

oursson 

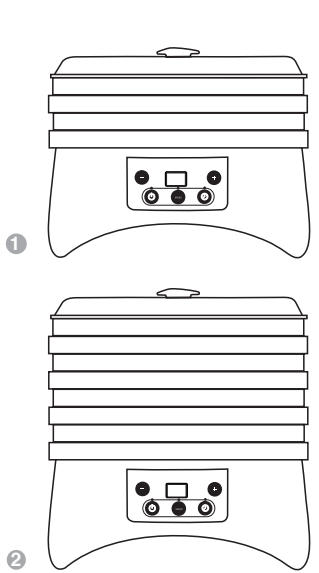
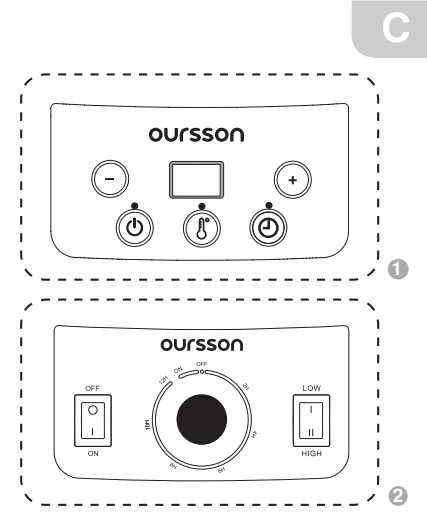
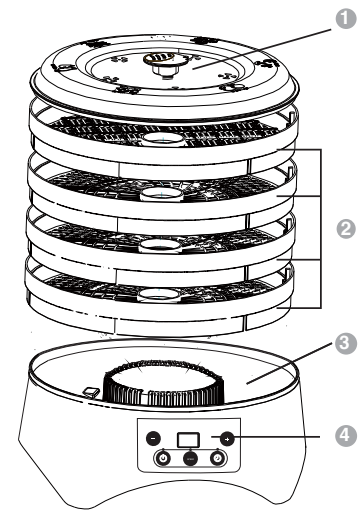
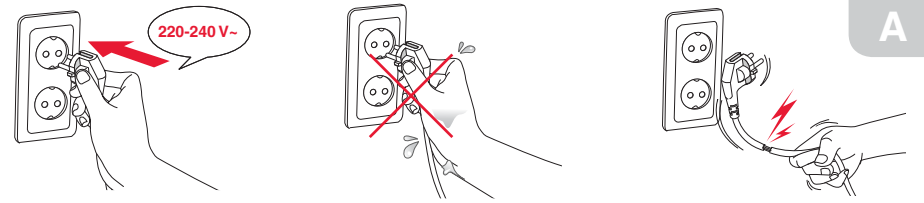
bon appétit



DH1300, DH1304  
DH2300D, DH2302D,  
DH2303D, DH3501D

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  
BG Ръководство за експлоатация  
HU Üzemeltetési utasítások



	✓	✗	✓
	✗	✗	✓

## 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 folgende 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 Sie das Gerät nicht weiter, sondern wenden Sie 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 Sie 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 nutzen, wenn sie verantwortungsvoll beaufsichtigt werden und/oder 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.



Wenden Sie beim Bedienen und Transportieren des Gerätes niemals Gewalt an. Andernfalls kann es zu Schäden kommen, die nicht durch die Garantie abgedeckt werden.



Beim Dauerbetrieb sollten 48 Stunden nicht überschritten werden. Schalten Sie das Gerät nach 48 Stunden aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es 2 Stunden lang abkühlen.

## LIEFERUMFANG

Hauptgerät..... 1 Stk.  
Oberer Deckel ..... 1 Stk.  
Bedienungsanleitung ..... 1 Stk.

### DH1300/DH1304:

Standardschale..... 3 Stk.  
Kleine Schale..... 1 Stk.

### DH2300D/DH2302D/DH2303D:

Standardschale..... 4 Stk.  
Kleine Schale..... 2 Stk.



### DH3501D:

Standardschale..... 5 Stk.  
Kleine Schale..... 3 Stk.

## KOMPONENTEN – Abbildung B

- 1 Oberer Deckel
- 2 Schalen
- 3 Gerätebasis
- 4 Bedienfeld

## BEDIENUNG – Abbildung C

### Bedienfeld – Abbildung C-1

- ⏻ – Ein-/Austaste, zum Ein- und Ausschalten
- ⌚ – Timer, zum Einstellen oder Ändern der Dörrzeit (bis 12 Stunden)

Die Betriebszeit lässt sich auf 1 bis 12 Stunden einstellen.

- Zum Einstellen des Timers drücken Sie die Taste ⌚. Die Timereinstellung blinkt jetzt im Display.

- Stellen Sie die gewünschte Betriebszeit mit den Tasten +/- ein.

- Drücken Sie zum Speichern der Einstellung innerhalb 5 Sekunden die Taste ⏻.

- Im Betrieb zeigt das Display abwechselnd eingestellte Temperatur und die verbleibende Betriebszeit an.

Hinweis: Zum Abschalten des Timers drücken Sie die Taste ⏻ zweimal.

- 🌡 – Temperatur, zum Einstellen und Ändern der Dörrtemperatur: 38/48/58/68°C.

So stellen Sie die Temperatur ein:

- Drücken Sie die Taste 🌡 – die Temperaturanzeige blinkt im Display.

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten +/- ein.

- Drücken Sie zum Speichern der Einstellung innerhalb 5 Sekunden die Taste ⏻. Die Temperaturanzeige leuchtet jetzt dauerhaft im Display.

+/- – Mit diesen Tasten stellen Sie Zeit und Temperatur beim Dörren ein.

**Display** – Hier werden Zeit und Temperatur beim Dörren angezeigt.

### Bedienfeld – Abbildung C-2

– Ein-/Austaste, zum Ein- und Ausschalten

HIGH/LOW – Zum Einstellen der Luftstromtemperatur.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Zutaten	Zubereitung	Dörrzeit	Hinweise
<b>Dörren (optimale Temperatur 42 – 48°C)</b>			
<p><b>Allgemeine Empfehlungen:</b> Zu den Vorbereitungen zählen: Sortieren, Waschen, Trocknen, Schneiden, Mahlen, Einweichen, Manieren 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.</p>			

HIGH = 68°C / LOW = 48°C

Drehknopf – Der Timer. Damit stellen Sie die gewünschte Dörrzeit auf 1 bis 12 Stunden ein.

**Vor dem ersten Einsatz** wischen Sie das Gerät mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich innen und außen ab.

Spülen Sie die Schalen mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend gut trocknen.

**Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile vom Gerät abnehmen oder wieder anbringen.**

## BEDIENUNG – Abbildung D.

- 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. Der Abstand zwischen den Schalen lässt sich auf 25,5 und 36 mm einstellen:

- Wenn Sie die Schalen sehr eng aufeinander platzieren möchten, setzen Sie die Halterung der unteren Schale in die Schlitz an der oberen Schale ein. Abbildung D-1.

- Wenn Sie den Abstand zwischen den Schalen vergrößern möchten, drehen Sie die obere Schale so, dass die Schlitz nicht über der Halterung der unteren Schale liegen – Abbildung D-2.

Verschließen Sie die obere Schale mit dem Deckel.

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ oder der Ein-/Austaste ein.

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler oder über die Taste 🌡 ein.

- Stellen Sie die benötigte Zeit mit dem Drehknopf oder über die Taste ⌚ ein.

- Das Dörren läuft automatisch ab.

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

**HINWEIS:** Bei einer Trocknungsdauer von mehr als 12 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.

Zutaten	Zubereitung	Dörrzeit	Hinweise
Äpfel (Birnen, Quitten und Ähnliches)	In dünne Scheiben schneiden, entkernen	8 – 15 Stunden	Weiche, biegsame Scheiben
Aprikosen (Pfirsiche, 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	
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
Kohl (Weißkohl, Rotkohl 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 0,5 cm große Stücke oder Scheiben schneiden Kirschtomaten halbieren, mit der Schnittseite nach oben platzieren	5 – 12 Stunden	Weiche, biegsame bis brüchige Stücke/Scheiben
Paprika (Peperoni etc.)	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 etc.)	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
<b>Mausespек und kleine Leckereien zubereiten (Temperatur 38 – 58°C)</b>			
Früchtemausespек (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 Mausespек lässt sich besonders leicht lösen, wenn Sie Backpapier oder eine Silikonmatte unterlegen.

Zutaten	Zubereitung	Dörrzeit	Hinweise
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
<b>Dörrfleisch (optimale Temperatur 38 – 68°C)</b>			
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
<b>Verdampfen (optimale Temperatur 58°C)</b>			
Fruchtsäfte und Fruchtпüree	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 48°C.
- Benutzen Sie bei kleinen Zutaten die kleinen Schalen.

### REINIGUNG UND PFLEGE – Abbildung E

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Waschen Sie die Schalen mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab. Wischen Sie alles gründlich trocken. **Die Teile dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben werden.**
  - 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.



### 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.
Der Lüfter läuft, der Dörrautomat kommt aber nicht auf Temperatur	• Richtige Temperatur nicht eingestellt.	• 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	• Motor läuft nicht.	• 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	• Die Schalen wurden überfüllt, nicht richtig aufgesetzt oder beschädigt.	• 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.
Zutaten werden unregelmäßig getrocknet	• Die Zutaten haben sehr unterschiedliche Größen. • Die Luftzirkulation ist eventuell blockiert.	• 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	• Der Lüfter wird eventuell durch Zutaten blockiert. • Der Lüfter ist defekt.	• 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/rus/ru/about/partners/certifica-tion/#tab0>; Sie können auch Ihren Händler danach fragen.

Technische Daten			
Modell	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Stromverbrauch (W)	maximal 400	maximal 400	maximal 400
Netzspannung	220 – 240 V Wechselspannung, 50 – 60 Hz	220 – 240 V Wechselspannung, 50 – 60 Hz	220 – 240 V Wechselspannung, 50 – 60 Hz
Elektrische Schutzklasse	II	II	II
Temperatur bei Lagerung und Transport	-25 bis 35°C	-25 bis 35°C	-25 bis 35°C
Temperatur im Betrieb	5 bis 35°C	5 bis 35°C	5 bis 35°C
Luftfeuchtigkeit	15 – 75 %, nicht kondensierend	15 – 75 %, nicht kondensierend	15 – 75 %, nicht kondensierend
Abmessungen (mm)	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Gewicht (kg)	2,5	2,7	2,9

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



Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte, vom Kundendienst der OURSSON AG autorisierte Fachleute 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](http://www.oursson.com)

### Garantiebedingungen der OURSSON AG:

- 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.
- 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.
- Folgende Nutzungsbedingungen und Garanzzeiten gelten für Produkte der OURSSON AG:

Produktbezeichnung	Einsatzzeit in Monaten	Garanzzeit in Monaten in Monaten
Mikrowellengeräte, Brotbackautomaten, Induktionsherde	60	24

Produktbezeichnung	Einsatzzeit in Monaten	Garanzzeit in Monaten in Monaten
Multikochgeräte, Küchenmaschinen, Wasserkocher, Elektrogrills, Handmixer, Mixer, Fleischwölfe, Toaster, Thermobehälter, Röstgeräte, Kaffeebereiter, Dampfgarer, Entsafter, Zerhackter, Dörrofen, Joghurtbereiter, Fermentiergeräte, Miniöfen, Tiefkühlgeräte, Kühlgeräte, automatische Kaffeemaschinen	36	24
Küchenwaagen, Siphons	24	24

- 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 Hülsen, Kordeln, Tragekordeln und -gurte, Befestigungszubehör, Werkzeuge, Dokumentation.
- 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, Zubehörteile, 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.
- Produktdefekte, die während der regulären Einsatzzeit eines Produktes auftreten, werden vom autorisierten Kundendienst behoben. Innerhalb der Garanzzeit werden Defekte kostenlos behoben. Dazu müssen das Garanzzertifikat sowie ein Kaufbeleg (aus dem das Kaufdatum hervorgeht) im Original vorgelegt werden. Fehlen solche Nachweise, beginnt die Garanzzeit mit dem Herstellungsdatum der jeweiligen Waren. Bitte beachten:
    - Einrichtung und Installation (Zusammenbau, Anschluss und dergleichen) des Produktes gemäß Bedienungsanleitung fallen nicht unter den Garanzleistungsumfang 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 Verschmieren beweglicher Teile, Austausch von Verschleißteilen, Verbrauchsgütern und dergleichen) werden gegen Gebühr ausgeführt.
  - 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.
  - 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.
  - 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:**
- 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.
  - 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.

- 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 Direktive 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.
- Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen die Produktgruppe (Dörrautomat – DH).
  - Die ersten beiden Ziffern geben das Herstellungsjahr an.
  - Die nächsten beiden Ziffern stehen für die Herstellungswoche.
  - 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.

**SAFETY INSTRUCTIONS, Pic. 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.



The operation of this device in any case does not imply application of any force to it, as this may damage the product due to user fault.



Continuous operation time should not exceed 48 hours. After 48 hours, turn off the device, unplug it and let it cool down for 2 hours.



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  
In China hergestellt



**PRODUCT SET**

Body of the device.....	1 pc.
Upper lid.....	1 pc.
Instructions manual.....	1 pc.

**DH1300/DH1304:**

Tray standard.....	3 pc.
Tray tight.....	1 pc.

**DH2300D/DH2302D/DH2303D:**

Tray standard.....	4 pc.
Tray tight.....	2 pc.

**DH3501D:**

Tray standard .....5 pc.  
 Tray tight.....3 pc.

**ELEMENTS OF DESIGN, Pic. B**

- 1 Upper lid
- 2 Trays
- 3 Base of the device
- 4 Control panel

**UTILIZATION, Pic. C****Control panel, Pic. C-1**

– ON/OFF button, use to turn on or off the device.

– timer, use to set/change the dehydration time up to 12 hours.

Operation time is set in hours from 1 up to 12 hours.

• To set the timer, press the , button, timer readings on the display will flash.

• With the help of - or + buttons set the duration of operation.

• Within 5 seconds, press the button to save the settings.

• During operation, the display will show in rotation, set temperature and the remaining time in hours.

Note: To shut down the timer, press buttons two times.

– temperature, use to set/change the dehydration temperature 38/48/58/68°C.

To set the temperature, do the following:

• Press the button, temperature readings on the display will flash.

• With the help of - or + buttons set the temperature.

• Within 5 seconds, press the button to save the settings, the temperature readings on the display, will be lit continuously.

+/- - buttons to set timer/temperature of dehydration.

**Display** - time/temperature indication of dehydration.

**Control panel, Pic. C-2**

ON/OFF - button, use to turn on or off the device.

HIGH/LOW - use to set the temperature of airflow, HIGH - 68°C / LOW - 48°C

Rotary switch – timer, use to set/change the dehydration time from 1 up to 12 hours.

**Before first use**, wipe the device with a soft, dry cloth, inside and outside. Wash the trays with warm water and detergent. Wipe dry.

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

**Order of operation, Pic. D:**

- 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. The space between the trays can be adjusted, 25,5 or 36 mm:
- To place the trays close to each other, place the support of the lower tray into the upper tray slots. Pic. D-1.
- To place the trays farther from each other, turn the upper tray so that the slots are not in line with the support of the lower tray, Pic. D-2.
- Close the upper tray with the lid.
- Turn on the device with or ON/OFF button.
- With the help of a knob or button set the required temperature.
- With the help of a knob or button 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 12 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
<b>Drying (optimal temperature 42-48°C)</b>			
<b>General recommendations:</b> 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.			

Ingredients	Preparation	Cooking time	Notes
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 (black-berry, 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
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
<b>Preparing marshmallow and snacks (temperature from 38 to 58°C)</b>			
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

Ingredients	Preparation	Cooking time	Notes
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
<b>Jerky (optimal temperature from 38 to 68°C)</b>			
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
<b>Vaporization (optimal temperature 58°C)</b>			
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 48°C.
3. Use tight trays to dry small ingredients.

### CLEANING AND MAINTENANCE, Pic. E

- Unplug the device.
- Wash trays in warm water with detergents. Wipe dry everything. **They can't be washed in a dishwasher.**
  - 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.



### POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Problem	Cause	Solution
Dehydrator isn't gaining the temperature and isn't pumping air	• No power supply.	• Check the outlet, if it is active contact the service center.
Dehydrator pumps air, but isn't gaining temperature	• Required temperature isn't set.	• Set the temperature. If the problem remains contact service center.
Dehydrator gains temperature, but isn't pumping air	• Motor stopped.	• 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	• Trays are filled, or are installed incorrectly or are damaged.	• 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.
Uneven drying of the products	• Products or pieces have an unequal size. • Perhaps air flow is blocked.	• Cut the products into equal pieces and place them evenly. • Do not block the air openings with products.
Fan noise	• Perhaps pieces of food stuck in the fan. • Fan is defective.	• 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/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> or ask seller for a copy.

Specifications			
Model	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Power consumption, W	max 400	max 400	max 400
Rated voltage	220-240V~; 50-60 Hz	220-240V~; 50-60 Hz	220-240V~; 50-60 Hz
Class of protection against electrical shock	II	II	II
Storage and transportation temperature	-25°C to + 35°C	-25°C to + 35°C	-25°C to + 35°C
Operating temperature	+5°C to +35°C	+5°C to +35°C	+5°C to +35°C
Humidity Requirements	15-75% without condensate	15-75% without condensate	15-75% without condensate
Size of the device, mm	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Weight, kg	2,5	2,7	2,9

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



Reparation must be performed only by a qualified personnel authorized by OURSSON AG service center.

### 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](http://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	24

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Multicookers, kitchen processors, kitchen machines, electric kettles, electric grills, blenders, mixers, meat grinders, toasters, thermo pots, roasters, coffee makers, steamers, juice makers, choppers, dehydrators, yogurt makers, fermenters, mini-ovens, freezers, refrigerators, automatic coffee machines	36	24
Kitchen scales, siphons	24	24

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.

- 1 The first two letters - correspondence to the product group (dehydrator - DH).
- 2 The first two digits - year of manufacture.
- 3 The second two digits - week of manufacture.
- 4 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.

# oursson

If you have questions or problems with OURSSON AG products - please contact us by e-mail: [support@oursson.com](mailto: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](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Made in China



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, Fig. A



### Símbolo de peligro

Recuerda al usuario el peligro de alto voltaje.



### 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 a fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica. Si por cualquier razón penetrara agua en el aparato, póngase en contacto con un centro técnico autorizado OURSSON AG.
- Utilice una red de alimentación eléctrica de características adecuadas para el suministro de corriente.
- 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, desembálelo 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 con niños cerca.
- No toque las partes calientes del aparato, ya que podría causarle 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, hornos eléctricos y hornos 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 de cambiar sus accesorios.
- No use el aparato en exteriores.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales (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 (CAT) 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 el 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 la apariencia real.
- 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 fuerce el aparato al manipularlo, ya que los daños causados podrían caer bajo la responsabilidad del usuario.



El tiempo de funcionamiento continuo no debe exceder 48 horas. Después de 48 horas, apague el dispositivo, desenchúfelo y deje que se enfríe durante 2 horas.

## CONJUNTO DE PIEZAS

Cuerpo del dispositivo .....1 ud.  
Tapa superior .....1 ud.  
Manual de instrucciones .....1 ud.

### DH1300/DH1304:

Bandeja estándar .....3 ud.  
Bandeja estrecha .....1 ud.

### DH2300D/DH2302D/DH2303D:

Bandeja estándar .....4 ud.  
Bandeja estrecha .....2 ud.

ES

### DH3501D:

Bandeja estándar .....5 ud.  
Bandeja estrecha .....3 ud.

## ELEMENTOS DE DISEÑO, Fig. B

- 1 Tapa superior
- 2 Bandejas
- 3 Base del aparato
- 4 Panel de control

## USO, Fig. C

### Panel de control, Fig. C-1

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

⌚ – temporizador, utilícelo para establecer/cambiar el tiempo de deshidratación hasta 12 horas.

El tiempo de operación se ajusta en horas (de 1 a 12 horas).

- Para ajustar el temporizador, pulse el botón ⌚; las lecturas del temporizador parpadearán en la pantalla.
- Ajuste la duración de la operación con la ayuda de los botones - o +.
- Pulse el botón ⌚ para guardar los ajustes en el plazo de 5 segundos.
- Durante el funcionamiento, la pantalla mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo restante en horas.

Nota: Para apagar el temporizador, pulse los botones ⌚.

🌡 – temperatura, úselo para ajustar/cambiar la temperatura de deshidratación 38/48/58/68°C.

Para ajustar la temperatura, haga lo siguiente:

- Pulse el botón 🌡, las lecturas de temperatura parpadearán en la pantalla.
- Con la ayuda de los botones - o + ajuste la temperatura.
- Dentro de 5 segundos, pulse el botón 🌡 para guardar los ajustes, las lecturas de temperatura en la pantalla se iluminarán continuamente.
- +/- - botones para ajustar el temporizador/temperatura de deshidratación.

**Pantalla** - indicación de tiempo/temperatura de deshidratación.

### Panel de control, Fig. C-2

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

## RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN

Ingredientes	Preparación	Tiempo de cocción	Notas
<b>Secado (temperatura óptima: 42-48°C)</b>			
<p><b>Recomendaciones generales:</b> La preparación incluye: separación, lavado, secado, corte, trituración, remojo previo, marinado o cocción. Los productos pueden secarse con la piel. Excepción: los productos con piel comestible (por ejemplo, la piña, el kiwi, la papaya, el coco, los plátanos, los nabos o los boniatos). Los productos para secar no deben echarse a perder. Debe prestarse 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 las judías, el maíz, los guisantes o el brócoli. Las verduras crudas no deben guardarse durante mucho tiempo, el tratamiento térmico prolongará su vida útil. 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.</p>			

ALTA/BAJA - utilícelo para fijar la temperatura del flujo de aire, ALTA - 68° C / BAJA - 48° C  
Interruptor giratorio-temporizador, utilícelo para configurar o cambiar el tiempo de deshidratación de 1 a 12 horas.

**Antes del primer uso**, pase un paño suave y seco por dentro y por fuera del aparato. Lave las bandejas con agua tibia y detergente. Séquelas.

**Antes de montar o desmontar el aparato, asegúrese de que esté desenchufado.**

### Orden de funcionamiento, Fig. D:

- 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. El espacio entre las bandejas se puede ajustar a 25,5 - 36 mm:
- Para colocar las bandejas cerca una de otra, coloque el soporte de la bandeja inferior en las ranuras de la bandeja superior. Fig. D-1.
- Para colocar las bandejas más lejos entre sí, gire la bandeja superior de modo que las ranuras no estén en línea con el soporte de la bandeja inferior. Fig. D-2. Cierre la bandeja superior con la tapa.
- Encienda el aparato con el botón ⏻ o el botón ON/OFF.
- Con la ayuda de la perilla o el botón ⌚ ajuste la temperatura necesaria.
- Con la ayuda de la perilla o el botón ⌚ ajuste el tiempo necesario.
- El proceso de deshidratación dará comienzo automáticamente.

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

**NOTA:** Si el tiempo de secado es superior a 12 horas, añada el tiempo necesario 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.

Ingredientes	Preparación	Tiempo de cocción	Notas
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	Bayas duras
Fresas	Seleccione bayas del mismo tamaño, que sean grandes, corte las grandes en trozos de unos 5 mm	8-15 horas	
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 (boniato, berenjena, etc.)	Pélelas (si es necesario), córtelas en rodajas o láminas, reduzcalas con agua hirviendo o escáldelas con vapor.	6-14 horas	Rodajas o láminas frágiles
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.)	Deshágalas en cogollos de igual tamaño	10-14 horas	Cogollos frágiles
Pepinos (calabaza, calabacín, etc.)	Pélelos (si fuese 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 en 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 (judías, 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
<b>Preparación de malvavisco y aperitivos (temperatura de 38 a 58°C)</b>			
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

Ingredientes	Preparación	Tiempo de cocción	Notas
Barras de frutas (nueces, cereales, vegetales, etc.)	Muela las frutas y mézclelas con miel, nueces y/o cereales, moldéelo todo en forma de barras y póngalas en las bandejas	5-12 horas	Barras desecadas y desmenuzadas
<b>Cecina (temperatura óptima de 38 a 68°C)</b>			
Carne (sin grasa)	Corte la carne en perpendicular a 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	Las rodajas anilladas se pueden agrietar, pero no deben romperse
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 en perpendicular a las fibras.	4 horas	Mucho más dura que la ternera
<b>Vaporización (temperatura óptima 58°C)</b>			
Zumos de frutas y purés	Exprima el zumo o haga 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 deban cortarse 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 48 °C.
- Use bandejas estrechas para secar los ingredientes pequeños.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, Fig. E

- Desenchufe el aparato.
- Lave las bandejas en agua tibia con detergente. Séquelo todo. **No pueden lavarse en lavavajillas.**
  - 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.



