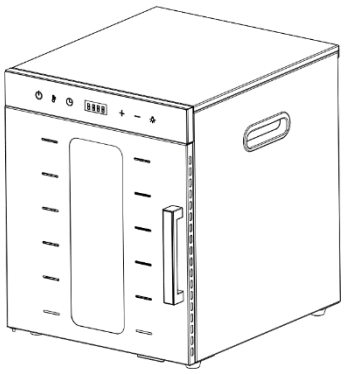
Sušička potravin

Návod k obsluze



DGH

Děkujeme, že jste si vybrali a zakoupili náš produkt. Před použitím si pečlivě přečtěte návod k obsluze, abyste dosáhli správné aplikace a uspokojivého účinku.

CS EN ES FR IT DE PL

1. Zamýšlené použití

Tento přístroj je navržen pro **komerční i profesionální použití** v:

- Restaurace
- Stravovací zařízení
- Oblasti zpracování potravin
- Profesionální kuchyně

Přístroj je určen výhradně k **sušení potravin,** jako jsou ovoce, zelenina, bylinky, maso a ryby.

Jakékoli jiné použití je považováno za **nesprávné použití** a může vést k rizikům. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím.

2. Technické specifikace

Model	DGH-10B
Jmenovité napětí a frekvence	220-240V/50 Hz
Jmenovitý výkon (W)	800
Rozměry (mm)	348*425* 427
Počet táců	10
Velikost tácu (mm) Délka*Widith	300* 277
Teplotní rozsah	30°C – 90°C
Časovač	Až do 24 hodin
Čistá hmotnost (kg)	11,6
Třída ochrany	I
Vrstva tepelné izolace	Dvojitý

3. Popis ovládacího panelu



1. **Tlačítko napájení** – Stiskněte a podržte 2 sekundy pro zapnutí/vypnutí
2. **Tlačítko teploty** – Upravit teplotu (30–90°C)
    - Podržte 3 sekundy pro přepnutí °C / °F
3. **Tlačítko Čas** – Nastavte provozní dobu (až 24 hodin)
4. **+ / – Tlačítka** – Zvyšovat/snižovat hodnoty
5. **Tlačítko světla** – vnitřní světlo ZAPNUTO/VYPNUTO

4. Požadavky na instalaci

- Umístěte spotřebič na **stabilní, rovný a tepelně odolný povrch**
- Zajistěte **dostatečný větrací prostor** (minimálně 10 cm kolem jednotky)
- Neukládejte je blízko vodních zdrojů nebo hořlavých materiálů
- Okolní podmínky:
    - Teplota: +5°C až +40°C
    - Relativní vlhkost: maximálně 80 %

5. Provoz

Doporučené teploty

- Byliny: 35–40°C

- Chléb: 40–50°C
- Ovoce: 55–60°C
- Maso/ryby: 65–70°C

Provozní kroky

1. Umístěte spotřebič na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch. Ujistěte se, že přívod a výstup vzduchu nejsou ucpané.
2. Připravené jídlo položte rovnoměrně na tácy. Nepřetěžujte tácy ani neskládajte jídlo příliš hustě.
3. Vložte zásobníky do spotřebiče a ujistěte se, že jsou správně umístěné.
4. Připojte spotřebič k napájení.
5. Zapněte spotřebič.
6. Nastavte požadovanou teplotu a dobu schnutí.
7. Během provozu sledujte proces sušení. Doba sušení závisí na typu krmiva, tloušťce plátku, obsahu vlhkosti a okolních podmínkách.
8. Pro rovnoměrnější sušení lze během provozu měnit polohu táců, pokud je to možné bezpečně provést.
9. Maximální doba nepřetržitého provozu nesmí přesáhnout 48 hodin.
10. Po dokončení spotřebiče vypněte a odpojte ho od napájení.

Poznámka: Pokud jídlo není v jednom cyklu úplně vysušené, pokračujte v sušení později podle potřeby. Částečně sušené potraviny by měly být skladovány v uzavřené nádobě nebo sáčku, aby se zabránilo vstřebávání vlhkosti.

6. Bezpečnost a hygiena potravin

- Používejte pouze **čerstvé a čisté potraviny**
- Umyjte jídlo před sušením
- U některých potravin (např. zeleniny) se doporučuje blanšírování
- Maso by mělo být před sušením předem ošetřeno , například vařením, blanšírováním nebo marinováním v souladu s příslušnými postupy bezpečnosti potravin.

- Nedávejte jídlo přímo do spotřebiče, pokud z něj kape voda nebo přebytečná tekutina.
- Po usušení skladujte potraviny v vhodném uzavřeném obalu. Chlazené skladování může být doporučeno v závislosti na typu potravin.
- Před prvním použitím a po každém použití vyčistěte všechny tácky a části vhodné pro potraviny.
- Zajistit dodržování **místních předpisů o bezpečnosti potravin**

7. Bezpečnostní pokyny

Obecná bezpečnost

- Přečtěte si tento manuál před použitím
- Použití pouze pro zamýšlený účel
- Provozovat pouze vyškolený personál
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu
- Spotřebič je určen pouze pro komerční a profesionální použití.
- Umístěte spotřebič pouze na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.

Elektrická bezpečnost

- Ujistěte se, že napájecí napětí odpovídá jmenovité desce
- Spotřebič musí být správně uzemněn
- Nepoužívejte poškozený napájecí kabel ani zástrčku
- Opravy musí provádět kvalifikovaný personál

Operační bezpečnost

- Neblokujte vstup/výstup vzduchu
- Udržujte dostatek volného prostoru kolem spotřebiče pro větrání.
- Nepřetěžujte tácy
- Nedávejte na tácy příliš těžké jídlo.
- Během provozu spotřebič nepohybujte

- Vyhýbejte se hořlavým materiálům
- Pokud ventilátor přestane fungovat nebo není vypouštěn vzduch, okamžitě spotřebič vypněte a odpojte ho od napájení.

