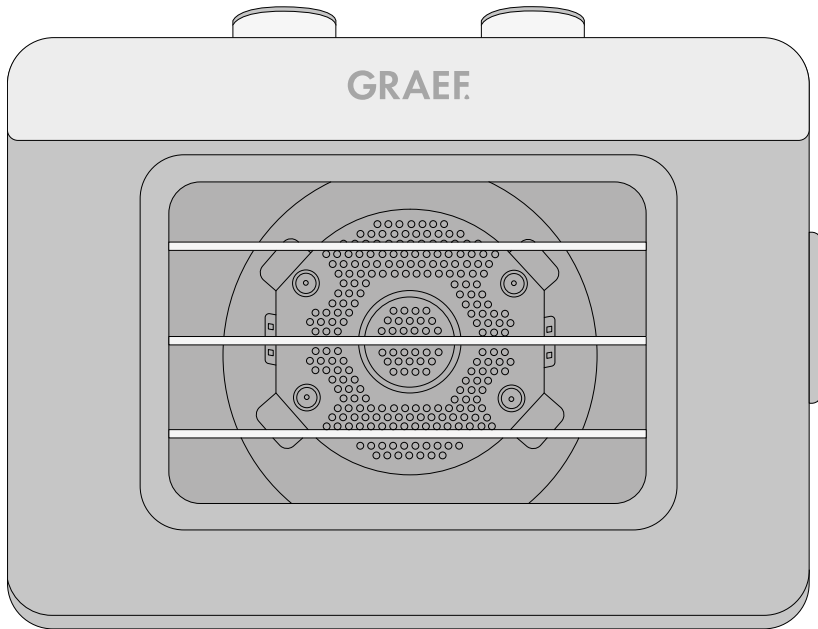


GRAEF.



DE Bedienungsanleitung

EN Operating Instructions

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

IT Istruzioni per l'uso

DK Brugsanvisning

SV Bruksanvisning

PL Instrukcja obsługi

RU Руководство по эксплуатации

CZ Návod k obsluze

HU Használati útmutató

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Sicherheitshinweise.....	3
Produktübersicht.....	5
Bedienfeld	6
Zubehör.....	6
Vorwort	7
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	7
Warnhinweise	7
Gefahr durch elektrischen Strom	8
Bestimmungsgemäße Verwendung	8
Haftungsbeschränkung.....	8
Auspacken.....	9
 Entsorgung der Verpackung	9
Anforderungen an den Aufstellort	9
Elektrischer Anschluss	10
Vor dem Erstgebrauch.....	10
Vorbereitung des Dörrguts	10
Bedienung	11
Verwendung von Silikonmatten oder Backpapier.....	12
Lagerung der Lebensmittel.....	12
Zubereitung von Lebensmitteln	12
Gemüse (50°C)	13
Obst (55°C).....	14
Fleisch (65°C - 70°C).....	15
Wiederaufbereitung.....	15
Reinigung	15
Kundendienst	16
 Entsorgung des Gerätes.....	16
 2 Jahre Gewährleistung	16

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät entspricht den relevanten Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen. Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Hinweise:

- Bitte kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse, Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, darf sie, um Gefährdungen zu vermeiden, nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Reparaturen dürfen nur durch einen Fachmann oder dem Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen ausschließlich gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät kann unter Aufsicht auch von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung benutzt werden, wenn sie im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die sich daraus ergebenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern durchgeführt werden, wenn sie 8 Jahre oder älter sind und dabei beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

- Die Zuleitung bitte immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, dies könnte dazu führen, dass das Gerät herunterfällt.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und nutzen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Bereichen bestimmt, wie beispielsweise:
 - In Mitarbeiterküchen für Läden und Büros
 - In landwirtschaftlichen Betrieben
 - In Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - In Frühstückspensionen

Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

VORSICHT

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung Gefahren ausgehen. Daher bitte:

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

PRODUKTÜBERSICHT

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

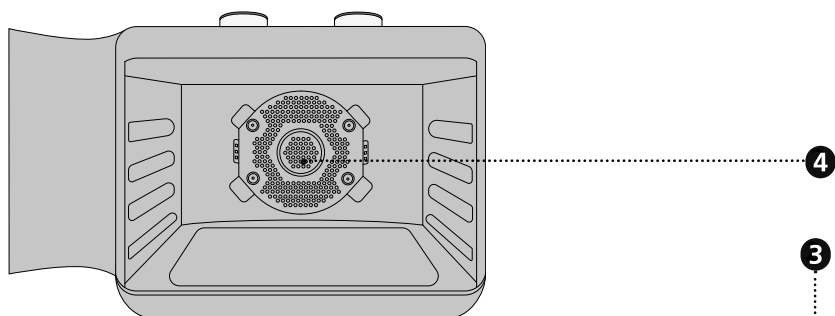
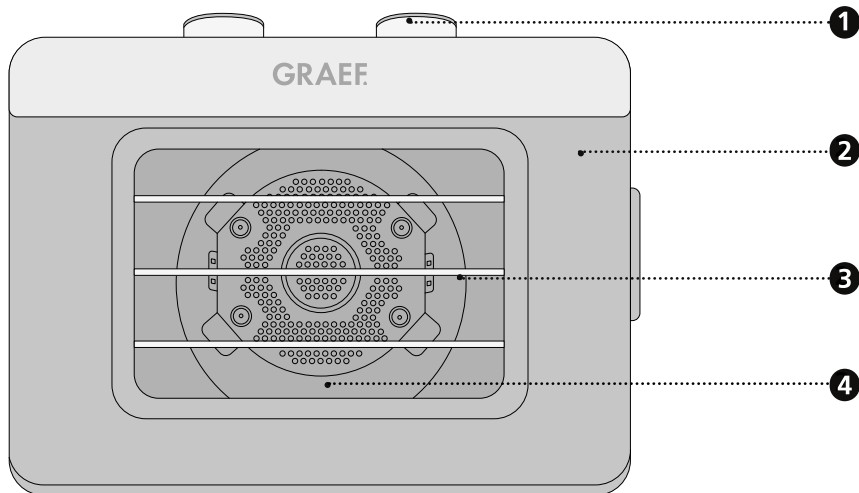
SV

PL

RU

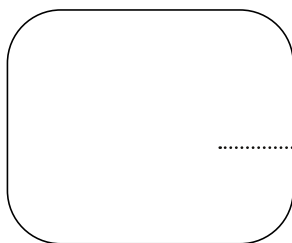
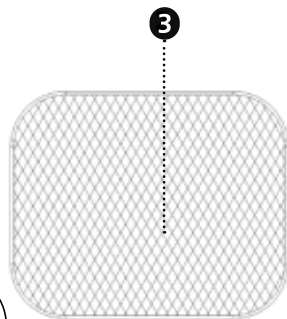
CZ

HU

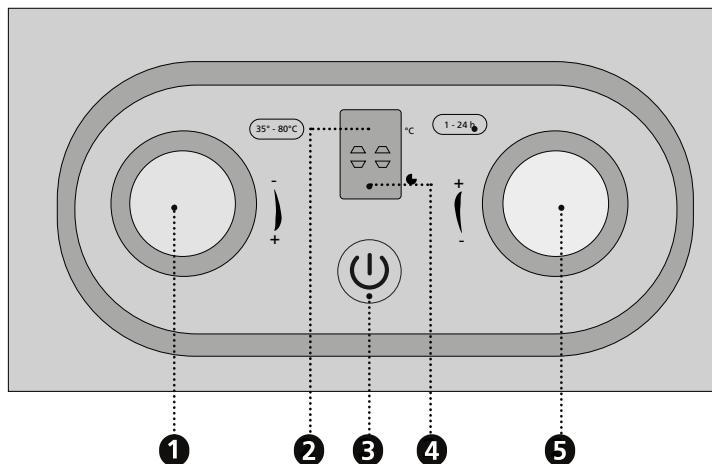


Produktbeschreibung

- ➊ Bedienfeld
- ➋ Tür
- ➌ 4 Edelstahltablets
- ➍ Lüfter
- ➎ Silikonmatte



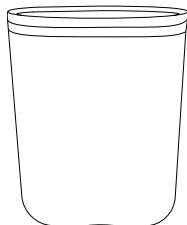
BEDIENFELD



- 1** Drehregler für die Temperatur
- 2** Temperaturanzeige
- 3** Einschalttaste
- 4** Stundenanzeige
- 5** Drehregler für die Stunden