### 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.
El deshidratador gana temperatura, pero no está bombeando aire	• El motor se ha parado.	• Apague inmediatamente 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	• Las bandejas se llenan o se instalan de forma incorrecta o se dañan.	• 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.
Secado desigual de los productos	• Los productos o piezas tienen un tamaño desigual. • Tal vez el flujo de aire está bloqueado.	• Corte los productos en trozos iguales y colóquelos de modo uniforme. • No bloquee las aberturas de aire con productos.
El ventilador hace ruido	• Tal vez los trozos de comida están atrapados en el ventilador. • El ventilador es defectuoso.	• Apague 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/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> o solicite una copia a su distribuidor.

Especificaciones			
Modelo	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Consumo energético, W	máx.400	máx. 400	máx. 400
Tensión nominal	220-240V~; 50-60 Hz	220-240V~; 50-60 Hz	220-240V~; 50-60 Hz
Clase de protección contra descargas eléctricas	II	II	II
Temperatura de almacenamiento y transporte	-25°C hasta +35°C	-25°C hasta +35°C	-25°C hasta +35°C
Temperatura de funcionamiento	+5°C hasta +35°C	+5°C hasta +35°C	+5°C hasta +35°C
Requisitos de humedad	15-75 % sin condensación	15-75 % sin condensación	15-75 % sin condensación
Tamaño del aparato, mm	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Peso, kg	2,5	2,7	2,9

\*Los productos deben almacenarse en lugares secos y ventilados, a temperaturas inferiores a -25°C.

 Deje cualquier reparación en manos de un técnico cualificado y autorizado por un centro de asistencia técnica de OURSSON AG.

## REPARACIONES

La compañía OURSSON AG le agradece enormemente la elección de sus productos. Hemos hecho todo lo posible para que este producto satisfaga sus necesidades según 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](http://www.oursson.com).

### Obligaciones de la garantía de OURSSON AG:

- Las obligaciones de la garantía OURSSON AG, proporcionadas 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 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.
- 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 y organizaciones.
- 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
Robots de cocina, procesadores de cocina, hervidores eléctricos, parrillas eléctricas, batidoras, mezcladoras, picadoras de carne, tostadoras, termos, asadoras, cafeteras, vaporeras, licuadoras, molinillos, deshidratadoras, yogurteras, fermentadoras, minihornos, congeladores, frigoríficos, máquinas de café automáticas	36	24
Balanzas de cocina, sifones	24	24

- Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán a los siguientes productos, si es asume su reposición y si no pertenecen al grupo de productos de desmontaje:
  - Baterías.
  - Estuches, cintas, correas de transporte, accesorios de montaje, herramientas, documentación adjunta al producto.
- La garantía no cubre los defectos causados por incumplimiento 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 pero sin limitación en los siguientes casos:
  - Si el defecto se debió a una manipulación imprudente, al uso para otros propósitos, incumplimiento de las condiciones y reglas de funcionamiento establecidos en el manual de instrucciones, incluido el resultado de la exposición a temperaturas altas o bajas, al polvo o niveles altos de humedad, indicios de apertura independiente del aparato y/o intento de reparación por parte del usuario, conexión a redes de alimentación de parámetros distintos a los estipulados, penetración de líquidos, insectos u otros objetos o sustancias extrañas en el aparato, así como el uso prolongado del producto en modos operativos extremos.

Nombre del producto	Términos de uso, meses	Periodo de garantía, meses
Hornos microondas, panificadoras, placas de inducción	60	24

- 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 fue el resultado de su uso junto con otros equipos (accesorios) distintos de los componentes adicionales recomendados por OURSSON AG para su uso con este producto. OURSSON AG no se responsabiliza de la calidad de los equipos adicionales (accesorios) fabricados por terceros, ni de la calidad de sus productos si se opera 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.
- 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 presentando el 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 descrito 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 tienen un coste adicional.
    - Las tareas de mantenimiento de los productos (limpieza y lubricación de las piezas móviles igual que la sustitución de los consumibles y suministros, etcétera) tienen un coste adicional.
  - OURSSON AG no se hace responsable de ningún daño directo o indirecto que sus productos causen a personas, mascotas o bienes, 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.
  - OURSSON AG no se hace responsable bajo ninguna circunstancia de ninguna pérdida o daño indirecto o consecuente, incluidos los siguientes sin limitación: 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.
  - 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:

- 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 cumpla con 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.
- 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).
- OURSSON AG recomienda no 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 los bienes del usuario.

### Reciclaje y desecho del producto

Este aparato se ha 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 de 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, diríjase 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.
- Las dos primeras letras corresponden al grupo de productos (deshidratador- DH).
  - Los dos primeros dígitos corresponden al año de fabricación.
  - Los siguientes dos dígitos corresponden a la semana de fabricación.
  - Los últimos dos dígitos corresponden al número de serie del producto.

 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 se especifica correcta y claramente lo siguiente: modelo, número de serie, fecha de compra, etiquetas claras, 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, Image A



### Symbole de danger

Un rappel à l'utilisateur concernant la haute tension.



### Symbole d'avertissement

Un rappel à l'utilisateur 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 :

- Utiliser l'appareil conformément au présent manuel d'instructions.
- Installer l'appareil sur une surface stable.
- Utiliser uniquement les outils fournis avec le produit.



- Ne pas plonger le cordon dans de l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter tout risque de choc électrique. Si pour une raison ou une autre, de l'eau pénètre dans l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé (ASC) OURSSON AG.

- Pour l'alimentation, utilisez un réseau électrique présentant les caractéristiques appropriées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones où l'air peut contenir des vapeurs de substances combustibles.
  - N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil de vous-même – cela pourrait causer un choc électrique pouvant entraîner 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 la réparation des produits de marque OURSSON.



- Lorsque l'appareil est déplacé d'un endroit froid à un endroit chaud et vice versa, retirez-le de son emballage avant de l'utiliser et patientez 1 à 2 heures avant de le mettre en marche.



- Afin d'éviter tout choc électrique, ne plongez pas l'appareil ou les câbles dans de l'eau.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez 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 tout risque de blessure.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord coupant d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas cet appareil à un réseau électrique surchargé par d'autres appareils : cela peut affecter le bon fonctionnement de votre appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité de cuisinières et de fours à gaz ou électriques.
- 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 peuvent utiliser l'appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité, ou après instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un technicien du centre de service agréé (ASC) OURSSON AG afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec le produit.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou organiques (alcool, essence, etc.) lors du nettoyage de l'appareil. Lors du nettoyage de l'appareil, vous pouvez utiliser une petite quantité de détergent neutre.

## RECOMMANDATIONS

- Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation 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 exposé au courant d'air ou sur une surface présentant des vibrations.



Le fonctionnement de cet appareil ne nécessite en aucun cas l'usage de la force, car cela pourrait l'endommager par la faute de l'utilisateur.



Assurez-vous que le temps de fonctionnement continu ne dépasse pas 48 heures. Au bout des 48 heures, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 2 minutes.

## ACCESSOIRES DU PRODUIT

Corps de l'appareil..... 1 pièce  
Couvercle supérieur ..... 1 pièce  
Manuel d'utilisation ..... 1 pièce

### DH1300/DH1304 :

Plateau standard ..... 3 pièces  
Plateau étanche..... 1 pièce

### DH2300D/DH2302D/DH2303D :

Plateau standard ..... 4 pièces  
Plateau étanche..... 2 pièces



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](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Fabricado en China



## DH3501D :

Plateau standard ..... 5 pièces  
Plateau étanche ..... 3 pièces

## ÉLÉMENTS DE CONCEPTION, Image B

- 1 Couvercle supérieur
- 2 Plateaux
- 3 Base de l'appareil
- 4 Panneau de commande

## UTILISATION, Image C

### Panneau de commande, Image C-1

⏻ – Bouton MARCHE/ARRÊT, utilisé pour mettre l'appareil en marche ou à l'arrêt.

⌚ – minuterie, utilisée pour régler/modifier le délai de déshydratation jusqu'à 12 heures.

Le temps de fonctionnement est réglé en heures, de 1 à 12 heures.

• Pour régler la minuterie, appuyez sur le bouton ⌚. Une fois la minuterie réglée, les valeurs de la minuterie à l'écran clignotent.

• À l'aide des boutons - ou +, réglez la durée de fonctionnement.

• Au bout de 5 secondes, appuyez sur le bouton ⌚ pour enregistrer les réglages.

• Pendant le fonctionnement, l'affichage indique en rotation la température réglée et le temps restant en heures. Remarque : Pour arrêter la minuterie, appuyez deux fois sur le bouton ⌚.

🌡 – température, utilisée pour régler/modifier la température de déshydratation entre 38/48/58/68 °C.

Pour définir la température, procédez comme suit :

• Appuyez sur le bouton 🌡 et les valeurs de la minuterie à l'écran clignotent.

• À l'aide des boutons - ou +, définissez la température.

• Au bout de 5 secondes, appuyez sur le bouton 🌡 pour enregistrer les réglages ; les chiffres indiquant la température à l'écran restent affichés en permanence.

Boutons +/- - pour régler la minuterie / la température de déshydratation.

L'écran - indique le temps/la température de déshydratation.

### Panneau de commande, Image C-2

Bouton MARCHE/ARRÊT, utilisé pour mettre l'appareil

## RECOMMANDATIONS DE PRÉPARATION

Ingrédients	Préparation	Temps de cuisson	Remarques
<b>Séchage (température optimale comprise entre 42 et 48 °C)</b>			
<b>Recommandations générales :</b> 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.			

en marche ou à l'arrêt.

ÉLEVÉ/FAIBLE - utilisé pour régler la température du flux d'air, ÉLEVÉ - 68 °C / FAIBLE - 48 °C

Commutateur rotatif – minuterie, utilisée pour régler/modifier le délai de déshydratation jusqu'à 12 heures.

**Avant la première utilisation,** essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec. Lavez les plateaux avec de l'eau chaude contenant du détergent. Essuyez à sec.

**Avant le montage ou le démontage de l'appareil, assurez-vous que ce dernier est débranché.**

### Ordre de fonctionnement, Image D :

- 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. Vous pouvez ajuster l'espace entre les plateaux à 25,5 ou 36 mm :
- Pour placer les plateaux à proximité les uns des autres, insérez le support du plateau inférieur entre les fentes du plateau supérieur. Image D-1.
- Pour éloigner les plateaux l'un de l'autre, tournez le plateau supérieur de sorte que les fentes ne soient pas alignées avec le support du plateau inférieur, Image D-2.  
Fermez le plateau supérieur avec le couvercle.
- Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton ⏻ MARCHE/ARRÊT.
- À l'aide d'un bouton, 🌡 réglez la température requise.
- À l'aide d'un bouton, ⌚ réglez l'heure requise.
- Le processus de déshydratation commence automatiquement.

**CONSEILS :** 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 12 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.

Ingrédients	Préparation	Temps de cuisson	Remarques
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 (avocats, 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
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 (blanc ou rouge, etc.)	Coupez-les en bandes	8-12 heures	Bandes fragiles
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
<b>Préparation de la guimauve et des encas (température de 38 à 58 °C)</b>			
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

Ingrédients	Préparation	Temps de cuisson	Remarques
Fruit (noix, céréales, légumes, etc.) bar	Faites moure 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
<b>Viande sèche (température optimale de 38 à 68 °C)</b>			
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
<b>Évaporation (température optimale 58 °C)</b>			
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:

- 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.
- Pour un séchage rapide des aliments, définissez la température maximale. Pour préserver les propriétés nutritives des aliments, réglez la température en-dessous de 48 °C.
- Utilisez des plateaux étanches pour sécher les ingrédients de petite taille.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN, Image. E

- Débranchez l'appareil.
- Lavez les plateaux avec de l'eau chaude contenant du détergent. Essayez tout. **Il est impossible de les nettoyer au lave-vaisselle.**
- 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.



### PROBLÈMES ET SOLUTIONS ÉVENTUELS

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.
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 le centre d'entretien.
La température du déshydrateur augmente et il ne pompe pas d'air	• Le moteur a cessé de fonctionner.	• 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 séchent lentement	• Les plateaux sont remplis, mal installés ou endommagés.	• 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 sont séchés de façon inégale	• Les aliments ou les morceaux d'aliments n'ont pas la même taille. • Le flux d'air est peut-être bloqué.	• 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	• Il se peut que des morceaux d'aliments soient coincés dans le ventilateur. • Le ventilateur est défectueux.	• 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, consultez le site <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> ou demandez une copie à votre vendeur.

Spécifications			
Modèle	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Consommation d'énergie (en W)	max 400	max 400	max 400
Tension nominale	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
Température de stockage et de transport	-25 °C à + 35 °C	-25 °C à + 35 °C	-25 °C à + 35 °C
Température de fonctionnement	+ 5 °C à + 35 °C	+ 5 °C à + 35 °C	+ 5 °C à + 35 °C
Exigences d'humidité	15 à 75 % sans condensation	15 à 75 % sans condensation	15 à 75 % sans condensation
Taille de l'appareil, mm	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Poids en kg	2,5	2,7	2,9

**\*Les produits doivent être stockés dans des entrepôts secs et aérés, à une température inférieure à -25°C.**



La réparation doit être effectuée uniquement par une personne qualifiée et agréée par le centre de service OURSSON AG.

### 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 réponde à vos attentes 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 nommés ASC). Une liste complète de nos vendeurs ASC avec leurs adresses respectives est disponible sur le site Web [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

#### Obligations de garantie d'OURSSON AG :

- 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, certifié conformément aux normes de ce pays et portant les marques officielles de conformité.
- 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 régularisées 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, dans un cadre familial et domestique. Les obligations de garantie OURSSON AG ne s'appliquent pas à l'utilisation des produits à des fins commerciales ou en relation avec l'acquisition des biens pour satisfaire les besoins des entreprises, des institutions et des organisations.
- OURSSON AG définit, pour ses produits, les conditions d'utilisation et les durées de garantie suivantes :

Nom du produit	Conditions d'utilisation en mois	Période de garantie en mois
Fours à micro-ondes, machines à pain, foyers à induction	60	24

Nom du produit	Conditions d'utilisation en mois	Période de garantie en mois
Multicisseurs, robots, bouilloires électriques, grils électriques, mixeurs, batteuses, broyeurs de viande, grille-pains, casseroles thermiques, cafetières, marmites à vapeur, presse-fruits, hachoirs, déshydrateurs, yaourtières, fermenteurs, mini-fours, congélateurs, réfrigérateurs, cafetières automatiques	36	24
Balances de cuisine, siphons	24	24

- Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne sont pas applicables aux produits suivants, si leur remplacement est assuré et ne concerne pas le démontage des produits :
  - Batteries.
  - Les boîtiers, les courroies, les câbles destinés au transport, les accessoires de montage, les outils, la documentation fournie avec l'appareil.
- La garantie ne couvre pas les défauts causés par le 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 sans s'y limiter, les cas suivants :
  - Lorsque le défaut résulte d'une négligence, d'une violation des conditions 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 prises électriques, 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 des tentatives non autorisées de tester l'appareil ou de toute modification de sa constitution ou de ses logiciels, y compris toute réparation et maintenance dans des centres de service non agréés.
  - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de l'utilisation des équipements, des accessoires, des pièces de rechange et des 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 ci-joint n'entrent pas dans le champ d'application de 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 moyennant une contrepartie financière.
  - Tous les travaux de maintenance des appareils (nettoyage et lubrification des pièces amovibles, remplacement des pièces consommables et d'alimentation, etc.) sont payants.
7. OURSSON AG n'est responsable d'aucun 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 consécutif, comprenant et non limité aux pertes de profits, aux 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 spécifications techniques sont sujets à des modifications, sans aucun préavis de la part du fabricant.

#### Utilisation de l'appareil conformément aux conditions 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, familiaux ou domestiques, 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 du cycle de vie de l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé pour effectuer une maintenance de l'appareil à titre préventif et en déterminer la nouvelle utilisation appropriée. Toute maintenance à titre préventif effectuée sur l'appareil est également réalisée par d'autres centres de service à titre onéreux.

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 préventive par le centre de service agréé, car l'appareil pourrait constituer un danger pour la vie, la santé ou les biens de l'utilisateur.

#### Recyclage et mise au rebut de l'appareil

Cet appareil a été identifié conformément à la Directive européenne 2002/96/CE 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 un centre de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques approprié pour un traitement adéquat et une mise au rebut conforme aux réglementations fédérales et locales en vigueur. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à la préservation des ressources naturelles et empêchez au produit d'endommager l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur les points de collecte et de recyclage de ce type de produit, veuillez contacter les autorités municipales locales ou l'entreprise responsable de l'élimination des déchets ménagers.




#### 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 produits, date de fabrication et numéro de série du produit.



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

- ❶ Les deux premières lettres correspondent au groupe du produit (déshydrateur - DH).
- ❷ Les deux premiers chiffres indiquent l'année de fabrication.
- ❸ Les deux chiffres suivants la semaine de fabrication.
- ❹ Les deux derniers chiffres quant à eux indiquent le numéro de série du produit.

 Pour éviter tout malentendu, nous vous recommandons vivement de lire attentivement le manuel d'utilisation 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 tampons 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 produits OURSSON AG, veuillez nous contacter par courriel à l'adresse : [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Ce manuel est protégé par la loi internationale et celle de l'UE relatives aux droits d'auteur. Toute utilisation non autorisée de ce manuel d'instructions, y compris toute copie, impression et publication, sans s'y limiter, implique la responsabilité civile et criminelle de la personne coupable.

Informations de contact :

1. Fabricant de marchandises - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suisse.
2. Les informations relatives à la certification du produit sont disponibles sur le site Web [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Fabriqué en Chine





## 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 riguardo alla 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 esclusivamente gli strumenti e gli accessori forniti.
  - Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo in acqua o altri liquidi. 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 esclusivamente una rete elettrica con le caratteristiche adeguate.
- Non utilizzare il dispositivo all'interno di locali in cui l'aria potrebbe includere vapori di sostanze infiammabili.
  - Non tentare mai di aprire il dispositivo autonomamente, poiché ciò potrebbe provocare una scossa elettrica e renderlo malfunzionante, invalidando inoltre la garanzia del produttore.



Per la riparazione e la manutenzione, contattare solo i centri di assistenza autorizzati alla riparazione dei prodotti OURSSON.

- Quando si sposta il dispositivo da un luogo freddo a uno caldo e viceversa, disimballarlo e attendere 1-2 ore prima di accenderlo.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere l'intero prodotto o i cavi in acqua.
- Prestare attenzione e cautela particolari quando si utilizza il dispositivo in prossimità di bambini.
- Non toccare le parti calde, poiché potrebbero causare lesioni.
- Il cavo di alimentazione è fabbricato relativamente corto di proposito, per evitare il rischio di lesioni.
- Evitare che il cavo penda dai bordi acuminati del ripiano o che venga a contatto con superfici calde.
- Non collegare questo dispositivo a una presa che sia sovraccaricata con altri apparecchi: può comportarne un funzionamento non corretto.
- Non installare il dispositivo vicino a forni e fornelli a gas o elettrici.
- Dopo l'uso, accertarsi di scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.
- Proteggere il dispositivo da urti, cadute, vibrazioni e altri stimoli meccanici.
- Accertarsi di scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia o il cambio di accessori.
- Non utilizzare il dispositivo in ambienti esterni.
- Questo dispositivo non risulta adatto all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali ovvero mancanza di esperienza o conoscenza. Tali soggetti possono azionare il dispositivo solo sotto la supervisione

della persona responsabile della loro tutela oppure dopo essere stati istruiti in merito al suo utilizzo in sicurezza. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto.

- Questo prodotto è concepito esclusivamente per l'uso domestico.
- Se il cavo di alimentazione risultasse danneggiato, per evitare pericoli dovrà essere sostituito da uno specialista di un centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG.
- Utilizzare esclusivamente gli strumenti e gli accessori forniti.
- Nella pulizia del dispositivo, non impiegare detergenti abrasivi e organici (alcol, benzina, ecc.). A tal fine, utilizzare solo una piccola quantità di detergente neutro.

## RACCOMANDAZIONI

- Leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Dopo la lettura, conservare il manuale per necessità future.
- Tutte le illustrazioni contenute nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche di oggetti reali che possono differire dal loro aspetto concreto.
- Quando il dispositivo è in funzione, evitare di spostarlo, di aprire il coperchio, di posizionarlo in posti ventilati o su superfici che vibrano.



Non forzare in alcun caso il funzionamento di questo dispositivo, poiché ciò potrebbe arrecare danni al prodotto e la colpa ricadrebbe sull'utente.



Il tempo di uso ininterrotto non deve eccedere le 48 ore. Dopodiché, spegnere il dispositivo, scollegarlo dalla presa e lasciarlo raffreddare per 2 ore.

## SET DEL PRODOTTO

Corpo del dispositivo ..... 1 pz.  
Coperchio superiore ..... 1 pz.  
Manuale di istruzioni ..... 1 pz.

### DH1300/DH1304:

Vassoio standard ..... 3 pz.  
Vassoio stretto ..... 1 pz.

### DH2300D/DH2302D/DH2303D:

Vassoio standard ..... 4 pz.  
Vassoio stretto ..... 2 pz.

### DH3501D:

Vassoio standard ..... 5 pz.  
Vassoio stretto ..... 3 pz.



## ELEMENTI DI PROGETTAZIONE, Fig. B

- 1 Coperchio superiore
- 2 Vassoio
- 3 Base del dispositivo
- 4 Pannello di controllo

## UTILIZZO, Fig. C

### Pannello di controllo, Fig. C-1

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

⌚ – timer, per impostare/modificare la durata di essiccazione fino a un massimo di 12 ore.

Il tempo di attivazione si regola in ore, da 1 a 12.

- Per impostare il timer, premere il pulsante ⌚ e il tempo lampeggerà sul display.

- Impiegare i pulsanti - o + per regolare la durata di funzionamento.

- Premere il pulsante ⏻ entro 5 secondi per salvare la configurazione.

- Durante il funzionamento il display mostrerà in alternanza la temperatura impostata e il tempo residuo in ore.

Nota: Per disattivare il timer, premere il pulsante ⏻ per due volte.

🌡️ – temperatura, per impostare/modificare la temperatura di disidratazione a 38/48/58/68°C.

Per impostare la temperatura, procedere come segue:

- Premere il pulsante 🌡️ e la temperatura lampeggerà sul display.

- Impiegare i pulsanti - o + per regolare la temperatura.

- Premere il pulsante 🌡️ entro 5 secondi per salvare la configurazione, dopodiché la temperatura impostata resterà visibile sul display.

+/- - pulsanti per impostare timer e temperatura di disidratazione.

**Display** - indicazione del tempo e della temperatura di essiccazione.

### Pannello di controllo, Fig. C-2

ON/OFF - pulsante per accendere o spegnere il dispositivo.

HIGH/LOW - per regolare la temperatura del flusso

d'aria; HIGH: 68°C / LOW: 48°C

Interruttore girevole – per impostare/modificare il timer della durata di disidratazione da 1 ora fino a un massimo di 12 ore.

**Al primo utilizzo**, pulire il dispositivo con un panno morbido asciutto, tanto all'interno come all'esterno. Lavare i vassoi con acqua calda e detergente. Asciugare.