Riziko popálení

- Povrchy se mohou zahřívat
- Během provozu je vyfukován horký vzduch
- V případě potřeby používejte ochranné rukavice

8. Čištění a údržba

- Odpojte napájení před čištěním
- Nechte spotřebič úplně vychladnout
- Čistěte tácy teplou vodou a jemným pracím prostředkem
- Nepoužívejte:
    - Abrazivní čističe
    - Kovové kartáče
    - Korozivní chemikálie
- Neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani vodu či jinou kapalinu.
- Pravidelně kontrolujte poškození

9. Opravy a servis

- Opravy musí provádět pouze **autorizovaný servisní personál**
- Používejte pouze originální náhradní díly
- V případě poruchy okamžitě odpojte napájení

10. Likvidace

- Spotřebič nevyhazujte s domácím odpadem
- Doručte ji na autorizované sběrné místo pro elektrické zařízení
- Správná likvidace pomáhá chránit životní prostředí a lidské zdraví

11. Konformita CE

Deklarace shody (DoC) je dostupná od výrobce nebo dovozce.

12. Záruka

- Záruční lhůta: 12 měsíců od data nákupu
- Platí pouze v souladu s tímto manuálem

Záruka nepokrývá:

- Nesprávné použití nebo zneužití
- Mechanické poškození
- Neoprávněné opravy
- Škody způsobené vnějšími faktory (požár, povodeň atd.)

13. Odpovědnost výrobce

Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé z:

- Nesprávná instalace
- Nesprávná operace
- Nedodržení tohoto manuálu

EN

1. Intended Use

This appliance is designed for **commercial and professional use** in:

- restaurants
- catering facilities
- food processing areas
- professional kitchens

The appliance is intended exclusively for **drying food products** such as fruits, vegetables, herbs, meat, and fish.

Any other use is considered **improper use** and may lead to hazards.
The manufacturer shall not be liable for damage caused by improper use.

2. Technical Specifications

Model	DGH-10B
Rated Voltage and Frequency	220-240V/50 Hz
Rated Power (W)	800
Dimensions (mm)	348*425* 427
Number of Trays	10
Tray Size (mm) Length*Widith	300* 277
Temperature Range	30°C – 90°C
Timer	Up to 24 hours
Net Weight (kg)	11,6
Protection Class	I
Layer Of Thermal Insulation	Double

3. Description of Control Panel



1. **Power Button** – Press and hold for 2 seconds to turn ON/OFF
2. **Temperature Button** – Adjust temperature (30–90°C)
    - Hold for 3 seconds to switch °C / °F
3. **Time Button** – Set operating time (up to 24 h)
4. **+ / – Buttons** – Increase/decrease values
5. **Light Button** – Internal light ON/OFF

4. Installation Requirements

- Place the appliance on a **stable, level, heat-resistant surface**
- Ensure **adequate ventilation space** (minimum 10 cm around the unit)
- Do not place near water sources or flammable materials
- Ambient conditions:
    - Temperature: +5°C to +40°C
    - Relative humidity: max. 80%

5. Operation

Recommended Temperatures

- Herbs: 35–40°C

- Bread: 40–50°C
- Fruits: 55–60°C
- Meat/Fish: 65–70°C

Operating Steps

1. Place the appliance on a stable, flat, and heat-resistant surface. Ensure that the air inlet and air outlet are not blocked.
2. Place the prepared food evenly on the trays. Do not overload the trays or stack food too densely.
3. Insert the trays into the appliance and make sure they are correctly positioned.
4. Connect the appliance to the power supply.
5. Switch ON the appliance.
6. Set the required temperature and drying time.
7. Monitor the drying process during operation. Drying time depends on the type of food, slice thickness, moisture content, and ambient conditions.
8. For more even drying, the positions of the trays may be changed during operation, if this can be done safely.
9. The maximum continuous operating time shall not exceed 48 hours.
10. After completion, switch OFF the appliance and unplug it from the power supply.

Note: If the food is not fully dried in one cycle, continue drying later as required. Partially dried food should be stored in a sealed container or bag to prevent moisture absorption.

6. Food Safety and Hygiene

- Use only **fresh and clean food products**
- Wash food before drying
- For certain foods (e.g. vegetables), blanching is recommended
- Meat should be **pre-treated** before drying, for example by cooking, blanching, or marinating, in accordance with applicable food safety practices.
- Do not place food directly into the appliance if it is dripping with water or excess liquid.

- After drying, store food in suitable sealed packaging. Refrigerated storage may be recommended depending on the type of food.
- Clean all trays and food-contact parts before first use and after each use.
- Ensure compliance with **local food safety regulations**

7. Safety Instructions

General Safety

- Read this manual before use
- Use only for intended purpose
- Operate only by trained personnel
- Do not leave the appliance unattended during operation
- The appliance is intended for commercial and professional use only.
- Place the appliance on a stable, flat, and heat-resistant surface only.

Electrical Safety

- Ensure supply voltage matches rating plate
- Appliance must be properly grounded
- Do not use damaged power cord or plug
- Repairs must be performed by qualified personnel

Operational Safety

- Do not block air inlet/outlet
- Keep sufficient free space around the appliance for ventilation.
- Do not overload trays
- Do not place excessively heavy food on the trays.
- Do not move the appliance during operation
- Keep away from flammable materials

- If the fan stops operating or no air is discharged, switch off the appliance immediately and disconnect it from the power supply.

