.	• La temperatura necessaria non è impostata.	• Impostare la temperatura. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza.
L'essiccatore raggiunge la temperatura prevista, ma non pompa l'aria.	• Motore fermo.	• Spegnerne immediatamente il dispositivo e rimuovere i pezzi di cibo che potrebbero essere bloccati nel motore. Per fare ciò, ruotare la base dell'essiccatore e scuoterla varie volte. Se la ventola non si attiva, contattare un centro di assistenza. Se i liquidi fuoriescono schizzando sulla base dell'essiccatore, scollegare il dispositivo e contattare un centro di assistenza per sostituire l'unità motore.

Problema	Causa	Soluzione
I prodotti si essiccano lentamente.	<ul style="list-style-type: none"> I vassoi sono pieni o sono installati in modo errato o sono danneggiati. Il filtro potrebbe essere intasato. 	<ul style="list-style-type: none"> Svuotare i vassoi, controllare che siano installati correttamente, sostituire quelli danneggiati con altri nuovi. Se ci sono 4 vassoi installati, cambiarli durante il processo di disidratazione. Sostituire il filtro.
Prodotti essiccati in modo non uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> Prodotti o pezzi di grandezza non uniforme. Il flusso dell'aria potrebbe essere bloccato. 	<ul style="list-style-type: none"> Tagliare i prodotti in parti uguali e distribuirli in modo uniforme. Non bloccare le aperture dell'aria con i prodotti.
Rumore della ventola	<ul style="list-style-type: none"> Alcuni pezzi di cibo potrebbero essere bloccati nella ventola. Ventola difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> Spegnere immediatamente il dispositivo e rimuovere i pezzi di cibo. Per farlo, ruotare la base dell'essiccatore e scuoterla varie volte. Se il rumore continua, contattare un centro di assistenza. Contattare il centro di assistenza.

CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Per le informazioni sulla certificazione dei prodotti, visitare il sito web <http://www.oursson.com> oppure richiedere una copia al rivenditore.

Specifiche tecniche					
Modello	DH2200D, DH2205D	DH2400D, DH2405D	DH4400D, DH4405D	DH5000D, DH5005D	
Consumo elettrico, W	max 550	max 550	max 550	max 550	
Tensione nominale	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	
Classe di protezione da scosse elettriche	II	II	II	II	
Temperatura di conservazione e trasporto	da -25°C a +35°C	da -25°C a +35°C	da -25°C a +35°C	da -25°C a +35°C	
Temperatura d'esercizio da	da +5°C a +35°C	da +5°C a +35°C	da +5°C a +35°C	da +5°C a +35°C	
Requisiti di umidità	15-75% senza condensa	15-75% senza condensa	15-75% senza condensa	15-75% senza condensa	
Dimensioni del dispositivo, mm	304x440x300	310x440x300	390x440x300	320x440x300	
Peso, kg	5,2	5,6	6,2	5,7	

***I prodotti devono essere conservati in ambienti asciutti, ventilati e con temperature inferiori a -25°C.**



Le operazioni di riparazione possono essere eseguite esclusivamente da uno specialista qualificato del centro assistenza OURSSON AG.

ASSISTENZA

OURSSON AG si congratula per la scelta dei nostri prodotti. Abbiamo fatto il possibile affinché questi prodotti possano rispondere alle esigenze dei clienti e affinché la qualità corrisponda ai migliori standard mondiali. Se il prodotto di marca OURSSON necessita di manutenzione, contattare uno dei centri di assistenza autorizzati (di seguito ASC). Sul sito web www.oursson.com è presente un elenco completo di ASC, con il rispettivo indirizzo.

Obblighi di garanzia OURSSON AG:

- Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG, in particolare del centro assistenza OURSSON AG, si applicano solo ai modelli progettati da OURSSON AG per la produzione o la fornitura e la vendita nel Paese in cui è disponibile il servizio di garanzia, ai modelli acquistati in detto Paese, certificati per la conformità agli standard nazionali e dotati di marcatura ufficiale di conformità.
- Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG sono

regolamentati dalla legge sulla tutela dei diritti del consumatore e dalle leggi del Paese in cui vengono forniti solo quando il prodotto è utilizzato esclusivamente a fini personali, familiari o domestici. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano all'uso dei prodotti per fini commerciali o in relazione all'acquisizione di beni per soddisfare le esigenze di aziende, istituzioni e organizzazioni.

- OURSSON AG stabilisce i seguenti termini d'uso e periodi di garanzia per i propri prodotti:

Nome del prodotto	Termini d'uso, mesi	Periodo di garanzia, mesi
Forni a microonde, macchine per il pane, piani cottura a induzione	60	12
Robot multifunzione (multicooker), robot da cucina, macchine da cucina,	36	12

Nome del prodotto	Termini d'uso, mesi	Periodo di garanzia, mesi
bollitori elettrici, griglie elettriche, miscelatori, mixer, tritacarne, tostapane, termos, tostatrici, centrifughe, vaporiere, macchine per il caffè, tritatutto, essiccatori, macchine per lo yogurt, fermentatori, mini forni, congelatori, frigoriferi, macchine da caffè automatiche, montalatte	36	12
Bilance da cucina, sifoni	24	12

4. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano ai seguenti prodotti, considerando la loro sostituzione non relazionata allo smontaggio del prodotto:
- Batterie.
 - Custodie, cinghie, cavi per il trasporto, accessori di montaggio, strumenti, documentazione allegata al prodotto.
5. La garanzia non copre i difetti causati da violazione delle norme di utilizzo, conservazione o trasporto dei prodotti, azioni da parte di terzi o cause di forza maggiore, inclusi ma non limitati a, i seguenti casi:
- Se il difetto è causato da una gestione negligente, dall'uso per altri fini, dalla violazione delle condizioni e delle norme di funzionamento stabilite nel manuale di istruzioni, compresi l'esposizione ad alte o basse temperature, l'elevata umidità o polvere, tracce di apertura o di riparazione dell'apparecchio in forma autonoma, la mancata corrispondenza agli standard nazionali della rete di alimentazione elettrica, l'ingresso di liquidi, insetti o altri oggetti estranei, sostanze all'interno del dispositivo, nonché l'utilizzo a lungo termine del prodotto in modalità operative estreme.
 - Se il difetto del prodotto è il risultato di tentativi non autorizzati di testare il prodotto o di apportare modifiche alla struttura o ai programmi software, comprese le riparazioni o la manutenzione in centri di assistenza non autorizzati.
 - Se il difetto del prodotto è il risultato di un uso non conforme e/o di attrezzature, accessori, ricambi, batterie di bassa qualità.
 - Se il difetto del prodotto è associato all'uso in combinazione con attrezzature aggiuntive (accessori), diverse da quelle raccomandate da OURSSON AG, per l'utilizzo con questo prodotto. OURSSON AG non è responsabile della qualità delle attrezzature aggiuntive (accessori) realizzate da terzi, della qualità dei suoi prodotti associati a tali attrezzature, nonché della qualità delle apparecchiature aggiuntive di OURSSON AG quando impiegate insieme a prodotti di altri produttori.
6. I difetti del prodotto rilevati durante il ciclo di vita del prodotto vengono risolti dai centri assistenza autorizzati (ASC). Durante il periodo di garanzia, l'eliminazione di difetti viene effettuata gratuitamente, a fronte della presentazione del certificato originale di garanzia e dei documenti che confermano l'avvenuto contratto di acquisto e la data. In assenza di tali documenti il periodo di garanzia è calcolato a

partire dalla data di produzione dei prodotti. Si prega di considerare che:

- Configurazione e installazione (montaggio, collegamento, ecc.) del prodotto, descritte nella documentazione allegata ad esso, non rientrano nella garanzia OURSSON AG e possono essere eseguite dall'utente o, a pagamento, dagli specialisti della maggior parte dei centri assistenza autorizzati.
 - Gli interventi di manutenzione del prodotto (pulizia e lubrificazione delle parti mobili, sostituzione dei materiali di consumo e delle forniture, ecc.) sono eseguiti a pagamento.
7. OURSSON AG non è responsabile dei danni causati direttamente o indirettamente dai prodotti a persone, animali, proprietà, se tali danni si sono verificati in conseguenza di inosservanza di norme e condizioni d'uso, conservazione, trasporto o installazione del prodotto, di azioni intenzionali o negligenti da parte del consumatore o di terzi
8. In nessuna circostanza OURSSON AG è responsabile di perdite o danni accidentali, indiretti o consequenziali, inclusi di ma non limitati a: perdita di profitti, danni causati da interruzioni delle attività commerciali, industriali o altre, derivanti dall'uso o dall'incapacità d'uso del prodotto.
9. Al fine del miglioramento continuo dei prodotti, gli elementi di design e alcune specifiche tecniche sono soggetti a cambiamenti senza previa notifica del produttore.

Uso del prodotto oltre i termini d'uso (durata di vita utile):

1. La durata di vita utile prevista da OURSSON AG per questo prodotto si applica a prodotti utilizzati esclusivamente per fini personali, familiari o domestici e utilizzati correttamente dal consumatore, che osserva altresì le corrette condizioni di conservazione e trasporto dei prodotti. In condizioni di corretto maneggiamento del prodotto e in conformità alle norme di funzionamento, la durata di vita utile effettiva può superare quella stabilita da OURSSON AG.
2. Al termine della durata di vita utile del prodotto è necessario contattare un centro di assistenza autorizzato per eseguire una manutenzione preventiva del prodotto e determinare l'adeguatezza ad un uso successivo. Gli interventi di manutenzione preventiva dei prodotti possono essere eseguiti anche dai centri assistenza a pagamento.
3. OURSSON AG sconsiglia l'uso del presente prodotto dopo il termine della durata di vita utile, in assenza di manutenzione preventiva da parte di un centro assistenza autorizzato, poiché in questo caso il prodotto potrebbe risultare pericoloso per la vita, la salute o la proprietà del consumatore.

Riciclaggio e smaltimento del prodotto

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE sulle Apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE. Dopo il termine della durata di vita utile, non è possibile smaltire il prodotto fra i normali rifiuti domestici. Piuttosto, il prodotto deve essere depositato presso un apposito centro di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche, per un corretto trattamento e smaltimento in conformità alle leggi federali o locali. Uno smaltimento corretto del prodotto contribuisce a preservare le risorse naturali e

ad evitare che il prodotto possa danneggiare l'ambiente e la salute umana. Per maggiori informazioni sui centri di raccolta e riciclaggio del prodotto, contattare le autorità municipali locali o le aziende per lo smaltimento dei rifiuti domestici.



Data di produzione

Ciascun prodotto ha un numero di serie unico, in forma di codice alfanumerico ed è duplicato con un codice a barre che contiene le seguenti informazioni: nome del gruppo di prodotti, data di produzione, numero di serie del prodotto.



Il numero di serie si trova sulla parte posteriore del prodotto, sulla confezione e sulla scheda del prodotto.

- ❶ Prime due lettere: corrispondenza con il gruppo di prodotto (essiccatori - DH).
- ❷ Prime due cifre – anno di produzione.
- ❸ Successive due cifre – settimana di produzione.
- ❹ Ultime due cifre – numero di serie del prodotto.

Per evitare incomprensioni, si consiglia di leggere attentamente il manuale d'istruzioni e gli obblighi di garanzia. Controllare la correttezza della scheda di garanzia. La scheda di garanzia è valida solo se quanto segue viene indicato correttamente e chiaramente: modello, numero di serie, data di acquisto, timbro, firma dell'acquirente. Il numero di serie e il modello del dispositivo devono essere gli stessi della scheda di garanzia. Se queste condizioni non sono soddisfatte o i dati specificati nella scheda di garanzia sono stati modificati, la scheda di garanzia non è valida.



Per domande o problemi con i prodotti OURSSON AG, si prega di inviare un'e-mail a: support@oursson.com

Questo manuale è tutelato dalla normativa internazionale e UE sui diritti d'autore. Qualsiasi uso non autorizzato delle istruzioni, incluso di, ma non limitato a riproduzione, stampa e distribuzione, comporta l'applicazione di responsabilità civile e penale.

Informazioni di contatto:

- 1. Produttore - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Svizzera.
- 2. Le informazioni sulla certificazione dei prodotti sono disponibili sul sito web www.oursson.com

OURSSON AG
Fabbricata in Corea



DROŠĪBAS NORĀDES, A att.



Bīstamības simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu spriegumu.



Brīdinājuma simbols

Atgādinājums lietotājam par to, ka ekspluatācija jāveic atbilstoši lietošanas pamācībā ietvertajiem norādījumiem.

Izmantojot elektroierīces, veiciet turpmāk minētos piesardzības pasākumus.

- Izmantojiet ierīci atbilstoši turpmāk sniegtajai lietošanas pamācībai.
- Uzstādiet ierīci uz stabilas virsmas.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.
 - Lai neizraisītu elektrošoku, nelieciet vadu ūdenī vai citā šķidrumā. Ja ierīcē tomēr iekļuvis ūdens, sazinieties ar OURSSON AG pilnvarotu apkopes centru (PAC).
- Strāvas padevei izmantojiet elektrotīklu ar atbilstīgiem raksturlielumiem.
- Nelietojiet ierīci vietās, kur gaisā var būt uzliesmojošu vielu garaiņi.
 - Nekad nemēģiniet pats atvērt ierīci, jo šāda rīcība var izraisīt elektrošoku vai izstrādājuma disfunkciju, kā arī ražotāja garantijas anulēšanu. Par remontu un apkopi sazinieties tikai ar pilnvarotiem apkopes centriem, kas nodarbojas ar OURSSON prečzīmes izstrādājumu remontu.
- Ja ierīce tiek pārvietota no vēsas vietas uz siltu vai pretēji, ierīci pirms lietošanas izsaiņojiet un nogaidiet 1–2 stundas pirms ieslēgšanas.
 - Lai neizraisītu elektrošoku, negremdējiet ūdenī visu izstrādājumu vai vadus.



- Lietojot ierīci bērnu tuvumā, rīkojieties īpaši uzmanīgi un piesardzīgi.
- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, pretējā gadījumā var gūt traumas.
- Lai nepieļautu traumu gūšanas risku, ir nodrošināts samērā īss strāvas vads.
- Nepieļaujiet vada nokarāšanos pār asām galda malām, kā arī tā nonākšanu saskarē ar karstām virsmām.
- Nepievienojiet šo ierīci elektrotīklam, kam jau ir pievienots daudz citu ierīču. Pretējā gadījumā ierīce, iespējams, nedarbosies pareizi.
- Neuzstādiet ierīci blakus gāzes plītim, elektriskajam plītim un cepeškrāsnim.
- Pēc ierīces lietošanas beigām neizmirstiet to atvienot no elektrotīkla.
- Pasargājiet ierīci no triecieniem un nokrišanas, vibrācijas un citas mehāniskas iedarbības.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai piederumu maiņas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām (tostarp bērniem) ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personām bez pieredzes vai zināšanām. Šādas personas šo ierīci var izmantot tikai tādas personas uzraudzībā, kura ir atbildīga par viņu drošību, vai tad, ja viņi ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotāties ar šo izstrādājumu.

- Šis izstrādājums ir paredzēts tikai izmantošanai mājās.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina OURSSON AG pilnvarotā apkopes centra (PAC) darbiniekam, lai novērstu bīstamību.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.
- Ierīces tīrīšanā neizmantojiet abrazīvus un organiskus tīrīšanas līdzekļus (spirtu, benzīnu u.c.). Tīrot ierīci, var izmantot nedaudz neitrāla tīrīšanas līdzekļa.

IETEIKUMI

- Pirms šīs ierīces izmantošanas, lūdzu, izlasiet lietošanas pamācību. Pēc izlasīšanas saglabājiet pamācību turpmākai lietošanai.
- Visos šajā pamācībā ietvertajos attēlos ir parādīts shematisks reālu priekšmetu attēlojums, kas var atšķirties no faktiskajiem attēliem.
- Ierīces darbības laikā nepārvietojiet to, neatveriet vāku, nelieciet ierīci caurvējā vai uz vibrējošas virsmas.



Neiedarbojieties uz šo ierīci ar spēku, jo tādējādi lietotāja vainas dēļ var sabojāt izstrādājumu.

IZSTRĀDĀJUMA KOMPLEKTĀCIJA

Ierīces korpuss	1gab.
Rūgšanas tvertne	4gab.
Augšējais vāks.....	1gab.
Gaisa filtrs.....	1gab.
Lietošanas pamācība	1gab.

DH2200D/DH2205D:

Paplāte (4,3 cm)	2gab.
Paplāte (3 cm)	2gab.
Paplāšu tīkls	4gab.

DH2400D/DH2405D:

Paplāte (4,3 cm)	2gab.
Paplāte (3 cm)	4gab.
Paplāšu tīkls	6gab.

DH4400D/DH4405D:

Paplāte (4,3 cm)	4gab.
Paplāte (3 cm)	4gab.
Paplāšu tīkls	8gab.

DH5000D/DH5005D:

Paplāte (4,3 cm)	5gab.
Paplāšu tīkls	5gab.




KONSTRUKCIJAS ELEMENTI, B. Att.

- 1 Augšējais vāks
- 2 Vadības panelis
- 3 Kājas
- 4 Ierīces pamatne

- 5 Gaisa filtrs
- 6 Paplātes

LIETOJUMS, B-2 Att.




Vadības panelis

-  — ieslēgšanas/izslēgšanas poga; izmanto, lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci
-  — taimeris; izmanto, lai dehidrācijas laiku iestatītu/mainītu līdz 99 stundām
-  — temperatūra; izmanto, lai dehidrācijas temperatūru iestatītu/mainītu no 35 līdz 70 °C.

- 1 — dehidrācijas laika indikators
- 2 — dehidrācijas temperatūras indikators

Pirms pirmās lietošanas noslaukiet ierīci ar mīkstu, sausu drānu. Nomazgājiet paplātes un tīklu ar siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Noslaukiet sausu. **Pirms iekārtas salikšanas vai izjaukšanas pārliecinieties, vai tā ir atslēgta no strāvas.**

Darbību secība

- Sagatavojiet dehidrācijai nepieciešamās sastāvdaļas. Sagrieziet tās un iepildiet paplātes.
- Uzstādiet paplātes ar sastāvdaļām citu virs citas un novietojiet tās uz ierīces pamatnes. Augšējo paplāti nosedziet ar vāku.
- Ieslēdziet ierīci ar  pogu.
- Ar pogu  iestatiet nepieciešamo temperatūru.
- Ar pogu  iestatiet nepieciešamo laiku.
- Dehidrācijas process sākas automātiski.

PADOMS. Žāvēšanas laiku un veidus, kā pārbaudīt izstrādājumu gatavību, skatiet ieteikumu tabulā.

PIEZĪME. Ja žāvēšanas laiks pārsniedz 99 stundas, pievienojiet laiku, kad process apstājas.



Nenosedziet paplāšu centrālo atveri un augšējā vāka atveri ar svešķermeņiem.