**Prima di montare o smontare il dispositivo, accertarsi che sia scollegato.**

## Sequenza di funzionamento, Fig. D

- Preparare gli ingredienti che si intende essiccare. Tagliarli e collocarli nei vassoi.
- Installare i vassoi con gli ingredienti uno sull'altro e posizionarli sulla base del dispositivo. Lo spazio tra vassoi può essere regolato a 25,5 o 36 mm.
- Per mantenere i vassoi più vicini uno all'altro, posizionare il supporto del vassoio inferiore negli inserti di quello superiore. Fig. D-1.
- Per mantenere i vassoi più distanti l'uno all'altro, ruotare il vassoio superiore affinché gli inserti non si adattino al supporto di quello inferiore, come da Fig. D-2. Chiudere il vassoio superiore con l'apposito coperchio.
- Accendere il dispositivo con ⏻ o con il pulsante ON/OFF.
- Impostare la temperatura richiesta tramite l'apposita manopola o il pulsante 🌡️.
- Impostare la durata richiesta tramite l'apposita manopola o il pulsante ⌚.
- Il processo di disidratazione si avvierà automaticamente.

**SUGGERIMENTO:** Usare la tabella per raccomandazioni riguardo alla durata di essiccazione e alle modalità di controllo dello stato dei prodotti.

**NOTA:** Se la durata dell'essiccazione supera le 12 ore, aggiungere altro tempo quando il processo si arresta.



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

## RACCOMANDAZIONI PER LA PREPARAZIONE

Ingredienti	Preparazione	Tempo di elaborazione	Note
<b>Essiccazione (temperatura ottimale 42-48°C)</b>			
<p><b>Raccomandazioni generali:</b> Con preparazione si intende: selezione, lavaggio, asciugatura, taglio, tritatura, preammollo, marinatura o cottura. I prodotti possono essere essiccati con la buccia. Fanno eccezione quelli con buccia non edibile, come ananas, kiwi, papaya, cocco, banane, rape e patate dolci. I prodotti da essiccare non devono essere avariati. Al fine di evitare intossicazioni alimentari, prestare particolare attenzione alla qualità della carne cruda di maiale, di pollame e pesce. 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 consiglia di sbollentare in acqua o di scottare insieme ad alimenti vegetali come fagioli, mais, piselli o broccoli. Le verdure crude non possono essere conservate a lungo e trattarle con del calore ne prolunga la durata. Verificare la qualità dei prodotti essiccati quando li si conserva. Non fare uso di prodotti avariati o ammuffiti. Per riferimenti futuri, si raccomanda di annotare le informazioni relative alla durata d'essiccazione dei prodotti.</p>			

Ingredienti	Preparazione	Tempo di elaborazione	Note
Mele (pere, mele cotogne, ecc.)	Tagliare a fette e rimuovere il torsolo	8-15 ore	Fette morbide e flessibili
Albicocche (pesche, nettarine, ecc.)	Tagliare a metà, togliere i semi e posizionare con il lato del taglio verso l'alto	20-30 ore	Mezze fette morbide e flessibili
Banane (avocado, cachi, ecc.)	Tagliare a fette sottili o a rondelle	6-10 ore	Fette o rondelle di consistenza dura
Ciliegie, ecc.	Rimuovere i semi e posizionare con il lato del taglio verso l'alto	12-48 ore	Simile all'uva passa
Mirtilli (mirtilli rossi)	Selezionare bacche della stessa dimensione	10-20 ore	
Melone (cocomero, zucca, ecc.)	Sbucciare, rimuovere i semi e tagliare a fette grandi	10-48 ore	Fette morbide e flessibili
Lamponi (more, ecc.)	Selezionare bacche della stessa dimensione	12-48 ore	Bacche dure
Fragole	Selezionare frutti della stessa dimensione e tagliare in pezzi di circa 5 mm	8-15 ore	
Frutta esotica (ananas, mango, ecc.)	Sbucciare, togliere i semi, tagliare a fette piccole e rimuovere la parte centrale dall'ananas	10-18 ore	Fette morbide e flessibili
Funghi	Selezionare, lavare ed essiccare funghi della stessa dimensione, tagliare in pezzi di circa 5 mm	10-24 ore	Fette di consistenza dura
Patate (patate dolci, melanzane, ecc.)	Sbucciare (se necessario), tagliare a fette o a rondelle, sbollentare in acqua o a vapore	6-14 ore	Fette o rondelle friabili
Carote (barbabietole, rape, ecc.)	Sbucciare (se necessario), tagliare a fette o a rondelle oppure 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 cimette della stessa dimensione	10-14 ore	Cimette 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. Tagliare i pomodori ciliegino a metà e posizionarli con il lato del taglio verso l'alto	5-12 ore	Consistenza delle rondelle da soffice e flessibile a friabile
Peperoni dolci (peperoncini, ecc.)	Rimuovere gambo e semi dai peperoni grandi, poi tagliarli a fette o ad anelli e posizionarli con la pelle rivolta verso il basso; asciugare completamente quelli piccoli	5-12 ore	Consistenza delle rondelle da soffice e flessibile a friabile
Cipolla	Sbucciare, tagliare ad anelli, semi-anelli, strisce o pezzetti	4-12 ore	Anelli di consistenza dura
Pastinaca (prezzemolo, sedano, ecc.)	Sbucciare (se necessario), tagliare a fette o a rondelle oppure grattugiare	5-12 ore	Rondelle di consistenza dura o friabile
Piselli (fagioli, ecc.)	Rimuoverli dal baccello, sbollentare e asciugare, quindi riporli sui vassoi	4-8 ore	Piselli di consistenza friabile
Erbe	Selezionare i ramoscelli, lavare, asciugare, tagliare e distribuire in modo uniforme sui vassoi; mescolare durante l'essiccazione	3-8 ore	Steli di consistenza friabile
Fagioli del Kenya (asparagi, ecc.)	Lavare, rimuovere le estremità e tagliare finemente (facoltativo)	5-10 ore	Steli e baccelli di consistenza friabile
<b>Preparazione di marshmallow e snack (temperatura da 38 a 58°C)</b>			
Marshmallow alla frutta (frutti rossi, verdure, ecc.)	Passare gli ingredienti secondo la ricetta e utilizzare una base di silicone o carta da forno. Posizionare il composto ottenuto sui vassoi e uniformarne la superficie.	8-20 ore	Una volta separati con facilità dalla carta antiaderente o dalla base di silicone, modellare i marshmallow.

Ingredienti	Preparazione	Tempo di elaborazione	Note
Barrette alla frutta (frutta secca, cereali, verdura, ecc.)	Tritare la frutta e mescolare con miele, frutta secca e/o cereali; modellare in barrette e posizionare sui vassoi	5-12 ore	Barrette asciutte e croccanti
<b>Carne essiccata (temperatura ottimale da 38 a 68°C)</b>			
Carne (priva del grasso)	Tagliare la carne lungo le fibre. Impiegare salamoia e marinature per insaporire i pezzetti e, durante l'essiccazione, tamponare con un panno le gocce di grasso che affiorano sulla superficie della carne	4-6 ore	Quando le si piega, le fette di carne possono creparsi, ma non devono rompersi
Pesce (solo a basso contenuto di grassi)	Usare speciali marinature e sciacquare via il sale dal pesce prima di essiccarlo	12-14 ore	Il pesce deve essere privo di superfici umide visibili; quando premuto, non deve essere friabile
Pollame	Impiegare salamoia e marinature come per altri tipi di carne; separare la carne dall'osso e tagliarla lungo le fibre	4 ore	Di consistenza molto più dura rispetto al manzo
<b>Evaporazione (temperatura ottimale 58°C)</b>			
Succhi di frutta e passati	Spremere o passare la frutta. Versare su una base speciale, distendere con uno strato sottile e posizionare all'interno dei vassoi	\	Alla consistenza desiderata.

#### Raccomandazioni per la disidratazione:

- Per la preparazione di quei prodotti da tagliare in pezzi grossi è possibile utilizzare i vassoi fondi. Ad esempio, per la carne o il cocomero.
- Per una rapida essiccazione degli ingredienti, impostare la temperatura massima. Per conservare le buone proprietà degli ingredienti, impostare una temperatura inferiore a 48°C.
- Utilizzare i vassoi stretti per l'essiccazione di ingredienti di dimensioni ridotte.

#### PULIZIA E MANUTENZIONE, Fig. E

- Scollegare il dispositivo.
- Lavare i vassoi in acqua calda con detergente. Asciugare il tutto. **Non lavare queste parti in lavastoviglie.**
  - Asciugare il dispositivo all'interno e all'esterno con un panno umido. Per evitare scosse elettriche, non immergere mai in acqua il dispositivo.
- Asciugare accuratamente tutte le parti.



#### POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Causa	Soluzione
L'essiccatore non raggiunge la temperatura prevista e non pompa aria	• Alimentazione elettrica assente.	• Controllare la presa elettrica e, se è attiva, contattare il servizio di assistenza.
L'essiccatore pompa aria, ma non raggiunge la temperatura prevista	• La temperatura non risulta impostata.	• Impostare la temperatura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza.
L'essiccatore raggiunge la temperatura prevista, ma non pompa aria	• Motore fermo.	• Spegnerne immediatamente il dispositivo e rimuovere eventuali pezzi di cibo bloccati nel motore. Per farlo, ruotare la base dell'essiccatore e scuoterla varie volte. Se la ventola non si attiva, contattare il servizio di assistenza. Se si rovesciano dei liquidi all'interno della base dell'essiccatore, scollegare il dispositivo e contattare un centro di assistenza per sostituire l'unità motore.
I prodotti si essicano lentamente	• I vassoi sono pieni oppure sono stati installati in modo errato o sono danneggiati.	• Svuotare i vassoi, controllare che siano installati correttamente o sostituire quelli danneggiati con altri nuovi. Se ci sono 4 vassoi installati, cambiarli durante il processo di disidratazione.
Prodotti essiccati in modo non uniforme	• Prodotti o pezzi di dimensione non uniforme. • Il flusso dell'aria potrebbe essere bloccato.	• Tagliare i prodotti in parti uguali e distribuirli in modo uniforme.  • Non bloccare le aperture dell'aria con i prodotti.
Rumore della ventola	• Alcuni pezzi di cibo potrebbero essere bloccati nella ventola.  • Ventola difettosa.	• Spegnerne immediatamente il dispositivo e rimuovere i pezzi di cibo. Per farlo, ruotare la base dell'essiccatore e scuoterla varie volte. Se il rumore della ventola continua, contattare un centro di assistenza.  • Contattare un servizio di assistenza.

## CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Per informazioni sulla certificazione del prodotto, visitare il sito web <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> oppure richiederne una copia al rivenditore.

Specifiche tecniche			
Modello	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Consumo di energia, W	max 400	max 400	max 400
Tensione nominale	220-240V~; 50-60 Hz	220-240V~; 50-60 Hz	220-240V~; 50-60 Hz
Classe di protezione da scosse elettriche	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
Temperatura d'esercizio	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
Dimensioni del dispositivo, mm	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Peso, kg	2,5	2,7	2,9

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



## ASSISTENZA

OURSSON AG vi esprime il suo profondo gradimento per la scelta dei nostri prodotti. Abbiamo fatto il possibile affinché questi prodotti rispondano alle esigenze dei clienti, con una qualità all'altezza dei migliori standard mondiali. Qualora un prodotto di marca OURSSON necessitasse di manutenzione, contattare uno dei centri assistenza autorizzati (di seguito ASC). Sul sito web [www.oursson.com](http://www.oursson.com) è presente un elenco completo degli ASC, con il rispettivo indirizzo.

### Obblighi di garanzia OURSSON AG:

- Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG, ai quali adempiono gli ASC OURSSON AG, risultano applicabili esclusivamente ai modelli progettati da OURSSON AG ai fini della produzione ovvero della fornitura e vendita all'interno del Paese in cui si presta tale servizio di garanzia, valido sui prodotti acquistati in detto Paese e certificati conformi agli standard nazionali, con apposizione del corrispondente marchio ufficiale.
- Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG sono regolamentati dalla legge a tutela dei diritti del consumatore e da altre norme pertinenti del Paese considerato, ed esclusivamente qualora il prodotto sia impiegato 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 ed organizzazioni.
- OURSSON AG stabilisce i seguenti termini d'uso e periodi di garanzia per i propri prodotti:

Nome del prodotto	Periodo d'uso, mesi	Periodo di garanzia, mesi
Robot multifunzione (multicooker), robot da cucina, macchine da cucina, bollitori elettrici, griglie elettriche, frullatori, mixer, tritacarne, tostapane, termos, tostatrici, macchine da caffè, vaporiere, centrifughe ed estrattori di succo, tritatutto, essiccatori, macchine per lo yogurt, fermentatori, fornetti, congelatori, frigoriferi, macchine da caffè automatiche	36	24
Bilance da cucina, gasatori d'acqua	24	24

- Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano ai seguenti prodotti, qualora si presupponga una loro sostituzione e questa non sia relazionata con lo smontaggio del prodotto:
  - Pile e batterie.
  - Custodie, cinghie, cavi per il trasporto, accessori di montaggio, strumenti e documentazione allegata al prodotto.
- La garanzia non copre i difetti causati da violazione delle norme di utilizzo, conservazione o trasporto dei prodotti, da azioni compiute da terzi o da cause di forza maggiore, includendo, in via non esaustiva, i seguenti casi:
  - Se il difetto è conseguenza di una gestione negligente, di uso per altri fini, di violazione delle condizioni e delle norme di funzionamento esposte nel manuale di istruzioni, includendo l'esposizione a temperature eccessivamente alte o ridotte, ad elevata umidità ovvero a polvere, tracce di apertura e/o di riparazione del dispositivo in forma autonoma, mancata conformità della propria rete elettrica agli standard nazionali, ingresso di liquidi, insetti o altri corpi estranei o sostanze all'interno del dispositivo, nonché l'utilizzo prolungato del prodotto in modalità operative estreme.

- Se il difetto è conseguenza di tentativi non autorizzati volti a testare il prodotto o ad apportare modifiche strutturali o di programmazione software, con l'inclusione di riparazioni ovvero manutenzione realizzate presso centri di assistenza non autorizzati.
  - Se il difetto del prodotto è conseguenza di un uso non conforme e/o di attrezzature, accessori, ricambi e batterie di bassa qualità.
  - Se il difetto risulta associato all'uso in combinazione con attrezzature aggiuntive (accessori) diverse da quelle raccomandate da OURSSON AG per l'utilizzo con il prodotto in questione. OURSSON AG non è responsabile per la qualità delle attrezzature aggiuntive (accessori) realizzate da terze parti e per le prestazioni dei propri prodotti in combinazione con tali componenti, come anche per la qualità delle apparecchiature aggiuntive di OURSSON AG, quando impiegate insieme a dispositivi di altri produttori.
- I centri assistenza autorizzati (ASC) si occupano della risoluzione dei difetti rilevati durante il ciclo di vita del prodotto. Durante il periodo di garanzia, l'eliminazione di difetti è effettuata in forma gratuita, a fronte della presentazione del certificato originale di garanzia e dei documenti che confermano l'avvenuto contratto di acquisto con la relativa data. In assenza di tale documentazione, il periodo di garanzia è calcolato a partire dalla data di produzione dei prodotti. Si prega di considerare che:
    - La fase di configurazione e installazione (montaggio, collegamento, ecc.) del prodotto descritta nella documentazione ad esso allegata non rientra nell'ambito della garanzia OURSSON AG. Questa potrà essere eseguita dall'utente oppure, a pagamento, dagli specialisti della maggior parte dei centri assistenza autorizzati.
    - Gli interventi di manutenzione del prodotto (pulizia e lubrificazione di parti mobili, sostituzione di materiali di consumo e forniture, ecc.) sono eseguiti a pagamento.
  - OURSSON AG non è responsabile dei danni diretti o indiretti causati dai prodotti a persone, animali e proprietà, qualora tali danni si siano verificati come conseguenza dell'inosservanza delle norme e condizioni d'uso, conservazione, trasporto o installazione del prodotto ovvero a causa di azioni intenzionali o negligenti da parte del consumatore o terze parti.
  - In nessuna circostanza OURSSON AG sarà ritenuta responsabile di perdite o danni di natura accidentale, indiretta o consequenziale, che includono ma non si limitano a: perdita di profitti, danni da interruzione dell'attività commerciale, industriale o di altro tipo, oppure derivanti dall'uso o da incapacità all'uso del prodotto.
  - Al fine del miglioramento continuo dei prodotti, gli elementi di design e alcune specifiche tecniche risultano soggette a variazioni senza previa notifica del produttore.

### Utilizzo del prodotto oltre il periodo d'uso (durata della vita utile):

- La vita utile prevista da OURSSON AG per questo prodotto si ritiene valida per prodotti impiegati esclusivamente per gli scopi personali, familiari o domestici del consumatore, che ne osserva inoltre le corrette condizioni di impiego, conservazione e trasporto. Nel caso di una corretta gestione del prodotto in conformità alle regole di funzionamento, la durata della vita utile effettiva potrebbe superare quella indicata da OURSSON AG.
- Al termine della vita utile, contattare un centro di assistenza autorizzato per eseguire una manutenzione preventiva del prodotto e determinarne l'adeguatezza all'uso successivo. Gli interventi di manutenzione preventiva dei prodotti possono

- essere eseguiti a pagamento anche dai centri assistenza.
- OURSSON AG sconsiglia l'uso del prodotto oltre la durata della vita utile senza una manutenzione preventiva da parte di un centro assistenza autorizzato, altrimenti il dispositivo potrebbe presentare pericoli per la vita, la salute o la proprietà del consumatore.

### Riciclaggio e smaltimento del prodotto

Questo dispositivo risulta conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE riguardante i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Al termine della vita utile, evitare di 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, affinché sia correttamente trattato e smaltito in accordo alla normativa statale o locale. Un corretto smaltimento del prodotto contribuisce a preservare le risorse naturali e ad evitare che il rifiuto possa danneggiare l'ambiente e la salute umana. Per maggiori informazioni sui centri di raccolta e riciclaggio, contattare le proprie autorità municipali o le aziende addette allo 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 dispositivo, sulla confezione e sulla scheda della garanzia.

- Le prime due lettere: corrispondenza con il gruppo di prodotti (essiccatori - DH).
- Le prime due cifre: anno di produzione.
- Le due cifre successive: settimana di produzione.
- Le ultime due cifre: numero di serie del prodotto.

Per evitare malintesi, si consiglia di leggere attentamente il manuale di istruzioni e gli obblighi di garanzia. Controllare la correttezza della scheda della garanzia. La scheda della garanzia è valida solo qualora quanto segue venga indicato in forma corretta e chiara: modello, numero di serie, data di acquisto, timbro, firma dell'acquirente. Il numero di serie e il modello del dispositivo devono essere gli stessi riportati sulla scheda della garanzia. Se queste condizioni non sono soddisfatte oppure i dati specificati sulla scheda della garanzia sono stati modificati, questa sarà ritenuta non valida.



## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI, att. A



### Bīstamības simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu spriegumu.



### Brīdinājuma simbols

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

Izmantojot elektroierīces, ievērojiet šos piesardzības pasākumus:

- Izmantojiet ierīci atbilstoši sniegtajai lietošanas pamācībai.
- Uzstādiet ierīci uz stabilas virsmas.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.



- Lai neizraisītu elektriskās strāvas triecienu, negremdējiet vadu ūdenī vai citā šķidrumā. Ja ierīcē tomēr iekļuvis ūdens, sazinieties ar OURSSON AG pilnvarotu apkopes centru (PAC).

- Strāvas padevei izmantojiet elektrības tīklu ar atbilstošiem raksturlielumiem.
- Nelietojiet ierīci vietās, kur gaisā var būt uzliesmojošu vielu garaiņi.



- Nekad nemēģiniet pats atvērt ierīci, jo šāda rīcība var izraisīt elektriskās strāvas triecienu 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, pirms lietošanas to izsaiņojiet un neieslēdzot nogaidiet 1–2 stundas.



- Lai neizraisītu elektriskās strāvas triecienu, negremdējiet ūdenī visu izstrādājumu vai vadus.
- Lietojot ierīci bērnu tuvumā, rīkojieties īpaši uzmanīgi un piesardzīgi.
- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, jo pretējā gadījumā varat gūt traumas.

- Lai nepieļautu traumu gūšanas risku, ar nolūku ir nodrošināts salīdzinoši īss strāvas vads.
- Nepieļaujiet vada nokarāšanos pār asām galda malām, kā arī tā nonākšanu saskarē ar karstām virsmām.

- Nepievienojiet šo ierīci elektrotīklam, kuram jau ir pievienotas citas ierīces. Pretējā gadījumā ierīce, iespējams, nedarbosies pareizi.
- Neuzstādiet ierīci blakus gāzes plītim, elektriskajām plītim un cepeškrāsnīm.
- Pēc ierīces lietošanas beigām neaizmirstiet to atvienot no elektrotīkla.

- Sargājiet 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 ierīci drīkst izmantot tikai tādas personas uzraudzībā, kura ir atbildīga par viņu drošību, vai tad, ja ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu. Neatļaujiet bērniem rotaļāties ar šo izstrādājumu.

- Šis izstrādājums ir paredzēts izmantošanai tikai 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 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.



Ierīces darbības laikā nekādā gadījumā pret ierīci nedrīkst izmantot spēku, jo lietotāja kļūdas dēļ ierīci var sabojāt.



Bez pārtraukuma nedarbiniet vairāk par 48 stundām. Pēc 48 stundām izslēdziet ierīci, atvienojiet no elektrības un 2 stundas ļaujiet tai atdzist.

## IZSTRĀDĀJUMA KOMPLEKTS

Ierīces korpuss ..... 1 gab.  
 Augšējais vāks ..... 1 gab.  
 Instrukciju rokasgrāmata ..... 1 gab.

### DH1300/DH1304:

Standarta paplāte ..... 3 gab.  
 Šaurā paplāte ..... 1 gab.

### DH2300D/DH2302D/DH2303D:

Standarta paplāte ..... 4 gab.  
 Šaurā paplāte ..... 2 gab.



Per domande o problemi relativi ai prodotti OURSSON AG, si prega di inviare un'e-mail a: [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Questo manuale è tutelato dalle norme sui diritti d'autore a livello internazionale ed europeo. Qualsiasi uso non autorizzato delle istruzioni, incluso di, ma non limitato a riproduzione, stampa e distribuzione, comporta l'applicazione di responsabilità civili e penali.

Informazioni di contatto:

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

OURSSON AG  
 Fabbricato in Cina



## DH3501D:

Standarta paplāte ..... 5 gab.  
Šaurā paplāte ..... 3 gab.

## KONSTRUKCIJAS ELEMENTI, att. B

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

## LIETOJUMS, att. C

### Vadības panelis, att. C-1

☺ — ieslēgšanas/izslēgšanas poga; izmanto, lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.

⌚ — taimeris; izmanto, lai dehidrācijas laiku iestatītu/mainītu līdz 12 stundām.

Darbības laiku var iestatīt stundās no 1 līdz 12 stundām.

• Lai iestatītu taimerī, nospiediet pogu ☺, displejā iemīrosies taimera rādītāji.

• Izmantojot pogas - vai +, iestatiet darbības ilgumu.

• 5 sekunžu laikā nospiediet pogu ☺, lai saglabātu iestatījumus.

• Darbības laikā displejā pamīšus tiks rādīta iestatītā temperatūra un atlikušais laiks stundās.

Piezīme. Lai izslēgtu taimerī, divas reizes nospiediet pogas ☺.

🌡️ — temperatūra; izmanto, lai dehidrācijas temperatūru iestatītu/mainītu uz 38/48/58/68 °C.

Lai iestatītu temperatūru, veiciet tālāk norādītās darbības.

• Nospiediet pogu 🌡️, displejā iemīrosies temperatūras rādītāji.

• Izmantojot pogas - vai +, iestatiet temperatūru.

• 5 sekunžu laikā nospiediet pogu 🌡️, lai saglabātu iestatījumus; temperatūras rādītāji displejā degs nepārtraukti.