Burn Hazard

- Surfaces may become hot
- Hot air is expelled during operation
- Use protective gloves if necessary

8. Cleaning and Maintenance

- Disconnect from power before cleaning
- Allow the appliance to cool completely
- Clean trays with warm water and mild detergent
- Do not use:
    - abrasive cleaners
    - metal brushes
    - corrosive chemicals
- Do not immerse the appliance, power cord, or plug in water or any other liquid.
- Regularly check for damage

9. Repairs and Service

- Repairs must be carried out by **authorized service personnel only**
- Use only original spare parts
- In case of malfunction, disconnect from power immediately

10. Disposal

- Do not dispose of the appliance with household waste
- Deliver it to an authorized collection point for electrical equipment
- Proper disposal helps protect the environment and human health

11. CE Conformity

The **Declaration of Conformity (DoC)** is available from the manufacturer or importer.

12. Warranty

- Warranty period: 12 months from date of purchase
- Valid only when used in accordance with this manual

Warranty does not cover:

- Improper use or misuse
- Mechanical damage
- Unauthorized repairs
- Damage caused by external factors (fire, flood, etc.)

13. Manufacturer's Responsibility

The manufacturer is not responsible for damage resulting from:

- improper installation
- incorrect operation
- non-compliance with this manual

ES

1. Uso previsto

Este aparato está diseñado para **uso comercial y profesional** en:

- Restaurantes
- Servicios de restauración
- Zonas de procesamiento de alimentos
- Cocinas profesionales

El aparato está destinado exclusivamente a secar **productos alimenticios** como frutas, verduras, hierbas, carne y pescado.

Cualquier otro uso se considera **un uso inadecuado** y puede conllevar riesgos. El fabricante no será responsable de los daños causados por un uso indebido.

2. Especificaciones técnicas

Modelo	DGH-10B
Voltaje y frecuencia nominales	220-240V/50 Hz
Potencia nominal (W)	800
Dimensiones (mm)	348*425* 427
Número de bandejas	10
Tamaño de la bandeja (mm) Longitud*Ancho	300* 277
Rango de temperatura	30°C – 90°C
Temporizador	Hasta 24 horas
Peso neto (kg)	11,6
Clase de protección	I
Capa de aislamiento térmico	Doble

3. Descripción del Panel de Control



1.  **Botón de encendido** – Mantén pulsado y mantén pulsado durante 2 segundos para encender/apagar
2.  **Botón de temperatura** – Ajustar la temperatura (30–90°C)
    - Mantén pulsado durante 3 segundos para cambiar °C / °F
3.  **Botón de Tiempo** – Establece el tiempo de operación (hasta 24 horas)
4. **+ / – Botones** – Valores de aumento/disminución
5.  **Botón de luz** – Luz interna encendida/apagada

4. Requisitos de instalación

- Coloca el aparato sobre una **superficie estable, nivelada y resistente al calor**
- Asegura **un espacio adecuado para ventilación** (mínimo 10 cm alrededor de la unidad)
- No coloque cerca de fuentes de agua ni materiales inflamables
- Condiciones ambientales:
    - Temperatura: +5°C a +40°C
    - Humedad relativa: máximo 80%

5. Funcionamiento

Temperaturas recomendadas

- Hierbas: 35–40°C

- Pan: 40–50°C
- Frutas: 55–60°C
- Carne/Pescado: 65–70°C

Pasos operativos

1. Coloca el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Asegúrate de que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.
2. Coloca la comida preparada de forma uniforme en las bandejas. No sobrecargues las bandejas ni apiles la comida demasiado densamente.
3. Inserta las bandejas en el aparato y asegúrate de que estén correctamente colocadas.
4. Conecta el aparato a la fuente de alimentación.
5. Enciende el electrodoméstico.
6. Establece la temperatura y el tiempo de secado necesarios.
7. Supervisa el proceso de secado durante la operación. El tiempo de secado depende del tipo de alimento, el grosor de las rebanadas, el contenido de humedad y las condiciones ambientales.
8. Para un secado más uniforme, las posiciones de las bandejas pueden cambiarse durante el uso, si esto se puede hacer de forma segura.
9. El tiempo máximo de funcionamiento continuo no debe superar las 48 horas.
10. Al terminar, apaga el aparato y desconéctalo de la fuente de alimentación.

Nota: Si el alimento no se seca completamente en un ciclo, continúa secando más tarde según sea necesario. Los alimentos parcialmente secos deben almacenarse en un recipiente o bolsa sellada para evitar la absorción de humedad.

6. Seguridad e Higiene Alimentaria

- Utiliza solo **productos frescos y limpios**
- Lava la comida antes de secar
- Para ciertos alimentos (por ejemplo, verduras), se recomienda escaldar
- La carne debe ser **pretratada** antes de secarse, por ejemplo cocinándose, escaldando o marinando, de acuerdo con las prácticas aplicables de seguridad alimentaria.

- No coloques comida directamente en el aparato si está goteando agua o exceso de líquido.
- Después de secarlo, guarda los alimentos en un embalaje sellado adecuado. Puede recomendarse el almacenamiento refrigerado dependiendo del tipo de alimento.
- Limpia todas las bandejas y las partes de contacto con la comida antes del primer uso y después de cada uso.
- Asegura el cumplimiento de **las normativas locales de seguridad alimentaria**

7. Instrucciones de seguridad

Seguridad general

- Lee este manual antes de usarlo
- Uso solo para el propósito previsto
- Operar únicamente con personal capacitado
- No dejes el aparato sin supervisión durante el funcionamiento
- El aparato está destinado únicamente a uso comercial y profesional.
- Coloca el aparato solo sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.

Seguridad Eléctrica

- Asegúrate de que la tensión de alimentación coincida con la placa de clasificación
- El aparato debe estar correctamente conectado a tierra
- No uses cables de alimentación o enchufes dañados
- Las reparaciones deben ser realizadas por personal cualificado

Seguridad operativa

- No bloquees la entrada o salida de aire
- Mantén suficiente espacio libre alrededor del aparato para ventilar.
- No sobrecargues las bandejas
- No pongas comida excesivamente pesada en las bandejas.