GATAVOŠANAS IETEIKUMI

Sastāvdaļas	Pagatavošana	Gatavošanas laiks	Piezīmes
Žāvēšana (optimālā temperatūra 45°C)			
Vispārēji ieteikumi. Pagatavošana ietver šķirošanu, mazgāšanu, žāvēšanu, griešanu, malšanu, iepriekšēju iemērkšanu, marinēšanu vai gatavošanu. Produktus var žāvēt ar mizu. Izņēmumi ir produkti ar neēdamu mizu, piemēram, ananasi, kivi, papaijas, kokosrieksti, banāni, rāceņi un saldie kartupeļi. Žāvējamie produkti nedrīkst būt bojāti. Lai nepieļautu saindēšanos ar pūti, īpaši uzmanīgi jārikojas ar jēlu cūkgaļu, putnu gaļu un zivīm. Lai saglabātu produktu krāsu, ieteicams tos iepriekš izmērcēt citronu sulā vai askorbīnskābes šķīdumā. Dažus dārzeņus, piemēram, pupiņas, kukurūzu, zirņus un brokoļus, pirms dehidrācijas ieteicams noplaucēt ar verdošu ūdeni vai blanšēt. Neapstrādātus dārzeņus nevar uzglabāt ilgstoši, bet karstumapstrāde paildzina to lietošanas laiku. Glabāšanas laikā pārbaudiet žāvēto produktu kvalitāti. Bojāti, pelējuši produkti jālikvidē. Informāciju par produktu dehidrācijas ilgumu ieteicams pierakstīt, lai to varētu izmantot turpmāk.			
Āboli (bumbieri, cidonijas u.tml.)	Sagrieziet plānās šķēlītēs, izņemiet serdi.	8–15 stundas	Mīkstas, lokanas šķēles.
Aprikozes (persiki, nektarīni u.tml.)	Pārgrieziet uz pusēm, izņemiet kauliņu, novietojiet ar griezto pusi uz augšu.	20–30 stundas	Mīkstas, lokanas puses.
Banāni (avokado, hurmas u.tml.)	Sagrieziet plānās šķēlītēs vai plāksnītēs.	6–10 stundas	Cietas šķēles vai plāksnes.
Ķirši u.tml.	Izņemiet kauliņu, novietojiet ar griezto pusi uz augšu.	12–48 stundas	Rozīnēm līdzīgie.
Mellenes, zilenes (dzērvenes)	Atlasiet vienāda izmēra ogas.	10–20 stundas	
Melone (arbūzs, ķirbis u.tml.)	Nomizojiet, izņemiet sēklas, sagrieziet lielās šķēlēs.	10–48 stundas	Mīkstas, lokanas šķēles.
Avenes (kazenes u.tml.)	Atlasiet vienāda izmēra ogas.	12–48 stundas	Cietas ogas.
Zemenes	Atlasiet vienāda izmēra ogas, lielās sagrieziet aptuveni 5 mm gabaliņos.	8–15 stundas	
Ekstotiskie augļi (ananasi, mango u.tml.)	Nomizojiet, izņemiet sēklas, sagrieziet mazās šķēlītēs, izņemiet ananasa serdi.	10–18 stundas	Mīkstas, lokanas šķēles.
Sēnes	Sašķirojiet, nomazgājiet, nosusiniet, atlasiet vienāda izmēra sēnes, lielās sagrieziet aptuveni 5 mm gabaliņos.	10–24 stundas	Cietas šķēles.
Kartupeļi (saldie kartupeļi, baklažāni u.tml.)	Nomizojiet (ja nepieciešams), sagrieziet šķēlēs vai plāksnēs, aplaucējiet ar verdošu ūdeni vai tvaicējiet.	6–14 stundas	Trauslas šķēles vai plāksnes.
Burkāni (bietes, rāceņi u.tml.)	Nomizojiet (ja nepieciešams), sagrieziet šķēlēs vai plāksnēs vai sarīvējiet.	6–10 stundas	Cietas šķēles vai plāksnes.
Kāposti (baltie vai sarkanie u.tml.)	Sagrieziet strēmelēs.	8–12 stundas	Trauslas strēmeles.

Sastāvdaļas	Pagatavošana	Gatavošanas laiks	Piezīmes
Kāposti (ziedkāposti, brokoļi u.tml.)	Sadaliet vienāda izmēra ziedkopās.	10–14 stundas	Trauslas ziedkopas.
Gurķi (ķirbji, kabači u.tml.)	Nomizojiet (ja nepieciešams), sagrieziet šķēlēs vai plāksnēs.	8–12 stundas	Cietas šķēles vai plāksnes.
Tomāti	Lielos tomātus sagrieziet 0,5 cm gabalos vai šķēlēs. Ķiršu tomātus sagrieziet uz pusēm, novietojiet ar nogriezto pusi uz augšu.	5–12 stundas	No mīkstiem un lokaniem līdz trausliem gredzeniem.
Saldie pipari (čili pipari u.tml.)	Lieliem pipariem noņemiet kātus un izņemiet sēklas, pēc tam sagrieziet šķēlēs vai gredzenos, novietojiet ar mizu uz leju; mazos piparus žāvējiet veselus.	5–12 stundas	No mīkstiem un lokaniem līdz trausliem gredzeniem.
Sīpoli	Nomizojiet, sagrieziet gredzenos, pusgredzenos, strēmelēs vai mazos gabaliņos.	4–12 stundas	Cieti gredzeni.
Pastinaku saknes (pētersīļi, selerijas u.tml.)	Nomizojiet (ja nepieciešams), sagrieziet šķēlēs vai plāksnēs vai sarīvējiet.	5–12 stundas	Cieti vai trausli gredzeni.
Zirņi (pupiņas u.tml.)	Iztīriet no pākstīm, blanšējiet, nožāvējiet, pēc tam novietojiet uz paplātēm.	4–8 stundas	Trausli un kraukšķīgi zirņi.
Zaļumi	Sašķirojiet zaļumu zariņus, nomazgājiet, nosusiniet, sagrieziet, vienmērīgi izklājiet uz paplātēm, žāvējot sajaucieta.	3–8 stundas	Trausli kāti.
Kenijas pupiņas (sparģeļi u.tml.)	Nomazgājiet, nogrieziet galus, smalki sagrieziet (pēc izvēles).	5–10 stundas	Trausli un kraukšķīgi kāti un pākstis.
Pastilas un uzskodu sagatavošana (temperatūra no 40 līdz 57°C)			
Augļu (ogu, dārzenu u.c.) pastila	Izveidojiet sastāvdaļu biezeni atbilstoši receptei, izmantojiet silikona paliktņi vai pergamentu. Uzlieciet sagatavoto masu uz paplātēm un izlīdziniet virsmu.	8–20 stundas	Plastiska pastila, kas ir viegli atdalāma no nelīpoša papīra vai silikona paliktņa.
Augļu (riekstu, graudaugu, dārzenu u.c.) batoniņi	Sasmalciniet augļus un sajauciet tos ar medu, riekstiem un/vai graudaugiem, izveidojiet batoniņus un novietojiet uz paplātēm.	5–12 stundas	Sausi un trausli batoniņi.
Vītīnāti produkti (optimālā temperatūra no 35 līdz 68°C)			
Gaļa (bez taukiem)	Gaļu sagrieziet pa šķiedrām. Iesāļiet gaļas gabalus, izmantojot sāļjumus un marinādes, žāvējot no gaļas šķēlēm ar salveti noņemiet tauku pilienus.	4–6 stundas	Lokot šķēles drīkst plaisāt, bet ne lūzt.
Zivis (tikai ar mazu tauku saturu)	Izmantojiet speciālās marinādes, pirms žāvēšanas nomazgājiet zivīm sāli.	12–14 stundas	Uz zivs nedrīkst būt redzamas mitras virsmas, piespiežot tā nedrīkst lūzt.
Putna gaļa	Izmantojiet tādus pašus sāļjumus un marinādes kā pārējai gaļai; atdalot gaļu no kauliem, sagrieziet to pa šķiedrām.	4 stundas	Daudz cietāka nekā liellopa gaļa.
Rūgšana (optimālā temperatūra no 35 līdz 42°C)			
Vispārēji ieteikumi. Visiem traukiem, kas paredzēti piena produktu gatavošanai un glabāšanai, jābūt steriliem. Ieteicams izmantot traukus no izstrādājumu komplekta vai tvertnes, kas atbilst ierīces iekšpuses formai un izmēram. Ja jogurts ir pārāk šķidrš, tālād tiek izmantots pārāk vājš ieraugs vai arī raudzēšanas laiks nav pietiekams. Rūpīgi izlasiet piena produktu gatavošanas norādes uz iepakojuma. Lai iegūtu kvalitatīvus piena produktus, ieteicams izvēlēties piemērotu piena ražotāju. Var izmantot lauku pienu, kas pirms tam ir uzvārīts un atdzesēts līdz 40 °C. Piedevas (riekstus, graudaugus, žāvētus augļus, svaigas ogas un augļus) nav ieteicams pievienot bez iepriekšējas apstrādes, jo rūgšana izraisa kaitīgu mikroorganismu augšanas risku. Drošāk ir pievienot šīs sastāvdaļas sagatavotos piena produktos.			
Jogurts no piena pulvera	Sajauciet pienu ar jogurta ieraugu, ielejiet tvertnē un novietojiet uz paplātēm.	6–10 stundas	Biezs, blīvs, nedaudz skābs.
Dabīgais jogurts	Sterilizētu, pasterizētu, īpaši pasterizētu un karstumā apstrādātu pienu ar jebkādu tauku saturu sajauciet ar ieraugu, ielejiet tvertnē un novietojiet uz paplātēm.		
Grieķu jogurts	Sagatavojiet kā dabīgo jogurtu, pēc tam filtrējiet, lai iegūtu blīvu jogurta struktūru ar palielinātu olbaltumvielu saturu.		

Sastāvdaļas	Pagatavošana	Gatavošanas laiks	Piezīmes
Dabīgais jogurts (uz iepriekš sagatavota jogurta bāzes)	1l sterilizēta, pasterizēta, īpaši pasterizēta un karstumā apstrādāta piena ar jebkādu tauku saturu sajauciet ar 125 g sagatavota jogurta, ielejiet tvertnē un novietojiet uz paplātēm.	6–10 stundas	Biezs, blīvs, nedaudz skābs.
Dabīgais jogurts (uz nopirkta jogurta bāzes)			
Turku jogurts	1l krējuma (tauku saturs 10%) sajauciet ar ieraugu, ielejiet tvertnē un novietojiet uz paplātēm.		
Izтваikošana (optimālā temperatūra 60°C)			
Augļu sulas un biezeņi	Izspiediet sulu vai biezeni. Izlejiet uz īpašas pamatnes, izklājiet plānā slānī un novietojiet uz paplātēm.	\	Līdz vēlamajai konsistencei.

Leteikumi par dehidrāciju:

1. Dziļas paplātes var izmantot, lai sagatavotu produktus, kas jāsgriež lielos gabalos, piemēram, gaļu vītināšanai vai arbūzu.
2. Ātrai sastāvdaļu žāvēšanai iestatiet maksimālo temperatūru. Lai saglabātu sastāvdaļu noderīgās īpašības, iestatiet temperatūru zem 45 °C.
3. Izmantojiet tīklu, lai žāvētu mazas sastāvdaļas.

Leteikumi raudzēšanai:

1. Izmantojiet raudzēšanas tvertnes tikai ar 4,6 cm augstām paplātēm. Piemērotas graudaugu raudzēšanai un diedzēšanai.

2. Izmantojiet istabas temperatūras pienu.

3. **Jogurta un piena produktu pagatavošanai izmantojiet tikai svaigas un kvalitatīvas sastāvdaļas.**

4. Jogurta pagatavošanai izmantojiet īpašu sauso ieraugu vai nopērciet vienkāršu jogurtu bez piedevām.

5. Ievietojot sastāvdaļas, ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā palielinās apjoms.

6. Pārslodzes rezultātā var tikt norauts vāks, kā arī produkts iekļūt ierīces korpusā.

TĪRĪŠANA UN APKOPE, C att.

- Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- Nomazgājiet paplātes un tīklu ar siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekļiem. Noslaukiet visu sausu. **Neko nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.**
- Filtru var mazgāt siltā ūdenī bez tīrīšanas līdzekļiem. Pēc mazgāšanas nožāvējiet filtru.



- Ar mitru drānu noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi. Nekad nemērciet to ūdenī, lai neizraisītu elektrošoka risku.

- Kārtīgi nosusiniet visas daļas.



Regulāri pārbaudiet filtru. Nosprostots filtrs samazina gaisa plūsmu ierīcē un žāvēšanas efektivitāti.

IESPĒJAMĀS PROBLĒMAS UN RISINĀJUMI

Problēma	Iemesls	Risinājums
Dehidrators nepaaugstina temperatūru un nesūknē gaisu	• Nav strāvas padeves.	• Pārbaudiet izvadi. Ja tā ir aktīva, sazinieties ar apkopes centru.
Dehidrators sūknē gaisu, bet temperatūra nepieaug	• Nav iestatīta nepieciešamā temperatūra.	• Iestatiet temperatūru. Ja problēma saglabājas, sazinieties ar apkopes centru.
Dehidrators paaugstina temperatūru, bet nesūknē gaisu	• Apstājies motors.	• Nekavējoties izslēdziet ierīci un izņemiet pārtikas gabaliņus, kas var būt iestrēguši motorā. Lai to darītu, pagrieziet dehidratora pamatni un sakratiet vairākas reizes. Ja ventilators neieslēdzas, sazinieties ar apkopes centru. Ja šķidrums iešakstās dehidratora pamatnē, atvienojiet ierīci un sazinieties ar apkopes centru par motora nomaiņu.
Izstrādājumi žūst lēnām	• Paplātes ir pārāk pilnas, nepareizi uzstādītas vai bojātas. • Iespējams, filtrs ir nosprostots.	• Iztukšojiet paplātes, pārbaudiet, vai tās ir pareizi uzstādītas, aizstājiet bojātās ar jaunām. Ja ir uzstādītas 4 paplātes, tās dehidrācijas procesa laikā jāmaina. • Nomainiet filtru.

Problēma	Iemesls	Risinājums
Nevienmērīga produktu žāvēšana	<ul style="list-style-type: none"> Nevienāda lieluma produkti vai gabali. Iespējams, bloķēta gaisa plūsma. 	<ul style="list-style-type: none"> Sagrieziet produktus vienādos gabalos un novietojiet vienmērīgi. Nebloķējiet gaisa atveres ar produktiem.
Ventilatora troksnis	<ul style="list-style-type: none"> Iespējams, produktu gabali ir iestrēguši ventilatorā. Bojāts ventilators. 	<ul style="list-style-type: none"> Nekavējoties izslēdziet ierīci un izņemiet produktu gabalus. Lai to izdarītu, pagrieziet dehidratora pamatni un sakratiet vairākas reizes. Ja ventilators joprojām rada troksni, sazinieties ar apkopes centru. Sazinieties ar apkopes centru.

IZSTRĀDĀJUMA CERTIFIKĀCIJA

Informāciju par izstrādājuma sertifikāciju skatiet šeit: <http://www.oursson.com> vai palūdziet pārdevējam tās kopiju.

Specifikācijas					
Modelis	DH2200D, DH2205D	DH2400D, DH2405D	DH4400D, DH4405D	DH5000D, DH5005D	
Enerģijas patēriņš, W	max 550	max 550	max 550	max 550	
Nominālais spriegums	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	
Aizsardzības klase pret elektrošoku	II	II	II	II	
Glabāšanas un pārvietošanas temperatūra	no -25 °C līdz +35 °C	no -25 °C līdz +35 °C	no -25 °C līdz +35 °C	no -25 °C līdz +35 °C	
Darba temperatūra no	no +5 °C līdz +35 °C	no +5 °C līdz +35 °C	no +5 °C līdz +35 °C	no +5 °C līdz +35 °C	
Mitruma prasības	15–75% bez kondensācijas	15–75% bez kondensācijas	15–75% bez kondensācijas	15–75% bez kondensācijas	
Ierīces izmērs, mm	304x440x300	310x440x300	390x440x300	320x440x300	
Svars, kg	5,2	5,6	6,2	5,7	

* Izstrādājumi jāglabā sausās, vēdinātās noliktavās, kur temperatūra nav zemāka par -25 °C.



Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists no pilnvarota OURSSON AG apkopes centra.

APKOPE

Uzņēmums OURSSON AG pauž lielu atzinību par to, ka izvēlaties mūsu izstrādājumus. Mēs darām visu iespējamo, lai šie izstrādājumi atbilstu jūsu vajadzībām un to kvalitāte atbilstu augstākajiem pasaules standartiem. Ja jūsu OURSSON zīmola izstrādājumam būs nepieciešama tehniskā apkope, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (tālāk tekstā — PAC). Pilns PAC saraksts un šo centru adreses norādītas tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG garantijas saistības

- OURSSON AG garantijas saistības, kuru izpildi nodrošina OURSSON AG PAC, attiecas tikai uz modeļiem, kurus OURSSON AG ir izstrādājis ražošanai vai piegādei un pārdošanai valstī, kurā tiek nodrošināta garantijas apkope; ja izstrādājums ir pirktis šajā valstī, ja izstrādājuma atbilstību šīs valsts standartiem apstiprina attiecīgs sertifikāts un arī ja izstrādājums ir marķēts ar oficiālam atbilstības zīmēm.
- OURSSON AG garantijas saistības ir spēkā atbilstoši Patērētāju tiesību aizsardzības likumam, un šīs saistības regulē tās valsts tiesību akti, kurā ir paredzēta šo saistību izpilde; šīs garantijas saistības attiecas tikai uz izstrādājumiem, kas lietoti tikai personiskām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām. OURSSON AG garantijas saistības

neattiecas uz preču lietošanu uzņēmējdarbības nolūkos vai saistībā ar preču iegādi uzņēmumu, institūciju un organizāciju vajadzībām.