+/- — pogas taimera/dehidrācijas temperatūras iestatīšanai.

**Displejs** — laika/dehidrācijas temperatūras attēlojums.

### Vadības panelis, att. C-2

ON/OFF — ieslēgšanas/izslēgšanas poga; izmanto, lai

ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.

HIGH/LOW — augsta/zema; izmanto, lai iestatītu gaisa plūsmas temperatūru, HIGH (augsta) — 68 °C /LOW (zema) — 48 °C

Rotējošais slēdzis — taimeris; izmanto, lai dehidrācijas laiku iestatītu/mainītu no 1 līdz 12 stundām.

**Pirms pirmās lietošanas** noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mīkstu, sausu drāni. Nomazgājiet paplātes ar siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Noslaukiet sausu.

**Pirms iekārtas salikšanas vai izjaukšanas pārliedzieties, vai tā ir atslēgta no strāvas.**

### Darbināšanas secība, att. D:

• Sagatavojiet dehidrācijai nepieciešamās sastāvdaļas. Sagrieziet tās un iepildiet paplātes.

• Uzstādiet paplātes ar sastāvdaļām citu virs citas un novietojiet tās uz ierīces pamatnes. Starp paplātēm var noregulēt attālumu 25,5 vai 36 mm.

• Lai paplātes novietotu vienu otram cieši līdzās, ievietojiet apakšējās paplātes atbalsta vienumu augšējās paplātes atverēs. Att. D-1.

• Lai paplātes novietotu atstātus vienu no otras, pagrieziet augšējo paplāti tā, lai atveres nav līdzinātas ar apakšējās paplātes atbalsta vienumu, att. D-2. Augšējo paplāti nosedziet ar vāku.

• Ieslēdziet ierīci, izmantojot ☺ vai ieslēgšanas/izslēgšanas pogu .

• Ar pogas vai pogas 🌡️ palīdzību iestatiet vajadzīgo temperatūru.

• Ar pogas vai pogas ☺ palīdzību iestatiet vajadzīgo laiku.

• Dehidrācijas process sākas automātiski.

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

**PIEZĪME.** Ja žāvēšanas laiks pārsniedz 12 stundas, pievienojiet laiku, kad process apstājas.



Nenosedziet paplāšu centrālo atveri un augšējā vāka atveri ar svešķermeņiem.

## GATAVOŠANAS IETEIKUMI

Sastāvdaļas	Gatavošana	Gatavošanas laiks	Piezīmes
<b>Žāvēšana (optimālā temperatūra 42-48 °C)</b>			
<b>Vispārēji ieteikumi.</b> 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 saldīti 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 palīdzina 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.			

Sastāvdaļas	Gatavošana	Gatavošanas laiks	Piezīmes
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	Mīkstas, lokanas šķēles
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	Cietas ogas
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, applaucējiet 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
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 mīksti 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 mīksti un lokaniem līdz trausliem gredzeniem
Stipoli	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 sajuciet	3–8 stundas	Trausli kāti
Kenijas pupiņas (spargēļi u.tml.)	Nomazgājiet, nogrieziet galus, smalki sagrieziet (pēc izvēles)	5–10 stundas	Trausli un kraukšķīgi kāti un pākstis
<b>Pastilas un uzskodu sagatavošana (temperatūra no 38 līdz 58 °C)</b>			
Augļu (ogu, dārzeņu u.c.) pastila	Izveidojiet sastāvdaļu biezeni atbilstoši receptei, izmantojiet silikona paliktni vai pergamentu. Uzlieciet sagatavoto masu uz paplātēm un izlīdziniet virsmu.	8–20 stundas	Plastiska pastila, kas ir viegli atdalāma no nelīpoša papīra vai silikona paliktna

Sastāvdaļas	Gatavošana	Gatavošanas laiks	Piezīmes
Augļu (riekstu, graudaugu, dārzeņu 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
<b>Vītīnāti produkti (optimālā temperatūra no 38 līdz 68 °C)</b>			
Gaļa (bez taukiem)	Gaļu sagrieziet pa šķiedrām. Iesāļiet gaļas gabalus, izmantojot sāļījumus 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 sāļījumus un marinādes kā pārējai gaļai; atdalot gaļu no kauliem, sagrieziet to pa šķiedrām.	4 stundas	Daudz cietāka nekā liellopa gaļa
<b>Iztvaikošana (optimālā temperatūra 58 °C)</b>			
Augļu sulas un biezeņi	Izspiediet sulu vai biezeni. Izlejiet uz īpašas pamatnes, izklājiet plānā slānī un novietojiet uz paplātēm		Līdz vēlamajai konsistencei.

### Ieteikumi par dehidrāciju

- Dziļas paplātes var izmantot, lai sagatavotu produktus, kas jāsgriež lielos gabalos, piemēram, gaļu vītīnāšanai vai arbūzu.
- Ātrai sastāvdaļu žāvēšanai iestatiet maksimālo temperatūru. Lai saglabātu sastāvdaļu nodērtīgās īpašības, iestatiet temperatūru zem 48 °C.
- Izmantojiet šaurās paplātes, lai žāvētu mazas sastāvdaļas.

### TĪRĪŠANA UN APKOPE, att. E

- Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- Nomazgājiet paplātes ar siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekļiem. Noslaukiet visu sausu. **Neko nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.**
  - Ar mitru drānu noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi. Nekad nemērciet to ūdenī, lai neizraisītu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Kārtīgi nosusiniet visas daļas.



### 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 nepaaugstinās.	• 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 šķidrumi iešakstās dehidratora pamatnē, atvienojiet ierīci un sazinieties ar apkopes centru par motora nomaiņu.
Izstrādājumi zūst lēnām	• Paplātes ir pārāk pilnas, nepareizi uzstādītas vai bojātas.	• Iztukšojiet paplātes, pārbaudiet, vai tās ir pareizi uzstādītas, aizstājiet bojātas ar jaunām. Ja ir uzstādītas 4 paplātes, tās dehidrācijas procesa laikā jāmaina.
Nevienmērīga produktu žāvēšana	• Nevienāda lieluma produkti vai gabali. • Iespējams, bloķēta gaisa plūsma.	• Sagrieziet produktus vienādos gabalos un novietojiet vienmērīgi. • Nebloķējiet gaisa atveres ar produktiem.
Ventilatora troksnis	• Iespējams, produktu gabali ir iestrēguši ventilatorā. • Bojāts ventilators.	• Nekavējoties izslēdziet ierīci un izņemiet produktu gabalus. Lai to darītu, pagrieziet dehidratora pamatni un sakratiet vairākas reizes. Ja ventilators joprojām rada troksni, sazinieties ar apkopes centru. • Saazinieties ar apkopes centru.

### IZSTRĀDĀJUMA SERTIFIKĀCIJA

Informāciju par izstrādājumu sertifikāciju skatiet vietnē <http://www.oursson.com/lv/lv/about/partners/certificates/#-tab0> vai jautājiet pārdevējam tās kopiju.

Specifikācijas			
Modelis	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Enerģijas patēriņš, W	Līdz 400	Līdz 400	Līdz 400
Nominālais spriegums	220–240 V~; 50–60 Hz	220–240 V~; 50–60 Hz	220–240 V~; 50–60 Hz
Aizsardzības klase pret elektriskās strāvas triecienu	II	II	II
Glabāšanas un pārvietošanas temperatūra	-25 °C–+35 °C	-25 °C–+35 °C	-25 °C–+35 °C
Darba temperatūra	+5 °C–+35 °C	+5 °C–+35 °C	+5 °C–+35 °C
Mitruma prasības	15–75% bez kondensāta	15–75% bez kondensāta	15–75% bez kondensāta
Ierīces izmērs, mm	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Svars, kg	2,5	2,7	2,9

\*Izstrādājumi jāuzglabā sausā, ventilētā vietā temperatūrā, kas nav zemāka par -25 °C.



Remontu drīkst veikt tikai OURSSON AG pilnvarota apkalpošanas centra kvalificēts personāls.

### APKOPE

Uzņēmums OURSSON AG pauž lielu atzinību par to, ka izvēlaties mūsu izstrādājumus. Mēs darām visu iespējamo, lai šie izstrādājumi būtu piemēroti jūsu vajadzībām un to kvalitāte atbilstu augstākajiem pasaules standartiem. Ja jūsu OURSSON zīmola izstrādājumam nepieciešama apkope, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (tālāk tekstā — PAC). Visu PAC saraksts un precīzas centru adreses ir norādītas tīmekļa vietnē [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

### OURSSON AG garantijas saistības

- OURSSON AG garantijas saistības, kuru izpildi nodrošina OURSSON AG PAC, attiecas tikai uz modeļiem, ko OURSSON AG ir izstrādājis ražošanai vai piegādei un pārdošanai valstī, kurā tiek nodrošināta garantijas apkope, tad, ja izstrādājums ir pirktš šajā valstī, ja izstrādājuma atbilstību šīs valsts standartiem apstiprina attiecīgs sertifikāts un ja izstrādājums ir marķēts arī ar oficiālām atbilstības zīmēm.
- OURSSON AG garantijas saistības ir spēkā atbilstoši Patērētāju tiesību aizsardzības likumam, un šīs saistības reglamentē 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, iestāžu un organizāciju vajadzībām.
- OURSSON AG saviem izstrādājumiem nosaka šādus lietošanas noteikumus un garantijas periodus:

Izstrādājuma nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
Mikrovilņu krāsnis, maizes cepamās mašīnas, indukcijas plīts	60	24

Izstrādājuma nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
Daudzfunkcionāls plīts, virtuves kombaini, virtuves ierīces, elektriskās tējkannas, elektriskie grili, blenderi, mikseri, gaļas maļamās mašīnas, tosteri, karstā gaisa katli, elektriskās krāsnis, kafijas automāti, tvaicētāji, sulu spiedes, kapājāmie naži, dehidratori, jogurta mašīnas, fermentētāji, mini krāsnis, saldētavas, ledusskapji, automātiskie kafijas aparāti	36	24
Virtuves svāri, sifoni	24	24

- OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz šādiem izstrādājumiem, ja to nomaiņa ir bijusi paredzēta un nav saistīta ar izstrādājumu demontāžu:
  - akumulatoriem,
  - futrājiem, siksām, pārvietošanas auklām, montāžas piederumiem, instrumentiem, izstrādājuma komplektācijā iekļauto dokumentāciju.
- Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies izstrādājumu nepareizas lietošanas, glabāšanas vai transportēšanas dēļ, kā arī bojājumiem, ko radījušas trešās personas vai nepārvarama vara, tostarp (bet ne tikai) turpmāk norādītajos gadījumos.
  - Ja bojājums radies nevēlīgas 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, lielam mitrumam vai putekļiem, ja ir redzamas patvaļīgas izstrādājuma atvēršanas pazīmes un/vai lietotājs patstāvīgi veicis remontu, ja

lietoti standartiem neatbilstoši elektrotīkli, ja izstrādājumā iekļūvis šķidrums, kukaiņi vai citi svešķermeņi, vielas, kā arī tad, ja izstrādājums ilgstoši lietots smagas slodzes apstākļos.

- Ja izstrādājuma bojājumu ir izraisījuši nesankcionēti mēģinājumi veikt izstrādājuma pārbaudi vai tā konstrukcijā vai programmatūrā veikt izmaiņas, tostarp remontu vai tehnisko apkopi 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 izstrādājuma izmantošanu kopā ar papildaprīkojumu (piederumiem), kuru 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, ja to lieto kopā ar citu ražotāju izstrādājumiem.
6. Izstrādājuma kalpošanas laikā konstatētie izstrādājuma bojājumi tiek novērsti pilnvarotos apkopes centros (PAC). Garantijas perioda laikā bojājumu novēršana ir bez maksas, ja tiek uzrādīts oriģinālais garantijas sertifikāts un dokumenti, kas apstiprina mazumtirdzniecības pirkuma līguma faktu un datumu. Ja šādu dokumentu nav, garantijas periods tiek aprēķināts no izstrādājuma ražošanas datuma. Jāņem vērā tālāk minētie nosacījumi.
- OURSSON AG garantija neattiecas uz izstrādājuma komplektācijā iekļautajā dokumentācijā aprakstīto izstrādājuma iestatīšanu un uzstādīšanu (montāžu, pieslēgumiem u.c.), un minētos darbus var veikt lietotājs vai pilnvarotū 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, tpašumam, ja šie bojājumi radušies izstrādājuma lietošanas, glabāšanas un transportēšanas noteikumu un nosacījumu neievērošanas dēļ vai ja šos bojājumus izraisījis tīša vai nolaidīga lietotāja vai trešo personu darbība.
8. Nekādos apstākļos OURSSON AG nav atbildīgs par jebkādiem tīšiem, netīšiem, tiešiem vai izrietošiem zaudējumiem vai bojājumiem, ieskaitot, bet ne tikai: zaudēto peļņu, bojājumus no pārtraukumiem komercdarbībā vai citām darbībām, kas rodas no izstrādājuma izmantošanas vai nespējas to izmantot.
9. Pastāvīgu izstrādājuma uzlabojumu dēļ izstrādājumu konstrukcijas elementus un tehniskās specifikācijas 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 izpilda pareizas izstrādājuma ekspluatācijas, glabāšanas un transportēšanas prasības. 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 jāvērtē pilnvarotā apkopes centrā, lai veiktu izstrādājuma profilaktisko apkopi un noteiktu izstrādājuma piemērotību

turpmācai lietošanai. Izstrādājumu profilaktiskā apkope apkopes centros arī tiek veikta par maksu.

3. OURSSON AG neiesaka izmantot šo izstrādājumu pēc tā kalpošanas laika beigām, ja nav veikta profilaktiskā apkope pilnvarotā apkopes centrā. Pretējā gadījumā izstrādājums var apdraudēt lietotāja dzīvību, veselību vai tpašumu.

#### Izstrādājuma atbilstība 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 atstrādi un likvidāciju atbilstīgi valsts vai vietējiem likumiem. Pareizi atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzēsiet saglabāt dabas resursus un novērsīt risku saistībā ar nelabvēlīgu izstrādājuma ietekmi uz vidi un cilvēku veselību. Lai iegūtu papildinformāciju par šā izstrādājuma savākšanas punktiem un atstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību vai mājsaimniecības atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu.



#### Ražošanas datums

Katram izstrādājumam ir unikāls sērijas numurs burtciparu rindas formā, un tas ir dublēts ar svītrkodu, kurā ir šāda informācija: izstrādājuma grupas nosaukums, izstrādājuma ražošanas datums, sērijas numurs.



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

- 1 Pirmie divi burti norāda par atbilstību izstrādājumu grupai (hand blender (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 izvairītos no pārpratumiem, ļoti ieteicams rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību un garantijas nosacījumus. Pārbaudiet, vai garantijas kartē norādītā informācija ir pareiza. Garantijas karte ir derīga tikai, ja 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](mailto:support@oursson.com)

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

Kontaktinformācija:

1. Preču 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](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Ražots Ķīnā



## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, rys. A



### Symbol zagrożenia

Przypomina użytkownikowi o obecności wysokiego napięcia.

### Symbol ostrzeżenia

Przypomina użytkownikowi o konieczności działania dokładnie według instrukcji.

Używając urządzeń elektrycznych, należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z poniższą instrukcją obsługi.
- Urządzenie musi być ustawione na stabilnej powierzchni.
- Należy używać 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 mieć odpowiednie parametry.
- Nie należy używać urządzenia w miejscach, gdzie w powietrzu mogą występować 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 i na odwrót należy rozpakować je 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 podczas używania urządzenia w obecności dzieci.
- Nie należy dotykać gorących części, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- Przewód zasilający jest specjalnie stosunkowo krótki, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- Nie dopuszczać, aby przewód zwisał nad ostrą krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie należy podłączać urządzenia do sieci, która jest przeciążona innymi urządzeniami; może to prowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia.
- Nie należy instalować urządzenia w pobliżu kucharek ani piekarników gazowych i elektrycznych.
- Po użyciu należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Należy chronić urządzenie przed wstrząsami, upadkami, wibracjami i innymi czynnikami mechanicznymi.
- Przed czyszczeniem lub wymianą akcesoriów należy się upewnić, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej

- i psychicznej albo bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy (w tym dzieci). Takie osoby mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po instruuowaniu, jak bezpiecznie go używać. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się 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.
- Należy używać 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 rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać tę instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy zachować instrukcję do wglądu w przyszłości.
- Wszystkie ilustracje w tej instrukcji to schematyczne rysunki rzeczywistych obiektów, które mogą się różnić od ich rzeczywistego wyglądu.
- Nie ruszaj urządzenia w trakcie eksploatacji; nie otwieraj pokrywki; nie umieszczaj urządzenia w przelocie ani na drgającej powierzchni.



Obsługa tego urządzenia w żadnym wypadku nie wymaga używania siły. Używanie siły może spowodować uszkodzenie produktu z winy użytkownika.



Czas pracy ciągle nie powinien przekraczać 48 godzin. Po upływie 48 godzin wyłącz urządzenie, odłącz je od prądu i odczekaj 2 godziny, aż ostygnie.

## ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Część główna urządzenia..... 1 szt.  
Pokrywa górna..... 1 szt.  
Instrukcja obsługi..... 1 szt.

### DH1300/DH1304:

Tacka standardowa..... 3 szt.  
Tacka z drobnymi otworami..... 1 szt.

### DH2300D/DH2302D/DH2303D:

Tacka standardowa..... 4 szt.  
Tacka z drobnymi otworami..... 2 szt.



### DH3501D:

Tacka standardowa..... 5 szt.  
Tacka z drobnymi otworami..... 3 szt.

## BUDOWA URZĄDZENIA, rys. B

- 1 Górna pokrywa
- 2 Tacki
- 3 Podstawa urządzenia
- 4 Panel sterowania

## UŻYTKOWANIE, rys. C

### Panel sterowania, rys. C-1

- ⏻ — przycisk Wł./Wył. do włączania i wyłączania urządzenia.
- ⌚ — wyłącznik czasowy, ustawianie/zmiana czasu suszenia w zakresie do 12 godzin.
- ⏻ — przycisk Wł./Wył. do włączania i wyłączania urządzenia.
- ⌚ — wyłącznik czasowy, ustawianie/zmiana czasu suszenia w zakresie do 12 godzin.
- Aby ustawić wyłącznik czasowy, naciśnij przycisk ⌚. Odczyt czasu na wyświetlaczu zacznie migać.
- Za pomocą przycisków - i + ustaw czas pracy.
- Aby zapisać ustawienia, w ciągu 5 sekund naciśnij przycisk ⌚.
- Podczas pracy na wyświetlaczu będzie pojawiać się na zmianę ustawienie temperatury i pozostały czas w godzinach.

Uwaga: aby wyłączyć wyłącznik czasowy, dwukrotnie naciśnij przycisk ⌚.

🌡 — temperatura, ustawianie/zmiana temperatury suszenia w zakresie 38/48/58/68°C.

Aby ustawić temperaturę, wykonaj następujące czynności:

- Naciśnij przycisk 🌡. Odczyt temperatury na wyświetlaczu zacznie migać.
- Za pomocą przycisków - i + ustaw temperaturę.
- Aby zapisać ustawienia, w ciągu 5 sekund naciśnij przycisk 🌡. Odczyt temperatury na wyświetlaczu będzie się stale świecić.
- +/- — przyciski do ustawiania wyłącznika czasowego/temperatury suszenia.

**Wyświetlacz** — wskaźnik czasu/temperatury suszenia.

### Panel sterowania, rys. C-2

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

## ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA

Produkty	Przygotowanie	Czas gotowania	Uwagi
<b>Suszenie (optymalna temperatura 42-48°C)</b>			
<b>Ogólne zalecenia</b> Przygotowanie obejmuje: sortowanie, mycie, suszenie, krojenie, mielenie, wyciskanie, marynowanie i gotowanie. Przed suszeniem nie trzeba obierać produktów. 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. Sprawdzać 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.			

Wys./nis. — do ustawiania temperatury strumienia powietrza, wys.: 68°C / nis.: 48°C  
Obrotowy przełącznik — wyłącznik czasowy, ustawianie/zmiana czasu suszenia w zakresie do 1 do 12 godzin.

**Przed pierwszym użyciem** należy przetrzeć urządzenie miękką, suchą szmatką (wewnątrz i na zewnątrz). Umyć tacki ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Wytrzeć do sucha.

**Przed zmontowaniem lub rozmontowaniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od zasilania.**

### Kolejność wykonywania czynności, rys. D:

- Przygotuj produkty przeznaczone do suszenia. Pokrój produkty i umieść je na tackach.
- Nałóż na siebie tacki z produktami i włóż je do podstawy urządzenia. Odległość między tackami można regulować (25,5 lub 36 mm):
- Aby umieścić tacki bliżej siebie, włóż podpórkę dolnej tacki w otwory górnej tacki, rys. D-1.
- Aby umieścić tacki dalej od siebie i odwróć górną tackę, aby otwory nie znajdowały się w jednej linii z podpórką dolnej tacki, rys. D-2. Przykryj górną tackę pokrywką.
- Włącz urządzenie za pomocą przycisku ⏻ lub Wł./Wył.
- Ustaw żądaną temperaturę za pomocą pokrętki lub przycisku 🌡.
- Ustaw żądany czas za pomocą pokrętki lub przycisku ⌚.
- Nastąpi automatyczne rozpoczęcie procesu suszenia.

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

**UWAGA:** jeśli czas suszenia przekracza 12 godzin, po zakończeniu procesu należy dodać kolejne godziny.



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



Produkty	Przygotowanie	Czas gotowania	Uwagi
Jabłka (gruszki, pigwy itd.)	Pokroić na cienkie plastry, wykroić gniazdo nasienne	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	Twarde jagody
Truskawki	Wybrać jagody tej samej wielkości, duże sztuki pokroić na kawałki ok. 5 mm	8-15 godzin	
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	Kruche plastry lub kawałki
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	Kruche paski
Kapusta (kalfior, brokuły itd.)	Podzielić na różyczki jednakowej wielkości	10-14 godzin	Kruche 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 wewnętrzną 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	Kruche i łamliwe strączkowe
Zielenina	Posortować listki, umyć, wysuszyć, pokroić, rozłożyć równomiernie na tacach, mieszać podczas suszenia	3-8 godzin	Kruche łydgi
Fasola szparagowa (szparagi itd.)	Umyć, odkroić końce, pokroić na drobne kawałki (opcjonalnie)	5-10 godzin	Kruche i łamliwe łydgi i strąki
<b>Przygotowanie pianki i przekąsek (temperatura od 38 do 58°C)</b>			
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
Ciaśko z nadzieniem owocowym (orzechami, 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 batony

Produkty	Przygotowanie	Czas gotowania	Uwagi
<b>Suszone mięso (optymalna temperatura od 38 do 68°C)</b>			
Mięso (bez tłuszczu)	Pokroić mięso w poprzek włókien. Przy użyciu zalewy lub marynaty wstępnie posolić kawałki mięsa, podczas suszenia zdejmować ręcznikiem kuchennym 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, przed suszeniem opłukać z soli	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
<b>Odparowywanie (optymalna temperatura 58°C)</b>			
Soki i przeciery 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 48°C.
3. Tacki z drobnymi otworami umożliwiają suszenie małych składników.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, rys. E

- Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka.
- Umyć tacki ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Wytrzeć do sucha. **Nie można ich myć w zmywarce.**
  - 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.