- No muevas el aparato durante el funcionamiento
- Mantente alejado de materiales inflamables
- Si el ventilador deja de funcionar o no se descarga aire, apaga el aparato inmediatamente y desconéctalo de la fuente de alimentación.

Riesgo de quemaduras

- Las superficies pueden calentarse
- El aire caliente se expulsa durante la operación
- Usa guantes protectores si es necesario

8. Limpieza y mantenimiento

- Desconéctate de la corriente antes de limpiar
- Deja que el aparato se enfríe completamente
- Limpia bandejas con agua tibia y detergente suave
- No usar:
    - Limpiadores abrasivos
    - Escobillas metálicas
    - Productos químicos corrosivos
- No sumergas el aparato, el cable de corriente, ni enchufes agua ni ningún otro líquido.
- Comprueba regularmente si hay daños

9. Reparaciones y servicio

- Las reparaciones deben realizarse únicamente por **personal de servicio autorizado**
- Usa solo repuestos originales
- En caso de fallo, desconecte la alimentación inmediatamente

10. Eliminación

- No deseches el electrodoméstico junto con residuos domésticos
- Entrégalo en un punto de recogida autorizado para equipos eléctricos
- Una eliminación adecuada ayuda a proteger el medio ambiente y la salud humana

11. Conformidad CE

La **Declaración de Conformidad (DoC)** está disponible a través del fabricante o importador.

12. Garantía

- Periodo de garantía: 12 meses desde la fecha de compra
- Válido solo cuando se utiliza conforme a este manual

La garantía no cubre:

- Uso o uso indebido
- Daños mecánicos
- Reparaciones no autorizadas
- Daños causados por factores externos (incendio, inundación, etc.)

13. Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes de:

- Instalación incorrecta
- Funcionamiento incorrecto
- No cumplimiento de este manual

FR

1. Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour **un usage commercial et professionnel** dans :

- Restaurants
- Installations de restauration
- Zones de transformation alimentaire
- Cuisines professionnelles

L'appareil est exclusivement destiné à **sécher des produits alimentaires** tels que les fruits, légumes, herbes, viande et poisson.

Toute autre utilisation est considérée comme **inappropriée** et peut entraîner des dangers. Le fabricant n'est pas tenu responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée.

2. Spécifications techniques

Modèle	DGH-10B
Tension et fréquence nominales	220-240V/50 Hz
Puissance nominale (W)	800
Dimensions (mm)	348*425* 427
Nombre de plateaux	10
Taille du plateau (mm) Longueur : Largeur	300* 277
Plage de température	30°C – 90°C
Minuterie	Jusqu'à 24 heures sur 24
Poids net (kg)	11,6
Classe de protection	I
Couche d'isolation thermique	Double

3. Description du Panneau de Contrôle



1. **Bouton d'alimentation** – Appuyez et maintenez pendant 2 secondes pour activer/éteindre
2. **Bouton température** – Ajuster la température (30–90°C)
    - Maintenez 3 secondes pour changer de °C / °F
3. **Bouton Heure** – Régler l'heure d'opération (jusqu'à 24 heures)
4. **+ / – Boutons** – Valeurs d'augmentation/diminution
5. **Bouton lumière** – Lumière interne ALLUMÉE/ÉTEINTE

4. Exigences d'installation

- Placez l'appareil sur une **surface stable, plane et résistante à la chaleur**
- Assurez-vous **d'un espace de ventilation adéquat** (minimum 10 cm autour de l'unité)
- Ne pas placer près de sources d'eau ou de matériaux inflammables
- Conditions ambiantes :
    - Température : +5°C à +40°C
    - Humidité relative : maximum 80 %

5. Fonctionnement

Températures recommandées

- Herbes : 35–40°C

- Pain : 40–50°C
- Fruits : 55–60°C
- Viande/Poisson : 65–70°C

Étapes opérationnelles

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées.
2. Placez les plats préparés uniformément sur les plateaux. Ne surchargez pas les plateaux ni ne mettez la nourriture trop dense.
3. Insérez les plateaux dans l'appareil et assurez-vous qu'ils sont bien positionnés.
4. Connectez l'appareil à l'alimentation électrique.
5. Allumez l'appareil.
6. Réglez la température et le temps de séchage requis.
7. Surveillez le processus de séchage pendant le fonctionnement. Le temps de séchage dépend du type d'aliment, de l'épaisseur des tranches, de la teneur en humidité et des conditions ambiantes.
8. Pour un séchage plus uniforme, la position des gouttières peut être modifiée pendant le fonctionnement, si cela peut être fait en toute sécurité.
9. Le temps d'exploitation continu maximal ne doit pas dépasser 48 heures.
10. Une fois terminé, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation.

Remarque : Si la nourriture n'est pas complètement sèche en un cycle, continuez à sécher plus tard selon les besoins. Les aliments partiellement séchés doivent être conservés dans un contenant ou un sac fermé pour éviter l'absorption de l'humidité.

6. Sécurité alimentaire et hygiène

- Utilisez uniquement **des produits alimentaires frais et propres**
- Lavez les aliments avant de sécher
- Pour certains aliments (par exemple les légumes), il est recommandé de blanchir
- La viande doit être **prétraitée** avant séchage, par exemple par cuisson, blanchir ou mariner, conformément aux pratiques de sécurité alimentaire applicables.

- Ne placez pas directement de nourriture dans l'appareil s'il dégouline d'eau ou d'excès de liquide.
- Après séchage, conservez les aliments dans un emballage scellé approprié. Un stockage réfrigéré peut être recommandé selon le type d'aliment.
- Nettoyez tous les plateaux et les parties en contact avec les aliments avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Assurez-vous de respecter **les réglementations locales sur la sécurité alimentaire**

7. Instructions de sécurité

Sécurité générale

- Lisez ce manuel avant utilisation
- Utilisation uniquement à des fins prévues
- Opérer uniquement par du personnel formé
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement
- L'appareil est destiné uniquement à un usage commercial et professionnel.
- Placez l'appareil uniquement sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur.