ZUBEHÖR

Aufbewahrungsbox



VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
mit diesem Dörrautomaten haben Sie eine gute Wahl getroffen.
Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Graef-Dörrautomaten.
Die Informationen in dieser Bedienungsanleitung sollen Ihnen helfen, die besten Ergebnisse mit diesem Gerät zu erzielen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.

INFORMATIONEN ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungsanleitung des Dörrautomaten (nachfolgend als Gerät bezeichnet) gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Behebungen von Störungen und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie sie zusammen mit dem Gerät an den Nachbesitzer weiter.

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Aspekt berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den Graef-Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

WARNHINWEISE

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

WARNUNG

Dies weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Die Nichtbeachtung des Hinweises kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tode führen.

WICHTIG!

Dies weist auf Anwendungstipps und andere besonders wichtige Informationen hin.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

WARNUNG

Bei Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie in diesem Fall vor der Weiterbenutzung des Gerätes durch den Graef-Kundendienst oder eine autorisierte Fachkraft eine neue Anschlussleitung installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt oder wird der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen und sogar zum Tode führen.

BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen. Um potentielle Gefahren zu vermeiden, benutzen Sie das Gerät nur zum Trocknen / Dörren von Lebensmitteln.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, den Betrieb und die Pflege des Gerätes entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßen Reparaturen
- Technischen Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen erstellt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

AUSPACKEN

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild).

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach Umweltverträglichkeit und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und recycelbar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

WICHTIG!

Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Gewährleistungszeit des Gerätes auf, um das Gerät im Gewährleistungsfall ordnungsgemäß verpacken und transportieren zu können.

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und rutschfesten Unterlage mit ausreichender Tragkraft aufgestellt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann und nicht direkt vor einer Wand steht (ca. 30 cm von einer Wand entfernt aufstellen).
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Oberflächen wie z. B. Herdplatten oder in der Nähe davon auf.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einem Wand- oder einem Einbauschrank geeignet.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Papier / Zeitungspapier oder einem losen Untergrund auf. Diese könnten angesaugt werden und die Lüftungsschlitze verstopfen. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht zugedeckt sind.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, sodass der Stecker notfalls leicht abgezogen werden kann.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10-A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff gespannt sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Wischen Sie das Gerät vor dem Erstgebrauch mit einem feuchten Tuch aus.

Lassen Sie das Gerät anschließend 1 Stunde auf 35°C laufen, um die Feuchtigkeit im Inneren zu entfernen. Reinigen Sie die Tablett in warmen Wasser, geben Sie diese niemals in die Spülmaschine.

VORBEREITUNG DES DÖRRGUTS

Benutzen Sie nur frische und gewaschene Lebensmittel. Verzichten Sie auf überreifes Obst oder Gemüse. Entfernen Sie vor dem Dörren die Stiele, Kerne und das Kerngehäuse. Beträufeln Sie das Obst mit Zitronensaft, um die Farbe des Dörrguts zu erhalten. Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt, wie Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Bananen, sind anfällig für eine Verdunkelung infolge der Oxidation von Zucker. Gemüse mit einer festen Struktur sollten Sie vor dem Dörren ca. 2 Minuten in heißem Wasser blanchieren. Legen Sie die Lebensmittel mit einem kleinen Abstand nebeneinander auf das Einschubfach, wählen Sie den Abstand so, dass genug Luft zirkulieren kann. Legen Sie die Lebensmittel nicht übereinander.