### MOŻLIWE PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Osuszacz nie osiąga wymaganej temperatury i nie pompuje powietrza.	• Brak zasilania.	• Sprawdź gniazdko. Jeśli jest sprawne, skontaktuj się z punktem serwisowym.
Osuszacz pompuje powietrze, ale nie osiąga wymaganej temperatury.	• Nie wprowadzono wymaganego ustawienia temperatury.	• Ustaw wartość temperatury. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z punktem serwisowym.
Osuszacz osiąga wymaganą temperaturę, ale nie pompuje powietrza.	• Silnik jest wyłączony.	• Natychmiast wyłącz urządzenie i wyciągnij fragmenty produktów, które mogły przedostać się do silnika. W tym celu obróć podstawę osuszacza i potrząśnij nią kilkakrotnie. Jeśli wentylator nie wznawia 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.
Suszenie produktów zajmuje za dużo czasu.	• Tacki są przepełnione, nieprawidłowo zamontowane lub uszkodzone.	• 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.
Nierównomierne suszenie produktów.	• Produkty lub ich kawałki mają różne rozmiary. • Możliwe zatkanie wylotu powietrza.	• Pokrój produkty na równe kawałki i rozłóż je równomiernie na tackach. • Nie dopuszczaj do zatkania wylotów powietrza przez produkty.
Głośnie praca wentylatora.	• Możliwe zablokowanie fragmentów produktów w wentylatorze. • Wentylator jest uszkodzony.	• Natychmiast wyłącz urządzenie i wyciągnij 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.

## CERTYFIKACJA PRODUKTU

Informacje na temat certyfikacji tego produktu podano pod adresem <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0>, a ich kopię można uzyskać od sprzedawcy.

Dane techniczne			
Model	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Pobór mocy (W)	maks. 400	maks. 400	maks. 400
Napięcie znamionowe	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
Temperatura przechowywania i transportu	-25–35°C	-25–35°C	-25–35°C
Temperatura pracy	5–35°C	5–35°C	5–35°C
Wymagania dotyczące wilgotności	15–75% bez kondensacji	15–75% bez kondensacji	15–75% bez kondensacji
Rozmiar urządzenia (mm)	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Masa [kg]	2,5	2,7	2,9

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



Naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez centrum serwisowe OURSSON AG.

## SERWISOWANIE

Firma OURSSON AG serdecznie dziękuje za wybór jej produktów. Zrobiliśmy wszystko, co w naszej mocy, aby spełnić Twoje potrzeby i aby jakość odpowiadała najlepszym światowym standardom. Jeśli Twój produkt marki OURSSON będzie wymagał serwisowania, skontaktuj się z jednym z autoryzowanych punktów serwisowych (dalej ASC). Pełna lista ASC i ich dokładne adresy znajdują się na stronie [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

### Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG:

- 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.
- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG mieszczą się w prawach ochrony konsumentów i są regulowane przez przepisy kraju, w którym świadczone są usługi gwarancyjne. 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 na potrzeby przedsiębiorstw, instytucji i organizacji.
- Firma OURSSON AG wyznacza dla swoich produktów następujące warunki korzystania i okresy gwarancji:

Nazwa produktu	Czas eksploatacji (miesiące)	Okres gwarancji (miesiące)
Kombiwy, roboty kuchenne, maszyny kuchenne, czajniki elektryczne, grille elektryczne, blendery ręczne, miksery ręczne, maszyny do mięsa, tostery, dzbanki termiczne, maszyny do kawy, parownice, sokowirówki, siekacze, odwadniacze, maszyny do jogurtów, fermentownice, proździe, zamrażarki, lodówki, ekspresy do kawy.	36	24
Wagi kuchenne, syfony	24	24

- Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do następujących produktów, jeśli ich wymiana jest zakładana i nie wymaga remontowania produktu:
  - baterie.
  - Etui, paski, paski do noszenia, akcesoria montażowe, narzędzia, dokumentacja dostarczane wraz z produktem.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek naruszenia zasad użytkowania przez konsumentów, przechowywania lub transportu produktów ani działań stron trzecich lub siły wyższej, w tym między innymi:
  - Jeśli uszkodzenie było rezultatem nieostrożnego postępowania, używania do innych celów, naruszenia warunków i zasad użytkowania przedstawionych w niniejszej instrukcji, w tym rezultatem wystawienia na działanie wysokich lub niskich temperatur, dużej wilgotności lub pyłu, jeśli urządzenie nosi ślady samodzielnego otwierania i/lub samodzielną naprawę, 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

Nazwa produktu	Czas eksploatacji (miesiące)	Okres gwarancji (miesiące)
Kuchenki mikrofalowe, ekspresy do chleba, kuchenki indukcyjne	60	24

50

czas w ekstremalnych warunkach eksploatacji.

- Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem nieautoryzowanych prób przetestowania go lub wprowadzenia jakichkolwiek zmian w jego konstrukcji lub oprogramowaniu, w tym 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, jakoś działania jej produktów razem z takim wyposażeniem oraz jakoś 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 serwisowych.
    - Prace konserwacyjne dotyczące produktów (czyszczenie i smarowanie ruchomych części, wymiana części zużywalnych i materiałów eksploatacyjnych) są wykonywane odpłatnie.
  - Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone 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 szeregowe, przypadkowe, pośrednie ani wtórne szkody, w tym m.in.: utratę zysków, szkody powstałe na skutek przerwy w działalności handlowej, przemysłowej lub innej, spowodowanej użytkowaniem produktu lub brakiem możliwości jego użytkowania.
  - Ze względu na ciągłe ulepszenia produktu elementy wzornictwa i niektóre specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego zawiadomienia przez producenta.

### Użytkowanie produktu po upływie czasu eksploatacji (czasu użytkowania):

- Czas użytkowania określony przez firmę OURSSON AG dla tego produktu ma zastosowanie tylko wtedy, gdy 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 użytkowania 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 o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym — 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 na karcie gwarancyjnej.

- Pierwsze dwie litery odpowiadają grupie produktów (Osuszacz – DH).
- Pierwsze dwie cyfry oznaczają rok produkcji.
- Następne dwie cyfry — tydzień produkcji.
- 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 zawiera następujące czytelne i 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.

51

## 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 umeză asigurativă că dispozitivul este deconectat de la priză.
- Nu utilizați în aer liber.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii 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. Păstrați manualul pentru o utilizare viitoare.
- Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice și pot diferi de obiectele reale.
- Nu mutați aparatul când este în funcțiune.
- Nu utilizați aparatul cu ușa deschisă. Nu așezați aparatul în locuri expuse curentului sau suprafețe mobile.



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



Timpul de funcționare nu trebuie să depășească 48 de ore. După 48 de ore, închideți aparatul, deconectați-l de la sursa de curent și lăsați-l să se răcescă timp de 2 ore.

## COMPONENTE

Carcasă ..... 1buc  
 Capac de sus ..... 1buc  
 Manual de instrucțiuni ..... 1buc

### DH1300/DH1304:

Tavă standard ..... 3buc  
 Tavă îngustă ..... 1buc

### DH2300D/DH2302D/DH2303D:

Tavă standard ..... 4buc  
 Tavă îngustă ..... 2buc

### DH3501D:

Tavă standard ..... 5buc  
 Tavă îngustă ..... 3buc



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 użycie 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 Chinach



## ELEMENTE DE ASAMBLARE, Fig. B

- 1 Capac de sus
- 2 Tavă
- 3 Suprafața dispozitivului
- 4 Panou de control

## UTILIZARE, Fig. C

### Panou de control, Fig. C-1

⏻ – Butonul ON/OFF, pornește sau oprește dispozitivul.

⌚ – timer, setează/modifică timpul de deshidratare până la 12 ore.

Timpul de funcționare este setat în ore de 1 la 12 ore.

• Pentru a stabili timpul de preparare, apăsați butonul ⌚, timerul afișat va începe să clipească.

• Cu ajutorul butoanelor - sau + puteți stabili durata de funcționare.

• În 5 secunde, apăsați butonul ⏻ pentru a salva setările.

• În timpul funcționării, display-ul va afișa în rotație temperatura setată și timpul rămas în ore.

De observat: Pentru a închide timerul apăsați de două ori butonul ⏻.

🌡️ – temperatura, setează/modifică temperatura deshidratării 38/48/58/68°C.

Pentru a seta temperatura, urmăriți pașii următori:

• Apăsați butonul 🌡️, temperatura afișată va începe să clipească.

• Cu ajutorul butoanelor - sau + puteți stabili temperatura.

• În 5 secunde, apăsați butonul 🌡️ pentru a salva setările, temperatura va fi afișată în mod constant.

Butoanele +/- setează timpul/temperatura pentru deshidratare.

**Display** - Indică timpul/temperatura deshidratării.

### Panou de control, Fig. C-2

Butoanele ON/OFF, pornesc sau opresc dispozitivul.

## RECOMANDĂRI PENTRU PREPARARE

Ingrediente	Prepare	Timp de gătire	Notă
<b>Deshidratare (temperatura optimă 42-48°C)</b>			
<b>Recomandări generale:</b> Prepararea include: sortare, spălare, uscare, tăiere, tocare, preînmuiere, marinare sau gătire. Produsele pot fi deshidratate cu coajă. Excepție fac produsele care nu au coajă comestibilă - spre exemplu, ananas, kiwi, papaya, nucă de cocos, banană, napi și cartofi dulci. Produsele pentru deshidratare nu trebuie să fie stricate. Pentru a preveni intoxicații alimentare, o atenție deosebită se acordată calității cărnii de porc crudă, cărnii de pasăre și peștelui. Pentru a păstra culoarea produselor, este recomandat să le preînmuiiți în suc de lămâie sau soluție de acid ascorbic. Este recomandat înainte de deshidratare să opăriți cu apă clocotită legumele precum, fasolea, porumbul, mazărea sau broccoli. Legumele crude nu se păstrează proaspete timp îndelungat; deshidratarea acestora le va lungi durata de viață. Verificați calitatea produselor uscate atunci când sunt depozitate. Produsele stricate, mucegăite nu trebuie să fie folosite. Este recomandat să se înregistreze informația privind durata deshidratării a produselor pentru utilizarea ulterioară.			

HIGH/LOW - setează temperatura fluxului de aer, HIGH - 68°C / LOW - 48°C

Comutator rotativ – Timpul, setează/modifică timpul deshidratării de la 1 la 12 ore.

**Înainte primei utilizări,** ștergeți aparatul în interior și pe exterior cu o lavetă fină și uscată. Spălați tăvile cu apă caldă și detergent. Apoi uscați.

**Înainte asamblării respectiv dezasamblării, asigurați-vă că dispozitivul nu este conectat la nicio sursă de curent.**

### Ordinea funcționării, Fig. D:

- Pregătiți ingredientele pentru deshidratare. Tăiațile și așezările în tavă.
- Așezați tăvile împreună cu ingredientele, una peste alta și atașați-le pe suprafața aparatului. Spațiul dintre tăvi poate fi ajustat între 25,5 și 36 mm:
- Pentru a așeza tăvile apropiate una de cealaltă, așezați suportul tăvii inferioare în orificiile tăvii superioare. Fig. D-1.
- Pentru a așeza tăvile departe una de cealaltă, întoarceți tava superioară în așa fel încât orificiile nu se află în linie cu suportul tăvii inferioare. Fig. D-2.
- Închideți capacul tăvii superioare.
- Deschideți aparatul prin apăsarea butonului ON/OFF ⏻
- Cu ajutorul acestui buton 🌡️ puteți seta temperatura dorită.
- Cu ajutorul acestui buton ⌚ puteți selecta timpul dorit.
- Procesul de deshidratare va începe automat.

**SFAT:** Utilizați tabelul de recomandare pentru timpul de uscare și modalități de a verifica pregătirea produsului.

**NOTĂ:** Dacă timpul de uscare durează mult de 12 ore, puteți adăuga timp dacă procesul de deshidratare se oprește.



Nu închideți orificiul central al tăvilor și nu acoperiți orificiul tăvii superioare cu alte obiecte.

Ingrediente	Prepare	Timp de gătire	Rezultat
Mere (pere, gutui, etc.)	Tăiați felii subțiri, scoateți miezul	8-15 ore	Felii moi
Caise (piersici, nectarine, etc.)	Tăiați fructul în jumătate, scoateți semințele, așezați cu partea tăiată în sus	20-30 ore	Jumătăți moi
Banane (avocado, cumale, etc.)	Tăiați felii subțiri	6-10 ore	Felii tari
Cireșe, etc.	Scoateți semințele, așezați cu partea tăiată în sus	12-48 ore	Stafide
Afine (coacăze)	Selectați boabe de aceeași dimensiune	10-20 ore	
Pepene (pepene roșu, dovleac, etc.)	Cojiți, scoateți semințele, tăiați felii mari	10-48 ore	Felii moi
Zmeură (mure, etc.)	Selectați boabe de aceeași dimensiune	12-48 ore	Boabe tari
Căpșune	Selectați boabe de aceeași dimensiune, tăiați bucățile mari în bucăți de aproximativ 5 mm	8-15 ore	
Fructe exotice (ananas, mango, etc.)	Cojiți, scoateți semințele, tăiați felii mici, scoateți miezul din ananas	10-18 ore	Felii moi
Ciuperci	Sortați, spălați, uscați, selectați ciuperci de aceeași dimensiune, tăiați bucățile mari în bucăți de aproximativ 5 mm	10-24 ore	Felii tari
Cartofi (igname, vinete, etc.)	Cojiți (dacă este necesar), tăiați felii, opăriți în apă clocotită sau în baie de aburi.	6-14 ore	Felii fragile
Morcovi (sfeclă, napi, etc.)	Cojiți (dacă este necesar), tăiați felii sau puneți pe grătar	6-10 ore	Felii tari
Varză (albă sau roșie, etc.)	Tăiați fâșii	8-12 ore	Fâșii fragede
Varză (conopidă, broccoli, etc.)	Dezasamblați în bucăți de dimensiuni egale	10-14 ore	Bucățele fragede
Castraveți (dovleac, dovlecei, etc.)	Cojiți (dacă este necesar), tăiați felii	8-12 ore	Felii tari
Roșii	Tăiați bucățile mari ale roșiei felii de 0,5 cm. Tăiați roșiile cherry în jumătate și așezați cu partea tăiată în sus	5-12 ore	De la felii moi la cercuri fragile
Ardei (ardei iute, etc.)	Scoateți codița și semințele ardeilor lungi, apoi tăiați felii sau inele, așezați cu coaja în jos, uscați în totalitate ardeii mari	5-12 ore	De la felii moi la cercuri fragile
Ceapă	Cojiți, tăiați inele, semi inele, fâșii sau mărunț	4-12 ore	Cercuri tari
Rădăcină de păstârnac (pătrunjel, țelină, etc.)	Cojiți (dacă este necesar), tăiați felii sau puneți pe grătar	5-12 ore	Cercuri tari sau fragede
Mazăre (fasole, etc.)	Scoateți boabele din păstăi, opăriți, uscați apoi așezați-le pe tavă	4-8 ore	Mazăre fragedă și fărâmicioasă.
Verdețuri	Sortați crenguțele, spălați, uscați, tăiați, așezați de-a lungul tăvii, după uscare amestecați	3-8 ore	Crenguțe fragede
Fasole Kenia (sparanghel, etc.)	Spălați, tăiați capătul, tăiați fin (opțional)	5-10 ore	Tulpini și păstăi fragede și sfărâmicioase
<b>Prepararea bezelei și a gustării (temperatura de la 38 până la 58°C)</b>			
Fructe (fructe de pădure, legume, etc.) bezea	Pasați ingredientele conform rețetei. Puneți ingredientele pasate pe hârtie din silicon sau hârtie pergament. Așezați amestecul cu tot cu hârtie în tavă și nivelați suprafața.	8-20 ore	Bezea plastifiată, ușor de îndepărtat de pe hârtia de silicon sau pergament

Ingrediente	Prezare	TimP de gătire	Rezultat
Fructe (nucă, cereale, legume, etc.) baton	Tocați fructele și amestecați-le cu miere, așezați nucile și/ sau cerealele sub formă de baton și puneți-le pe tavă.	5-12 ore	Batoane uscate și fragede
<b>Pastramă (temperatura optimă de la 38 până la 68°C)</b>			
Carne (fără grăsime)	Tăiați carnea de-a lungul fibrei. Sărați și marinați bucățile de carne în saramură. Când uscați îndeapărtați grăsimea cu un prosop.	4-6 ore	Bucățile de carne se pot fisura, dar nu se rup
Pește (grăsime redusă)	Marinați corespunzător, înainte de preparare, spălați peștele de sare.	12-14 ore	Peștele nu trebuie să aibe suprafețe ude vizibile. Nu este fragil la atingere
Carne de pasăre	Folosiți aceeași marinadă și saramură precum aceea pentru carne; separați carnea de oase, tăiați carnea de-a lungul fibrei.	4 ore	Mult mai tare decât carnea de vită
<b>Vaporizare (temperatura optima - 58°C)</b>			
Sucuri de fructe si piureuri	Stoarceti fructe sau piure.Turnați un strat special, întindeți un strat subțire și introduceți tăvile		Până la consistența dorită

### Recomadări:

1. Tăvile adânci pot fi folosite pentru prepararea produselor tăiate în bucăți mari. Spre exemplu, pastramă sau pepene roșu.
2. Pentru o deshidratare mai rapidă a ingredientelor, setați temperatura maxima. Pentru a păstra proprietățile utile ale ingredientelor, setați o temperatura sub 48 °C.
3. Folosiți tăvi înguste pentru a deshidrata ingredientele mici.

### POSSIBLE PROBLEME ȘI SOLUȚII

Problemă	Cauză	Soluție
Deshidratatorul nu produce temperatură și nu pompează aer.	• Nu este conectat la sursa de curent.	• Verificați priză. În cazul în care aparatul este conectat la sursa de curent, contactați centrul de service.
Deshidratatorul pompează aer, dar nu produce temperatură.	• Temperatura nu este setată.	• Setați temperatura. Dacă problema menționată continuă, contactați centrul de service.
Deshidratatorul produce temperatura, dar nu pompează aer.	• Motorul s-a oprit.	• Închideți imediat aparatul și scoateți bucățile de alimente care ar putea fi blocate în motorul deshidratatorului. Pentru a face acest lucru, întoarceți baza aparatului, după care începeți să-l scuturați cu atenție de mai multe ori. În cazul în care ventilatorul nu pornește, contactați centrul de service. În cazul în care lichidul s-a vărsat în baza deshidratatorului, deconectați aparatul de la sursa de curent și contactați centrul de service pentru înlocuirea motorului.
Alimentele se deshidratează lent	• Tăvile sunt incorect instalate sau sunt deteriorate.	• Scoateți tăvile, verificați dacă sunt instalate corect, înlocuiți tava deteriorată cu una nouă. În cazul în care ați instalat 4 tăvi în deshidrator, mutați-le în timpul procesului de deshidratare.
Uscare neuniformă a alimentelor	• Alimentele au dimensiuni inegale. • Poate fluxul de aer este blocat.	• Tăiați alimentele în bucăți egale și așezați-le uniform. • Nu blocați orificiile de aer cu alimente.
Ventilatorul produce zgomot	• Poate bucăți ale alimentelor sunt blocate în ventilator. • Ventilatorul este defect.	• Opriti aparatul imediat și îndepărtați fragmentele de alimente. Pentru a face asta întoarceți baza aparatului și scuturați-o de câteva ori. Dacă ventilatorul face zgomot în continuare contactați un service. • Contactați un service

### CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE, Fig. E

- Deconectați aparatul de la sursa de curent.
- Spălați tăvile în apă caldă cu detergent. Ștergeți totul până la uscare. **Pot deasemenea fi spălate în mașina de spălat vase.**
  - Ștergeți aparatul în interior și exterior cu o lavetă umedă. Pentru a evita șocul electric, nu puteți aparatul în apă.
- Uscați toate componentele.



### CERTIFICATUL PRODUSULUI

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

Specificații			
Modl	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Consum de energie, W	max 400	max 400	max 400
Voltaj	220–240 V~; 50–60 Hz	220–240 V~; 50–60 Hz	220–240 V~; 50–60 Hz
Clasă de protecție împotriva șocurilor electrice	II	II	II
Temperatură de transport și depozitare	-25–35°C	-25–35°C	-25–35°C
Temperatură de funcționare	5–35°C	5–35°C	5–35°C
Cerințe de umiditate	15–75% fără condens	15–75% fără condens	15–75% fără condens
Dimensiunile aparatului, mm	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Greutate, kg	2,5	2,7	2,9

\*Produsele ar trebui depozitate într-un loc uscat, ventilat la temperaturi sub -25° C.



Doar un specialist calificat din centrul de service OURSSON pot repara aparatul.

### 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 să 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](http://www.oursson.ro)

#### 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 privind protecția consumatorilor. Garanția este reglementată de legile țării în care este furnizat 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	24
Multicookere, procesoare de bucătărie, mașini de gătit, fierbătoare, grătare electrice, blendere, mixere, mașini de tocat carne, prăjitoare de pâine, thermopot-uri, storcătoare,	36	24

Denumire	Durata medie de utilizare (luni)	Perioada de garanție (luni)
steamere, cafetiere, tocătoare, deshidratoare, iaurtiere, fermentatoare, mini congelatoare, frigidere, espressoare, aparate de spumat lapte	36	24
Cântare de bucătărie, sifoane	24	24

4. Garanția OURSSON nu se aplică la piesele care au o uzură obișnuită, în cazul în care înlocuirea lor este prevăzută de proiectare și nu presupune dezasamblarea produsului:

- Baterii.
- Ambalaj, accesorii 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 rezultat 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 reparare de către dumneavoastră, nepotrivre 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 performanțelor 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 reparații sau întreținere în centrele de service neautorizate de OURSSON.
  - În cazul în care defectul produsului este urmare a utilizării de echipamente, accesorii, piese de schimb, baterii de calitate slabă sau neconforme.
  - În cazul în care defectul produsului este asociat cu utilizarea sa în combinație cu echipamente suplimentare (accesorii), altele decât echipamentele suplimentare recomandate de OURSSON pentru utilizarea cu acest produs. OURSSON nu este responsabil pentru calitatea echipamentului suplimentar (accesorii) fabricat de către terți, pentru calitatea produselor lor, a echipamentelor lor, precum și calitatea funcționării echipamentelor suplimentare OURSSON împreună cu aparatele altor producători.
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 data de achiziție (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 garanția OURSSON. Ele pot fi efectuate de către personalul din service-urile autorizate, fiind un serviciu de plată.
  - Întreținerea (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 produse 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 niciun 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 la utilizarea sau imposibilitatea de utilizare a produsului.
9. Datorită îmbunătățirii permanente a designului, produsele și unele caracteristici tehnice se pot modifica fără o notificare prealabilă a producătorului. Utilizarea produselor după durata de viață a acestora:
- Utilizarea produselor după durata de viață a acestora:**
1. Durata de viață stabilită de OURSSON pentru produse este valabilă numai în cazul în care acestea sunt utilizate exclusiv pentru uzul 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 preventivă a produsului și pentru a determina dacă acesta mai poate fi folosit. Lucrările de întreținere și service vor fi efectuate cu plată.
3. OURSSON nu recomandă utilizarea produselor la sfârșitul duratei medii de utilizare fără o verificare la o unitate de service autorizat deoarece în acest caz produsul poate fi periculos pentru viață, 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

Fiecare produs are 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.



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 (Uscator p/u legume – 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. 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 semnatura 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**

Dacă aveți întrebări sau probleme legate de produsele OURSSON - vă rugăm să ne contactați prin e-mail: [info@oursson.ro](mailto:info@oursson.ro)

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 răspunderii civile în conformitate cu legislația în vigoare.

Contact.

1. Producător - OURSSON AG (Orson AG), 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](mailto:info@oursson.ro)

OURSSON AG  
Fabricat în China



## ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. А



### Символ опасности

Напоминание пользователю о высокому напряжению.



### 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 (VCL) OURSSON AG.
- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легко воспламеняющихся 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.



Время непрерывной работы не должно превышать 48 часов. По истечении 48 часов работы выключите устройство, отключите его от электрической сети и дайте прибору остыть в течение 2 часов.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Корпус устройства .....	1шт.
Верхняя крышка .....	1шт.
Инструкция по эксплуатации .....	1шт.
Гарантийный талон .....	1шт.
<b>DH1300/DH1304:</b>	
Лоток стандартный .....	3шт.
Лоток плотный .....	1шт.
<b>DH2300D/DH2302D/DH2303D:</b>	
Лоток стандартный .....	4шт.
Лоток плотный .....	2шт.



## DH3501D:

Лоток стандартный .....	5шт.
Лоток плотный .....	3шт.

## ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. В

- Верхняя крышка
- Лотки
- Основание прибора
- Панель управления

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. С

### Панель управления, Рис. С-1

- ⏻ – кнопка ВКЛ/ВЫКЛ, используйте для включения или выключения прибора
- ⌚ – таймер, используйте для установки/изменения времени дегидрации до 12 часов. Продолжительность работы устанавливается в часах от 1 до 12 часов.
  - Чтобы настроить таймер, нажмите на кнопку ⌚, показания таймера на дисплее будут мигать.
- Кнопками - или + установите продолжительность работы.
  - В течение 5 секунд нажмите на кнопку ⌚ для сохранения настроек.
- Во время работы на дисплее будут попеременно отражаться установленная температура и оставшееся время работы в часах.

Примечание: Чтобы отключить таймер, нажмите на кнопку ⌚ два раза.

⌚ – температура, используйте для установки/изменения температуры дегидрации 38/48/58/68°C.

Для установки температуры сделайте следующее:

- Нажмите на кнопку ⌚, показания температуры на дисплее будут мигать.
- Кнопками - или + выберите температуру
- В течение 5 секунд нажмите на кнопку ⌚ для сохранения настроек, показания температуры на дисплее будут гореть постоянно.
- +/- - кнопки установки таймера/температуры дегидрации
- Дисплей** - индикация времени/температуры дегидрации
- Панель управления, Рис. С-2**
- ON/OFF - кнопка ВКЛ/ВЫКЛ, используйте для включения

или выключения прибора  
HIGH/LOW - используйте кнопку для установки температуры воздушного потока HIGH - 68°C/LOW - 48°C  
Поворотный переключатель - таймер, используйте для установки/изменения времени дегидрации от 1 до 12 часов.

**Перед первым использованием**, протрите корпус прибора влажной и мягкой тканью внутри и снаружи. Вымойте лотки и сетки теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Вытрите все насухо.  
**Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки.**

### Порядок работы, Рис. D:

- Подготовьте необходимые ингредиенты для дегидрации. Нарежьте их и заполните лотки.
- Установите лотки с подготовленными ингредиентами друг на друга и поместите их на основание устройства. Расстояние между лотками можно регулировать 25,5 или 36 мм примерно.
  - Чтобы установить лотки близко друг к другу, вставьте выступы нижнего лотка в пазы верхнего лотка, Рис. D-1.
  - Чтобы установить лотки дальше друг от друга, чуть поверните верхний лоток так, чтобы его пазы не совпали с выступами нижнего лотка, Рис. D-2.
- Верхний лоток закройте крышкой.
- Включите прибор нажав кнопку ⏻ или ON/OFF.
- С помощью поворотного регулятора или кнопки ⌚ установите желаемую температуру.
- С помощью поворотного регулятора или кнопки ⌚ 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 12 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
<b>Сушка (оптимальная температура 42-48°C)</b>			
<p><b>Общие рекомендации:</b> Подготовка ингредиентов включает в себя: сортировку, мытьё, сушку, нарезку, измельчение, предварительное замачивание, маринование или тепловую обработку. Продукты можно сушить вместе с кожурой. Исключения 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. Особое 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. Проверьте 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.</p>			

Ингредиенты	Подготовка	Время приготовления	Комментарии
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	
Клубника (земляника и т.п.)	Отбирайте ягоды одинакового размера, крупные ягоды разрежьте на кусочки толщиной не более 5 мм.	8-15 часов	Жёсткие ягоды.
Экзотические фрукты (ананас, манго и т.п.)	Срежьте корки, удалите косточки, нарежьте тонкими ломтиками, у ананаса удалите сердцевину.	10-18 часов	Мягие, 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 кожей 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.

Ингредиенты	Подготовка	Время приготовления	Комментарии
<b>Приготовление пастилы и снеков (температура от 38 до 58°C)</b>			
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, нелипкая 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 в лотки.	5-12 часов	Сухие и ломкие батончики.
<b>Вяление (оптимальная температура от 38 до 68°C)</b>			
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.
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.
<b>Выпаривание (оптимальная температура 58°C)</b>			
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:

1. Глубокое положение лотков, могут быть использованы для приготовления продуктов, которые нужно нарезать более крупными порциями, например, мясо для вяления или ломтики арбузов.
2. Для быстрой сушки ингредиентов установите максимальное значение температуры. Для сохранения полезных свойств ингредиентов устанавливайте значение температуры до 48°C.
3. Используйте плотные лотки для сушки мелко нарезанных ингредиентов.

#### ЧИСТКА И УХОД, Рис. Е

- Отключите прибор от сети.
- Вымойте лотки тёплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Вытрите все насухо. **Их нельзя мыть в посудомоечной машине.**
  - Протрите корпус прибора внутри и снаружи влажной тканью. Никогда не погружайте его в воду из-за опасности поражения электрическим током.
- Тщательно высушите все детали.



#### ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Дегидратор не набирает температуру и не нагнетает воздух	• Нет питания от сети.	• Проверьте розетку, если розетка исправна, обратитесь в сервисный центр.
Дегидратор нагнетает воздух, но не набирает температуру	• Не установлена необходимая температура.	• Установите температуру. Если проблема осталась, обратитесь в сервисный центр.
Дегидратор набирает температуру, но не нагнетает воздух	• Произошла остановка мотора.	• 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.



Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Продукты медленно сушатся	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лотки переполнены, либо неправильно установлены, либо деформированы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Неравномерное высушивание продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Продукты или кусочки ингредиентов неодинакового размера.</li> <li>Возможно, перекрыт поток воздуха.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нарезайте продукты одинаковыми кусочками и раскладывайте их равномерным слоем.</li> <li>Не перекрывайте продуктами отверстия для циркуляции воздуха.</li> </ul>
Шум вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> <li>Возможно, в вентилятор попали кусочки пищи.</li> <li>Вентилятор неисправен.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>

## СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

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



Технические характеристики			
Модель	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Потребляемая мощность, Вт	max 400	max 400	max 400
Параметры электропитания	~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
Температура хранения и транспортировки*	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
Требования к влажности воздуха при транспортировке, хранении и эксплуатации	15-75% без образования конденсата	15-75% без образования конденсата	15-75% без образования конденсата
Размеры прибора, мм	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Вес прибора, кг	2,5	2,7	2,9

\*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](http://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](mailto:info@oursson.ru).

### Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. 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	24
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термомолоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, вспениватели	36	24
Кухонные весы, сифоны	24	24

- 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, следах 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.
- Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЦ). 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.
  - 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.
  - 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 соблюдения 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/EG 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 стерты, талон признается недействительным.

# oursson

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 обратиться 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 (ОПСОН АГ), 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](http://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 КНР

[forum.oursson.ru](http://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 (УСЦ) 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, перевантаженої 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 ушкодженому 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 побуті.
- 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 прочитайте цей посібник користувача. Після читання, будь ласка, збережіть його для використання в майбутньому.
- Всі ілюстрації, які наведені в цій інструкції, є схематичними зображеннями реальних об'єктів, які можуть відрізнятися від їх реальних зображень.
- Під час використання не пересувайте прилад; не відкривайте кришку; не ставте прилад на протягу або на віброуючу поверхню.



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



Час безперервної роботи не повинне перевищувати 48 годин. Після закінчення 48 годин роботи вимкніть пристрій, відключіть його від електричної мережі і дайте приладу охолонути протягом 2 годин.

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

Корпус пристрою .....	1шт.
Верхня кришка .....	1шт.
Інструкція з експлуатації.....	1шт.
Гарантійний талон .....	1шт.
<b>DH1300/DH1304:</b>	
Лоток стандартний .....	3шт.
Лоток щільний .....	1шт.
<b>DH2300D/DH2302D/DH2303D:</b>	
Лоток стандартний .....	4шт.
Лоток щільний .....	2шт.
<b>DH3501D:</b>	
Лоток стандартний .....	5шт.
Лоток щільний .....	3шт.

## ЕЛЕМЕНТИ КОНСТРУКЦІЇ, Мал. В

- 1 Верхня кришка
- 2 Лотки
- 3 Основа приладу
- 4 Панель управління

## ВИКОРИСТАННЯ, Мал. С

### Панель управління, Мал. С-1

⏻ – кнопка ВМИК / ВИМИК, використовуйте для вмикання або вимикання приладу

⌚ – Таймер, використовуйте для встановлення / зміни часу дегідратії до 12 годин.

Тривалість роботи встановлюється в годинах від 1 до 12 годин.

- Щоб налаштувати таймер, натисніть на кнопку ⌚, показання таймера на дисплеї будуть блимати.
- За допомогою кнопок - або + встановіть тривалість роботи.
- Протягом 5 секунд натисніть на кнопку ⌚ для збереження налаштувань.
- Під час роботи на дисплеї будуть поперемінно відображатися встановлена температура і час, що залишився в годинах.

Примітка: Щоб відключити таймер, натисніть на кнопку ⌚ два рази.

⌚ – Температура, використовуйте для встановлення / зміни температури дегідратії 38/48/58/68°C.

Для встановлення температури зробіть наступне:

- Натисніть на кнопку ⌚, показники температури на дисплеї будуть блимати.
- За допомогою кнопок - або + виберіть температуру.
- Протягом 5 секунд натисніть на кнопку ⌚ для збереження налаштувань, показники температури на дисплеї горітимуть постійно.

+/- - кнопки встановлення таймера / температури дегідратії

Дисплей - індикація часу / температури дегідратії

### Панель управління, Мал. С-2

ON/OFF - кнопка ВМИК/ ВИМИК, включення або вимикання приладу

HIGH/LOW - використовуйте кнопку для встановлення

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Інгредієнти	Підготовка	Час приготування	Коментарі
<b>Сушіння (оптимальна температура 42-48°C)</b>			
<p><b>Загальні рекомендації:</b> Підготовка інгредієнтів включає в себе: сортування, миття, сушіння, нарізку, подрібнення, попереднє замочування, маринування або теплову обробку. Продукти можна сушити разом зі скоринкою. Виняток становлять продукти, у яких скоринка неістівна - наприклад, ананас, ківі, папайя, кокос, банани, ріпа та солодка картопля. Продукти для сушки повинні бути якісними, без слідів псування. Особливу увагу приділяйте якості сировини, яловичини, курятини, дичини і риби, щоб уникнути харчових отруєнь.</p> <p>Для збереження кольору продуктів рекомендується попередньо замочити їх у лимонному соці або розчині аскорбінової кислоти. Рекомендується перед дегідруванням бланшувати або ошпарювати окропом деякі види овочів, таких як стручкова квасоля, кукурудза, горох або брокколі. Необроблені овочі не будуть довго зберігатися, а термічна обробка продовжить їх термін придатності. Перевіряйте якість висушених продуктів в процесі зберігання. Зіпсовані, цвілі тощо продукти необхідно утилізувати. Рекомендується фіксувати інформацію до уваги час сушіння продуктів, щоб користуватися цими даними надалі.</p>			

температури повітряного потоку HIGH - 68°C/LOW - 48°C

Поворотний перемикач - таймер, використовуйте для встановлення / зміни часу дегідратії від 1 до 12 годин.

**Перед першим використанням**, протріть корпус приладу вологою і м'якою тканиною всередині та зовні. Вимийте 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, Мал. D:

- Підготуйте необхідні інгредієнти для дегідратії. Наріжте їх і заповніть лотки.
  - Встановіть лотки з підготовленими інгредієнтами один над другим і помістіть їх на основу пристрою. Відстань між лотками можна регулювати 25,5 або 36 мм приблизно.
  - Щоб встановити лотки близько один до одного, встановіть виступи нижнього лотка в пази верхнього лотка, Мал. D-1.
  - Щоб встановити лотки далі один від одного, трохи поверніть верхній лоток так, щоб його пази не співпали з виступами нижнього лотка, Рис. D-2.
  - Верхній лоток закрийте кришкою.
  - Увімкніть прилад натиснувши кнопку ⏻ або ON/OFF.
  - За допомогою поворотного регулятора або кнопки ⌚ встановіть бажану температуру.
  - За допомогою поворотного регулятора або кнопки ⌚ встановіть бажаний час.
  - Процес дегідратії почнеться автоматично.
- ПОРАДА:** Користуйтеся таблицями з рекомендаціями за часом сушіння продуктів і способами перевірки їх готовності.
- ПРИМІТКА:** Якщо час сушіння більше 12 годин, додайте час після закінчення процесу.



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

Інгредієнти	Підготовка	Час приготування	Коментарі
Яблука (груші, айва тощо)	Наріжте тонкими дольками, серцевину видаліть.	8-15 годин	М'які, гнучкі скибочки.
Абрикоси (персики, нектарини тощо)	Розріжте на половинки, видаліть кісточку, розкладіть розрізаною стороною вгору.	20-30 годин	М'які, гнучкі скибочки.
Банани (авокадо, хурма тощо)	Наріжте тонкими кружечками або пластівці.	6-10 годин	Жорсткі кружечки або пластівці.
Вишня (черешня тощо)	Видаліть кісточку, розкладіть на лотки розрізом вгору.	12-48 годин	За виглядом нагадують родзинки.
Лохина (чорниця, брусниця, журавлина)	Відбирайте ягоди однакового розміру.	10-20 годин	
Диня (кавун, гарбуз тощо)	Зріжте скоринки, видаліть кісточку, наріжте товстими скибочками.	10-48 годин	М'які, гнучкі 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 скоринки, видаліть кісточку, наріжте тонкими скибочками, у ананаса видаліть серцевину.	10-18 годин	М'які, гнучкі скибочки.
Гриби	Переберіть, промийте, обсушіть, відбирайте гриби однакового розміру, великі поріжте пластівками товщиною не більше 5 мм.	10-24 годин	Жорсткі пластівці.
Картопля (топінамбур, батат, баклажани тощо)	Почистіть (якщо є необхідність), поріжте дольками, кружальцями або пластівками, ошпарити окропом або відваріть на пару.	6-14 годин	Ламкі часточки або пластівці.
Морква (буряк, ріпа тощо)	Почистіть (якщо є необхідність), поріжте кружечками, пластівками або натріть на тертці.	6-10 годин	Жорсткі кружечки або пластівці.
Капуста (білокачанна, червонокачанна тощо)	Поріжте соломкою.	8-12 годин	Ламкі пластівці
Цвітна капуста, брокколи тощо)	Розберіть на суцвіття однакового розміру.	10-14 годин	Ламкі суцвіття.
Огірки (кабачки, цукіні тощо)	Почистіть (якщо є необхідність), поріжте дольками, кружальцями або пластівцями.	8-12 годин	Жорсткі кружечки або пластівці.
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 та гнучких до ламких кружків.
Солодкий перець (гострий перець тощо)	Видаліть плодоніжки та насіння у великих перців, потім поріжте пластівцями або кільцями, розкладіть на лотки шкіркою донизу, невеликий перець сушіть цілком.	5-12 годин	Від м'яких та 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, пластівцями або натріть на тертці.	5-12 годин	Жорсткі або ламкі кружечки (пластівці).
Горох (квасоля тощо)	Очистіть від стручків, бланшуйте, обсушити, потім розкладіть на лотки.	4-8 годин	Ламкі та крихкі горошини.
Зелень	Переберіть гілочки зелені, промити, обсушити, поріжте, розкладіть на лотки рівномірним шаром, у процесі сушіння перемішуйте.	3-8 годин	Ламкі стебла.
Кенійська квасоля (спаржа тощо)	Помийте, зріжте кінчики, поріжте дрібніші (за бажанням).	5-10 годин	Ламкі та крихкі стебла та стручки.

Інгредієнти	Підготовка	Час приготування	Коментарі
<b>Приготування пастили та снєків (температура від 38 до 58°C)</b>			
Фруктова (ягідна, овочева тощо) пастила	Пюрируйте інгредієнти згідно з рецептом, використовуйте силіконові килимки або пергамент. Викладіть підготовлену масу на застелені лотки та розрівняйте поверхню).	8-20 годин	Пастила пластична, не липка, добре відділяється від паперу або силіконового килимка.
Фруктові (горіхові, злакові, овочеві тощо) батончики	Подрібніть фрукти та перемішайте їх з медом, горіхами та / або злаками, сформуєте з отриманої маси батончики та розкладіть у лотки.	5-12 годин	Сухи та ламкі батончики.
<b>В'ялення (оптимальна температура від 38 до 68°C)</b>			
М'ясо (без вкраплення жиру)	Ріжте м'ясо поперек волокон. Використовуйте розсоли і маринади для попереднього засолювання шматочків м'яса, у процесі сушіння 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 ламкою.
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.
<b>Випарювання (оптимальна температура 58°C)</b>			
Фруктові соки і пюре	Віджміть сік або пюре. Перелийте на спеціальні підкладки, розподіліть рідину тонким шаром і помістіть у лотки.	\	До бажаної консистенції.

#### Рекомендації по дегідратії:

- Глибоке положення лотків, може бути використано для приготування продуктів, які потрібно нарізати більшими порціями, наприклад, м'ясо для в'ялення або скибочки кавуна.
- Для швидкого сушіння інгредієнтів встановіть максимальне значення температури. Для збереження корисних властивостей інгредієнтів встановлюйте значення температури до 48° С.
- Використовуйте щільні лотки для сушіння дрібно нарізаних інгредієнтів.

#### ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД, Мал. Е

- Вимкніть прилад від мережі.
- Вимийте лотки теплою водою з додаванням рідини для миття посуду. Витріть все насухо. **Їх не можна мити в посудомийній машині.**
  - Протріть корпус приладу всередині та зовні вологою тканиною. Ніколи не занурюйте його у воду через небезпеку ураження електричним струмом.
- Ретельно висушіть всі деталі.



#### МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА СПОСОБИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

Можлива проблема	Можлива причина	Способи вирішення
Дегідратор не набирає температуру і не нагнітає повітря	• Немає живлення від мережі.	• Перевірте розетку, якщо розетка справна, зверніться до сервісного центру.
Дегідратор нагнітає повітря, але не набирає температуру	• Не встановлена необхідна температура.	• Встановіть температуру. Якщо проблема залишилася, зверніться до сервісного центру.
Дегідратор набирає температуру, але не нагнітає повітря	• Сталась зупинка двигуна.	• Негайно вимкніть прилад, потім видаліть шматочки їжі, які могли потрапити до двигуна. Для цього переверніть основу дегідратора і кілька разів струсіть. Якщо вентилятор не включиться, зверніться до сервісного центру. У разі потрапляння рідини до основи дегідратора, вимкніть прилад і зверніться до сервісного центру для заміни моторного блоку.

Можлива проблема	Можлива причина	Способи вирішення
Продукти повільно сушаться	• Лотки переповнені, або неправильно встановлені, або деформовані.	• Розвантажити лотки, перевірте правильність їх встановлення, замініть деформовані лотки на нові. Якщо в деїдратор встановлено більше 4-х лотків, міняйте їх місцями в процесі сушіння.
Нерівномірне висушування продуктів	• Продукти або шматочки інгредієнтів неоднакового розміру. • Можливо, перекритий потік повітря.	• Наріжьте продукти однаковими шматочками і розкладайте їх рівномірним шаром. • Уникайте блокування продуктами отворів для циркуляції повітря.
Шум вентилятора	• Можливо, в вентилятор потрапили шматочки їжі. • Вентилятор несправний.	• Негайно вимкніть прилад, потім видаліть шматочки їжі. Для цього переверніть основу деїдратору і кілька разів струсніть. Якщо шум вентилятора не припинився, зверніться в сервісний центр. • Зверніться в сервісний центр.

## СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ

Інформація 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 Регламентом: електромагнітної сумісності обладнання ДСТУ CISPR 14-2:2007 (EN 55014-2) (CISPR 14-2:2001, IDT), ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT); ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, IDT); ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT) низьковольтного електричного обладнання ДСТУ IEC 60335-2-9:2007 (IEC 60335-2-9:2006, IDT), ДСТУ IEC 60335-1:2004 (IEC 60335-1:2001, IDT)

Технічні характеристики			
Модель	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Номинальна споживана потужність, Вт	max 400	max 400	max 400
Номинальна напруга живлення	~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
Температура зберігання і транспортування*	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
Вимоги до вологості повітря	15-75% без утворення конденсату	15-75% без утворення конденсату	15-75% без утворення конденсату
Розміри приладу, мм	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Вага приладу, кг	2,5	2,7	2,9

\* Продукція повинна зберігатися в сухих, вентиляованих 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 запитам, а якість відповідає кращим світовим зразкам. У разі, якщо ваше виробу марки OURSSON потребуватиме технічного (гарантійного) обслуговування або гарантійної заміни, просимо вас звертатися в один з Уповноважених Сервісних Центрів (далі - УСЦ). З повним списком УСЦ та їх точними адресами ви можете ознайомитися на сайті [www.oursson.ru](http://www.oursson.ru) (для Росії) [www.csp-comel.com](http://www.csp-comel.com) (для України) а також зателефонувавши за номером телефонної безкоштовної гарячої лінії OURSSON AG.

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

### Умови Гарантійних зобов'язань OURSSON AG:

1. Гарантійні зобов'язання OURSSON AG,

предоставляемые УСЦ 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.

- 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 виробу такі строки служби та гарантійні терміни:

Назва продукту	Срок служби (придатності), місяців з дати випуску	Гарантійний строк (термін) експлуатації товару, місяців з дня покупки
Мікрохвильові печі, хлібопечки, індукційні плити	48	24
Мультиварки, кухонні процесори, кухонні машини, електричні чайники, електричні грилі, блендери, міксери, м'ясорубки, тостери, термopoti, ростери, кавоварки, пароварки, соковижималки, подрібнювачі, деїдратори, йогуртниця, ферментатори, мінідуховки, морозильники, холодильники, автоматичні кавомашини	24	24
Кухонні ваги, сифони	12	24

- 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 недовідки, 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 недовідка товару з'явився внаслідок недбалого 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.
  - Пощкодження 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 недовідка 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 ремонтній організації.

- Якщо недовідка товару з'явився наслідком використання нестандартних (нетипових) і (або) неяснісного приладдя, аксесуарів, запасних частин, елементів живлення.
  - Якщо недовідка 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 відповідальності 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.
- Недовідки товару, виявлені в період строку служби, усуваються уповноваженими на це ремонтними організаціями (УСЦ). Протягом гарантійного терміну усунення недовідок 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 більшості 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 установок виробу; умисних або необережних дій споживача або третіх осіб.
  - Ні за яких обставин OURSSON AG не несе відповідальності за будь-які особливі, випадкові, прямі або непрямі збиток або збитки, включаючи, але не обмежуючись перерахованим, ушкоду внаслідок збитку, 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 адекватного 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 діагностиці виконуються сервісними центрами на платній основі.  
3. 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 буквено-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 (дегидратор – 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, змінени або стерті, талон визнається недійсним.

**ІНСТРУКЦІЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

**Символ за опасност**  
Напомя на потребителя за опасност от токов удар.

**Символ за предупреждение**  
Напомя на потребителя да извърши всички действия, съгласно инструкциите.

При използване на електрически уреди трябва да се спазват следните предпазни мерки:  
• Използвайте уреда, съгласно ръководството за употреба.  
• Инсталирайте уреда върху стабилна повърхност.  
• Използвайте само частите, доставени с уреда.

• За намаляване риска от токов удар, не потапяйте кабела във вода или в други течности. При попадане на вода във вътрешността на уреда, свържете се с оторизиран сервізен център OURSSON.

• Източникът на ток и напрежението трябва да отговарят на данните, записани върху табелката на продукта.  
• Не използвайте уреда в помещения, в които въздухът е възможно да съдържа изпарения от запалими вещества.

• Не се опитайте да разглобите уреда, тъй като има опасност от токов удар. Уредът може да се повреди и се анулира гаранцията на производителя. За ремонт и поддръжка свържете се с оторизиран сервізен център OURSSON.

• В случай, че преместите уреда от студено помещение в топло помещение или обратно, разопкавайте уреда преди употреба и изчакайте 1-2 часа преди да го включите.

• За да се предотврати токов удар не потапяйте уреда или захранващите кабели във вода.  
• Бъдете внимателни и предпазливи при използване на уреда в присъствие на деца.  
• Не оставяйте деца без надзор в близост до устройството по време на работа с него.