Sécurité électrique

- Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la plaque de classification
- L'appareil doit être correctement mis à la terre
- N'utilisez pas de cordon d'alimentation ou de prise endommagé
- Les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié

Sécurité opérationnelle

- Ne bloquez pas l'entrée/sortie d'air
- Prévoyez suffisamment d'espace libre autour de l'appareil pour la ventilation.
- Ne surchargez pas les plateaux
- Ne placez pas de nourriture trop lourde sur les plateaux.

- Ne bougez pas l'appareil pendant le fonctionnement
- Évitez les matériaux inflammables
- Si le ventilateur cesse de fonctionner ou qu'aucun air n'est déchargé, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de l'alimentation.

Risque de brûlure

- Les surfaces peuvent devenir chaudes
- L'air chaud est expulsé pendant le fonctionnement
- Utilisez des gants de protection si nécessaire

8. Nettoyage et entretien

- Déconnectez de l'alimentation avant le nettoyage
- Laissez l'appareil refroidir complètement
- Nettoyez les gouttières avec de l'eau tiède et un détergent doux
- Ne pas utiliser :
    - Nettoyants abrasifs
    - Brosses métalliques
    - Produits chimiques corrosifs
- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation, ni ne branchez de l'eau ni tout autre liquide.
- Vérifiez régulièrement les dommages

9. Réparations et service

- Les réparations doivent être effectuées uniquement par **du personnel de service autorisé**
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine
- En cas de dysfonctionnement, coupez immédiatement l'alimentation

10. Mise au rebut

- Ne jetez pas l'appareil avec des déchets ménagers
- Livrez-le à un point de collecte autorisé pour les équipements électriques
- Une élimination appropriée contribue à protéger l'environnement et la santé humaine

11. CE Conformity

La **Déclaration de conformité (DoC)** est disponible auprès du fabricant ou de l'importateur.

12. Garantie

- Période de garantie : 12 mois à partir de la date d'achat
- Valable uniquement lorsqu'elle est utilisée conformément à ce manuel

La garantie ne couvre pas :

- Utilisation ou mauvaise utilisation
- Dommages mécaniques
- Réparations non autorisées
- Dégâts causés par des facteurs externes (incendie, inondation, etc.)

13. Responsabilité du fabricant

Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de :

- Installation incorrecte
- Fonctionnement incorrect
- Non-respect de ce manuel

1. Uso previsto

Questo apparecchio è progettato per **uso commerciale e professionale** in:

- Ristoranti
- Servizi di ristorazione
- Aree di trasformazione alimentare
- Cucine professionali

L'apparecchio è destinato esclusivamente all' **essiccazione di prodotti alimentari** come frutta, verdura, erbe aromatiche, carne e pesce.

Qualsiasi altro uso è considerato **un uso improprio** e può comportare rischi. Il produttore non sarà responsabile per danni causati da un uso improprio.

2. Specifiche tecniche

Modello	DGH-10B
Tensione e frequenza nominali	220-240V/50 Hz
Potenza nominale (W)	800
Dimensioni (mm)	348*425* 427
Numero di vassoi	10
Dimensione del vassoio (mm) Lunghezza*Larghezza	300* 277
Intervallo di temperatura	30°C – 90°C
Timer	Fino a 24 ore
Peso netto (kg)	11,6
Classe di protezione	I
Strato di isolamento termico	Doppio

3. Descrizione del Pannello di Controllo



1. **Pulsante di accensione** – Premi e tieni premuto per 2 secondi per accendere/spegnere
2. **Pulsante della temperatura** – Regola la temperatura (30–90°C)
    - Tieni premuto per 3 secondi per cambiare °C / °F
3. **Pulsante Time** – Imposta l'orario di funzionamento (fino a 24 ore)
4. **+ / – Pulsanti** – Valori aumenta/diminuiscono
5. **Pulsante della luce** – Luce interna ACCESO/SPENZIONE

4. Requisiti di installazione

- Posiziona l'apparecchio su una **superficie stabile, piana e resistente al calore**
- Assicurati **uno spazio di ventilazione adeguato** (minimo 10 cm intorno all'unità)
- Non posizionare vicino fonti d'acqua o materiali infiammabili
- Condizioni ambientali:
    - Temperatura: +5°C a +40°C
    - Umidità relativa: massimo 80%

5. Funzionamento

Temperature raccomandate

- Erbe aromatiche: 35–40°C

- Pane: 40–50°C
- Frutti: 55–60°C
- Carne/Pesce: 65–70°C

Fasi operative

1. Posiziona l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Assicurati che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.
2. Metti il cibo preparato in modo uniforme sui vassoi. Non sovraccaricare i vassoi né impilare il cibo troppo densamente.
3. Inserisci i vassoi nell'apparecchio e assicurati che siano posizionati correttamente.
4. Collega l'elettrodomestico all'alimentatore.
5. Accendi l'elettrodomestico.
6. Imposta la temperatura e il tempo di asciugatura richiesti.
7. Monitorare il processo di asciugatura durante il funzionamento. Il tempo di asciugatura dipende dal tipo di cibo, dallo spessore delle fettine, dal contenuto di umidità e dalle condizioni ambientali.
8. Per un'asciugatura più uniforme, le posizioni delle vassoie possono essere cambiate durante il funzionamento, se ciò può essere fatto in sicurezza.
9. Il tempo massimo di funzionamento continuo non deve superare le 48 ore.
10. Dopo aver terminato, spegni l'apparecchio e scollegalo dall'alimentatore.

Nota: Se il cibo non è completamente essiccato in un ciclo, continua ad asciugare più tardi secondo necessità. Il cibo parzialmente essiccato deve essere conservato in un contenitore o in un sacchetto sigillato per evitare l'assorbimento dell'umidità.