- OURSSON AG saviem izstrādājumiem nosaka šādas lietošanas noteikumus un garantijas periodus:

Izstrādājuma nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
Mikrovilņu krāsnis, maizes cepšanas krāsnis, indukcijas plīti	60	12
Multivāres katli, virtuves kombaini, virtuves ierīces, elektriskās tējkannas, elektriskie grili, blenderi, mikseri, gaļasmašīnas, blenderi, tosteri, karstā gaisa katli, elektriskās krāsnis, sulu spiedes, tvaicētāji, kafijas automāti, kapājamie naži, dehidratori, jogurta mašīnas, fermentētāji, mini krāsniņas, saldētavas, ledusskapji, automātiskie kafijas aparāti, piena putotāji	36	12
Virtuves svāri, sifoni	24	12

- OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz šādiem izstrādājumiem, ja to nomaīņa ir bijusi paredzēta

un nav saistīta ar izstrādājumu demontāžu:

- Akumulatori.
 - Futrāļi, siksnas, pārvietošanas auklas, montāžas piederumi, instrumenti, izstrādājuma komplektācijā iekļautā dokumentācija.
5. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies izstrādājumu nepareizas lietošanas, glabāšanas vai transportēšanas dēļ; bojājumiem, ko radījušas trešās personas vai nepārvarama vara, tostarp (bet ne tikai) šādos gadījumos:
- Ja bojājums radies nevērigas lietošanas dēļ, izstrādājums lietots neatbilstīgi lietošanas mērķim, izstrādājuma bojājumi radušies lietošanas pamācībā aprakstīto ekspluatācijas nosacījumu un noteikumu pārkāpumu dēļ, tostarp, ja izstrādājums ir bijis pakļauts zemei vai augstai vides temperatūrai, lielum mitrumam vai putekļiem; ja ir redzamas patvaļīgas izstrādājuma atvēršanas pazīmes un/vai lietotājs patstāvīgi veicis remontu; ja lietoti standartiem neatbilstoši elektroīekļi, ja izstrādājumā iekļuvušs šķidrums, kukaiņi vai citi svešķermeņi, vielas, kā arī tad, ja izstrādājums ilgstoši lietots smagas slodzes apstākļos.
 - Ja izstrādājuma bojājums ir radies nesankcionētu izstrādājuma pārbaūžu veikšanas mēģinājumu dēļ vai tā konstrukcijā vai programmatūrā ir veiktas izmaiņas, tostarp remonts vai tehniskā apkope nepilnvarotos apkopes centros.
 - Ja izstrādājuma bojājums ir radies standartiem neatbilstīga un/vai zemas kvalitātes aprīkojuma, piederumu, rezerves daļu vai akumulatoru dēļ.
 - Ja izstrādājuma bojājums ir saistīts ar tā izmantošanu kopā ar papildaprīkojumu (piederumiem), ko izmantošanai kopā ar izstrādājumu nav ieteicis uzņēmums OURSSON AG. OURSSON AG neuzņemas atbildību par trešo personu ražotā papildaprīkojuma (piederumu) kvalitāti, par to izstrādājumu darbības kvalitāti kopā ar šādu aprīkojumu, kā arī par OURSSON AG papildaprīkojuma darba kvalitāti, lietojot kopā ar citu ražotāju izstrādājumiem.
6. Izstrādājuma kalpošanas laikā konstatētie izstrādājuma bojājumi tiek novērsti pilnvarotos apkopes centros (PAC). Garantijas perioda laikā, uzrādot oriģinālo garantijas sertifikātu un dokumentu, kas apstiprina mazumtirdzniecības pirkuma līguma faktu un datumu, bojājumu novēršana ir bez maksas. Ja šādu dokumentu nav, garantijas periods tiek aprēķināts no izstrādājuma ražošanas datuma. Jāņem vērā šādi nosacījumi:
- OURSSON AG garantija neattiecas uz izstrādājuma komplektācijā iekļautajā dokumentācijā aprakstīto izstrādājuma iestādīšanu un uzstādīšanu (montāžu, pieslēgumiem u.c.), un minētos darbus var veikt lietotājs vai pilnvarotu apkopes centru speciālisti par maksu.
 - Izstrādājumu apkope (kustīgo daļu tīrīšana un eļļošana, nodilumam pakļauto daļu un materiālu nomainīšana, piegāde u.c.) tiek veikta par maksu.
7. OURSSON AG neuzņemas atbildību par savu izstrādājumu tieši vai netieši radīto kaitējumu cilvēkiem, mājdzīvniekiem, īpašumam, ja šie bojājumi radušies izstrādājuma lietošanas, glabāšanas un transportēšanas noteikumu un nosacījumu neievērošanas dēļ vai ja šos bojājumus izraisījusi tīša vai nolaidīga lietotāja vai trešo personu darbība.
8. Nekādos gadījumos OURSSON AG neuzņemas atbildību ne par kādiem tīšiem, nejaušiem, netiešiem vai

izrietošiem zaudējumiem vai kaitējumu, tostarp (bet ne tikai): peļņas zudumu, kaitējumu, ko radījis pārtraukums komercdarbībā, rūpnieciskajā ražošanā vai cita veida darbībā izstrādājuma izmantošanas dēļ vai tādēļ, ka izstrādājumu nebija iespējams izmantot.

9. Pastāvīgu izstrādājumu uzlabojumu dēļ izstrādājumu konstrukcijas elementi un tehniskās specifiskācijas ražotājs var mainīt bez iepriekšēja paziņojuma.

Izstrādājuma izmantošana pēc derīguma (kalpošanas laika) beigām

1. OURSSON AG norādītais izstrādājuma kalpošanas laiks ir spēkā tikai tad, ja izstrādājums tiek lietots tikai personiskajām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām, kā arī ja lietotājs pareizi veic izstrādājuma ekspluatāciju, glabāšanu un transportēšanu. Ja izstrādājums tiek izmantots saudzīgi un atbilstīgi tā ekspluatācijas noteikumiem, izstrādājuma kalpošanas laiks var pārsniegt OURSSON AG norādīto izstrādājuma kalpošanas laiku.
2. Beidzoties izstrādājuma kalpošanas laikam, jums jāvēršas pilnvarotā apkopes centrā, lai veiktu izstrādājuma profilaktisko apkopi un noteiktu izstrādājuma piemērotību turpmākai lietošanai. Izstrādājumu profilaktiskā apkope apkopes centros arī tiek veikta par maksu.
3. OURSSON AG neiesaka izmantot šo izstrādājumu pēc tā kalpošanas laika beigām, ja netiek veikta profilaktiskā apkope pilnvarotā apkopes centrā. Pretējā gadījumā izstrādājums var apdraudēt lietotāja dzīvību, veselību vai īpašumu.

Izstrādājuma otrreizējā pārstrāde un utilizācija

Šī ierīce ir identificēta kā atbilstoša Eiropas Direktīvai 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pēc kalpošanas laika beigām šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem mājsaimniecības atkritumiem. Tas ir jānodod atbilstošā elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktā, lai veiktu pareizu apstrādi un likvidāciju atbilstīgi valsts vai vietējiem likumiem. Pareizi atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzēsīt saglabāt dabas resursus un novērsīsīt risku saistībā ar nelabvēlīgu izstrādājuma ietekmi uz vidi un cilvēku veselību. Lai iegūtu papildinformāciju par šī izstrādājuma savākšanas punktiem un otrreizējo pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību vai mājsaimniecības atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



Ražošanas datums

Katram izstrādājumam ir unikāls sērijas numurs (burtu un ciparu virkne), kas dublēts svītkodā, kurā norādīta šāda informācija: izstrādājumu grupas nosaukums, ražošanas datums, izstrādājuma sērijas numurs.



Sērijas numurs atrodas izstrādājuma aizmugurē, uz iesaiņojuma un uz garantijas kartes.

- 1 Pirmie divi burti norāda uz atbilstību izstrādājumu grupai (Dehidrators — DH).
- 2 Pirmie divi cipari norāda ražošanas gadu.
- 3 Trešais un ceturtais cipars norāda ražošanas nedēļu.
- 4 Pēdējie divi cipari norāda izstrādājuma sērijas numuru.



Lai nepieļautu pārpratumus, stingri ieteicams rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību un garantijas nosacījumus. Pārbaudiet garantijas kartes pareizību. Garantijas karte ir derīga tikai, ja ir pareizi un skaidri norādīta šāda informācija: modelis, sērijas numurs, iegādes datums, skaidri salasāmi zīmogi, pircēja paraksts. Ierīces sērijas numuram un modelim jāatbilst garantijas kartē norādītajiem datiem. Ja šie nosacījumi netiek izpildīti vai ir mainīti garantijas kartē norādītie dati, garantijas karte nav derīga.

oursson 

Ja jums ir jautājumi vai problēmas saistībā ar OURSSON AG izstrādājumiem, lūdzu, sazinieties ar mums pa e-pastu: support@oursson.com

Šo lietošanas pamācību aizsargā starptautiskais un Eiropas Savienības Autortiesību likums. Jebkāda nesankcionēta šīs lietošanas pamācības izmantošana, tostarp (bet ne tikai) kopēšana, drukāšana un izplatīšana ir civiltiesiski un krimināli sodāma.

Kontaktinformācija:

1. Izstrādājumu ražotājs — OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Šveice.
2. Sertifikācijas informācija par izstrādājumu ir pieejama tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG
Ražots Korejā



45

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, Rys. A



Symbol zagrożenia

Przypomina użytkownikowi o obecności wysokiego napięcia.



Symbol ostrzeżenia

Przypomina użytkownikowi o konieczności działania dokładnie według instrukcji.

PL

Przy korzystaniu z urządzeń elektrycznych należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z poniższą instrukcją obsługi.
- Urządzenie musi być ustawione na stabilnej powierzchni.
- Używaj tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.



Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy wkładać przewodu zasilającego do wody ani innych płynów. Jeśli z jakiegoś powodu woda dostanie się do urządzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (ASC) OURSSON AG.

- Sieć zasilająca musi spełniać odpowiednie parametry.
- Nie należy używać tego urządzenia tam, gdzie w powietrzu mogą być opary substancji łatwopalnych.

- Nie wolno próbować samodzielnie otwierać urządzenia — może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, nieprawidłowe działanie urządzenia i utratę gwarancji producenta. W sprawie napraw i konserwacji należy kontaktować się tylko z autoryzowanymi punktami serwisowymi naprawiającymi wyroby marki OURSSON.



Przy przenoszeniu urządzenia z pomieszczenia zimnego do ciepłego miejsca i na odwrót należy je rozpakować przed użyciem i odczekać 1-2 godziny przed jego włączeniem.

- Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać całego urządzenia ani przewodów w wodzie.



Należy zachować szczególną uwagę i ostrożność, używając tego urządzenia przy dzieciach.

- Nie należy dotykać gorących części, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- Przewód zasilający jest specjalnie stosunkowo krótki, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- Nie należy dopuszczać, aby przewód zwiisał nad ostrą krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie należy podłączać tego urządzenia do sieci, która jest przeciążona innymi urządzeniami; może to prowadzić do jego nieprawidłowego działania.
- Nie należy instalować tego urządzenia w pobliżu kucharek, piekarników gazowych i elektrycznych.
- Po użyciu należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Należy chronić to urządzenie przed wstrząsami, upadkami, wibracjami i innymi oddziaływaniami mechanicznymi.
- Przed czyszczeniem lub wymianą akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności

fizycznej, czuciowej i psychicznej, niedoświadczone lub nieumiejętne. Takie osoby mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po poinstruowaniu, jak bezpiecznie go używać. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się tym urządzeniem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez specjalistę z autoryzowanego punktu serwisowego (ASC) firmy OURSSON AG. Pozwoli to uniknąć ewentualnych zagrożeń.
- Używaj tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych ani organicznych środków czyszczących (alkohol, benzyna itp.). Do czyszczenia urządzenia można stosować niewielką ilość neutralnego detergentu.

ZALECENIA

- Przed użyciem urządzenia należy przeczytać tę instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy zachować tę instrukcję do wglądu w przyszłości.
- Wszystkie ilustracje w tej instrukcji to schematyczne wizerunki rzeczywistych obiektów, które mogą się różnić od ich faktycznego wyglądu.
- Nie ruszaj urządzenia w trakcie eksploatacji; nie otwieraj pokrywki; nie umieszczaj urządzenia w przeciągu ani na drgającej powierzchni.



Podczas korzystania z urządzenia nie należy stosować siły, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie z winy użytkownika.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Część główna urządzenia.....	1 szt.
Pojemnik do fermentacji	4 szt.
Pokrywa górna.....	1 szt.
Filtr powietrza	1 szt.
Instrukcja obsługi.....	1 szt.

DH2200D/DH2205D:

Taca (4,3 cm).....	2szt.
Taca (3 cm).....	2szt.
Sito do tacek.....	4szt.

DH2400D/DH2405D:

Taca (4,3 cm).....	2szt.
Taca (3 cm).....	4szt.
Sito do tacek.....	6szt.

DH4400D/DH4405D:

Taca (4,3 cm).....	4szt.
Taca (3 cm).....	4szt.
Sito do tacek.....	8szt.

DH5000D/DH5005D:


Taca (4,3 cm).....	5szt.
Sito do tacek.....	5szt.


BUDOWA URZĄDZENIA, Rys. B


- 1 Górna pokrywka
- 2 Panel sterowania
- 3 Podpórki
- 4 Podstawa urządzenia
- 5 Filtr powietrza
- 6 Tacki

UŻYTKOWANIE, Rys. B-2

Panel sterowania

 — Przycisk Wł./Wył. do włączania i wyłączania urządzenia.

 — Minutnik, ustawianie/zmiana czasu suszenia w zakresie do 99 godzin.




 — Temperatura, ustawianie/zmiana temperatury suszenia w zakresie od 35 do 70°C.

1 — Wskazanie czasu suszenia

2 — Wskazanie temperatury suszenia

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć urządzenie miękką i suchą szmatką. Umyć tacki i sito ciepłą wodą i środkami czyszczącym. Wytrzeć do sucha. **Przed zmontowaniem lub rozmontowaniem urządzenia** sprawdzić, czy jest ono odłączone od zasilania.

Kolejność czynności:

- Przygotuj składniki przeznaczone do suszenia. Pokrój składniki i umieść je na tackach.
- Nałóż na siebie tacki ze składnikami i włóż je do podstawy urządzenia. Nakryj górną tackę za pomocą pokrywki.
- Włącz urządzenie za pomocą  przycisku.
- Wprowadź wybrane ustawienie temperatury za pomocą pokrętła .
- Wprowadź wybrane ustawienie czasu suszenia za pomocą pokrętła .
- Nastąpi automatyczne rozpoczęcie procesu suszenia.

WSKAZÓWKA: Tabela z zaleceniami pozwala ustalić czas suszenia i stopień gotowości poszczególnych produktów.

UWAGA: Jeśli czas suszenia przekracza 99 godzin, po zakończeniu procesu należy dodać kolejne godziny.



Nie wolno zamykać środkowego otworu w tackach ani nakrywać otworu w górnej pokrywce jakimikolwiek przedmiotami.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA

Składniki	Przygotowanie	Czas gotowania	Uwagi
Suszenie (optymalna temperatura 45°C)			
Ogólne zalecenia: Przygotowanie obejmuje: sortowanie, mycie, suszenie, krojenie, mielenie, wyciskanie, marynowanie i gotowanie. Nie trzeba obierać produktów przed suszeniem. Wyjątkiem są produkty bez jadalnej skórki, np. ananasy, kiwi, papaja, kokosy, banany, rzepa i słodkie ziemniaki. Produkty przeznaczone do suszenia nie mogą być zepsute. Szczególną uwagę należy zwrócić na jakość surowej wieprzowiny, drobiu i ryb. Zaniedbanie tej czynności może doprowadzić do zatrucia żywnością. W celu zachowania koloru produktów zaleca się wcześniejsze namoczenie ich w soku pomarańczowym lub wodnym roztworze kwasu askorbinowego. Zaleca się sparzenie wrzącą wodą lub wygotowanie niektórych warzyw (np. fasoli, kukurydzy, grochu lub brokułów) przed ich suszeniem. Obróbka cieplna warzyw pozwoli wydłużyć ich trwałość, podczas gdy w stanie surowym szybko tracą świeżość. Sprawdzaj jakość suszonych, przechowywanych produktów. Należy pozbywać się zepsutych i zapleśniałych produktów. Warto zanotować informacje na temat czasu suszenia poszczególnych produktów w przypadku powtórzenia tych czynności.			
Jabłka (gruszki, pigwy itd.)	Pokroić na cienkie plastry, wykroić rdzeń.	8-15 godzin	Miękkie, elastyczne plastry.
Morele (brzoskwinie, mandarynki itd.)	Pokroić na połówki, usunąć nasiona, położyć wewnętrzną częścią w dół.	20-30 godzin	Miękkie, elastyczne połówki.
Banany (awokado, persymony itd.)	Pokroić na cienkie plastry lub kawałki.	6-10 godzin	Twarde plastry lub kawałki.
Wiśnie itd.	Usunąć nasiona, położyć wewnętrzną częścią w dół.	12-48 godzin	Przypominające rodzynki.
Borówki (żurawina)	Wybrać jagody tej samej wielkości.	10-20 godzin	
Melon (arbuz, dynia itd.)	Obrać, usunąć nasiona, pokroić na duże plastry.	10-48 godzin	Miękkie, elastyczne plastry.
Maliny (jeżyny itd.)	Wybrać jagody tej samej wielkości.	12-48 godzin	
Truskawki	Wybrać jagody tej samej wielkości, duże sztuki pokroić na kawałki ok. 5 mm.	8-15 godzin	Twarde jagody.
Egzotyczne owoce (ananas, mango itd.)	Obrać, usunąć nasiona, pokroić na małe plastry, wykroić rdzeń z ananasa.	10-18 godzin	Miękkie, elastyczne plastry.
Grzyby	Posortować, umyć, wysuszyć, wybrać grzyby tej samej wielkości, duże sztuki pokroić na kawałki ok. 5 mm.	10-24 godzin	Twarde plastry.
Ziemniaki (bataty, bakłażany itd.)	Obrać (jeśli trzeba), pokroić na plastry lub kawałki, wyparzyć wrzącą wodą lub pod parą.	6-14 godzin	Krucze plastry lub kawałki.