• Не пипайте горещите повърхности, тъй като това може да предизвика наранявания.  
• Захранващият кабел е произвеждан относително къс, за да се избегне риска от токов удар.  
• Не оставяйте захранващият кабел да вис над остри ръбове или да докосва нагорещени повърхности.

• Не инсталирайте уреда в близост до печки или газови/електрически печки.  
• След употреба извадете кабела от контакт.  
• Пазете устройството от удари, падане, вибрации или други механични шокове.

• Преди почистване или смяна на приставки, уверете се, че уредът е изключен от контакт.  
• Не използвайте уреда на открито.  
• Това устройство не е предназначено за употреба от деца или от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания в тази област. Все пак, тези

лица могат да използват продукта само под надзор на отговорно за тяхната безопасност лице или след инструкция за безопасно ползване на устройството. Не позволявайте на децата да си играят с уреда.

• Този продукт е предназначен единствено за домашна употреба.  
• В случай, че захранващият кабел е повреден, същият трябва да бъде подменен от специалист от оторизиран от OURSSON сервізен център, за да се предотвратят опасности.

• Не почиствайте уреда с абразивни почистващи препарати или силни препарати (алкохол, бензин и др.). За почистване на устройството може да използвате малко количество обикновен почистващ препарат.

**ПРЕПОРЪКИ**

- Преди използване на продукта, прочетете инструкциите за употреба. Запазете ръководството за бъдещо ползване
- Всички илюстрации в това ръководство са схематични и могат да различават от действителните предмети.
- Не местете уреда по време на работа.
- Не използвайте уреда при отворена врата. Не поставяйте уреда на места, изложени на течение или върху движими повърхности.

Не използвайте физическа сила върху уреда, за да не се повреди по вина на потребителя.

Времето на работа не трябва да надвишава 48 часа. След 48 часа, изключете уреда, изключете го от захранването и го оставете да се охлади в продължение на 2 часа.

**СЪСТАВНИ ЧАСТИ**

Корпус.....	1пар.
Горен капак.....	1пар.
Ръководство за употреба.....	1пар.
<b>DH1300/DH1304:</b>	
Тава, стандартна.....	3пар.
Тава, тясна.....	1пар.
<b>DH2300D/DH2302D/DH2303D:</b>	
Тава, стандартна.....	4пар.
Тава, тясна.....	2пар.
<b>DH3501D:</b>	
Тава, стандартна.....	5пар.
Тава, тясна.....	3пар.



Гаряча линия 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 підключенню, для інформування про мі сця продажів, 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), Зефельдштрассе 56, 8008 Цюрих, Швейцарія.
- 2. Організація, уповноважена на прийняття і задоволення вимог споживачів щодо товару неналежної якості, - Україна: ТОВ «Універсальна Дистрибуторська Компанія», 03065, г. Киев, бульв. І.Лепсе / Академіка Каблукова, буд. 51/16.
- 3. Україна: ТОВ «Універсальна Дистрибуторська Компанія», 03065, м. Київ, бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, 51/16

OURSSON  
Вироблено в КНР

## ОБЩО ОПИСАНИЕ, ФИГ. В

- 1 Горен капак
- 2 Тава
- 3 Повърхност на устройството
- 4 Контролен панел

## УПОТРЕБА, Фиг. С

### КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ, ФИГ. С-1

⏻ – ON/OFF бутонът включва/изключва устройството.

⌚ – Timer настройва/променя времето за дехидратиране до 12 часа.

Времето на работа се настройва в часове от 1 до 12 часа.

- За да определите времето за приготвяне натиснете бутон /symbol button/ и показаният таймер ще започне да мига.
- С помощта на бутоните – или + можете да определите времето за работа.
- До 5 секунди натиснете бутон, ⌚ за да запазите настройките.
- По време на работа дисплеят ще показва зададената температура и оставащото време в часове.

Забележка: За да изключите таймера натиснете два пъти бутон ⌚.

🌡 – температура, задава/променя температурата на дехидратацията 38/48/58/68°C.

За да задавате температурата, следвайте следните стъпки:

- Натиснете бутон 🌡, и показаната температура ще започне да мига.
- С помощта на бутоните - или + можете да определите температурата.
- До 5 секунди, натиснете бутон 🌡 за да запазите настройките, температурата ще се показва постоянно

Бутоните +/- настройват времето/температурата за дехидратация.

Display – Показва времето/температурата на дехидратацията

**Контролен панел, Фиг. С-2**

Бутоните ON/OFF, включват или изключват устройство-

## ПРЕПОРЪКИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Съставки	Приготвяне	Време за готвене	Забележка
<b>Сушене (оптимална температура 42- 48°C)</b>			
<p><b>Общи препоръки:</b> Приготвянето включва: сортиране, миене, сушене, рязане, кълцане, предварително накисване, мариноване или готвене. Продуктите могат да бъдат дехидратирани с кора. Изключение правят продукти, които не са с годна за консумация кора - например, ананас, киви, папая, кокос, банан, ряпа и сладки картофи. Продуктите за дехидратация не трябва да бъдат развалени. За да се предотврати хранително отравяне, особено внимание се обръща на качеството на суровото свинско месо, пилешко месо и на рибата. За да се запази цвета на продуктите, се препоръчва предварително да се накиснат в лимонен сок или в разтвор от аскорбинова киселина. Препоръчително е преди сушенето с кипяща вода да попарвате зеленчуци като боб, царевича, грах и броколи. Суровите зеленчуци не се запазват дълго време, но сушенето ще удължи продължителността им на живот. Проверете качеството на сушените продукти когато ги съхранявате. Не използвайте развалени или мухлясали продукти. Препоръчително е да се записва информацията за продължителността на сушенето на продукти за последваща употреба.</p>			

то.  
HIGH/LOW - задава температурата на въздушния поток,  
HIGH -68°C / LOW - 48°C  
Въртящ се превключвател – Време, задава/променя времето за дехидратация от 1 до 12 часа.

**Преди първото ползване** избършете уреда отвътре и отвън с мека и суха кърпа. Измийте тавите с топла вода и почистващ препарат и след това изсушете.

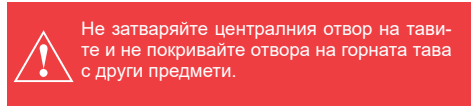
**Уверете се, че уредът е изключен от източника на електрическа енергия преди сглобяването или разглобяването му.**

### Последователност на работа, Фиг. D:

- Подгответе съставките за дехидратация. Нарезжете ги и ги поставете в тавата.
- Поставете тавите със съставките на устройството една върху друга. Разстоянието между тавите може да се коригира между 25,5 и 36 мм:
- За да поставите тавите близо една до друга поставете поставката на долната тава в отворите на горната тава. Фиг. D-1.
- За да поставите тавите на разстояние една от друга, обръщайте горната тава така, че отворите да не се намират в една и съща линия с поставката на долната тава. Фиг. D-2.
- Затворете капака на горната тава.
- Включете уреда с натискане на бутон ON/OFF ⏻
- С помощта на този бутон 🌡 можете да задавате желаната температура.
- С помощта на този бутон ⌚ можете да задавате желаното време.
- Процесът на дехидратация ще стартира автоматично.

**СЪВЕТ:** Използвайте таблицата за препоръки за времето за сушене и за начини за проверяване на приготвянето на продукта.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако времето за изсушаване изисква повече от 12 часа, можете да добавите време когато процесът за изсушаване.



Съставки	Приготвяне	Време за готвене	Резултат
Ябълки (круши, дюли и др.)	Нарезжете на тънки парчета, отстранете сърцевината	8-15 часа	Меки резенчета
Каисии (праскови, нектарини и др.)	Нарезжете плода на половина, отстранете семената, поставете с рязаната страна на горе	20-30 часа	Меки половинки
Банани, авокадо, фурми и др.	Нарезжете на тънки парчета	6-10 часа	Твърди резенчета
Череша, и др.	Отстранете семената, поставете с рязаната страна на горе	12-48 часа	Стафиди
Боровинки, касис	Изберете зърна с еднакъв размер	10-20 часа	
Пъпеш (диня, Тиква и др.)	Обелвайте, отстранете семената, нарежете на големи парчета	10-48 часа	Меки парчета
Малина (къпина и др.)	Изберете плодове с еднакъв размер	12-48 часа	Твърди зърна
Ягоди	Изберете плодове с еднакъв размер, нарежете големите парчета в резенчета от приблизително 5 мм	8-15 часа	
Екзотични плодове (ананас, манго и др.)	Обелвайте, отстранете семената, нарежете на малки парчета, извадете сърцевината от ананаса	10-18 часа	Меки резенчета
Картофи (гулии, патладжани и др.)	Обелвайте (ако е необходимо), нарежете на резенчета, опарете с кипяща вода или на парна баня	6-14 часа	Крежки резенчета
Моркови (цвекло, ряпа и др.)	Обелвайте (ако е необходимо), нарежете на резенчета или поставете на решетката	6-10 часа	Твърди резенчета
Зеле (бяло или червено и др.)	Нарезжете на ленти	8-12 часа	Чупливи ленти
Зеле (карфиол, Броколи и др.)	Късайте на парчета с еднакъв размер	10-14 часа	Крежки цветчета
Краставици (тиква, Тиквички и др.)	Обелвайте (ако е необходимо), нарежете на парчета	8-12 часа	Твърди резенчета
Домати	Нарезжете едрите парчета на домати в резенчета от 0,5 см. Нарезжете чери домати на половинки и ги поставете с рязаната страна на горе	5-12 часа	От меки резенчета до крежки кръгчета
Чушки (люта чушка и др.)	Отстранете стъблото и семената на дългите чушки, а след това нарежете на резенчета или кръгчета, поставете с кората на долу, сушете изцяло едрите чушки	5-12 часа	От меки резенчета до крежки кръгчета
Кромид лук	Обелвайте, нарежете на кръгчета, полукръгчета, на ленти или на ситно	4-12 часа	Твърди кръгчета
Пащърнак, корен (магданоз, целина и др.)	Обелвайте (ако е необходимо), нарежете на парчета и поставете на решетката	5-12 часа	Твърди или крежки кръгчета
Грах (боб и др.)	Извадете зърната от шушулките, опарвайте, сушете и след това ги поставете в тавата	4-8 часа	Крежък и ронлив грах
Зелени подправки	Сортирайте клончетата, измийте, сушете, нарежете, поставете в тавата, след сушенето смесвайте	3-8 часа	Крежки клончета
Боб Кения (аспержи и др.)	Измийте, нарежете края, нарежете фино (опционално)	5-10 часа	Крежки и ронливи стъбла и шушулки
<b>Приготвяне на целувки и закуски (температура от 38 до 58°C)</b>			
Плодове (горски плодове, зеленчуци и др.) целувки	Пасирайте съставките според рецептата. Поставете пасираните съставки върху силиконова или пергаментова хартия. Поставете сместа заедно с хартията в тавата и изравнявайте повърхността	8-20 часа	Пластифицирани целувки, лесно отстраняеми от силиконовата или пергаментовата хартия
Плодове (орех, зърнени продукти, зеленчуци и др.) батон	Нарезжете плодовете и ги смесете с мед, поставете орехите и/или зърнените продукти под форма на батон и поставете ги в тавата	5-12 часа	Крежки и сухи батони

Съставки	Приготвяне	Време за готвене	Резултат
<b>Пастърма (оптимална температура от 38 до 68°C)</b>			
Месо (без мазнина)	Нарежете месото по дължината на влакното. Осолете и маринирайте парчетата месо в саламура. При сушенето отстранете мазнината с чиста кухненска хавлия.	4-6 часа	Парчетата месо може да се напукат, но не се разкъсват
Риба (намалена мазнина)	Маринирайте, а преди приготвянето, измийте рибата от солта.	12-14 часа	Рибата не трябва да има видими мокри повърхности. Не е крехка при допир
Птиче месо	Използвайте същата марината и саламура като за месо. Отделете месото от костите, нарежете месото.	4 часа	Много по твърдо от говедното месо
<b>Изпаряване (оптимална температура 58°C)</b>			
Плодови сокове и пюре	Изстискайте сок или пюре. Изсипете на специална основа, нанесете тънък слой и поставете в тавите.	1	За желана консистенция.

### Препоръчки:

1. Дълбоките тави могат да бъдат използвани за приготвяне на продукти, нарязани на едри парчета. Например, пастърма или диня.
2. За по-бързото сушене на съставките, задавайте максимална температура. За да се запазват полезните свойства на съставките, задавайте температура под 48°C.
3. Използвайте тесни тави за сушене на дребни съставки.

### ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА, Фиг. Е

- Изключете устройството от контакт.
- **Измийте тавите в топла вода с почистващ препарат. Избършете всичко до изсъхване. Също така, тавите могат да се мият в миялна машина.**
  - Избършете устройството отвътре и отвън с влажна кърпа. За избякване на електрически шок не потапяйте устройството във вода. Изсушете всички части.



### ВЪЗМОЖНИ ПРОБЛЕМИ И РЕШАВАНЕТО ИМ

Проблем	Причина	Решение
Уредът не произвежда температура и не изпомпва въздух	• Кабелът не е поставен в контакт.	• Проверете контакта. В случай, че уредът е поставен в контакт, свържете се със сервизния център.
Уредът изпомпва въздух, но не произвежда температура.	• Няма зададена температура.	• Задавайте температура. Ако посоченият проблем продължи, свържете се със сервизния център.
Уредът произвежда температура, но не изпомпва въздух.	• Моторът е спрял.	• Изключете незабавно уреда и извадете парчетата продукти, които биха могли да бъдат блокирани в мотора на уреда. За да направите това, обръщайте базата на уреда, и след това внимателно го разтърсайте няколко пъти. В случай, че вентилаторът не се включва, свържете се със сервизния център. В случай, че течност е попадала в базата на уреда, изключете уреда от контакт и се свържете със сервизния център за подмяна на мотора.
Продуктите бавно се сушат	• Тавите са неправилно поставени или са повредени.	• Извадете тавите, проверете дали са правилно поставени, подменете повредената тава с нова. В случай, че сте поставили 4 тави в уреда, преместете ги по време на процеса на сушене
Неравномерно сушене на продукти	• Продуктите са с неравномерни размери. • Възможно е въздушния поток да е блокиран	• Нарезете продуктите на равни парчета и ги поставете равномерно • Не блокирайте въздушните отвори с хранителни продукти
Шум от вентилатора	• Възможно е парчета храна да са заседнали във вентилатора. • Вентилаторът е дефектен.	• Изключете незабавно устройството и отстранете парчетата храна. За да направите това, обръщайте основата на изсушителя и я разплащайте няколко пъти. Ако вентилаторът продължава да издава шум, свържете се със сервизен център • Свържете се със сервизен център.

### СЕРТИФИКАТ НА ПРОДУКТА

За информация относно сертификата посетете сайта <http://www.oursson.com/> или поискайте екземпляр от Вашия дистрибутор

Спецификации			
МОДЕЛ	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Енергиен разход, W	Максимум 400	Максимум 400	Максимум 400
Напрежение	220-240 V~; 50-60 Hz	220-240 V~; 50-60 Hz	220-240 V~; 50-60 Hz
Клас за защита срещу електрически шокове	II	II	II
Температура за съхранение и транспорт	-25°C до +35°C	-25°C до +35°C	-25°C до +35°C
Работна температура	+5°C до +35°C	+5°C до +35°C	+5°C до +35°C
Изисквания за влажност	15-75% без конденз	15-75% без конденз	15-75% без конденз
Размери на уреда, мм	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Тегло, кг	2,5	2,7	2,9

\*Продуктите трябва да се съхраняват в сухо и проветриво помещение при температури под -25° C.



Ремонтът трябва да бъде изпълнен само от оторизиран специалист OURSSON.

### СЕРВИЗ

Дружеството OURSSON оценява високо, че сте избрали да закупите нашия продукт. Направихме всичко възможно този продукт да отговаря на Вашите нужди, а качеството да бъде в съответствие с най-високите европейски стандарти. Ако Вашият продукт OURSSON се нуждае от поддръжка, моля, обадете се в един от оторизираните сервизни центрове. Пълен списък на серизи центрове и на техните точни адреси могат да бъдат намерени на интернет страницата [www.oursson.com](http://www.oursson.com)

### Гаранционни условия OURSSON:

1. OURSSON гаранцията е предоставена от OURSSON. Прилага се само за модели, предназначени и разпространени на територията на Р. България и сертифицирани съгласно стандартите на тази държава.
2. OURSSON гаранцията е в съответствие със законодателството в сила за защита на правата на потребителите. Гаранцията се ръководи от законите на страната, в която се доставя продукта, и е валидна само когато продуктът се използва изключително за домашна употреба. OURSSON гаранция не важи за търговска употреба.
3. Гаранционен срок на продуктите с марка OURSSON:

Наименование на продукта	Срок на ползване, месеци	Гаранционен срок, месеци
Микровълнови печки, машини за хляб, готварски печки с индукция	60	24
Мултикукъри, електрически уреди, блендъри, миксери, месомелачки, тостери, термоси,	36	24

Наименование на продукта	Срок на ползване, месеци	Гаранционен срок, месеци
изтисквачки, уреди за готвене на пара, кафе машини, мелачки, грилове, сокоизтисквачки, уреди за сушене, уреди за приготвяне на кисело мляко, уреди за ферментация, електрически фурни, фризерни, хладилници, кафе автомати	36	24
Кухненски везни, сифони	24	24

4. Гаранцията OURSSON не се прилага при частите, които са с нормална степен на износване, в случай, че тяхната подмяна е предвидена от проектирането и не предполага разглобяване на продукта:
  - батерии.
  - амбалаж, аксесоари за транспорт и монтаж, документация, която придружава продукта.
5. Гаранцията не се прилага за дефекти на продуктите, причинени от неспазване на инструкциите за употреба, за съхранение или за транспорт, за действия на трети лица или непреодолима сила, в това число, но без да се ограничава до следните случаи:
  - Дефект на продукта в резултат от невнимателно боравене, на грешна употреба, нарушаване на инструкциите за употреба, предвидени в инструкциите за ползване, включително в резултат на излагане на високи или ниски температури, висока влажност или прах, следи от отваряне на корпуса и / или неоторизиран ремонт, разминаване на параметрите на електрическия ток, дали във вътрешността на продукта е попаднало вода, насекоми или други чужди вещества и продължителна употреба



- на продукта в горната граница на нейната ефективност.
- Дефект на продукта в резултат от неоторизиран опит за тестване на продукта или за нанасяне на всякакви промени върху дизайна или софтуера, включително неоторизирани услуги за ремонтни или поддръжка.
  - Дефект на продукта в резултат на използване на оборудване, аксесоари, резервни части с лошо качество или несъответстващи.
  - Повреда в резултат на използване на продукта заедно с допълнително оборудване (аксесоари), друго, различно от допълнителното оборудване, препоръчано от OURSSON AG за използване с този продукт. OURSSON AG не носи отговорност за качеството на допълнителното оборудване (аксесоари), произведено от трети лица, за качеството на своите продукти, използвани с това оборудване, както и за качеството на работата на допълнителното оборудване OURSSON AG, използвано заедно с продукти на други производители.
6. Възникналите по време на използване на продукта повреди са отстранявани в оторизирани сервизни центрове. През гаранционния период отстраняването на дефектите е безплатно при представяне на сертификата за гаранция и на документите, удостоверяващи покупката и датата на договора за покупка на дребно (фактура и фискална бележка/ квитанция). Трябва да се има предвид следното:
- Конфигурирането и инсталирането на продукта (монтаж, връзки и др.), описани в ръководството за употреба, не са покрити от предлаганата от OURSSON гаранция и могат да бъдат извършени или от потребителя, или от персонала от оторизирани сервизи, срещу заплащане.
  - Услугите по поддръжка (почистването и смазването на части, смяната на консумативи и материали и др.) се извършват срещу заплащане.
7. OURSSON не носи отговорност за вреди, причинени пряко или косвено от своите продукти на хора, домашни любимци, имоти, ако те са настъпили в резултат на неспазване на правилата и условията на употреба, съхранение, транспортиране или инсталация на продукта, умишлени действия или небрежност от страна на потребителя или на трети лица.
8. Във никакъв случай OURSSON не носи отговорност за всякакви загуби или специални, случайни, непреки или последващи повреди, включително, но без да се ограничава до това, пропуснати ползи, загуба поради прекъсване търговската, промишлената или от друго естество дейност, произтичащи във връзка с използването или с невъзможността от ползване на продукта.
9. Поради непрекъснатото подобряване на дизайна, продуктите и някои от техническите им характеристики, може да се променят без предизвестие от страна на производителя.

#### Използване на продукта след приключване на гаранционния срок (продължителност на живот):

1. Продължителността на живот, определена от OURSSON за своите продукти, важи само при домашна употребата, както и при условие, че са

- спазвани инструкциите за употреба, складиране и транспорт. Внимателното боравене с продуктите и спазването на нормите за функциониране може да удължат действителната продължителност на ползване, надхвърляйки по този начин средната продължителност на живот, определена от OURSSON
2. В края на средния срок на ползване на продукта следва да се свържете с оторизиран сервиз за рутинната поддръжка на продукта. Сервизните услуги и за поддръжка се извършват срещу заплащане.
  3. OURSSON не препоръчва използване на продукта в края на средния срок ползване без преглед в оторизиран сервизен център, тъй като, в такъв случай, продуктът може да бъде опасен за живота, здравето или имуществото на потребителя.

#### Рециклиране и премахване на продукта

Този уред е идентифициран в съответствие с Европейската Директива 2002/96/GE за Отпадъците от електрическо и електронно оборудване.

След изтичане на продължителността на живот този продукт не може да се хвърля заедно с останалите битови отпадъци. Той ще трябва да бъде представен в центъра за рециклиране на електрическо и електронно оборудване, съгласно българското законодателство. С рециклиране на този продукт помагате за запазване на природните ресурси и за предотвратяване на вредите върху околната среда и върху здравето. За повече информация за пунктовете за събиране и рециклиране на този продукт, моля, свържете се с местната служба за премахване на битови отпадъци.



#### Дата на производство

На всеки продукт му се възлага единен сериен номер, в буквено-цифров вид, съчетан с баркод, съдържащ следната информация: име на група продукти, дата на производство, сериен номер на продукта. Сериен номер е поставен върху задната табела на продукта, върху опаковката и в сертификата за гаранция.



- 1 Първите две букви – отговарят на групата продукти (DH - изсушител).
- 2 Първите две единици – годината на производство.
- 3 Следващите две единици – седмицата на производството.
- 4 Последните две единици – сериен номер на продукта.



За да се избегне объркване, моля прочетете внимателно инструкциите за употреба и гаранционните условия и се проверете правилността на сертификата за гаранция. Гаранционният сертификат е валиден само ако е попълнен ясно и правилно: модел, сериен номер, дата на покупката, печат и подпис на продавача, подпис на клиента. Сериен номер и модела на продукта трябва да съответстват на сертификата за гаранция. Неспазването на тези условия, както и ако информацията от сертификата за гаранция е променена или заличена водят до невалидност на гаранцията.

**oursson**

Ако имате въпроси или проблеми, свързани с OURSSON AG продуктите - моля свържете се с нас чрез електронната поща: [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Настоящото ръководство е защитено от международното и европейското авторско право. Всякаква неоторизирана употреба, включително копиране, отпечатване и разпространение, но без да се ограничава до това, ще привлече гражданска и наказателна отговорност на виновното лице.

Информация за контакти:

1. Производител на уреда: OURSSON AG (Oursson AG), Rue Du Grand-Chêne 5, Лозана 1003, Швейцария.
2. Сертификационна информация е на разположение на интернет страницата на продукта [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Произведено в Китай



## BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK



### Elektromos veszély

Elektromos veszélyre figyelmeztet.



### Egyéb veszély

Figyelmezteti a felhasználót az utasítások betartására.

Elektromos gépek használata esetén a következő óvintézkedések betartása kötelező:

- A készüléket mindig a használati útmutató szerint használja.
- A berendezést egy stabil felületre helyezze.
- Csak a készülékkel együtt szállított eszközöket használja.