6. Sicurezza alimentare e igiene

- Usa solo **prodotti alimentari freschi e puliti**
- Lava il cibo prima di asciugare
- Per alcuni alimenti (ad esempio le verdure), si consiglia di sbollentare

- La carne dovrebbe essere **pretrattata** prima dell'asciugatura, ad esempio cucinandola, sbollentandola o marinandola, in conformità con le pratiche di sicurezza alimentare applicabili.
- Non mettere il cibo direttamente nell'apparecchio se gocciò acqua o liquido in eccesso.
- Dopo l'asciugatura, conserva il cibo in un packaging sigillato adatto. Può essere consigliata la conservazione refrigerata a seconda del tipo di cibo.
- Pulisci tutte le vassoie e le parti a contatto con il cibo prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.
- Garantire il rispetto delle **normative locali sulla sicurezza alimentare**

7. Istruzioni di sicurezza

Sicurezza generale

- Leggi questo manuale prima di usarlo
- Uso solo per scopi previsti
- Operano solo da personale formato
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento
- L'apparecchio è destinato esclusivamente a usi commerciali e professionali.
- Posiziona l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.

Sicurezza Elettrica

- Assicurati che la tensione di alimentazione corrisponda alla targa nominale
- L'elettrodomestico deve essere correttamente messo a terra
- Non usare cavi o spine danneggiate
- Le riparazioni devono essere eseguite da personale qualificato

Sicurezza operativa

- Non bloccare l'ingresso/uscita aria
- Mantenere spazio libero sufficiente intorno all'apparecchio per la ventilazione.
- Non sovraccaricare i vassoi

- Non mettere cibo eccessivamente pesante sui vassoi.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Evita materiali infiammabili
- Se la ventola si interrompe o non viene scaricata aria, spegni immediatamente l'apparecchio e scollegalo dall'alimentatore.

Rischio di ustioni

- Le superfici possono diventare calde
- L'aria calda viene espulsa durante il funzionamento
- Usa i guanti protettivi se necessario

8. Pulizia e manutenzione

- Disconnetti la corrente prima di pulire
- Lascia raffreddare completamente l'apparecchio
- Pulire i vassoi con acqua calda e detersivo delicato
- Non usare:
    - Detergenti abrasivi
    - Spazzole metalliche
    - Sostanze chimiche corrosive
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione, né collegare acqua o altri liquidi.
- Controlla regolarmente eventuali danni

9. Riparazioni e Assistenza

- Le riparazioni devono essere effettuate **solo da personale di assistenza autorizzato**
- Usa solo pezzi di ricambio originali
- In caso di malfunzionamento, disconnetti immediatamente la corrente

10. Smaltimento

- Non smaltire l'elettrodomestico insieme ai rifiuti domestici
- Consegnalo a un punto di raccolta autorizzato per le apparecchiature elettriche
- Un corretto smaltimento aiuta a proteggere l'ambiente e la salute umana

11. Conformità CE

La **Dichiarazione di Conformità (DoC)** è disponibile presso il produttore o l'importatore.

12. Garanzia

- Periodo di garanzia: 12 mesi dalla data di acquisto
- Valido solo quando utilizzato in conformità con questo manuale

La garanzia non copre:

- Uso improprio o improprio
- Danni meccanici
- Riparazioni non autorizzate
- Danni causati da fattori esterni (incendio, alluvione, ecc.)

13. Responsabilità del produttore

Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da:

- Installazione impropria
- Funzionamento errato
- Non conformità a questo manuale

DE

1. Vorgesehene Verwendung

Dieses Gerät ist für **den kommerziellen und professionellen Einsatz** konzipiert in:

- Restaurants
- Catering-Einrichtungen
- Lebensmittelverarbeitungsgebiete
- Professionelle Küchen

Das Gerät ist ausschließlich zum **Trocknen von Lebensmitteln** wie Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch und Fisch gedacht.

Jede andere Nutzung gilt als **unsachgemäßer Gebrauch** und kann Gefahren verursachen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung entstanden sind.

2. Technische Spezifikationen

Modell	DGH-10B
Nennspannung und -frequenz	220–240V/50 Hz
Nennleistung (W)	800
Abmessungen (mm)	348*425* 427
Anzahl der Tabletts	10
Schalengröße (mm) Länge*Widith	300* 277
Temperaturbereich	30°C – 90°C
Timer	Bis zu 24 Stunden
Nettogewicht (kg)	11,6
Schutzklasse	I
Schicht der Wärmedämmung	Doppelt

3. Beschreibung des Kontrollpanels



1. **Power-Taste** – Drücken und halten Sie sie 2 Sekunden lang, um EIN/AUSZUSCHALTEN
2. **Temperaturknopf** – Temperatur anpassen (30–90°C)
    - Halte es 3 Sekunden lang gedrückt, um °C / °F zu wechseln
3. **Zeittaste** – Betriebszeit einstellen (bis zu 24 Stunden)
4. **+ / – Buttons** – Werte erhöhen/verringern
5. **Lichtknopf** – Innenbeleuchtung AN/AUS

4. Installationsanforderungen

- Stellen Sie das Gerät auf eine **stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche**
- Sorgen Sie für **ausreichenden Belüftungsraum** (mindestens 10 cm um die Einheit herum)
- Nicht in der Nähe von Wasserquellen oder brennbaren Materialien platzieren
- Umgebungsbedingungen:
    - Temperatur: +5°C bis +40°C
    - Relative Luftfeuchtigkeit: maximal 80 %