Składniki	Przygotowanie	Czas gotowania	Uwagi
Marchew (burak, rzepa itd.)	Obrać (jeśli trzeba), pokroić na plastry lub kawałki albo zetrzeć na grubsze kawałki.	6-10 godzin	Twarde plastry lub kawałki.
Kapusta (biała, czerwona itd.)	Pokroić w paski.	8-12 godzin	Krucze paski.
Kapusta (kalafior, brokuły itd.)	Podzielić na różyczki jednakowej wielkości.	10-14 godzin	Krucze różyczki.
Ogórki (dynia squash, cukinia itd.)	Obrać (jeśli trzeba), pokroić na plastry lub kawałki.	8-12 godzin	Twarde plastry lub kawałki.
Pomidory	Pokroić duże sztuki na kawałki 0,5 cm lub plastry. Pomidory wiśniowe pokroić na połówki, położyć wewnątrzną częścią w dół.	5-12 godzin	Od miękkich i elastycznych do kruchych krążków.
Słodka papryka (papryka chili itd.)	Usunąć łodygi i nasiona z dużych papryk, następnie pokroić je na plastry lub krążki, umieścić obraną częścią skierowaną w dół; małe sztuki suszyć w całości.	5-12 godzin	Od miękkich i elastycznych do kruchych krążków.
Cebula	Obrać, pokroić na krążki, połówki krążków, paski lub małe kawałki.	4-12 godzin	Twarde krążki.
Pasternak (pietruszka, seler itd.)	Obrać (jeśli trzeba), pokroić na plastry lub kawałki albo zetrzeć na grubsze kawałki.	5-12 godzin	Twarde lub kruche krążki.
Groch (fasola itd.)	Usunąć strąki, wygotować, wysuszyć, a następnie umieścić na tackach.	4-8 godzin	Krucze i łamliwe strączkowe.
Zielenina	Posortować listki, umyć, wysuszyć, pokroić, rozłożyć równomiernie na tacach, mieszać podczas suszenia.	3-8 godzin	Krucze łodygi.
Fasola szparagowa (szparagi itd.)	Umyć, odkroić końce, pokroić na drobne kawałki (opcjonalnie).	5-10 godzin	Krucze i łamliwe łodygi i strąki.
Przygotowanie pianki i przekąsek (temperatura od 40 do 57°C)			
Pianka z owoców (jagód, warzyw itd.)	Zmiksować składniki według przepisu, użyć maty silikonowej lub pergaminu. Umieścić przygotowaną masę na rozłożonych tackach i wygładzić powierzchnię.	8-20 godzin	Plastyczna pianka, łatwa do oddzielenia od nieklejącego się papieru lub maty silikonowej.
Ciastko z nadzieniem owocowym (orzeczkami, ziarnami zbóż, warzywami itd.)	Zetrzeć owoce i zmieszać je z miodem, orzechami i/lub ziarnami zbóż, uformować w bloki i umieścić na tackach.	5-12 godzin	Suche i kruche bloki.
Suszone mięso (optymalna temperatura od 35 do 68°C)			
Mięso (bez tłuszczu)	Pokroić mięso w poprzek włókien. Przy użyciu zalewy lub marynaty wstępnie posolić kawałki mięsa, podczas suszenia zdejmować chusteczką krople tłuszczu z kawałków mięsa.	4-6 godzin	Kawałki po zwinięciu mogą pękać, ale nie będą się rwać.
Ryba (tylko o niskiej zawartości tłuszczu)	Przygotować w specjalnej marynacie, umyć z soli przed suszeniem.	12-14 godzin	Na rybie nie mogą być widoczne żadne wilgotne miejsca, nie powinna pękać po naciśnięciu.
Drób	Użyć tej samej zalewy lub marynaty, co w przypadku mięsa, oddzielić mięso od kości, pokroić w poprzek włókien.	4 godzin	Znacznie twardsze niż wołowina.
Fermentacja (optymalna temperatura od 35 do 42°C)			
<p>Ogólne zalecenia: Wszystkie naczynia przeznaczone do przygotowania i przechowywania nabiału muszą być sterylne i czyste. Zaleca się użycie naczyń znajdujących się w zestawie z urządzeniem lub pojemników o kształcie i rozmiarze dopasowanym do wnętrza urządzenia. Jeśli jogurt jest zbyt rzadki, oznacza to, że użyto zbyt słabego zaczynu lub czas fermentacji był niewystarczający. Dokładnie zapoznać się z instrukcjami przygotowania nabiału zamieszczonymi na opakowaniu. Zalecanym rozwiązaniem jest wybranie gatunku mleka o jakości odpowiedniej do produkcji nabiału. Można w tym celu użyć mleka od krowy po jego wcześniejszym zagotowaniu i ochłodzeniu do 40°C. Nie zaleca się dodawania innych składników (orzeczków, ziaren zbóż, suszonych owoców, świeżych jagód i owoców) bez obróbki wstępnej ze względu na ryzyko rozwoju szkodliwych mikroorganizmów w procesie fermentacji. Bezpieczniej jest dodać te składniki do gotowego produktu.</p>			

Składniki	Przygotowanie	Czas gotowania	Uwagi
Jogurt z mleka w proszku	Zmieszać mleko z zaczynem jogurtowym, wlać do pojemnika i umieścić na tackach.	6-10 godzin	Gęsty, ciężki, o lekko kwaśnym smaku.
Jogurt naturalny	Mleko sterylizowane, pasteryzowane, UHT i poddane obróbce cieplnej o dowolnej zawartości tłuszczu zmieszać z zaczynem, wlać do pojemnika i umieścić na tackach.		
Jogurt grecki	Przygotować jak w przypadku jogurtu naturalnego, następnie przefiltrować w celu uzyskania jogurtu o gęstej konsystencji ze zwiększoną zawartością białka.		
Jogurt naturalny (na bazie już przygotowanego produktu)	1 litr mleka sterylizowanego, pasteryzowanego, UHT i poddanego obróbce cieplnej o dowolnej zawartości tłuszczu zmieszać z 125 g przygotowanego jogurtu, wlać do pojemnika i umieścić na tackach.	6-10 godzin	Gęsty, ciężki, o lekko kwaśnym smaku.
Jogurt naturalny (na bazie kupionego jogurtu)			
Jogurt turecki	1 litr śmietany 10% zmieszać z zaczynem, wlać do pojemnika i umieścić na tackach.		
Odparowywanie (optymalna temperatura 60°C)			
Soki i przeciera z owoców	Przygotować sok lub przecier z owoców. Wlać do specjalnego pojemnika, rozprowadzić do postaci cienkiej warstwy i umieścić na tackach.	\	Do wybranej konsystencji.

Zalecenia dotyczące suszenia:

1. Dużych tacek można używać w przypadku suszenia produktów pokrojonych na duże kawałki. Przykładowo, do przygotowania suszonego mięsa lub kawałków arbuza.
2. Ustawienie maksymalnej temperatury zapewni szybkie suszenie składników. Aby zachować wartości odżywcze składników, należy ustawić temperaturę poniżej 45°C.
3. Sita umożliwiają suszenie drobnych składników.

Zalecenia dotyczące fermentacji:

1. Pojemniki do fermentacji należy umieszczać tylko na tackach o wysokości 4,6 cm. Są one przystosowane do fermentacji i hodowania kiełków.

2. Używać mleka o temperaturze pokojowej.



3. Do przygotowywania jogurtu i nabełtu używać tylko świeżych składników dobrej jakości.

4. Do przygotowania jogurtu używać tylko specjalnego suchego zaczynu lub zwykłego jogurtu bez dodatków.
5. Podczas umieszczania składników w urządzeniu należy uwzględnić fakt, że zwiększają one swoją objętość podczas przygotowania.

6. Przepelnienie może skutkować zerwaniem pokrywek z pojemnika oraz dostaniem się produktu do korpusu urządzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, Rys. C

- Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka.
- Umyć tacki i sito ciepłą wodą i środkiem czyszczącym. Wytrzeć do sucha. **Nie można ich myć w zmywarce.**
- Filtr można umyć w ciepłej wodzie bez środka czyszczącego. Filtr wysuszyć po umyciu.
 - Wytrzeć do sucha wnętrze urządzenia, a zewnętrzna część przetrzeć wilgotną szmatką. Nie wolno zanurzać go w wodzie ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Dokładnie osuszyć wszystkie części.



Regularnie sprawdzać filtr. Zatkany filtr ogranicza przepływ powietrza w urządzeniu, zmniejszając skuteczność suszenia.

MOŻLIWE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Osuszacz nie zwiększa temperatury i nie pompuje powietrza.	• Brak zasilania.	• Sprawdź gniazdko, jeśli jest sprawne, skontaktuj się z punktem serwisowym.
Osuszacz pompuje powietrze, ale nie zwiększa temperatury.	• Nie wprowadzono wymaganego ustawienia temperatury.	• Ustaw wartość temperatury. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z punktem serwisowym.
Osuszacz zwiększa temperaturę, ale nie pompuje powietrza.	• Silnik jest wyłączony.	• Natychmiast wyłącz urządzenie i wyjmij fragmenty produktów, które mogły przedostać się do silnika. W tym celu obróć podstawę osuszacza i potrząśnij nią kilkakrotnie. Jeśli wentylator nie wznowia pracy, skontaktuj się z punktem serwisowym. W przypadku rozlania płynu na podstawę osuszacza wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka i skontaktuj się z punktem serwisowym w celu dokonania wymiany zespołu silnika.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Suszenie produktów zajmuje za dużo czasu.	<ul style="list-style-type: none"> Tacki są przepelnione, nieprawidłowo zamontowane lub uszkodzone. Możliwe zatkanie filtra. 	<ul style="list-style-type: none"> Opróżnij tacki z nadmiaru produktów, sprawdź, czy są zamontowane prawidłowo i wymień uszkodzone sztuki na nowe egzemplarze. Jeśli są zamontowane 4 tacki, wymień je w trakcie procesu suszenia. Wymień filtr.
Nierównomierne suszenie produktów.	<ul style="list-style-type: none"> Produkty lub ich kawałki mają różne rozmiary. Możliwe zatkanie wylotu powietrza. 	<ul style="list-style-type: none"> Pokrój produkty na równe kawałki i rozłóż je równomiernie na tacach. Nie dopuszczaj do zatkania wylotów powietrza przez produkty.
Głośna praca wentylatora.	<ul style="list-style-type: none"> Możliwe zablokowanie fragmentów produktów w wentylatorze. Wentylator jest uszkodzony. 	<ul style="list-style-type: none"> Natychmiast wyłącz urządzenie i wyjmij fragmenty produktów. W tym celu obróć podstawę osuszacza i potrząśnij nią kilkakrotnie. Jeśli wentylator nadal pracuje za głośno, skontaktuj się z punktem serwisowym. Skontaktuj się z centrum serwisowym.

CERTYFIKAT PRODUKTU

Informacje na temat certyfikacji tego wyrobu podano pod adresem <http://www.oursson.com>, a ich kopię można uzyskać od sprzedawcy.

Dane techniczne					
Model	DH2200D, DH2205D	DH2400D, DH2405D	DH4400D, DH4405D	DH5000D, DH5005D	
Pobór mocy (W)	max 550	max 550	max 550	max 550	
Napięcie znamionowe	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem prądem	II	II	II	II	
Temperatura przechowywania i transportu	od -25°C do +35°C	od -25°C do +35°C	od -25°C do +35°C	od -25°C do +35°C	
Temperatura pracy od	od +5°C do +35°C	od +5°C do +35°C	od +5°C do +35°C	od +5°C do +35°C	
Wymagana wilgotność	15-75% bez kondensacji	15-75% bez kondensacji	15-75% bez kondensacji	15-75% bez kondensacji	
Rozmiar urządzenia (mm)	304x440x300	310x440x300	390x440x300	320x440x300	
Masa (kg)	5,2	5,6	6,2	5,7	

***Produkty należy przechowywać w suchych, wentylowanych magazynach w temperaturze poniżej -25°C.**



Naprawa sokownika może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów z autoryzowanych punktów serwisowych wyrobów marki OURSSON AG.

SERWISOWANIE

Firma OURSSON AG serdecznie dziękuje za wybór jej produktów. Zrobiliśmy wszystko, co w naszej mocy, aby spełnić Twoje potrzeby i aby jakoś odpowiadała najlepszym światowym standardom. Jeśli Twój produkt marki OURSSON będzie wymagał serwisowania, prosimy o kontakt z jednym z autoryzowanych centrów serwisowych (dalej ASC). Pełna lista ASC i ich dokładne adresy znajduje się na stronie www.oursson.com.

Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG:

1. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG, w tym ASC OURSSON AG, mają zastosowanie wyłącznie do modeli zaprojektowanych przez OURSSON AG w celu produkcji lub dostawy i sprzedaży w granicach kraju, w którym świadczone są usługi gwarancyjne, modeli kupionych w tym kraju, certyfikowanych w zakresie zgodności ze standardami tego kraju oraz oznaczonych oficjalnymi znakami zgodności.

2. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG mieszczą się w prawach ochrony konsumentów i są regulowane przez przepisy kraju, w którym są świadczone, oraz obowiązują tylko wtedy, kiedy produkt jest używany na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do użytkowania produktów w celach komercyjnych lub w zakresie nabycia towarów, aby zaspokoić potrzeby przedsiębiorstw, instytucji i organizacji.
3. OURSSON AG wyznacza dla swoich produktów następujące warunki korzystania i okresy gwarancji:

Nazwa produktu	Czas eksploatacji, miesiące	Okres gwarancji, Miesiące
Kuchenki mikrofalowe, wypiekacze do chleba, płyty indukcyjne	60	12
Kombiwyry, roboty kuchenne, maszyny kuchenne,	36	12

Nazwa produktu	Czas eksploatacji, miesiące	Okres gwarancji, Miesiące
czajniki elektryczne, grille elektryczne, blendery, miksery, maszyny do mięsa, tostery, dzbanki termiczne, opiekacze, maszyny do kawy, parownice, sokowirówki, siekacze, odwadniacze, maszyny do jogurtów, fermentownice, prozje, zamrażarki, automatyczne ekspresy do kawy, spieniacze do mleka	36	12
Wagi kuchenne, syfony	24	12

- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do następujących produktów, jeśli ich wymiana jest zakładana i nie wymaga rozmontowywania produktu:
 - Baterie
 - Etui, paski, paski do noszenia, akcesoria montażowe, narzędzia, dokumentacja dostarczane wraz z produktem.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek naruszenia zasad korzystania przez konsumentów, przechowywania lub transportu produktów, działań stron trzecich lub siły wyższej, w tym między innymi:
 - Jeśli uszkodzenie było rezultatem nieostrożnego obchodzenia się, używania do innych celów, naruszenia warunków i zasad korzystania przedstawionych w niniejszej instrukcji, w tym rezultatem wystawienia na działanie wysokich lub niskich temperatur, dużej wilgotności lub pyłu, jeśli urządzenie ma ślady samodzielnego otwierania i/lub samodzielnej naprawy, w przypadku nieodpowiednich krajowych standardów sieci zasilającej, jeśli do wnętrza urządzenia dostały się płyny, insekty, inne ciała obce lub substancje oraz jeśli urządzenie było używane przez długi czas w ekstremalnych warunkach eksploatacji.
 - Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem nieautoryzowanych prób przetestowania go lub wprowadzenia jakichkolwiek zmian w jego konstrukcji lub oprogramowaniu, dotyczy to także naprawy lub konserwacji w nieautoryzowanych centrach serwisowych.
 - Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem użycia niestandardowych i/lub niskiej jakości narzędzi, akcesoriów, części zamiennych, baterii.
 - Jeśli uszkodzenie urządzenia ma związek z jego użyciem razem z wyposażeniem dodatkowym (akcesoria), innym niż wyposażenie dodatkowe zalecane przez firmę OURSSON AG do stosowania razem z tym produktem. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakość wyposażenia dodatkowego (akcesoriów) wyprodukowanego przez inne firmy, jakość działania jej produktów razem z takim wyposażeniem oraz jakość działania wyposażenia dodatkowego OURSSON AG z produktami innych producentów.
- Usterki produktu wykryte w trakcie jego eksploatacji są usuwane przez autoryzowane centra serwisowe (ASC). W okresie obowiązywania gwarancji usuwanie usterek jest bezpłatne po okazaniu oryginalnej

gwarancji i dokumentów potwierdzających fakt i datę zawarcia umowy zakupu detalicznego. W przypadku braku takich dokumentów okres gwarancji jest liczony od daty produkcji towaru. Należy wziąć pod uwagę co następuje:

- Konfiguracja i instalacja (montaż, podłączenie itd.) produktu opisane w dołączonej do niego dokumentacji nie wchodzi w zakres gwarancji firmy OURSSON AG i mogą być wykonane przez użytkownika lub odpłatnie przez specjalistę w większości autoryzowanych centrów.
 - Prace konserwacyjne na produktach (czyszczenie i smarowanie ruchomych części, wymiana części zużywalnych i materiałów eksploatacyjnych) są wykonywane odpłatnie.
- Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkodę wyrządzoną bezpośrednio lub pośrednio ludziom, zwierzętom, mieniu, jeśli powstały one na skutek nieprzestrzegania zasad i warunków użytkowania, przechowywania, transportu lub montażu produktu, celowych lub niezamierzonych działań konsumenta lub osób trzecich.
 - W żadnym przypadku firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za szczególne, przypadkowe, pośrednie ani wtórne szkody, w tym m.in.: utratę zysków, szkody powstałe na skutek przerwy w działalności handlowej, przemysłowej lub innej, spowodowanej korzystaniem z produktu lub brakiem możliwości korzystania z niego.
 - Ze względu na ciągłe ulepszenia produktu, elementy designu i niektóre specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego zawiadomienia przez producenta.

Korzystanie z produktu po upływie czasu eksploatacji (czas użytkowania):

- Czas użytkowania określony przez firmę OURSSON AG dla tego produktu ma zastosowanie tylko wtedy, kiedy produkt jest używany wyłącznie na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego, oraz jeśli konsument przestrzega zasad prawidłowej obsługi, przechowywania i transportu produktów. Pod warunkiem ostrożnego obchodzenia się z produktem i przestrzegania zasad obsługi faktyczny czas eksploatacji może przekroczyć ten określony przez firmę OURSSON AG.
- Pod koniec czasu eksploatacji produktu należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby przeprowadzić konserwację zapobiegawczą produktu i określić przydatność do dalszego użycia. Konserwacja zapobiegawcza produktów jest także przeprowadzana odpłatnie w centrach serwisowych.
- Firma OURSSON AG nie zaleca korzystania z tego produktu po zakończeniu jego okresu eksploatacji bez konserwacji zapobiegawczej wykonanej w autoryzowanym centrum serwisowym, ponieważ w innym przypadku produkt może stwarzać zagrożenie dla życia, zdrowia lub mienia użytkownika.

Recykling i utylizacja produktu

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Po upływie okresu eksploatacji nie można utylizować produktu razem z innymi odpadami domowymi. Zamiast tego

należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu odpowiedniego potraktowania i utylizacji zgodnie z prawem federalnym lub lokalnym. Prawidłowo utylizując ten produkt, przyczyniasz się do zachowania zasobów naturalnych i chronisz środowisko oraz zdrowie ludzkie przed zanieczyszczeniami ze strony produktu. Aby uzyskać więcej informacji o punkcie zbiórki i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z samorządem lokalnym lub przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów domowych.



Data produkcji

Każdy produkt ma unikatowy numer seryjny w postaci alfanumerycznego ciągu, zduplikowanego jako kod paskowy, który zawiera następujące informacje: nazwa grupy produktu, data produkcji, numer seryjny produktu.



Numer seryjny znajduje się na tylnej części produktu, na opakowaniu i karcie gwarancyjnej.

- 1 Pierwsze dwie litery odpowiadają grupie produktów (Osuszacz – DH).
- 2 Pierwsze dwie cyfry — rok produkcji.
- 3 Następane dwie cyfry — tydzień produkcji.
- 4 Ostatnie dwie cyfry — numer seryjny produktu.

Aby uniknąć nieporozumień, zdecydowanie zalecamy uważne przeczytanie instrukcji i warunków gwarancji. Sprawdź poprawność karty gwarancyjnej. Karta gwarancyjna jest ważna wyłącznie wtedy, jeśli wyraźnie podane są niej następujące poprawne informacje: model, numer seryjny, data zakupu, wyraźne pieczętki i podpis kupującego. Numer seryjny i model urządzenia muszą być takie same, jak na karcie gwarancyjnej. Jeśli te warunki nie są spełnione lub dane podane na karcie gwarancyjnej zostały zmienione, karta gwarancyjna jest nieważna.



oursson

Jeśli masz pytania lub problemy związane z produktami firmy OURSSON AG, skontaktuj się z nami pocztą e-mail: support@oursson.com

Niniejsza instrukcja jest chroniona międzynarodowym i unijnym prawem autorskim. Każde nieupoważnione wykorzystanie tej instrukcji, w tym m.in. kopiowanie, drukowanie i rozpowszechnianie, będzie skutkowało pociągnięciem sprawcy do odpowiedzialności cywilnej i karnej.

Informacje kontaktowe:

1. Producent towarów — OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Szwajcaria.
2. Informacje o certyfikatach produktu znajdują się na stronie www.oursson.com.

OURSSON AG
Wyprodukowano w Korei



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ, Fig. A



Simbol de pericol

Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.



Simbol de avertizare

Reamintește utilizatorului să desfășoare toate activitățile conform instrucțiunilor.