• Áramütés elkerülése érdekében soha ne tegye a készülék kábelét vízbe, vagy más folyadékba. Ha víz a készülék belsejébe kerül, keresse fel az OURSSON márkaszervizt.

- A hálózati feszültség megfelel a készülék adattábláján jelzett feszültségnek.
- Ne használja a készüléket olyan környezetben ahol gyúlékony anyagok vannak.



• Ne próbálja a készüléket szétszerelni. A készülék meghibásodhat, így a gyártó szavatosságának elvesztéséhez vezet. Javításra és karbantartásra keresse fel az OURSSON márkaszervizt.

- Ha a készüléket hideg környezetből meleg környezetbe helyezi, vagy fordítva, szedje ki a készüléket a csomagból és várja 1-2 órát amíg elindítja.



• A tápkábel vagy a készüléket soha ne helyezze vízbe.

- Ne engedje a gyerekeket a készülék közelében, felügyelet nélkül, működés közben.

• Ne érintse meg a készülék forró felületeit, ezek égési sérüléseket okozhatnak.

• A tápkábel hossza relatív rövid, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

• Ne engedje, hogy a tápkábel éles szélékhez érjen vagy forró felületekkel érintkezzen.

• Ne csatlakoztassa a tápkábel túlterhelt dugaszokhoz, mivel a készülék meghibásodhat.

• Ne használja a készüléket gáz vagy villanykályhák közelében.

• Használat után mindig húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból.

• Óvja a készüléket ütések, esés, vibrációk és más mechanikai behatások ellen.

• Mindig húzza ki a készüléket tisztítás vagy tartozékok lecserelése előtt.

• Ne használja a készüléket nyílt térben.

• Ne engedje, hogy gyerekek, csökkentett fizikai, mentális vagy nem megfelelő tudással és tapasztalattal rendelkező személyek használják a készüléket, hanem csak felügyelet alatt, ezek kioktatása után.

• Ne használja a készüléket ha a tápkábel sérült, ez esetben vigye el a készüléket hivatalos OURSSON márkaszervizbe.



- Ne használjon a készülék tisztítására súrlószeret vagy erős mosószereket (alkohol, benzin stb.) a készülék házának takarítására használjon kis mennyiségű mosószert.

### JAVASLATOK

- Használat előtt olvassa el a használati utasításokat. Őrizze meg az utasításokat.
- Az utasításokban található rajzok különbözhetnek a valóságtól.
- Ne költöztesse a készüléket működés közben.
- Ne használja a készüléket nyitott ajtóval. Ne helyezze a készüléket mozgó felületekre.



Ne tegye ki a készüléket fizikai hatásnak, ennek meghibásodását okozza.



A működési idő nem lehet több mint 48 óra után, zárja le a készüléket, áramtalanítsa és hagyja lehűlni legalább 2 óráig.

### KÉSZÜLÉK ELEMEI

Ház .....	1 db
Felső fedél .....	1 db
Használati utasítás .....	1 db

#### DH1300/DH1304:

Standard tálca .....	3 db
Keskeny tálca .....	1 db

#### DH2300D/DH2302D/DH2303D:

Standard tálca .....	4 db
Keskeny tálca .....	2 db

#### DH3501D:

Standard tálca .....	5 db
Keskeny tálca .....	3 db

### KÉSZÜLÉK ELEMEI, B RAJZ

- 1 Felső fedél
- 2 Tálca
- 3 Készülék felülete
- 4 Vezérlőegység

### ALKALMAZÁS, C rajz

#### Vezérlőegység, C-1 rajz

⏻ – ON/OFF, a készülék ki/bekapcsolása.

⌚ – timer, a szárítási időt állítja/módosítja 12 óráig.

A működési idő 1-12 óra.

• Az előkészítési idő beállítására nyomja meg a ⏻, Gombot és az óra villogni kezd.

• A – és a + gombok segítségével meghatározható a működési idő.

- 5 msp múlva, nyomja meg a ⏻ beállítások mentésére.
- működés közben a kijelző a beállított hőmérsékletet és megmaradt időt fogja váltakozva mutatni.

Fontos: az óra leállítására nyomja meg kétszer a ⏻ gombot

⌚ – hőmérséklet, beállítja/módosítja a szárítási hőmérsékletet 38/48/58/68°C.

A hőmérséklet beállítására, kövesse a következőket:

- nyomja meg a ⌚, gombot és a hőmérséklet kijelző villogni fog.
- A – és a + gombok segítségével be lehet állítani a hőmérsékletet.

• 5 másodpercen belül, nyomja meg a ⌚ gombot a beállítások mentésére, a hőmérséklet állandóan fog megjelenni.

+/- gombok az a szárítási időt/hőmérsékletet állítják.

#### Display – a szárítási időt/hőmérsékletet jelzi.

#### Vezérlőegység, C-2 rajz

ON/OFF gombok a készülék ki/bekapcsolása.

HIGH/LOW – légsugár erősségét állítja, HIGH - 68°C / LOW - 48°C

Forgógomb – idő, a szárítási időt állítja 1-12 óráig.

**Első használat előtt,** törölje ki a készüléket, belül és kívül, egy puha, száraz ruhával. Mossa meg a tálcákat melegvízben. Törölje szárazra.

**A összerakása/szétcsomagolása előtt, ellenőrizze, hogy ez áramtalanítva legyen. .**

### Működés, D rajz:

- Készítse elő a szárításra kerülő élelmiszert. Vágja fel és helyezze a tálcára.
- Helyezze a tálcákat egymásra, majd a készülékbe. A tálcák közötti távolság állítható: 25,5-36 cm:
- Ahhoz, hogy a tálcákat közel helyezze egymáshoz, az alsó tálca tartóját a felső tálca réseibe helyezze. D-1 rajz.
- Ahhoz, hogy a tálcákat nagyobb távolságra helyezze egymástól, a felső tálcát fordítsa meg, hogy a rései ne kerüljenek egyvonalba az alsó tálca tartójával. D-2 rajz.
- Zárja le a felső tálca fedelét.
- Indítsa be a készüléket az ON/OFF gomb nyomásával ⏻
- A következő gombbal ⌚ beállíthatja a kívánt hőmérsékletet.
- A következő gombbal ⏻ kiválaszthatja a megfelelő időt.
- A szárítási folyamat automatikusan indul.

**TANÁCS:** Használja az alábbi táblázatot, a szárítási idő beállítására és ellenőrzésre.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a szárítási idő több mint 12 óra, plusz időt lehet hozzáadni, ha a szárítási folyamat leáll.



Ne takarja el a tálcák központi nyílását és ne takarja el a felső tálca nyílását más tárgyakkal

## ELŐKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

Összetevők	Előkészítés	Előkészítési idő	Eredmény
<b>Szárítás (opcionális hőmérséklet 42- 48°C)</b>			
<b>Általános javaslatok:</b> Az előkészítés: kiválogatás, mosás, szárítás, vágás, aprítás, pácolás vagy előkészítés. A termékeket hajjal is lehet szárítani, kivétel ahol a haj nem ehető – pl. Ananász, kiwi, papaya, kókuszdió, banán, édesburgonya. A termékek ne legyenek romlottak. Ételmérgezés elkerülése érdekében a hús friss kell legyen. A termékek színének megőrzésére javasolt citromlébe vagy szalicil savba pácolni. Szárítás előtt javasolt a zöldségeket (bab, kukorica, borsó, brokkoli) forrázni. A friss zöldségek nem maradnak sokáig frissek; ezek szárítása meghosszabbítja eltartási idejüket. Romlott, penészes termékeket nem szabad használni. Javasolt feljegyezni a szárítási időt, további szárításra.			
Alma (körte, birsalma stb.)	Vágjon vékony szeleteket, távolítsa el a magházat	8-15 óra	Puha szeletek
Barack (sárga, kajszli stb.)	Vágja kettőbe, távolítsa el a magot. Helyezze a vágott felülettel felfele.	20-30 óra	Puha felek
Banán/avokádó, datolya stb.)	Vágjon vékony szeleteket	6-10 óra	Kemény szeletek
Cserezhnye, stb.	Távolítsa el a magokat, helyezze a vágott felülettel felfele	12-48 óra	Mazsola
Áfonya (ribizli)	Válogasson azonos méretű szemeket	10-20 óra	
Dinnye (piros dinnye, tök stb.)	Távolítsa el a héjat, magokat, vágjon nagyobb szeleteket	10-48 óra	Puha szeletek
Málna (szeder stb.)	Válogasson azonos méretű szemeket	12-48 óra	Kemény szemek
Eper	Válogasson azonos méretű szemeket. Vágjon nagyobb szeleteket, kb. 5 mm	8-15 óra	

Összetevők	Előkészítés	Előkészítés idő	Eredmény
Egzotikus gyümölcsök (ananász, mangó stb.)	Távolítsa el a héjat, magokat. Vágjon kisebb szeleteket. Távolítsa el az ananász belsejét	10-18 óra	Puha szeletek
Gomba	Válogassa ki, mossa meg, szárítsa az azonos méretű gombákat, vágja kb. 5 mm szeletekre	10-24 óra	Kemény szeletek
Burgonya (zöldség, padlizsán stb.)	Távolítsa el a héjat (ha szükséges), szeletelje fel és helyezze a rácsra.	6-14 óra	Törékeny szeletek
Répa (cékla stb.)	Vágjon szeleteket	6-10 óra	Kemény szeletek
Káposzta (fehér vagy piros stb.)	Vágjon szeleteket	8-12 óra	Törékeny szeletek
Káposzta (karfiol, brokkoli stb.)	Szedje szét egyenlő méretű darabokra	10-14 óra	Törékeny szeletek
Uborka (tök, cukkini stb.)	Távolítsa el a háját (ha szükséges), szeletelje fel	8-12 óra	Kemény szeletek
Paradicsom	0,5 cm szeletekre vágja. A Cherry paradicsomot vágja kettőbe és helyezze a vágott felülettel felfele	5-12 óra	Puha szeletektől törékeny gyűrűkig
Paprika (csipős stb.)	Távolítsa el a magokat, vágja szeletekre vagy gyűrűkre, helyezze a héjával felfele, nagy paprikát egészben is lehet szárítani	5-12 óra	Puha szeletektől törékeny gyűrűkig
Hagyma	Távolítsa el a héját, vágjon karikákat, fél-karikákat, szeleteket vagy vágja apróra	4-12 óra	Kemény gyűrűk
Fehérrépa (petrezselyem, zeller stb.)	Távolítsa el a héjat (ha szükséges), szeletelje fel és helyezze a rácsra	5-12 óra	Kemény vagy ropogós gyűrűk
Borsó (bab stb.)	Távolítsa el a magokat, forrázza le, szárítsa meg majd helyezze a tálcára	4-8 óra	Ropogós és törékeny borsó .
Zöld levelek	Válogassa ki a zöld leveleket, mossa meg, szárítsa meg, helyezze a tálcára, szárítás után keverje össze	3-8 óra	Törékeny ágacsok
Kenyai bab spárga stb.)	Mossa meg, vágja le a végét, szeletelje (opcionális)	5-10 óra	Törékeny
<b>Habcsók és gyors ételek előkészítése (38-58 °C)</b>			
Gyümölcs (erdei, zöldség stb) Habcsók	Paszírozza ki a receptnek megfelelően. Helyezze a pürét sütőpapírra vagy szilikon lapra. Helyezze a papírt a tálcára és simítsa el a felületet..	8-20 óra	Kemény hab, könnyen eltávolítható a papírról
Gyümölcs (dió, gabona, zöldség stb.) rúd	TÁprítsa fel és keverje össze mézzel. formázza a diót és/ vagy gabonát rúd formájába.	5-12 óra	Kemény hab, könnyen eltávolítható a papírról
<b>Szárított hús(38-68 °C)</b>			
Hús (zsír nélkül)	Szeletelje fel a hús a rostok mentén. Sózza és pácolja be. Távolítsa el a zsírt egy papírtörölvél.	4-6 óra	Megrepedhetnek de nem szakadnak el
Hal (zsír nélkül)	Pácolja be ízlésnek megfelelően.	12-14 óra	A hal felülete ne legyen nedves. Nem törékeny
Csirkehús	Pácolja be, távolítsa el a csontokat, szeletelje fel a hús a rostok mentén.	4 óra	Keményebb mint a marhahús
<b>Párolgatás (optimális hőmérsékletet 58°C)</b>			
Gyümölcsle és pürék	Présel gyümölcsle vagy püré. Öntsük egy speciális hordozó, egy vékony réteg, és tegyük a tálcák	\	Ahhoz, hogy a kívánt konzisztencia.

#### Javaslat:

1. THasználjon mélyebb tálcákat nagy darabok szárítására. Pl. Hús, piros dinnye.
2. Gyorsabb szárításra, állítsa be a max. hőmérsékletet.

Az összetevők tulajdonságainak megőrzésére a hőmérséklet ne legyen több mint 48 oC.

3. Használjon keskeny tálcákat a kisméretű összetevőkre

## TAKARÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS, E rajz

- Áramtalanítsa a készüléket.
- Mossa meg a tálcákat meleg mosószeres vízzel Törölje szárazra. **Mosogatógépben is mosható.**



- Törölje ki a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. Ne helyezze a készüléket vízbe.
- UÁramütés veszélyes. Szárítsa meg a készülék alkatrészeit

Hiba	Ok	Megoldás
Nem megeszik és nem forgatja a levegőt	• nincs csatlakoztatva áramforráshoz	• ellenőrizze a konnektort. Ha a készülék csatlakoztatva van, keresse fel a szervizt.
Forgatja a levegőt, de nem melegszik.	• Hőmérséklet nincs beállítva.	• állítsa be a hőmérsékletet. Ha továbbra sem működik, keresse fel a szervizt.
Melegszik de nem forgatja a levegőt.	• Motor leállt.	• állítsa le a készüléket és vegye ki azokat a darabokat amelyek blokkolják a motort. Fordítsa fel a készüléket, rázza meg óvatosan. Ha a ventilátor nem indul, keresse fel a szervizt. Ha folyadék kerül a készülék aljára, áramtalanítsa, és keresse fel a szervizt motorcseréire
Lassan szárít	• a tálcák nincsenek helyesen behelyezve vagy sérültek.	• vegye ki a tálcákat, ellenőrizze, hogy helyesen legyenek behelyezve, cseréje ki a sérült tálcákat. Ha 4 tálcát helyezett a készülékbe, cseréje a folyamat alatt.
Nem szárít egyenletesen	• élelmiszerek mérete nem egyforma. • a levegő nem mozog.	• vágja az élelmiszereket egyenlő nagyságú darabokra, és helyezze egyenletesen • Ne zárja szellőzőnyílások az élelmiszerekkel.
A ventilátor zajos	• Lehetséges, hogy étel darabok a ventilátorba szorultak • A ventilátor hibás.	• Állítsa le a készüléket és távolítsa el az ételmaradékokat. Nyissa ki a készülék alját, és rázza meg. Ha még mindig zajos, keresse fel a szervizt. • Keressen fel egy szervizt.

## BIZONYLAT

Bizonylattal kapcsolatos információkat a <http://www.oursson.com> oldalon, vagy kérje a forgalmazótól.

Műszaki specifikációk			
Modell	DH1300, DH1304	DH2300D DH2302D DH2303D	DH3501D
Fogyasztás, W, W	max 400	max 400	max 400
Tápfeszültség	220–240 V~; 50–60 Hz	220–240 V~; 50–60 Hz	220–240 V~; 50–60 Hz
Védelmi osztály	II	II	II
Szállítási és tárolási hőmérséklet	-25°C to + 35°C	-25°C to + 35°C	-25°C to + 35°C
Üzemi hőmérséklet	+5°C to +35°C	+5°C to +35°C	+5°C to +35°C
Nedvesség	15-75% kondenzátum nélkül	15-75% kondenzátum nélkül	15-75% kondenzátum nélkül
Készülék mérete, mm	330x330x250	330x330x270	330x330x290
Súly, kg	2,5	2,7	2,9

\*A készüléket tárolja száraz, jól szellőzőt helyen, 25° C alatt.



A készülék javítását csak az OURSSON márkaszerviz szakembere végezheti.

## SZERVIZ

Köszönjük, hogy az OURSSON cég termékeit vásárolta. Megtettünk mindent, hogy a termék elvárásainak, minősége pedig a legmagasabb európai szabványokat feleljen meg. Ha az OURSSON terméke karbantartást igényel, kérjük keresse fel a márkaszervizeket. A teljes márkaszervizek jegyzéke [www.oursson.ro](http://www.oursson.ro)

### OURSSON garancia feltételek:

1. Az OURSSON AGgaranciát ASC OURSSON AG

biztosítja, kizárólag a garancia országának területére, OURSSON AG által gyártott és ezen területen forgalmazott, az ország szabványainak megfelelő modellekre érvényes, az ország szabványainak megfelelő, hivatalos megfelelőségi jelzésekkel ellátott készülékekre.

2. Az OURSSON garancia a hatályos jogszabályoknak felel meg a fogyasztók jogainak védelmére. A garanciát a termék forgalmazási országa szerinti jogszabályoknak felel meg, és csak akkor érvényes, ha a

termék kizárólag háztartási célokra kerül felhasználásra. Az OURSSON nem érvényes kereskedelmi célokra történő felhasználás esetén.

3. Az OURSSON termékek garanciája:

Név	Használati idő	Garancia
Mikrohullámú sütő, kenyérgép, indukciós főzőlap	60 hónap	24 hónap
Multicooker, konyhai készülékek, vízmelegítők, villamos sütők, turmixgépek, húsdarálók, kenyérpíritók, thermopot, gyümölcsprések, gőzfőzők, eszpresszó kávéfőzők, darálók, hűtők, mélyhűtők, automata kávéfőzők, tejhabosítók	36 hónap	24 hónap
Konyhaméreg	24 hónap	24 hónap

4. Az OURSSON AG garancia nem vonatkozik a természetes kopásnak kitett alkatrészekre, amennyiben ezek helyettesítése elő van írva:

- elem.
- csomagolás, kiegészítők szállításra és szerelésre, terméket kísérő dokumentáció.

5. A garancia nem érvényes a használati, tárolási vagy szállítási utasítások megszegéséből, harmadik személyek beavatkozásából vagy vis maior eseményből eredő hibákra, beleértve, de nem csak a következő esetekre korlátozva:

- ha a termék meghibásodása a nem megfelelő kezelés, felhasználás, használati útmutatóban foglalt utasítások megszegésének eredménye, beleértve magas vagy alacsony hőmérsékleten, magas páratartalom vagy poros környezetben való használat, felbontási jelek és/vagy saját javítás, nem megfelelő hálózati feszültség, ha a készülék belsejében folyadék, rovarok vagy más idegen testek, anyagok találhatóak, a készülék hosszú távú teljesítmény felüli alkalmazása.
- Ha a készülék meghibásodása nem engedélyezett tesztelés vagy tervezési vagy szoftver módosítás, beleértve OURSSON által nem engedélyezett javítási és karbantartási szolgáltatások eredménye.
- Ha a meghibásodás rossz minőségű, nem hatékony készülékek, kiegészítők, alkatrészek alkalmazásának eredménye.
- Ha a készülék meghibásodását kiegészítő berendezések használatával társul, más mint amit az OURSSON javasolt, OURSSON nem vállal felelősséget ezek minőségéért, harmadik személyek által gyártott termékekért, berendezésekért, valamint a kiegészítő kellékek működéséért az OURSSON készülékekkel együtt.

6. A használat alatti hibákat az engedélyezett márkaszerviz javítja ki. Garancia alatt a hibák javítása ingyenes, amennyiben a fél a garancialevelet, valamint a vásárlást igazoló okmányt (számla és nyugta) mutatja be. Vegyék figyelembe a következőket:

- A használati útmutatóba foglalt termék beállítás és felszerelés nem vonatkozik az OURSSON garanciára, ezeket a felhasználó vagy a márkaszerviz végezheti, díjfizetés ellenében.
- A karbantartást (takarítás és alkatrészek kenése, fogyó alkatrészek és anyagok cseréje stb.) díjfizetés ellenében történik.

7. OURSSON cég nem vállal felelősséget a termék által, embereknek, háziállatoknak, tulajdonjoguk közvetlen vagy közvetett módon okozott károkért, amennyiben a használatra, tárolásra, felszerelésre vonatkozó szabályok megszegésének, vagy a felhasználó vagy harmadik személyek szándékos vagy gondatlan cselekedeteinek következménye.

8. OURSSON AG nem vállal felelősséget bármilyen közvetlen vagy közvetett veszteségért vagy kárért, beleértve, de nem korlátozva: nyereség elvesztéséért, kereskedelmi, ipari vagy más tevékenység leállás miatt okozott veszteségért, amely a termék nem megfelelő felhasználásának következménye.

9. Tekintettel a megjelenés állandó jellegű javítására, a termékek és ezek egyes technikai jellemzői a gyártó előzetes felszólítása nélkül módosíthatók:

Termék felhasználása:

1. Az OURSSON által meghatározott élettartam csak háztartási, használati, szállítási és raktározási utasításoknak megfelelő használat esetén érvényes. A termék figyelmez kezelése és használati előírásainak betartása a termék használati időtartamának növeléséhez vezethet, ez által meghaladva az OURSSON cég által előírt átlagos használati időszakot.
2. Az átlagos használati időszak végén, keresse fel a márkaszervizt a készülék karbantartására. A karbantartást és szervizt díjfizetés ellenében végzik.
3. OURSSON nem javasolja a készülékek további használatát az átlagos használati időszakon túl, egy megfelelő, márkaszerviz által végzett ellenőrzés hiányában, mivel a készülék veszélyes lehet, a fogyasztó életére, egészségére vagy tulajdonára nézve.

#### Készülékek újrahasznosítása

A készülék a 2002/96/EG irányelvnek felel meg. A készülék nem dobtató a háztartási szemétké. A készülékeket kijelölt hulladékgyűjtő helyekre kell szállítani, a jogszabályoknak megfelelően. A termék újrahasznosításával hozzájárul a természeti források megőrzéséhez és a környezet szennyeződésének megakadályozásához, emberi egészség megvédéséhez. További információkért kérjük keresse fel a helyi hulladékgyűjtő hatóságot.



#### Gyártás ideje

Mindegyik termék egyedi, alfanumerikus sorszámmal rendelkezik, amelyet a vonalkód kísér a következő információkkal: termékcsalád neve, gyártás ideje, termék sorszáma. A gyártás ideje megjelenik a csomagon és/ vagy a terméken



A sorszám a termék hátoldalán, csomagoláson és a garancialevélben jelenik meg:

1. Első két betű - termékcsoport (DH – víztelenítő).
2. Első két szám – gyártás éve
3. Következő két szám – gyártás hónapja
4. Utolsó számjegyek – termék sorszáma



! Félreértés elkerülése érdekében, kérjük figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a garancia érvényesítésének feltételeit, ellenőrizze a garancialevél pontosságát. A garancialevél csak akkor érvényes ha helyesen és tisztán van kitöltve: modell, sorszám, vásárlás ideje, eladó bélyegzője és aláírása, vevő aláírása. A termék sorszáma és modellszáma a garancialevélbe foglalt adatoknak kell megfeleljen. Ezen feltételek nem teljesítése esetén, valamint ha a garancialevélben található adatokat módosították vagy törölték, a garancialevél érvénytelen.

**oursson**

További információkért keressenek e-mail-en [support@oursson.com](mailto:support@oursson.com)

Jelen nyomtatványt a nemzetközi és európai szerzői jogokra vonatkozó jogszabályok védik. Bármilyen nem engedélyezett felhasználás, beleértve másolás, nyomtatás és forgalmazás, nem kizárólag ezekre korlátozva, a hatályos jogszabályok alapján polgári felelősséget von maga után.

Kapcsolat:

1. Gyártó: OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand Chene 5, 1003 Lausanne, Svájc.
2. További információk: [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

OURSSON AG  
Made in China



[www.oursson.com](http://www.oursson.com)