5. Betrieb

Empfohlene Temperaturen

- Kräuter: 35–40 °C
- Brot: 40–50°C
- Früchte: 55–60°C
- Fleisch/Fisch: 65–70°C

Betriebsschritte

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass der Lufteinlass und der Luftauslass nicht verstopft sind.
2. Legt das zubereitete Essen gleichmäßig auf die Tabletts. Überladen Sie die Tabletts nicht und stapeln Sie das Essen nicht zu dicht.
3. Setzen Sie die Tabletts in das Gerät ein und stellen Sie sicher, dass sie korrekt positioniert sind.
4. Schließen Sie das Gerät an das Netzteil an.
5. Schalte das Gerät EIN.
6. Stellen Sie die erforderliche Temperatur und Trocknungszeit ein.
7. Überwachen Sie den Trocknungsprozess während des Betriebs. Die Trocknungszeit hängt von der Art des Lebensmittels, der Schnittdicke, dem Feuchtigkeitsgehalt und den Umgebungsbedingungen ab.
8. Für ein gleichmäßigeres Trocknen können die Positionen der Tabletts während des Betriebs geändert werden, sofern dies sicher möglich ist.
9. Die maximale durchgehende Betriebszeit darf 48 Stunden nicht überschreiten.
10. Nach Abschluss schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Stecker vom Netzteil ab.

Hinweis: Wenn das Futter in einem Zyklus nicht vollständig getrocknet ist, trocknen Sie später bei Bedarf weiter. Teilweise getrocknete Lebensmittel sollten in einem verschlossenen Behälter oder Beutel aufbewahrt werden, um die Feuchtigkeitsaufnahme zu verhindern.

6. Lebensmittelsicherheit und Hygiene

- Verwenden Sie nur **frische und saubere Lebensmittel**
- Waschen Sie das Essen vor dem Trocknen
- Für bestimmte Lebensmittel (z. B. Gemüse) wird das Blanchieren empfohlen
- Fleisch sollte vor dem Trocknen **vorbehandelt** werden , zum Beispiel durch Kochen, Blanchieren oder Marinieren, gemäß den geltenden Lebensmittelsicherheitspraktiken.
- Geben Sie keine Lebensmittel direkt in das Gerät, wenn es mit Wasser oder überschüssiger Flüssigkeit tropft.
- Nach dem Trocknen werden Lebensmittel in geeigneter versiegelter Verpackung aufbewahrt. Eine gekühlte Lagerung kann je nach Lebensmittelart empfohlen werden.
- Reinigen Sie alle Tabletts und Lebensmittelkontaktteile vor und nach jeder Benutzung.
- Sicherstellung der Einhaltung **lokaler Lebensmittelsicherheitsvorschriften**

7. Sicherheitsanweisungen

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung
- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck
- Nur von geschultem Personal betrieben
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt
- Das Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen und professionellen Gebrauch gedacht.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche.

Elektrische Sicherheit

- Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung mit der Bewertungstafel übereinstimmt
- Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein
- Benutzen Sie kein beschädigtes Netzkabel oder Stecker
- Reparaturen müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Betriebssicherheit

- Blockieren Sie keinen Luftein- und Auslass
- Halten Sie ausreichend freien Platz um das Gerät herum zur Belüftung.
- Überladen Sie die Tabletts nicht
- Legen Sie kein zu schweres Essen auf die Tabletts.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht
- Halte dich von brennbaren Materialien fern
- Wenn der Ventilator nicht mehr arbeitet oder keine Luft entweicht, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

Brandgefahr

- Oberflächen können heiß werden
- Während des Betriebs wird heiße Luft ausgestoßen
- Verwenden Sie bei Bedarf Schutzhandschuhe

8. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung vom Strom trennen
- Lass das Gerät vollständig abkühlen
- Reinigen Sie die Tabletts mit warmem Wasser und mildem Waschmittel
- Verwenden Sie nicht:
    - Schleifreiniger
    - Metallbürsten
    - Korrosive Chemikalien
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel nicht in und stecken Sie kein Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Schäden

9. Reparaturen und Wartung

- Reparaturen dürfen ausschließlich von **autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden**
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile
- Im Falle einer Fehlfunktion ziehen Sie sofort den Strom ab

10. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät nicht zusammen mit Haushaltsabfällen
- Liefern Sie es an eine autorisierte Abholstelle für elektrische Geräte
- Eine ordnungsgemäße Entsorgung trägt dazu bei, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen

11. CE-Konformität

Die **Konformitätserklärung (DoC)** ist vom Hersteller oder Importeur erhältlich.

12. Garantie

- Garantiezeitraum: 12 Monate ab Kaufdatum
- Gültig nur, wenn sie gemäß diesem Handbuch verwendet werden

Die Garantie deckt nicht ab:

- Unsachgemäßer Gebrauch oder Missbrauch
- Mechanische Schäden
- Unautorisierte Reparaturen
- Schäden verursacht durch äußere Faktoren (Feuer, Überschwemmung usw.)

13. Herstellerverantwortung

Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch:

- Falsche Installation
- Falscher Betrieb
- Nichteinhaltung dieses Handbuchs

PL

1. Przeznaczenie

To urządzenie zostało zaprojektowane do **użytku komercyjnego i profesjonalnego** w:

- Restauracje
- Obiekty gastronomiczne
- Obszary przetwórstwa spożywczego
- Profesjonalne kuchnie

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do **suszenia produktów spożywczych** , takich jak owoce, warzywa, zioła, mięso i ryby.