La utilizarea aparatelor electrice trebuie să se respecte următoarele măsuri de precauție:

- Utilizați dispozitivul conform manualului de instrucțiuni.
- Instalați aparatul pe o suprafață stabilă.
- Folosiți doar instrumentele incluse cu unitatea.
 - Pentru a diminua riscul de electrocutare, nu introduceți cablul în apă sau alte lichide.
- În cazul în care apa pătrunde în interiorul aparatului, contactați un centru de service autorizat OURSSON.
- Sursa de curent și voltajul trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuța produsului.
- Nu folosiți aparatul în zone în care aerul poate conține vapori ale unor substanțe inflamabile.
 - Nu încercați să desfaceți aparatul fiindcă există pericol de electrocutare. Dispozitivul se poate defecta și se anulează garanția producătorului. Pentru reparații și întreținere contactați un centru de service autorizat al produselor OURSSON
- În cazul în care mutați aparatul de la rece la cald sau invers, despachetați aparatul înainte de a-l utiliza și așteptați 1-2 ore, fără să-l porniți.
 - Pentru a preveni electrocutarea, nu introduceți firele sau aparatul în apă.
- Fiți atenți și precauți la utilizarea aparatului în preajma copiilor..
- Nu atingeți suprafețele fierbinți, deoarece acest lucru poate provoca leziuni.
- Cablul de alimentare este fabricat relativ scurt pentru a evita riscul de electrocutare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea ascuțită a unei mese sau să atingă suprafețe încălzite,
- Nu conectați dispozitivul la prize supraîncărcate deoarece se pot produce șocuri electrice și aparatul se poate defecta.
- Nu instalați aparatul lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.
- După utilizare, nu uitați să scoateți dispozitivul din priză.
- Protejați aparatul de lovituri, căderi, vibrații și alte șocuri mecanice.
- Înainte de curățare sau ștergere cu o cârpă umedă asigurați-vă că dispozitivul este deconectat de la priză.
- Nu utilizați în aer liber.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copiii sau de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Însă pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane respon-

sabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului.

- Acest produs este destinat numai pentru utilizare la domiciliu.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist la centrul de service autorizat de OURSSON pentru a preveni pericolele.
- Folosiți numai instrumentele incluse cu unitatea.
- Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi sau detergenți puternici (alcool, benzină etc.). Pentru a curăța carcasa este permis să folosiți o cantitate mică de detergent obișnuit.

RECOMANDĂRI

- Înainte de a folosi produsul, citiți instrucțiunile de folosire. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru o utilizare viitoare.
- Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice și pot diferi de obiectele reale.
- Când folosiți aparatul, nu îl mișcați, nu deschideți capacul, nu așezați aparatul pe suprafețe care alunecă sau vibrează.



Nu folosiți forța fizică asupra aparatului, pentru a nu se deteriora din vina utilizatorului.

ECHIPAMENTE

Corpul aparatului	1 buc.
Compartiment fermentare.....	4 buc.
Capac superior	1 buc.
Filtru de aer	1 buc.
Manual de utilizare	1 buc.

DH2200D/DH2205D:

Tavă (4,3 cm).....	2 buc.
Tavă (3 cm).....	2 buc.
Grătar pentru tăvi.....	4 buc.

DH2400D/DH2405D:

Tavă (4,3 cm).....	2 buc.
Tavă (3 cm).....	4 buc.
Grătar pentru tăvi.....	6 buc.

DH4400D/DH4405D:

Tavă (4,3 cm).....	4 buc.
Tavă (3 cm).....	4 buc.
Grătar pentru tăvi.....	8 buc.

DH5000D/DH5005D:

Tavă (4,3 cm).....	5 buc.
Grătar pentru tăvi.....	5 buc.




ELEMENTE DE DESIGN, Fig. B

- 1 Capac superior
- 2 Panou de control

- 3 Piciorușe de susținere
- 4 Baza aparatului
- 5 Filtru de aer
- 6 Tăvi

UTILIZARE, Fig. B-2

Panou de control




-  – buton Pornire/Oprire, pentru a porni sau opri aparatul.
-  – temporizator, pentru a seta/schimba timpul de deshidratare până la 99 de ore.
-  – temperatura, pentru a seta/schimba temperatura de deshidratare de la 35 până la 70°C.

1 – Indicarea timpului pentru deshidratare

2 – Indicarea temperaturii pentru deshidratare

Înainte de prima utilizare ștergeți aparatul cu o cârpă moale și uscată. Spălați tăvile și grătarul cu apă caldă și detergent. Ștergeți-le și uscați-le. **Înainte de asamblare sau dezasamblare asigurați-vă că aparatul este scos din priză.**

Ordinea de operare:

- Pregătiți ingredientele necesare pentru deshidratare. Tăiați-le și umpleți tăvile.
- Instalați tăvile cu ingrediente una peste alta și așezați-le deasupra aparatului. Închideți tava superioară folosind capacul.
- Porniți aparatul folosind butonul .
- Cu ajutorul butonului  setați temperatura dorită.
- Cu ajutorul butonului  setați timpul necesar.
- Procesul de deshidratare va porni automat.

SFAT: Utilizați tabelul de recomandări pentru timpul de uscare și modalități de a verifica disponibilitatea produselor.

NOTE: Dacă timpul de uscare este mai mult de 99 ore, adăugați mai mult timp când procesul se oprește.



Nu blocați deschiderea centrală în tăvi și nu acoperiți deschiderea capacului superior cu obiecte externe.

RECOMANDĂRI DE PREPARARE

Ingrediente	Preparare	Timp de gătit	Note
Uscare (temperatura optimă 45°C)			
Recomandări generale: Prepararea include: sortare, spălare, uscare, tăiere, șlefuire, înmuiere, marinare sau gătit. Produsele pot fi uscate cu coajă. Excepții sunt produsele care nu au coji comestibile - de exemplu ananas, kiwi, papaya, nuca de cocos, banane, napi și cartofi dulci. Produsele pentru uscare nu trebuie să fie alterate. Trebuie acordată atenție deosebită calității cărnii de porc crud, a cărnii de pasăre și pește, pentru a evita o intoxicație alimentară. Pentru a păstra culoarea produselor se recomandă să le înmuiați în suc de lamaie sau soluție de acid ascorbic. Se recomandă înainte de deshidratare să opăriți cu apă clocotită anumite legume, cum ar fi fasolea, porumbul, mazărea sau broccoli. Legumele crude nu vor fi stocate pentru o perioadă lungă de timp, tratamentul termic le va prelungi durata de viață. Verificați calitatea produselor uscate atunci când sunt depozitate. Produsele alterate sau mucegăite nu trebuie utilizate. Se recomandă să memorați informațiile cu privire la durata de deshidratare a produselor pentru o utilizare ulterioară.			
Mere (pere, gutui, etc.)	Tăiați în felii subțiri, scoateți miezul.	8-15 ore	Felii moi, flexibile.
Caise (piersici, nectarine, etc.)	Tăiați în jumătăți, scoateți semințele, așezați cu partea tăiată în sus.	20-30 ore	Jumătăți moi, flexibile.
Banane (avocado, curmale, etc.)	Tăiați în felii subțiri sau fâșii.	6-10 ore	Felii dure sau fâșii.
Cireșe, etc.	Scoateți semințele, așezați cu partea tăiată în sus.	12-48 ore	Se aseamănă cu stafidele.
Afine (merișoare)	Alegeți boabe de aceeași dimensiuni.	10-20 ore	
Pepene (pepene verde, dovleac, etc.)	Decojiți, scoateți semințele, tăiați în felii mari.	10-48 ore	Felii moi, flexibile.
Zmeură (mure, etc.)	Alegeți fructe de aceeași dimensiuni.	12-48 ore	Fructe de padure tari.
Căpșuni	Alegeți fructe de aceeași dimensiuni, cele mari tăiați-le în bucăți de aproximativ 5 mm.	8-15 ore	
Fructe exotice (ananas, mango, etc.)	Decojiți, scoateți semințele, tăiați în felii mici, scoateți miezul din ananas.	10-18 ore	Felii moi, flexibile.
Ciuperci	Sortați, spălați, uscați, alegeți ciupercile de aceeași mărime, cele mari tăiați-le în bucăți de aproximativ 5 mm.	10-24 ore	Felii tari.
Cartofi (vinete, etc.)	Decojiți (dacă este necesar), tăiați în felii sau fâșii, opărite cu apă clocotită sau aburi.	6-14 ore	Felii fragile sau fâșii.
Morcovi (sfeclă, napi etc.)	Decojiți (dacă este necesar), tăiați în felii sau fâșii sau dați prin răzătoare.	6-10 ore	Felii tari sau fâșii.
Varză (albă, sau roșie, etc.)	Tăiați în fâșii.	8-12 ore	Fâșii fragile.
Varză (conopidă, broccoli, etc.)	Rupeți în buchețele de mărimi egale.	10-14 ore	Buchețele fragile.

Ingrediente	Preparare	Timp de gătit	Note
Castraveți (dovlecei, etc.)	Decojiți (dacă este necesar), tăiați în felii sau fășii.	8-12 ore	Felii tari sau fășii.
Roșii	Tăiați roșiile mari în bucăți de 0,5 cm sau felii. Roșiile cherry tăiați-le în jumătăți, așezate cu partea tăiată în sus.	5-12 ore	De la moi și flexibile la cercuri fragile.
Ardei dulci (ardei iuți, etc.)	Scoateți tulpina și semințele din ardeii mari, apoi tăiați în felii sau inele, așezați-le cu coaja în jos, uscați ardeii mici.	5-12 ore	De la moi și flexibil la cercuri fragile.
Ceapă	Decojiți, tăiați în cercuri, jumătăți de cercuri, sau benzi mici.	4-12 ore	Cercuri tari.
Rădăcină de păstârnac (pătrunjel, țelină, etc.)	Decojiți (dacă este necesar), tăiați în felii sau fășii sau dați prin răzătoare.	5-12 ore	Cercuri tari sau fragile.
Mazăre (fasole, etc.)	Curățați păstăile, opăriți, uscați, apoi așezați pe tăvi.	4-8 ore	Mazăre fragilă și fărâmicioasă.
Verdețuri	Sortați firele de verdeață, spalați, uscați, tăiați, distribuiți uniform pe tăvi, când se usucă amestecați.	3-8 ore	Tulpini fragile.
Fasole verde (sparanghel, etc.)	Spălați, tăiați capetele, tăiate fin (opțional).	5-10 ore	Tulpini și păstăi fragile și fărâmicioase.
Preparare de bezele și gustări (temperatura de la 40 la 57°C)			
Fructe (fructe, legume, etc.) bezele	Faceți un piure din ingredientele conform rețetei, utilizați o hârtie de copt din silicon sau simplă. Așezați aluatul pregătit pe tăvi și neteziți suprafața.	8-20 ore	Bezele sunt ușor de separat de hârtia anti-aderentă sau o hârtie de copt din silicon.
Fructe (nuci, cereale, legume, etc.) batoane	Rășniți fructele și amestecați-le cu miere, nuci și/sau cereale, formați batoane și așezați-le pe tăvi.	5-12 ore	Batoane uscate și fragile.
Pastramă (temperatura optimă de la 35 la 68°C)			
Carne (fără grăsime)	Tăiați carnea de-a lungul fibrelor. Utilizați saramură și marinare pentru a săra bucățile de carne, atunci când uscați, stergeți cu un șervețel picăturile de grăsime de pe feliile de carne.	4-6 ore	Când sunt îndoite feliile se pot fisura, dar nu trebuie să se rupă.
Pește (numai cu grăsime redusă)	Utilizați marinate speciale, peștele trebuie să fie spălat în prealabil de sare.	12-14 ore	Peștele trebuie să fie lipsit de suprafețe umede vizibile, atunci când se apasă pe el să nu se sfărâme.
Pasăre	Utilizați aceleași soluții sărate și marinate ca pentru carne; separați carnea de oase, tăiați carnea de-a lungul fibrelor.	4 ore	Mult mai tare decât carnea de vită.
Fermentare (temperatura optimă de la 35 la 42°C)			
<p>Recomandări generale: Fiecare vas de bucătărie pentru pregătirea și depozitarea produselor lactate trebuie să fie steril. Se recomandă folosirea vaselor din setul produsului sau vase care corespund formei și dimensiunii spațiului interior al aparatului. Dacă iaurtul este prea lichid, înseamnă că a fost folosit un ferment slab sau timpul de fermentație a fost insuficient. Citiți cu atenție instrucțiunile de preparare a produselor lactate de pe ambalaj. Este recomandat să selectați un producător de lapte adecvat pentru produse lactate de calitate. Este permisă utilizarea laptelui de țară, în prealabil fiert și răcit la 40°C. Nu este recomandat să adăugați suplimente (nuci, cereale, fructe uscate, fructe de padure proaspete și fructe), fără pretratare din cauza riscului de creștere a microorganismelor dăunătoare în procesul de fermentație. Este mai sigur să adăugați aceste ingrediente în produsele lactate preparate.</p>			
laurt din lapte praf	Amestecați laptele cu fementul pentru iaurt, turnați în recipient și așezați în tăvi.	6-10 ore	O consistență groasă, dură, densă și un gust ușor acrișor.
laurt natural	Laptele sterilizat, pasteurizat, ultra-pasteurizat și tratat termic, cu orice conținut de grăsime, turnați-l într-un recipient și așezați-l în tăvi.		
laurt grecesc	Preparați ca un iaurt natural, urmat de filtrare pentru a obține o textură densă a iaurtului cu conținut crescut de proteine.		

Ingrediente	Preparare	Timp de gătit	Note
iaurt natural (bazat pe un iaurt preparat anterior)	1L de lapte sterilizat, pasteurizat, ultra-pasteurizat sau tratat termic, cu orice conținut de grăsime, amestecat cu 125g de iaurt preparat, turnați-l într-un vas și așezați-l pe tăvi.	6-10 ore	O consistență groasă, dură, densă și un gust ușor acrișor.
iaurt natural (bazat pe un iaurt cumpărat)			
iaurt turcesc	1L de smântână cu 10% grăsime, amestecați cu ferment, turnați într-un vas și așezați-l pe tăvi.		
Vaporizare (temperatura optimă 60°C)			
Suc de fructe și piure	Faceți suc sau piure. Turnați într-un strat special, subțire și așezați în tăvi.	\	Până la consistența dorită.

Recomandări pentru deshidratare:

1. Tăvile adânci pot fi folosite pentru prepararea produselor care trebuie tăiate în bucăți mari. De exemplu, carnea sau pezelele.
2. Pentru o uscare rapidă a ingredientelor setați temperatura maximă. Pentru a păstra proprietățile benefice ale ingredientelor setați temperatura sub 45°C.
3. Folosiți grătarele pentru a usca ingrediente mici.

Recomandări pentru fermentație:

1. Folosiți vase pentru fermentație numai cu tăvi de 4,6 cm. Potrivit pentru fermentare și cereale germinate.
2. Folosiți lapte la temperatura camerei.
3. Pentru a prepara iaurt și produse lactate folosiți doar ingrediente proaspete și de calitate.
4. Pentru a pregăti iaurt folosiți fement uscat special sau cumpărați un simplu iaurt fără aditivi.
5. Atunci când așezați ingredientele aveți în vedere că volumul va crește în timpul preparării.

6. Supraîncărcarea poate duce la ruperea capacelor sau la scurgerea produselor în carcasa aparatului.

CURĂȚARE ȘI ÎNȚREȚINERE, Fig. C

- Scoateți din priză aparatul.
- Spălați tăvile și grătarele în apă caldă cu detergent. Uscați totul bine. **Componentele nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.**
- Filtrul poate fi spălat în apă caldă fără detergent. După spălare uscați filtrul.
- Ștergeți aparatul în interior și în afară cu o cârpă umedă. Pentru a preveni șocul electric nu scufundați aparatul în apă.
- Uscați bine toate componentele.



- Ștergeți aparatul în interior și în afară cu o cârpă umedă. Pentru a preveni șocul electric nu scufundați aparatul în apă.



Verificați în mod regulat filtrul. Un filtru înfundat reduce fluxul de aer în aparat și reduce eficiența deshidratării.

POSSIBILE PROBLEME ȘI SOLUȚII

Problemă	Cauză	Soluție
Deshidrotorul nu crește temperatura și nu pompează aer	• Nicio sursă de alimentare.	• Verificați priza, dacă e funcțională contactați centrul de service.
Deshidrotorul pompează aer, dar nu crește și temperatura	• Temperatura necesară nu este setată.	• Setați temperatura. Dacă problema persistă contactați centrul de service.
Deshidrotorul crește temperatura dar nu pompează aer	• Motorul s-a oprit.	• Opriti imediat aparatul și scoateți bucățile de alimentare care ar fi putut bloca motorul. Pentru a face acest lucru, întoarceți baza deshidrotorului și scuturați-l de mai multe ori. Dacă ventilatorul nu pomește, contactați un centru de service. Dacă s-au vărsat lichide la baza deshidrotorului, deconectați aparatul și contactați un centru de service pentru a înlocui unitatea motorului.
Produsele se usucă greu	• Tăvile sunt prea pline, sunt instalate incorect, sau sunt deteriorate. • Posibil ca filtrul să fie înfundat.	• Goliți tăvile, verificați dacă sunt instalate corect, schimbați-le pe cele deteriorate cu unele noi. Dacă sunt instalate 4 tăvi, schimbați-le în procesul de deshidratare. • Schimbați filtrul.

Problemă	Cauză	Soluție
Uscarea neuniformă a produselor	<ul style="list-style-type: none"> • Produsele sau bucățile au o dimensiune inegală. • Posibil ca fluxul de aer să fie blocat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tăiați produsele în bucăți egale și distribuiți-le uniform. • Nu blocați orificiile de aer cu produse.
Zgomotul ventilatorului	<ul style="list-style-type: none"> • Posibil ca bucăți de alimente să fie blocate în ventilator. • Ventilatorul este defect. 	<ul style="list-style-type: none"> • Opriti imediat aparatul și scoateți bucățile de mâncare. Pentru a face acest lucru, întoarceți baza deshidratorului și scuturați-l de mai multe ori. Dacă ventilatorul încă face zgomot, contactați un centru de service. • Contactați centrul de service.

CERTIFICATUL PRODUSULUI

Pentru informații privind certificatul, accesați <http://www.oursson.com> sau cereți o copie de la distribuitorul dvs.

Specificații					
Model	DH2200D, DH2205D	DH2400D, DH2405D	DH4400D, DH4405D	DH5000D, DH5005D	
Consum, W	max 550	max 550	max 550	max 550	
Voltaj	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz	
Clasa de protecție împotriva socurilor electrice	II	II	II	II	
Temperatură de transport și depozitare	de la -25°C la +35°C	de la -25°C la +35°C	de la -25°C la +35°C	de la -25°C la +35°C	
Temperatură de funcționare	de la +5°C la +35°C	de la +5°C la +35°C	de la +5°C la +35°C	de la +5°C la +35°C	
Cerințe umiditate	15-75% fără condens	15-75% fără condens	15-75% fără condens	15-75% fără condens	
Mărimea aparatului, mm	304x440x300	310x440x300	390x440x300	320x440x300	
Greutate, kg	5,2	5,6	6,2	5,7	

***Produsele ar trebui depozitate într-un loc uscat, ventilat la o temperatură de peste - 25°C.**



Repararea ar trebui să fie efectuată doar de către un specialist autorizat OURSSON.