Każde inne użycie jest uznawane za **niewłaściwe i** może prowadzić do zagrożeń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

2. Specyfikacja techniczna

Model	DGH-10B
Napięcie znamionowe i częstotliwość	220-240V/50 Hz
Moc nominalna (W)	800
Wymiary (mm)	348*425* 427
Liczba tac	10
Rozmiar tacy (mm) Długość*Widith	300* 277
Zakres temperatur	30°C – 90°C
Timer	Do 24 godzin
Masa netto (kg)	11,6
Klasa ochrony	I
Warstwa izolacji termicznej	Podwójne

3. Opis panelu sterowania



1. **Przycisk zasilania** – Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy, aby włączyć/wyłączyć
2. **Przycisk temperatury** – Dostosowanie temperatury (30–90°C)
    - Przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przełączyć °C / °F
3. **Przycisk Time** – Ustaw czas pracy (do 24 godz.)
4. **+ / – Przyciski** – Zwiększanie/zmniejszanie wartości
5. **Przycisk światła** – Wewnętrzna lampka WŁĄCZONA/WYŁĄCZONA

4. Wymagania dotyczące instalacji

- Umieść urządzenie na **stabilnej, płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni**
- Zapewnij **odpowiednią wentylację** (minimum 10 cm wokół jednostki)
- Nie umieszczaj w pobliżu źródeł wody ani materiałów łatwopalnych
- Warunki otoczenia:
    - Temperatura: +5°C do +40°C
    - Wilgotność względna: maksymalnie 80%

5. Działanie

Zalecane temperatury

- Zioła: 35–40°C

- Chleb: 40–50°C
- Owoce: 55–60°C
- Mięso/ryby: 65–70°C

Kroki operacyjne

1. Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Upewnij się, że wlot powietrza i wylot powietrza nie są zablokowane.
2. Równomiernie ułóż przygotowane jedzenie na tacy. Nie przeciążaj tac ani nie układaj jedzenia zbyt gęsto.
3. Włóż tacki do urządzenia i upewnij się, że są prawidłowo ustawione.
4. Podłącz urządzenie do zasilania.
5. Włącz urządzenie.
6. Ustaw wymaganą temperaturę i czas schnięcia.
7. Monitoruj proces suszenia podczas pracy. Czas suszenia zależy od rodzaju jedzenia, grubości kromek, zawartości wilgoci oraz warunków otoczenia.
8. Dla bardziej równomiernego suszenia pozycja tac może być zmieniana podczas pracy, jeśli jest to bezpieczne.
9. Maksymalny czas ciągłej pracy nie może przekraczać 48 godzin.
10. Po zakończeniu wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

Uwaga: Jeśli jedzenie nie jest całkowicie wysuszone w jednym cyklu, kontynuuj suszenie później, jeśli będzie to wymagane. Częściowo suszone produkty powinny być przechowywane w szczelnym pojemniku lub worku, aby zapobiec wchłanianiu wilgoci.

6. Bezpieczeństwo i higiena żywności

- Używaj wyłącznie **świeżych i czystych produktów spożywczych**
- Przed suszeniem umyj jedzenie
- W przypadku niektórych produktów (np. warzyw) zaleca się blanszowanie
- Mięso powinno być wstępnie zpracowane **przed** suszeniem, na przykład poprzez gotowanie, blanszowanie lub marynowanie, zgodnie z obowiązującymi zasadami bezpieczeństwa żywności.

- Nie wkładaj jedzenia bezpośrednio do urządzenia, jeśli kapie wodą lub nadmiarem płynu.
- Po wysuszeniu przechowuj żywność w odpowiednio szczelnie zamkniętych opakowaniach. W zależności od rodzaju żywności może być zalecane przechowywanie w lodówce.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu czyść wszystkie tace i części mające kontakt z jedzeniem.
- Zapewniej zgodność z **lokalnymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności**

7. Instrukcje bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo ogólne

- Przeczytaj tę instrukcję przed użyciem
- Zastosowanie wyłącznie do zamierzonego celu
- Operować wyłącznie przez wykwalifikowany personel
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku komercyjnego i profesjonalnego.
- Umieść urządzenie wyłącznie na stabilnej, płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchnię.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Upewnij się, że napięcie zasilania jest zgodne z tablicą nominacyjną
- Urządzenie musi być prawidłowo uziemione
- Nie używaj uszkodzonego przewodu zasilającego ani wtyczki
- Naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel

Bezpieczeństwo operacyjne

- Nie blokuj wlotu/wylotu powietrza
- Zadbaj o odpowiednią wolną przestrzeń wokół urządzenia, aby zapewnić wentylację.
- Nie przeciążaj tac

- Nie kładź na tacach zbyt ciężkiego jedzenia.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy
- Unikaj materiałów łatwopalnych
- Jeśli wentylator przestanie działać lub nie jest wydzielane powietrze, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

Zagrożenie poparzeniem

- Powierzchnie mogą się nagrzewać
- Podczas pracy wydalane jest gorące powietrze
- W razie potrzeby używaj rękawic ochronnych

8. Czyszczenie i konserwacja

- Odłączenie zasilania przed czyszczeniem
- Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć
- Myj tace ciepłą wodą i łagodnym detergentem
- Nie używaj:
    - Środki ścierne
    - Metalowe szczotki
    - Substancje żrące
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego, nie podłączaj wody ani żadnej innej cieczy.
- Regularnie sprawdzaj uszkodzenia

9. Naprawy i służba

- Naprawy muszą być wykonywane **wyłącznie przez upoważnione osoby serwisowe**
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych
- W przypadku awarii natychmiast odłącz zasilanie

10. Likwidacja

- Nie wyrzucaj urządzenia z odpadami domowymi
- Dostarcz go do autoryzowanego punktu odbioru sprzętu elektrycznego
- Właściwe utylizowanie pomaga chronić środowisko i zdrowie ludzi

11. Zgodność z CE

Deklaracja zgodności (DoC) jest dostępna u producenta lub importera.

12. Gwarancja

- Okres gwarancji: 12 miesięcy od daty zakupu
- Ważny tylko wtedy, gdy jest używany zgodnie z tym podręcznikiem

Gwarancja nie obejmuje:

- Niewłaściwe lub niewłaściwe użycie
- Uszkodzenia mechaniczne
- Nieautoryzowane naprawy
- Szkody spowodowane czynnikami zewnętrznymi (pożar, powódź itp.)

13. Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z:

- nieprawidłowa instalacja
- Nieprawidłowa operacja
- Nieprzestrzeganie tego podręcznika