SERVICE

Compania OURSSON își exprimă aprecierea către dumneavoastră pentru alegerea produselor noastre. Am făcut tot posibilul ca acest produs să corespundă nevoilor dumneavoastră și calitatea sa fie în conformitate cu cele mai înalte standarde europene. Dacă produsul dumneavoastră OURSSON va avea nevoie de întreținere, vă rugăm să sunați la unul din centrele de service autorizate. O listă completă a centrelor de service și adresele lor exacte pot fi găsite pe site-ul www.oursson.ro, precum și prin telefon la numărul pentru asistență OURSSON.

Condiții de garanție OURSSON:

1. Garanția OURSSON este furnizată de OURSSON. Se aplică numai pentru modelele destinate și distribuite pe teritoriul României, care au fost certificate în conformitate cu standardele din țară.
2. Garanția OURSSON este în conformitate cu legislația în vigoare pentru a proteja drepturile consumatorilor. Garanția este reglementată de legile țării în care este produsul, și este valabilă doar atunci când produsul este utilizat exclusiv pentru uz casnic. Garanția OURSSON nu se aplică utilizării în scop comercial.

3. Perioada de garanție a produselor marca OURSSON :

Denumire	Durata medie de utilizare (luni)	Perioada de garanție (luni)
Cuptoare cu microunde, mașină de făcut pâine, plită cu inducție	60	12
Multicookere, procesoare de bucătărie, mașini de gătit, fierbătoare, grătare electrice, blendere, mixere, mașini de tocat carne, prăjitoare de pâine, thermopot-uri, storcătoare, steamere, cafetiere, tocătoare, deshidratare, iaurtiere, fermentatoare, mini congelatoare, frigider, espressoare, aparate de spumă lapte	36	12
Cântare de bucătărie, sifoane	24	12

4. Garanția OURSSON nu se aplică la piesele care au o uzură obișnuită, în cazul în care înlocuirea lor este prevăzută de proiectare:
 - baterii;
 - ambalaj, accesoriile pentru transport și montaj, documentația ce însoțește produsul.

5. Garanția nu se aplică în cazul defectelor cauzate produsului ca urmare a încălcării instrucțiunilor de utilizare, depozitare sau de transport, acțiunii unor terțe părți sau de forță majoră, inclusiv, dar fără a se limita la următoarele cazuri:
- În cazul în care defectul produsului este rezultatul manipulării neglijente, utilizării greșite, încălcării instrucțiunilor de utilizare prevăzute în manualul de instrucțiuni, inclusiv ca urmare a expunerii la temperaturi ridicate sau scăzute, umiditate ridicată sau praf, urme de deschidere a incintei și / sau de autoreparare, nepotrivire a parametrilor curentului electric, dacă există în interiorul produsului lichide, insecte sau alte corpuri străine, substanțe și utilizarea pe termen lung a produsului la limita performanțele sale.
 - În cazul în care defectul produsului este rezultatul încercării neautorizate de a testa produsul sau de a face orice modificări de design sau software, inclusiv servicii de reparații sau întreținere neautorizate de OURSSON.
 - În cazul în care defectul produsului este urmare a utilizării de echipamente, accesorii, piese de schimb de calitate proastă sau neconforme.
6. Defectele produsului apărute în perioada folosirii sunt reparate de service-urile autorizate. În perioada de garanție, repararea defectelor este gratuită la prezentarea certificatului de garanție și a actelor care confirmă faptul și data contractului de cumpărare cu amănuntul (factură și bon fiscal/chitanță). Trebuie să fie luate în considerare următoarele:
- Configurarea și instalarea produsului, descrisă în manualul de utilizare, nu este inclusă în domeniul de aplicare al garanției OURSSON și pot fi efectuate fie de către utilizator sau de către personalul din service-uri autorizate, fiind un serviciu cu plată.
 - Lucrările de întreținere (curățarea și lubrifierea componentelor, schimbul de consumabile și materiale etc.) sunt efectuate cu plată.
7. OURSSON nu este răspunzător pentru daunele cauzate direct sau indirect de produsele oamenilor, animalelor de companie, proprietăților, în cazul în care au avut loc ca urmare a nerespectării regulilor și condițiilor de utilizare, depozitare, transport sau instalare a produsului, acțiuni intenționate sau neglijente ale utilizatorului sau terților.
8. În nici un caz OURSSON nu va fi răspunzător pentru orice pierderi sau daune speciale, accidentale, indirecte sau de consecință, inclusiv, dar fără a se limita la, pierderi de profit, pierderi cauzate de întreruperea activităților comerciale, industriale sau de altă natură care apar în legătură cu utilizarea sau imposibilitatea de utilizare a produsului.
9. Datorită îmbunătățirii permanente a designului, produsele și unele caracteristici tehnice

se pot fi modifica fără o notificare prealabilă a producătorului.

Utilizarea produselor

1. Durata de viață stabilită de OURSSON pentru produse este valabilă numai în cazul în care utilizarea lor este exclusiv în condiții de uz casnic, precum și în condiția respectării instrucțiunilor de utilizare, depozitare și transport. Manipularea cu atenție a produselor și respectarea normelor de funcționare, poate crește durata reală de utilizare depășind astfel durata medie de utilizare stabilită de OURSSON.
2. La sfârșitul duratei medii de utilizare a produsului, trebuie să contactați un service autorizat pentru întreținerea de rutină a produsului. Lucrările de întreținere și servicii vor fi efectuate cu plată.
3. OURSSON nu recomandă utilizarea produselor la sfârșitul duratei medii de utilizare fără o verificare la un centru de service autorizat, deoarece în acest caz, produsul poate fi periculos pentru viața, sănătatea sau proprietatea consumatorului.

Reciclarea produselor

Acest aparat electric este etichetat în conformitate cu cerințele Directivei CE 2002/96/EG privind aparatele electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Produsele nu pot fi aruncate împreună cu resturile menajere. Trebuie depuse la centre pentru reciclare a echipamentelor electrice și electronice în conformitate cu legislația română. Prin reciclarea acestui produs ajutați la conservarea resurselor naturale și prevenirea deteriorării mediului și sănătății. Pentru mai multe informații despre punctele de colectare și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local de eliminare a deșeurilor menajere.



Data fabricării

Fiecărui produs îi este atribuit un număr de serie unic în formă alfanumerică dublat de codul de bare care conține următoarele informații: numele grupului de produse, data fabricării, numărul de serie al produsului.

Data de fabricație poate fi duplicată pe ambalaj și / sau produs. Numărul de serie este amplasat pe panoul din spate al produsului, pe ambalaj și în certificatul de garanție.



Numărul de serie este amplasat pe panoul din spate al produsului, pe ambalaj și în certificatul de garanție.

- 1 Primele două litere - grupul de produse (deshidratare – DH).
- 2 Primele două cifre - anul fabricării.
- 3 Următoarele două cifre - săptămâna fabricării.
- 4 Ultimele cifre - numărul de serie al produsului.



Pentru a evita confuziile, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și condițiile de garanție, verificați corectitudinea certificatului de garanție. Certificatul de garanție este valabil numai în cazul în care este completat în mod corect și clar: modelul, numărul de serie, data achiziționării, ștampila și semnătura vânzătorului, semnătura clientului. Numărul de serie și modelul produsului trebuie să corespundă cu certificatul de garanție. La nerespectarea acestor condiții, precum și în cazul în care informațiile din certificatul de garanție sunt modificate sau șterse, certificatul devine nul.



OURSSON oferă prin telefon sprijin și informare în România. Operatori profesioniști vor răspunde rapid la orice întrebare. Aveți posibilitatea să vă adresați pentru recomandări despre instalare și conectare, să vă informați despre promoții și tombole organizate de companie, precum și în legătură cu activitatea companiei pe teritoriul României.

Doriți să puneți întrebări? Sunați-ne, vă putem ajuta!

Telefon:

cu apel gratuit: 0800 080 200 sau cu tarif normal: +4 0731 164 000

Program de lucru:

luni-vineri 9.00-18.00.

Acest manual este protejat în temeiul legislației române și europene de legea dreptului de autor. Orice utilizare neautorizată, inclusiv copiere, imprimare și distribuție, fără limitare la acestea, implică utilizarea de răspundere civilă în conformitate cu legislația în vigoare.

Contact

1. Producător – OURSSON, Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Elveția.
2. Importator exclusiv pentru România - Oursson Appliance SRL, Str. Avram Iancu Nr. 48A, Office 16B, Brașov, România, 500086, e-mail: info@oursson.ro.

OURSSON

Fabricat în Coreea



ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. А



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения

Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.



Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.

- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.



Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.

- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.



В целях предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.

- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.
- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- По окончании использования отключите изделие

от сети.

- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Во время использования не перемещайте прибор; не открывайте крышку; не ставьте прибор на сквозняке или на вибрирующую поверхность.



Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Корпус устройства	1шт.
Контейнер для ферментации	4шт.
Верхняя крышка	1шт.
Воздушный фильтр	1шт.
Инструкция по эксплуатации	1шт.
Гарантийный талон	1шт.

DN2200D/DH2205D:

Лоток высотой (4,3 см)	2шт.
Лоток высотой (3 см)	2шт.
Сетка для лотков	4шт.

DN2400D/DH2405D:

Лоток высотой (4,3 см)	2шт.
Лоток высотой (3 см)	4шт.
Сетка для лотков	6шт.

DH4400D/DH4405D:	
Лоток высотой (4,3 см).....	4шт.
Лоток высотой (3 см).....	4шт.
Сетка для лотков	8шт.

DH5000D/DH5005D:	
Лоток высотой (4,3 см).....	5шт.
Сетка для лотков	5шт.


ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. В


- 1 Верхняя крышка
- 2 Панель управления
- 3 Ножки
- 4 Основание прибора
- 5 Воздушный фильтр
- 6 Лотки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. В-2

Панель управления

 – кнопка ВКЛ/ВЫКЛ, используйте для включения или выключения прибора

 – таймер, используйте для установки/изменения времени дегидрации до 99 часов

 – температура, используйте для установки/изменения температуры дегидрации от 35 до 70°C.

1 – индикация времени дегидрации




2 – индикация температуры дегидрации

Перед первым использованием, протрите корпус

прибора влажной и мягкой тканью внутри и снаружи. Вымойте лотки и сетки в тёплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Вытрите все насухо.

Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки.

Порядок работы:

- Подготовьте необходимые ингредиенты для дегидрации. Нарезьте их и заполните лотки.
- Установите лотки с подготовленными ингредиентами друг на друга и поместите их на основание устройства. Верхний лоток закройте крышкой.
- Включите прибор нажав кнопку .
- С помощью поворотного регулятора  установите желаемую температуру.
- С помощью поворотного регулятора  установите желаемое время.
- Процесс дегидрации начнется автоматически.

СОВЕТ: Пользуйтесь таблицами с рекомендациями по времени сушки продуктов и способами проверки их готовности.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если время сушки больше 99 часов, добавьте время по окончании процесса.



Не закрывайте центральное отверстие лотков и не накрывайте посторонними предметами отверстие на верхней крышке.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ингредиенты	Подготовка	Время приготовления	Комментарии
Сушка (оптимальная температура 45°C)			
Общие рекомендации: Подготовка ингредиентов включает в себя: сортировку, мытьё, сушку, нарезку, измельчение, предварительное замачивание, маринование или тепловую обработку. Продукты можно сушить вместе с кожурой. Исключение составляют продукты, у которых кожура несъедобна - например, ананас, киви, папайя, кокос, бананы, репа и сладкий картофель. Продукты для сушки должны быть качественными, без следов порчи. Особенное внимание уделяйте качеству сырой свинины, курятины, дичи и рыбы во избежание пищевых отравлений. Для сохранения цвета продуктов рекомендуется предварительно замочить их в лимонном соке или растворе аскорбиновой кислоты. Рекомендуется перед дегидрированием бланшировать или ошпаривать кипятком некоторые виды овощей, таких как стручковая фасоль, кукуруза, горох или брокколи. Необработанные овощи не будут долго храниться, а термическая обработка и продлит их срок годности. Проверяйте качество высушенных продуктов в процессе из хранения. Испорченные, заплесневелые и т.п. продукты необходимо утилизировать. Рекомендуется фиксировать информацию по продолжительности сушки продуктов, чтобы пользоваться этими данными в дальнейшем.			
Яблоки (груши, айва и т.п.)	Нарежьте тонкими дольками, сердцевину удалите.	8-15 часов	Мягие, гнущиеся ломтики.
Абрикосы (персики, нектарины и т.п.)	Разрежьте на половинки, удалите косточки, разложите разрезанной стороной вверх.	20-30 часов	Мягие, гнущиеся половинки.
Бананы (авокадо, хурма и т.п.)	Нарежьте тонкими кружочками или пластинками.	6-10 часов	Жёсткие кружочки или пластинки.
Вишня (черешня и т.п.)	Удалите косточки, разложите на лотки разрезом вверх.	12-48 часов	По виду напоминают изюм.
Голубика (черника, брусника, клюква)	Отбирайте ягоды одинакового размера.	10-20 часов	
Дыня (арбуз, тыква и т.п.)	Срежьте корки, удалите косточки, нарежьте толстыми ломтиками.	10-48 часов	Мягие, гнущиеся ломтики.
Малина (ежевика и т.п.)	Отбирайте ягоды одинакового размера.	12-48 часов	Жёсткие ягоды.
Клубника (земляника и т.п.)	Отбирайте ягоды одинакового размера, крупные ягоды разрежьте на кусочки толщиной не более 5 мм.	8-15 часов	

Ингредиенты	Подготовка	Время приготовления	Комментарии
Экзотические фрукты (ананас, манго и т.п.)	Срежьте корки, удалите косточки, нарежьте тонкими ломтиками, у ананаса удалите сердцевину.	10-18 часов	Мягкие, гнущиеся ломтики.
Грибы	Переберите, промойте, обсушите, отбирайте грибы одинакового размера, крупные порежьте пластинками толщиной не более 5 мм.	10-24 часов	Жёсткие пластинки.
Картофель (топинамбур, батат, баклажаны и т.п.)	Почистите (если есть необходимость), порежьте дольками, кружочками или пластинками, ошпарьте кипятком или отварите на пару.	6-14 часов	Ломкие дольки или пластинки.
Морковь (свёкла, репа и т.п.)	Почистите (если есть необходимость), порежьте кружочками, пластинками или натрите на тёрке.	6-10 часов	Жёсткие кружочки или пластинки.
Капуста (белокочанная, краснокочанная и т.п.)	Порежьте соломкой.	8-12 часов	Ломкие пластинки.
Капуста (цветная, брокколи и т.п.)	Разберите на соцветия одинакового размера.	10-14 часов	Ломкие соцветия.
Огурцы (кабачки, цукини и т.п.)	Почистите (если есть необходимость), порежьте дольками, кружочками или пластинками.	8-12 часов	Жёсткие кружочки или пластинки.
Томаты	Порежьте крупные томаты на кусочки размером 0,5 см или кружочки. Черри-томаты порежьте на половинки разложите на лотки разрезанной стороной вверх.	5-12 часов	От мягких и гнущихся до ломких кружков.
Сладкий перец (острый перец и т.п.)	Удалите плодоножку и семена у крупных перцев, затем порежьте пластинками или кольцами, разложите на лотки кожицей вниз, мелкий перец сушите целиком.	5-12 часов	От мягких и гнущихся до ломких.
Лук репчатый	Почистите, затем порежьте кольцами, полукольцами, соломкой или мелко.	4-12 часов	Жёсткие кольца.
Корень пастернака (петрушки, сельдерея и т.п.)	Почистите, порежьте кружочками, пластинками или натрите на тёрке.	5-12 часов	Жёсткие или ломкие кружочки (пластинки).
Горох (фасоль и т.п.)	Очистите от стручков, бланшируйте, обсушите, затем разложите на лотки.	4-8 часов	Ломкие и крошащиеся горошины.
Зелень	Переберите веточки зелени, промойте, обсушите, порежьте, разложите на лотки равномерным слоем, в процессе сушки перемешивайте.	3-8 часов	Ломкие стебли.
Кенийская фасоль (спаржа и т.п.)	Помойте, срежьте кончики, порежьте мельче (по желанию).	5-10 часов	Ломкие и крошащиеся стебли и стручки.
Приготовление пастилы и снеков (температура от 40 до 57°C)			
Фруктовая (ягодная, овощная и т.п.) пастила	Пюрируйте ингредиенты согласно рецепту, используйте силиконовые коврики или пергамент. Выложите подготовленную массу на застеленные лотки и разровняйте поверхность).	8-20 часов	Пастила пластичная, липкая хорошо отделяется от бумаги или силиконового коврика.
Фруктовые (ореховые, злаковые, овощные и т.п.) батончики	Измельчите фрукты и перемешайте их с мёдом, орехами и/или злаками, сформируйте из полученной массы батончики и разложите на лотки.	5-12 часов	Сухие и ломкие батончики.
Вяление (оптимальная температура от 35 до 68°C)			
Мясо (без вкрапления жира)	Режьте мясо поперёк волокон. Используйте рассолы и маринады для предварительного засаливания кусочков мяса, в процессе сушки удаляйте салфеткой жирные капли с поверхности кусочков мяса.	4-6 часов	Кусочки при сгибании могут потрескаться, но не должны ломаться.

Ингредиенты	Подготовка	Время приготовления	Комментарии
Рыба (только с низким содержанием жира)	Используйте специальные маринады для засолки рыбы, перед сушкой, рыбу следует промыть от соли.	12-14 часов	Рыба не должна иметь видимых влажных поверхностей, при нажатии не должна быть ломкой.
Птица (домашняя)	Используйте рассолы и маринады такие же как для мяса, отделите мясо птицы от костей и порежьте поперёк волокон.	4 часа	По сравнению с говядиной немного жёстче.
Ферментация (оптимальная температура от 35 до 42°C)			
<p>Общие рекомендации: Вся используемая посуда для приготовления и хранения кисломолочных продуктов должна быть стерильной. Рекомендуется использовать посуду из комплекта к прибору или контейнеры, которые соответствуют по форме и размеру внутреннему пространству прибора. Если йогурт получился слишком жидким, значит, была использована слабая закваска, либо время ферментации оказалось недостаточным. Внимательно изучайте инструкцию по приготовлению молочнокислых продуктов, указанных на упаковках заквасок. Рекомендуется подобрать подходящего производителя молока для стабильного качества молочнокислых продуктов. Допускается использовать деревенское молоко, предварительно прокипячённое и остуженное до 40°C. Не рекомендуется вносить добавки (орехи, злаки, сухофрукты, свежие ягоды и фрукты) без предварительной обработки, так как существует риск роста вредных микроорганизмов в процессе ферментации. Безопаснее вносить данные ингредиенты в готовые молочнокислые продукты.</p>			
Йогурт из сухого молока	Восстановите молоко и перемешайте его с закваской "Йогурт", перелейте в контейнеры и поместите в лотки.	6-10 часов	Густой, вязкий, плотный, вкус слегка кислый.
Йогурт натуральный	Стерилизованное, пастеризованное, ультрапастеризованное и термизированное молоко любой жирности перемешайте с закваской, перелейте в контейнеры и поместите в лотки.		
Греческий йогурт	Готовьте так же, как и натуральный йогурт, но с последующей фильтрацией для получения плотной консистенции йогурта с повышенным содержанием белка.		
Йогурт натуральный (на основе приготовленного ранее йогурта)	1 л стерилизованного, пастеризованного, ультрапастеризованного и термизированного молока любой жирности перемешайте со 125 мл готового йогурта, перелейте в контейнеры и поместите в лотки.		
Йогурт натуральный (на основе йогурта, купленного в магазине)	1 л сливок 10% жира перемешайте с закваской, перелейте в контейнеры и поместите в лотки.		
Турецкий йогурт	1 л сливок 10% жира перемешайте с закваской, перелейте в контейнеры и поместите в лотки.		
Выпаривание (оптимальная температура 60°C)			
Фруктовые соки и пюре	Отожмите сок или пюре. Перелейте на специальные подложки, распределите жидкость тонким слоем и поместите в лотки.	\	До желаемой консистенции.

Рекомендации по дегидрации:

- Глубокие лотки могут быть использованы для приготовления продуктов, которые нужно нарезать более крупными порциями, например, мясо для вяления или ломтики арбузов.
- Для быстрой сушки ингредиентов установите максимальное значение температуры. Для сохранения полезных свойств ингредиентов устанавливайте значение температуры до 45°C.
- Используйте сетки для сушки мелко нарезанных ингредиентов.

Рекомендации по ферментации:

- Контейнеры для ферментации используйте только с

лотками высотой 4,6 см. Служат для ферментации и для прорастивания злаков.

2. Используйте молоко комнатной температуры.

3. Для приготовления йогуртов и кисломолочных продуктов используйте только свежие и качественные продукты.

- Для приготовления йогуртов используйте специальные высушенные закваски или купите обычный йогурт без добавок.
- При закладке исходных ингредиентов учитывайте, что в процессе брожения объем увеличивается.
- Чрезмерная нагрузка может привести к срыванию крышек, а так же попаданию продуктов в корпус прибора.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. С

- Отключите прибор от сети.
- Вымойте лотки и сетки в тёплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Вытрите все насухо. **Их нельзя мыть в посудомоечной машине.**
- Фильтр можно мыть теплой водой, без использования каких либо моющих средств. После промывки высушите фильтр.



Протрите корпус прибора внутри и снаружи влажной тканью. **Никогда не погружайте его в воду из-за опасности поражения электрическим током.**

- Тщательно высушите все детали.



Регулярно проверяйте фильтр. Забитый фильтр снижает поток воздуха в приборе, уменьшает эффективность сушки.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Дегидратор не набирает температуру и не нагнетает воздух	<ul style="list-style-type: none">• Нет питания от сети.	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте розетку, если розетка исправна, обратитесь в сервисный центр.
Дегидратор нагнетает воздух, но не набирает температуру	<ul style="list-style-type: none">• Не установлена необходимая температура.	<ul style="list-style-type: none">• Установите температуру. Если проблема осталась, обратитесь в сервисный центр.
Дегидратор набирает температуру, но не нагнетает воздух	<ul style="list-style-type: none">• Произошла остановка мотора.	<ul style="list-style-type: none">• Немедленно отключите прибор, затем удалите кусочки пищи, которые могли попасть в мотор. Для этого переверните основание дегидратора и несколько раз встряхните. Если вентилятор не включится, обратитесь в сервисный центр. В случае попадания жидкости в основание дегидратора, отключите прибор и обратитесь в сервисный центр для замены моторного блока.
Продукты медленно сушатся	<ul style="list-style-type: none">• Лотки переполнены, либо неправильно установлены, либо деформированы.• Возможно, засорился фильтр.	<ul style="list-style-type: none">• Разгрузите лотки, проверьте правильность их установки, замените деформированные лотки на новые. Если в дегидратор установлено более 4-х лотков, меняйте их местами в процессе сушки.• Замените фильтр.
Неравномерное высушивание продуктов	<ul style="list-style-type: none">• Продукты или кусочки ингредиентов неодинакового размера.• Возможно, перекрыт поток воздуха.	<ul style="list-style-type: none">• Нарезайте продукты одинаковыми кусочками и раскладывайте их равномерным слоем.• Не перекрывайте продуктами отверстия для циркуляции воздуха.
Шум вентилятора	<ul style="list-style-type: none">• Возможно, в вентилятор попали кусочки пищи.• Вентилятор неисправен.	<ul style="list-style-type: none">• Немедленно отключите прибор, затем удалите кусочки пищи. Для этого переверните основание дегидратора и несколько раз встряхните. Если шум вентилятора не прекратился, обратитесь в сервисный центр.• Обратитесь в сервисный центр.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> или спрашивайте копию у продавца.



Ремонт должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.

Технические характеристики				
Модель	DH2200D, DH2205D	DH2400D, DH2405D	DH4400D, DH4405D	DH5000D, DH5005D
Потребляемая мощность, Вт	max 550	max 550	max 550	max 550
Параметры электропитания	~220-240 В; 50-60 Гц	~220-240 В; 50-60 Гц	~220-240 В; 50-60 Гц	~220-240 В; 50-60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	II	II	II	II
Температура хранения и транспортировки*	от -25°C до +35°C	от -25°C до +35°C	от -25°C до +35°C	от -25°C до +35°C
Температура эксплуатации	от +5°C до +35°C	от +5°C до +35°C	от +5°C до +35°C	от +5°C до +35°C
Требования к влажности воздуха при транспортировке, хранении и эксплуатации	15-75% без образования конденсата	15-75% без образования конденсата	15-75% без образования конденсата	15-75% без образования конденсата
Размеры прибора, мм	304x440x300	310x440x300	390x440x300	320x440x300
Вес прибора, кг	5,2	5,6	6,2	5,7

*Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже - 25°C.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

- Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
- Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства

- OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
- OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты продажи	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термопоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, вспениватели	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

- Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
 - Элементы питания.
 - Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
- Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:

- Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следов вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
 - Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).
 - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.
 - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
 - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЛ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:
- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
 - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.)

производятся на платной основе.

7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/ЕО об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сэкономить природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более



подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

1 Первые две буквы – соответствие товарной группе (дегидратор – DH)

- 2 Первые две цифры – год производства
- 3 Вторые две цифры – неделя производства
- 4 Последние цифры – порядковый номер изделия



Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стертые, талон признается недействительным.



Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов):

8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (OPCON AG), Ул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортёры продукции OURSSON AG: РФ: смотрите информацию на упаковке товара.
5. Поставщики продукции OURSSON AG: Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220055, г.Минск, ул. В.Игнатовского, дом 4, офис 121.

OURSSON AG
Сделано в Корее

forum.oursson.ru



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson



ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ, Мал. А



Символ небезпеки

Нагадування користувачеві про високу напругу.



Символ попередження

Нагадування користувачеві про необхідність проведення всіх дій відповідно до інструкції.

При використанні електричних приладів слід дотримуватися наступних правил безпеки:

- Використовуйте прилад згідно даного керівництва по експлуатації.
- Встановлюйте прилад на стійку поверхню.
- Використовуйте тільки пристосування, що входять в комплект пристрою.
 - Щоб запобігти ризику пожежі або удару струмом, уникайте попадання в пристрій води та експлуатації пристрою в умовах високої вологості. Якщо з якихось причин вода потрапила всередину пристрою, зверніться в авторизований центр (YCL) OURSSON AG.
- Для електроживлення приладу використовуйте електромережу з належними характеристиками.
- Не використовуйте прилад в приміщеннях, де в повітрі можуть міститися пари легкозаймистих речовин.
 - Ніколи самостійно не розкривайте пристрій - це може стати причиною ураження електричним струмом, привести до виходу приладу з ладу і анулює гарантійні зобов'язання виробника. Для ремонту і технічного обслуговування звертайтеся тільки в сервісні центри, уповноважені для ремонту виробів торгової марки OURSSON.
- При переміщенні пристрою з прохолодного приміщення в тепле і навпаки розпакуйте його перед початком експлуатації і почекайте 1-2 години, не включаючи.



- З метою запобігання ураження електрострумом не допускайте занурення проводів або всього виробу у воду.
- Будьте особливо обережні і уважні, якщо поруч із працюючим приладом перебувають діти.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу, це може привести до травм.
- Шнур живлення спеціально зроблений відносно коротким щоб уникнути ризику отримання травми.
- Не допускайте звисання шнура через гострий край стола або його торкання нагрітих поверхонь.
- Не підключайте даний прилад до мережі, переважаною іншими електроприладами: це може привести до того, що прилад не буде функціонувати належним чином.
- Не встановлюйте прилад поблизу газових і електричних плит, а також духовок.
- Не використовуйте прилад при uszkodженому шнурі живлення, а також у випадках, якщо порушена нормальна робота виробу, якщо воно падало або був пошкоджений будь-яким іншим чином.
- При відключенні виробу від мережі тримайтеся тільки за вилку, не тягніть за провід - це може привести до пошкодження проводу або розетки і викликати коротке замикання.
- По закінченні використання відключіть виріб від мережі.
- Оберегайте пристрій від ударів, падінь, вібрацій та інших механічних впливів.
- Обов'язково відключайте пристрій від мережі

перед початком мийки.

- Не використовуйте виріб поза приміщеннями.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або нестачею досвіду і знань. Вони можуть користуватися приладом тільки під наглядом людини, відповідального за їх безпеку, або після інструктажу з безпечного використання приладу. Не дозволяйте дітям гратися з виробом.
- Цей виріб призначений тільки для використання в побути.
- Не використовуйте при чистенні приладу абразивні матеріали і органічні чистячі засоби (спирт, бензин і т.п.). Для чистки корпусу приладу допускається використання невеликої кількості нейтрального мийного засобу.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Перед використанням пристрою уважно ознайомтеся з керівництвом з експлуатації, після читання, будь ласка, збережіть його для використання в майбутньому.
- Всі ілюстрації, наведені в цій інструкції, є схематичними зображеннями реальних об'єктів, які можуть відрізнятися від їх реальних зображень.
- Під час використання не переміщайте прилад; не відкривайте кришку; не ставте прилад на протязі або на віброуючу поверхню.



Експлуатація даного приладу ні в якому випадку не має на увазі застосування до нього фізичної сили, так як це може привести до поломки виробу з вини користувача.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Корпус пристрою.....	1 шт.
Контейнер для ферментації.....	4 шт.
Верхня кришка.....	1 шт.
Повітряний фільтр.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Гарантійний талон.....	1 шт.

DH2200D/DH2205D:

Лоток заввишки (4,3 см).....	2шт.
Лоток заввишки (3 см).....	2шт.
Сітка для лотків.....	4шт.

DH2400D/DH2405D:

Лоток заввишки (4,3 см).....	2шт.
Лоток заввишки (3 см).....	4шт.
Сітка для лотків.....	6шт.

DH4400D/DH4405D:

Лоток заввишки (4,3 см).....	4шт.
Лоток заввишки (3 см).....	4шт.
Сітка для лотків.....	8шт.

DH5000D/DH5005D:

Лоток заввишки (4,3 см).....	5шт.
Сітка для лотків.....	5шт.

ЕЛЕМЕНТИ КОНСТРУКЦІЇ, Мал. В

- 1 Верхня кришка

ЕЛЕМЕНТИ КОНСТРУКЦІЇ, Мал. В

- 1 Панель управління
- 2 Ніжки
- 3 Основа приладу
- 4 Повітряний фільтр
- 5 Лотки

ВИКОРИСТАННЯ, Мал. В-2

Панель управління




- 1 – Кнопка ВКЛ / ВИМК, використовуйте для включення або вимикання приладу
- 2 – Таймер, використовуйте для встановлення / зміни часу дегідратції до 99 годин
- 3 – Температура, використовуйте для встановлення / зміни температури дегідратції від 35 до 70° С.

- 1 – індикація часу дегідратації
- 2 – індикація температури дегідратації

Перед першим використанням, протріть корпус приладу вологою і м'якою тканиною всередині і зовні. Помийте лотки і сітки теплою водою з додаванням рідини для миття посуду. Витріть усе насухо.

Перед складанням або розбиранням приладу переконайтеся, що прилад вимкнений з розетки.

Порядок роботи:

- Підготуйте необхідні інгредієнти для дегідратції. Наріжте їх і заповніть лотки.
- Встановіть лотки з підготовленими інгредієнтами один на одного і помістіть їх на основу пристрою. Верхній лоток закрийте кришкою.
- Увімкніть прилад натиснувши кнопку 
- За допомогою поворотного регулятора  встановіть бажану температуру.
- За допомогою поворотного регулятора  встановіть бажаний час.
- Процес дегідратції почеться автоматично.

ПОРАДА: Користуйтеся таблицями з рекомендаціями за часом сушіння продуктів і способами перевірки їх готовності.

ПРИМІТКА: Якщо час сушіння більше 99 годин, додайте час після закінчення процесу.



Не блокуйте центральний отвір лотків і не накривайте сторонніми предметами отвір на верхній кришці.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ

Інгредієнти	Підготовка	Час приготування	Коментарі
Сушка (оптимальна температура 45°C)			
Загальні рекомендації: Підготовка інгредієнтів включає в себе: сортування, миття, сушіння, нарізку, подрібнення, попереднє замочування, маринування або теплову обробку. Продукти можна сушити разом з шкіркою. Виняток становлять продукти, у яких шкірка неїстівна - наприклад, ананас, ківі, папайя, кокос, банани, ріпа й солodka картопля. Продукти для сушки повинні бути якісними, без слідів псування. Особливу увагу приділяйте якості сирої свинини, курятини, дичини і риби, щоб уникнути харчових отруєнь. Для збереження кольору продуктів рекомендується попередньо замочити їх у лимонному соку або розчині аскорбінової кислоти. Рекомендується перед дегідратуванням бланшувати або обшпарювати окропом деякі види овочів, таких як стручкова квасоля, кукурудза, горох або брокколи. Необроблені овочі не будуть довго зберігатися, а термічна обробка продовжить їх термін придатності. Перевіряйте якість висушених продуктів у процесі зберігання. Зіпсовані, запліснявілі і т.п. продукти необхідно утилізувати. Рекомендується фіксувати інформацію по тривалості сушіння продуктів, щоб користуватися цими даними надалі.			
Яблука (груші, айва тощо)	Наріжте тонкими часточками, серцевину видаліть.	8-15 годин	М'які, що гнуться скибочки.
Абрикоси (персики, нектарини тощо)	Розріжте на половинки, видаліть кісточки, розкладіть розрізаною стороною вгору.	20-30 годин	М'які, що гнуться скибочки.
Банани (авокадо, хурма тощо)	Наріжте тонкими кружечками або пластинками.	6-10 годин	Жорсткі кружечки або пластинки.
Вишня (черешня тощо)	Видаліть кісточки, розкладіть на лотки розрізом вгору.	12-48 годин	За виглядом нагадують роздинки.
Лохина (чорниця, брусниця, журавлина)	Відбирайте ягоди однакового розміру.	10-20 годин	
Диня (кавун, гарбуз тощо)	Зріжте кірки, видаліть кісточки, наріжте товстими скибочками.	10-48 годин	М'які, що гнуться скибочки.
Малина (ожина тощо)	Відбирайте ягоди однакового розміру.	12-48 годин	
Полуниця (суниця тощо)	Відбирайте ягоди однакового розміру, великі ягоди розріжте на шматочки товщиною не більше 5 мм.	8-15 годин	Жорсткі ягоди.
Екзотичні фрукти (ананас, манго тощо)	Зріжте кірки, видаліть кісточки, наріжте тонкими скибочками, у ананаса видаліть серцевину.	10-18 годин	М'які, що гнуться скибочки.

Інгредієнти	Підготовка	Час приготування	Коментарі
Гриби	Переберіть, промийте, обсушіть, відберіть гриби однакового розміру, великі поріжте пластинками товщиною не більше 5 мм.	10-24 годин	Жорсткі пластинки.
Картопля (топінабур, батат, баклажани тощо)	Почистіть (якщо є необхідність), поріжте часточками, кружечками або пластинками, ошпарити окропом або відваріть на парі.	6-14 годин	Ламкі часточки або пластинки.
Морква (буряк, ріпа тощо)	Почистіть (якщо є необхідність), поріжте кружечками, пластинками або натріть на терці.	6-10 годин	Жорсткі кружечки або пластинки.
Капуста (білокачанна, червонокочанна тощо)	Поріжте соломкою.	8-12 годин	Ламкі пластинки.
Капуста (кольорова, брокколі тощо)	Розберіть на суцвіття однакового розміру.	10-14 годин	Ламкі суцвіття.
Огірки (кабачки, цукіні тощо)	Почистіть (якщо є необхідність), поріжте часточками, кружечками або пластинками.	8-12 годин	Жорсткі кружечки або пластинки.
Томати	Поріжте великі томати на шматочки розміром 0,5 см або кружечки. Черрі-томати поріжте на половинки розкладіть на лотки розрізаною стороною вгору.	5-12 годин	Від м'яких і гнучких до ламких кружків.
Солодкий перець (гострий перець тощо)	Видаліть плодоніжки і насіння у великих перців, потім поріжте пластинками або кільцями, розкладіть на лотки шкіркою вниз, невеликий перець сушіть повністю.	5-12 годин	Від м'яких і гнучких до ламких.
Цибуля ріпчаста	Почистіть, потім поріжте кільцями, півкільцями, соломкою або дрібно.	4-12 годин	Жорсткі кільця.
Корінь пастернаку (петрушки, селери тощо)	Почистіть, поріжте кружечками, пластинками або натріть на терці.	5-12 годин	Жорсткі або ламкі кружечки (пластинки).
Горох (квасоля тощо)	Очистіть від стручків, бланшируйте, обсушити, потім розкладіть на лотки.	4-8 годин	Ламкі і крихкі горошини.
Зелень	Переберіть гілочки зелені, промийте, обсушити, наріжте, розкладіть на лотки рівномірним шаром, в процесі сушіння перемішуйте.	3-8 годин	Ламкі стебла.
Кенійська квасоля (спаржа тощо)	Помийте, зріжте кінчики, поріжте дрібніше (за бажанням).	5-10 годин	Ламкі і крихкі стебла і стручки.
Приготування пастили і снєків (температура від 40 до 57°C)			
Фруктова (ягідна, овочева тощо) пастила	Пюріруйте інгредієнти згідно рецепту, використовуйте силіконові килимки або пергамент. Викладіть підготовлену масу на застелені лотки і розрівняйте поверхню.	8-20 годин	Пастила пластична, не липка добре відділяється від паперу або силіконового килимка.
Фруктові (горіхові, злакові, овочеві тощо) батончики	Подрібніть фрукти і перемішайте їх з медом, горіхами та / або злаками, сформуєте з триманої маси батончики і розкладіть в лотки.	5-12 годин	Сухі і ламкі батончики.
В'ялення (оптимальна температура від 35 до 68°C)			
М'ясо (без вкrapлення жиру)	Ріжте м'ясо поперек волокон. Використовуйте розсоли і маринади для попереднього засолювання шматочків м'яса, в процесі сушки видаляйте серветкою жирні краплі з поверхні шматочків м'яса.	4-6 годин	Шматочки при згинанні можуть потріскатися, але не повинні ламатися.
Риба (тільки з низьким вмістом жиру)	Використовуйте спеціальні маринади для засолювання риби, перед сушінням, рибу слід промити від солі.	12-14 годин	Риба не повинна мати видимих вологих поверхонь, при натисканні не повинна бути лакомою.

Інгредієнти	Підготовка	Час приготування	Коментарі
Птиця (домашня)	Використовуйте розсоли і маринади такі ж як для м'яса, відокремте м'ясо птиці від кісток і поріжте поперек волокон.	4 години	У порівнянні з яловичиною трохи жорсткіше.
Ферментація (оптимальна температура від 35 до 42°C)			
<p>Загальні рекомендації: Вся посуд що використовується для приготування та зберігання кисломолочних продуктів повинна бути стерильною. Рекомендується використовувати посуд з комплекту до приладу або контейнери, які відповідають за формою і розміром внутрішньому простору приладу. Якщо йогурт вийшов занадто рідким, значить, була використана слабка закваска, або часу ферментації виявилася недостатньою. Уважно вивчайте інструкцію з приготування молочнокислих продуктів, зазначених на упаковках заквасок. Рекомендується підібрати відповідного виробника молока для стабільної якості молочнокислих продуктів. Допускається використовувати сільське молоко, попередньо прокип'ячена і охолоджене до 40° С. Не рекомендується вносити добавки (горіхи, злаки, сухофрукти, свіжі ягоди і фрукти) без попередньої обробки, так як існує ризик зростання шкідливих мікроорганізмів в процесі ферментації. Безпечніше вносити дані інгредієнти в готові молочнокислі продукти.</p>			
Йогурт з сухого молока	Відновіть молоко і перемішайте його з закваскою «Йогурт», перелийте в контейнери і помістіть в лотки.	6-10 годин	Густий, в'язкий, щільний, смак злегка кислий.
Йогурт натуральний	Стерилізоване, пастеризоване, ультрапастеризоване і термізоване молоко будь-якої жирності перемішайте з закваскою, перелийте в контейнери і помістіть в лотки.		
Грецький йогурт	Готуйте так само, як і натуральний йогурт, але з наступною фільтрацією для отримання щільної консистенції йогурту з підвищеним вмістом білка.		
Йогурт натуральний (на основі приготованого раніше йогурту)	1 л стерилізованого, пастеризованого, ультрапастеризованого і термізованого молока будь-якої жирності перемішайте з 125 мл готового йогурту, перелийте в контейнери і помістіть в лотки.		
Йогурт натуральний (на основі йогурту, купленого в магазині)	1 л вершків 10% жиру перемішайте з закваскою, перелийте в контейнери і помістіть в лотки.		
Турецький йогурт	1 л вершків 10% жиру перемішайте з закваскою, перелийте в контейнери і помістіть в лотки.		
Випарювання (оптимальна температура 60°C)			
Фруктові соки і пюре	Віджміть сік або пюре. Перелийте на спеціальні підкладки, розподіліть рідину тонким шаром і помістіть в лотки.	\	До бажаної консистенції.

Рекомендації з дегідратції:

1. Глибокі лотки можуть бути використані для приготування продуктів, які потрібно нарізати більшими порціями, наприклад, м'ясо для в'ялення або скибочки кавунів.
2. Для швидкого сушіння інгредієнтів встановіть максимальне значення температури. Для збереження корисних властивостей інгредієнтів встановлюйте значення температури до 45° С.
3. Використовуйте сітки для сушки дрібно нарізаних інгредієнтів.

Рекомендації з ферментації:

1. Контейнери для ферментації використовуйте тільки з лотками заввишки 4,6 см. Служать для ферментації і для пророщування злаків.
2. Використовуйте молоко кімнатної температури.
3. Для приготування йогуртів і кисломолочних продуктів використовуйте тільки свіжі та якісні продукти.



4. Для приготування йогуртів використовуйте спеціальні висушені закваски або купіть звичайний йогурт без добавок.
5. При закладці вихідних інгредієнтів враховуйте, що в процесі бродіння обсяг збільшується.
6. Надмірне завантаження може призвести до зривання кришок, а так само попаданню продуктів в корпус приладу.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД, Мал. С

- Відключіть прилад від мережі.
- Помийте лотки і сітки теплою водою з додаванням рідини для миття посуду. Витріть все насухо. **Їх не можна мити в посудомийній машині.**
- Фільтр можна мити теплою водою, без використання будь-яких миючих засобів. Після промивання висушіть фільтр.
 - Протріть корпус приладу всередині і зовні вологою тканиною. Ніколи не занурюйте його у воду через небезпеку ураження електричним струмом.



- Ретельно висушіть всі деталі.



Регулярно перевіряйте фільтр. Забитий фільтр знижує потік повітря в приладі, зменшує ефективність сушіння.

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

Можлива проблема	Можлива причина	Способи вирішення
Дегидратор не набирає температуру і не нагнітає повітря	• Немає живлення від мережі.	• Перевірте розетку, якщо розетка справна, зверніться в сервісний центр.
Дегидратор нагнітає повітря, але не набирає температуру	• Не встановлена необхідна температура.	• Встановіть температуру. Якщо проблема залишилася, зверніться до сервісного центру.
Дегидратор набирає температуру, але не нагнітає повітря	• Сталася зупинка двигуна.	• Негайно вимкніть прилад, потім видаліть шматочки їжі, які могли потрапити в двигун. Для цього переверніть основу дегидратора і кілька разів струсніть. Якщо вентилятор не включиться, зверніться в сервісний центр. В разі попадання рідини в основу дегидратора, відключіть прилад і зверніться в сервісний центр для заміни блоку двигуна.
Продукти повільно сушаться	• Лотки переповнені, або неправильно встановлені, або деформовані. • Можливо, засмітився фільтр.	• Розвантажте лотки, перевірте правильність їх встановлення, замініть деформовані лотки на нові. Якщо в дегидратор встановлено більше 4-х лотків, міняйте їх місцями в процесі сушіння. • Замініть фільтр.
Нерівномірне висушування продуктів	• Продукти або шматочки інгредієнтів не однакового розміру. • Можливо, перекритий потік повітря.	• Нарізайте продукти однаковими шматочками і розкладайте їх рівномірним шаром. • Не перекривайте продуктами отвори для циркуляції повітря.
Шум вентилятору	• Можливо, в вентилятор потрапили шматочки їжі. • Вентилятор несправний.	• Негайно вимкніть прилад, потім видаліть шматочки їжі. Для цього переверніть основу дегидратора і кілька разів струсніть. Якщо шум вентилятора не припинився, зверніться до сервісного центру. • Зверніться в сервісний центр.

СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ

Інформацію про сертифікат відповідності дивіться на сайті <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> або запитуйте копію у продавця.

Даний виріб відповідає наступним Технічним Регламентам:

Технічний Регламент низьковольтного електричного обладнання ДСТУ ІЕС 60335-2-9:2007 (ІЕС 60335-2-9:2006, ІДТ), ДСТУ ІЕС60335-1:2004 (ІЕС 60335-1:2001, ІДТ)

Технічний Регламент з електромагнітної сумісності обладнання

ДСТУ СІSPR 14-2:2007 (EN 55014-2) (CISPR 14-2:2001, ІДТ), ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004 (ІЕС 61000-3-2:2004, ІДТ); ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, ІДТ); ДСТУ СІSPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, ІДТ) Копію

декларації про відповідність запитуйте у продавця.

(ТР ОВНР)*

Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (ТР ОВНР).

Вміст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОВНР:

1. Свинець(Pb) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
2. Кадмій(Cd) – не перевищує 0,01% ваги речовини або в концентрації до 100 частин на мільйон;
3. Ртуть(Hg) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
4. Шестивалентний хром(Cr⁶⁺) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;

мільйон;

5. Полібромбіфенолі(ПВВ)—не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
6. Полібромдефенілові(ПВДЕ) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;

*Тільки для України.

Технічні характеристики				
Модель	DH2200D, DH2205D	DH2400D, DH2405D	DH4400D, DH4405D	DH5000D, DH5005D
Споживана потужність, Вт	max 550	max 550	max 550	max 550
Параметри електроживлення,	~220-240 В; 50-60 Гц	~220-240 В; 50-60 Гц	~220-240 В; 50-60 Гц	~220-240 В; 50-60 Гц
Клас захисту від ураження електричним струмом	II	II	II	II
Температура зберігання і транспортування	від -25°C до +35°C	від -25°C до +35°C	від -25°C до +35°C	від -25°C до +35°C
Температура експлуатації	від +5°C до +35°C	від +5°C до +35°C	від +5°C до +35°C	від +5°C до +35°C
Вимоги до вологості повітря	15-75% без утворення конденсату	15-75% без утворення конденсату	15-75% без утворення конденсату	15-75% без утворення конденсату
Размери прибора, мм	304x440x300	310x440x300	390x440x300	320x440x300
Вага, кг	5,2	5,6	6,2	5,7

* Продукція повинна зберігатися в сухих, вентильованих складських приміщеннях при температурі не нижче - 25°C.



Ремонт повинен проводитися тільки кваліфікованим фахівцем уповноваженого сервісного центру OURSSON AG.

СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія OURSSON AG висловлює вам величезну вдячність за вибір нашої продукції. Ми зробили все можливе, щоб даний виріб задовольняло вашим запитами, а якість відповідала кращим світовим зразкам. У разі, якщо ваше виріб марки OURSSON потребуватиме технічного (гарантійного) обслуговування або гарантійної заміни, просимо вас звертатися в один з Уповноважених Сервісних Центрів (далі - УЦЦ). З повним списком УЦЦ та їх точними адресами ви можете ознайомитися на сайті www.oursson.ru (для Росії) www.csr-comel.com (для України) а також зателефонувавши за номером телефону безкоштовної гарячої лінії OURSSON AG.

У разі виникнення питань і проблем, пов'язаних з продукцією ТМ OURSSON AG, просимо вас звертатися письмово в організацію, уповноважену на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару неналежної якості, - ТОВ «Керуюча сервісна компанія», 109202, Москва, шосе Фрезер, д. 17А, стор. 1А, або по електронній пошті info@oursson.ru. Україна ТОВ «Універсальна Дистриб'юторська Компанія» 03065, м.Київ бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, буд.51/16 або по електронній пошті info@oursson.ua, тел. 228-82-01

Умови Гарантійних зобов'язань OURSSON AG:

- Гарантійні зобов'язання OURSSON AG, пред'являються УЦЦ OURSSON AG, розповсюджуються тільки на моделі, призначені для використання на території країни, де надаються гарантійні обслуговування, придбані в цій країні, що пройшли сертифікацію на відповідність стандартам цієї країни, а також маркіровані офіційними знаками відповідності.
- Гарантійні зобов'язання OURSSON AG діють в

рамках законодавства про захист прав споживачів і регулюються законодавством країни, на території якої вони надані, і лише за умови використання виробу виключно для особистих, сімейних або домашніх потреб. Гарантійні зобов'язання OURSSON AG не поширюються на випадки використання товарів в цілях здійснення підприємницької діяльності або у зв'язку з придбанням товарів з метою задоволення потреб підприємств, установ, організацій.

- OURSSON AG встановлює на свої вироби такі строки служби та гарантійні терміни:

Назва продукту	Срок служби (придатності), місяців з дати покупки	Гарантійний строк (термін експлуатації товару), місяців з дня покупки
Мікрохвильові печі, хлібопічки, індукційні плити	48	12
Мультиварки, кухонні процесори, кухонні машини, електричні чайники, електричні грили, блендери, міксери, м'ясорубки, тостери, термопоти, ростери, кавоварки, пароварки, соковижималки, подрібнювачі, дегідратори, йогуртници, ферментатори, міндуховки, морозильники, холодильники, автоматичні кавомашини	24	12
Кухонні ваги, сифони	12	12

- Гарантійні зобов'язання OURSSON AG не поширюються на перераховані нижче прилади виробу, якщо їх заміна передбачена конструкцією і не пов'язана з розбиранням виробу:
 - Елементи живлення.

- Чохли, ремені, шнури для перенесення, монтажні пристосування, інструмент, документацію, що додається до виробу.
- Гарантія не поширюється на недоліки, що виникли в виробі внаслідок порушення споживачем правил використання, зберігання або транспортування товару, дії третіх осіб або непереборної сили, включаючи, але не обмежуючись наступними випадками:
 - Якщо недолік товару з'явився внаслідок неблагородного поводження, застосування товару не за призначенням, порушення умов і правил експлуатації, викладених в інструкції по експлуатації, в тому числі внаслідок впливу високих або низьких температур, високої вологості або запиленості, слідах відкриття корпусу приладу та / або самостійного ремонту, невідповідності державним стандартам параметрів мереж живлення, попадання всередину корпусу рідини, комах та інших сторонніх предметів, речовин, а також тривалого використання виробу в граничних режимах його роботи.
 - Пошкодження та дефекти, викликані якістю води і відкладенням накипу (очищення від накипу та чистка не входить в гарантійне обслуговування і повинна РЕГУЛЯРНО проводитися Вами самостійно).
 - Якщо недолік товару з'явився внаслідок несанкціонованого тестування товару або спроб внесення будь-яких змін в його конструкцію або його програмне забезпечення, в тому числі ремонту або технічного обслуговування в неуповноваженому OURSSON AG ремонтної організації.
 - Якщо недолік товару з'явився наслідком використання нестандартних (нетипових) і (або) неякісного приладдя, аксесуарів, запасних частин, елементів живлення.
 - Якщо недолік товару пов'язаний з його застосуванням спільно з додатковим обладнанням (аксесуарами), відмінним від додаткового обладнання, рекомендованого OURSSON AG до застосування з даним товаром. OURSSON AG не несе відповідальність за якість додаткового обладнання (аксесуарів), виробленого третіми особами, за якість роботи своїх виробів спільно з таким обладнанням, а також за якість роботи додаткового обладнання виробництва компанії OURSSON AG спільно з виробами інших виробників.
 - Недоліки товару, виявлені в період строку служби, усуваються уповноваженими на це ремонтними організаціями (УЦЛ). Протягом гарантійного терміну усунення недоліків проводиться безкоштовно при пред'явленні оригіналу заповненого гарантійного талона та документів, що підтверджують факт і дату укладення договору роздрібної купівлі-продажу (товарний, касовий чек т.п.). У разі відсутності зазначених документів гарантійний строк обчислюється з дня виготовлення товару. При цьому слід враховувати:
 - Налаштування та установка (збірка, підключення і т.п.) виробу, зазначена в документації, що додається до нього, не входить в обсяг гарантійних зобов'язань OURSSON AG і можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями більшої уповноважених сервісних центрів відповідного профілю на платній основі.
 - Роботи з технічного обслуговування виробів (чищення та змащування рухомих частин, заміна

витратних матеріалів і приладдя і т. п.) виконуються на платній основі.

- OURSSON AG не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або побічно нанесену своєю продукцією людям, домашнім тваринам, майну в разі, якщо це сталося в результаті недотримання правил і умов експлуатації, зберігання, транспортування або установки виробу: умисних або необережних дій споживача або третіх осіб.
- Ні за яких обставин OURSSON AG не несе відповідальності за будь-які особливі, випадковий, прямий або непрямий збиток або збитки, включаючи, але не обмежуючись перерахованим, упуцуну вигоду, збитки, викликані перервами в комерційній, виробничій або іншій діяльності, що виникають у зв'язку з використанням або неможливістю використання виробу.
- Внаслідок постійного вдосконалення продукції елементи дизайну і деякі технічні характеристики продукту можуть бути змінені без попереднього повідомлення з боку виробника.

Використання виробу після закінчення строк служби

- Строк служби, встановлений OURSSON AG для даного виробу, діє тільки за умови використання виробу виключно для особистих, сімейних або домашніх потреб, а також дотримання споживачем правил експлуатації, зберігання і транспортування виробу. За умови акуратного поводження з виробом і дотриманням правил експлуатації фактичний строк служби може перевищувати строк служби, встановлений OURSSON AG.
- По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися в Уповноважений сервісний центр для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються сервісними центрами на платній основі.
- OURSSON AG не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченню строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в Уповноваженому сервісному центрі, т.я. в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Утилізація виробу

Цей побутовий електроприлад має позначення згідно вимогам Директиви ЄС 2002/96/EG щодо відпрацьованого свій термін електричного й електронного обладнання (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Після завершення терміну служби його не можна викидати разом зі звичайним побутовим сміттям. Замість цього воно підлягає здачі на утилізацію в відповідний пункт прийому електричного і електронного устаткування для подальшої переробки та утилізації відповідно до федерального або місцевого законодавства. Утилізуючи ці продукти, ви допомагаєте зберегти природні ресурси і запобігти збитку для навколишнього середовища і здоров'я людей, який можливий у випадку неналежного поводження. Більш детальну інформацію про пункти прийому та утилізації даного продукту можна отримати в місцевих муніципальних органах або на підприємстві з вивезення побутового сміття.



Дата виробництва

Кожному виробу привласнюється унікальний серійний номер у вигляді буквенно-цифрового ряду і дублюється

штрих-кодом, який містить наступну інформацію: назва товарної групи, дату виробництва, порядковий номер виробу.



Серійний номер розташовується на задній панелі продукту, на упаковці і в гарантійному талоні.

- 1 Перші дві букви - відповідає товарній групі (дегідратори - DH).
- 2 Перші дві цифри - рік виробництва.
- 3 Другі дві цифри - тиждень виробництва.
- 4 Останні цифри - порядковий номер виробу.

Щоб уникнути непорозумінь переконливо просимо вас уважно вивчити Керівництво по експлуатації виробу та умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно і чітко вказаних: моделі, серійного номера виробу, дати покупки, чітких печаток фірми-продавця, підпису покупця. Серійний номер і модель виробу повинні відповідати вказаним в гарантійному талоні. При порушенні цих умов, а також у разі, коли дані, зазначені в гарантійному талоні, змінені або стерті, талон визнається недійсним.



Гаряча лінія OURSSON AG забезпечує повну інформаційну підтримку діяльності компанії в Росії, Україні, країнах СНД і Балтії. Професійні оператори швидко дадуть відповідь на будь-яке вас цікавить. Ви можете звертатися в єдиний центр з питань сервісного супроводу, для рекомендацій фахівців з налаштування та підключення, для інформування про мі сця про-дажів, із запитаннями про рекламні акції і розіграшах, що проводяться компанією, а також з будь-якими іншими питаннями про діяльність компанії на території Росії, України, країн СНД і Балтії. Є питання? Телефонуйте, ми допоможемо! Телефон гарячої лінії OURSSON AG (безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів): Україна: **0 800 50 5512**

Час роботи гарячої лінії: Понеділок-п'ятниця з 9:00 до 20:00 (за московським часом); субота, неділя та дні державних свят - вихідні. Ця інструкція є об'єктом охорони відповідно до міжнародного та російського законодавства про авторське право. Будь-яке несанкціоноване використання інструкції, включаючи копіювання, тиражування та розповсюдження, але не обмежуючись цим, тягне застосування до винної особи цивільно-правової відповідальності, а також кримінальної відповідальності відповідно до статті 146 КК РФ та адміністративної відповідальності відповідно до статті 7.12 КоАП РФ (ст. 150.4 КоАП в старій редакції).

Контактна інформація:

1. Виробник товару - OURSSON AG (АТ Урссон АГ), вул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцарія.
2. Організація, уповноважена на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару неналежної якості, - Україна: ТОВ «Універсальна Дистриб'юторська Компанія», 03065, г. Київ, бульв. І.Лепсе / Академіка Каблукова, буд. 51/16.
3. Україна: ТОВ «Універсальна Дистриб'юторська Компанія», 03065, м. Київ, бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, 51/16

OURSSON
Вироблено в Кореї

www.oursson.com