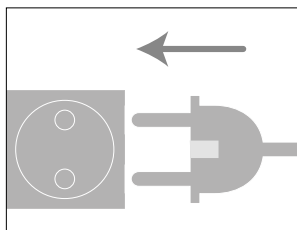
BEDIENUNG

- Bereiten Sie die zu trocknenden Lebensmittel vor.

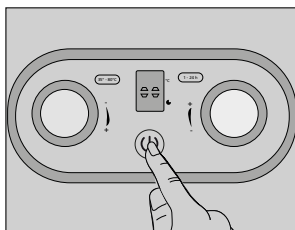
WICHTIG!

Je dünner die Lebensmittel geschnitten wurden, desto besser lassen sich diese trocknen. Wir empfehlen Ihnen, die Lebensmittel wie Äpfel, Zitronen, Orangen etc. mit einem unserer Alleschneider zu schneiden. So erhalten Sie gleichmäßige und dünne Scheiben. Für kleinere oder dünnere Lebensmittel empfehlen wir Ihnen, zusätzlich den MiniSlice Aufsatz zu nutzen. Mit diesem können Sie Pilze, Tomaten, Erdbeeren, Gurken, Möhren etc. hauchdunn und gleichmäßig aufschneiden.

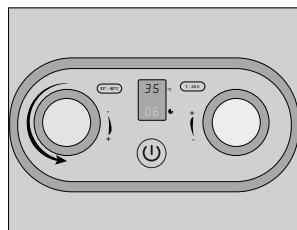
- Nehmen Sie die Tablettts aus dem Gerät und legen Sie die zu trocknenden Lebensmittel auf die Tablettts.
- Benutzen Sie die gesamte Fläche der Tablettts, achten Sie allerdings darauf, dass zwischen den einzelnen Lebensmitteln genügend Platz zur Luftzirkulation ist. Ein Überlappen der Lebensmittel beeinträchtigt den Dörrvorgang.
- Schieben Sie die Tablettts zurück in das Gerät.



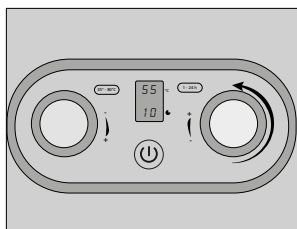
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



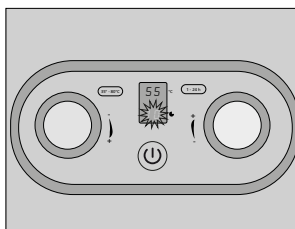
- Schalten Sie das Gerät ein.



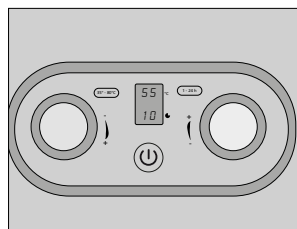
- Stellen Sie die gewünschte Gradzahl ein. (35 - 80°C)



- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein. (1 - 24 Std.)



- Solange die Anzeige blinkt, können Sie die Gradzahl oder die Stunden noch verändern.



- Hört die Anzeige auf zu blinken, startet der Dörrvorgang.

- Um den Vorgang abubrechen, drücken Sie die Einschalttaste.

- Nach Beendigung des Dörrvorgangs ertönt ein Signal 5x. Danach erscheint auf dem Display .
- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Dörrgut.

Hinweis: Liegt die Temperatur noch über 45°C arbeitet der Lüfter weiter. Das Gerät geht in den Standby-Modus, wenn die Temperatur unter 45°C sinkt.

- Ziehen Sie den Netzstecker.

VERWENDUNG VON SILIKONMATTEN ODER BACKPAPIER

Bei Lebensmitteln, die feucht sind oder leicht anhaften (z. B. Tomaten) empfehlen wir Ihnen, eine Silikonmatte oder Backpapier zu nutzen. Legen Sie die Silikonmatte oder das Backpapier auf das Tablett.

WICHTIG!

Achten Sie beim Backpapier darauf, dass dieses nicht die komplette Fläche des Tablett bedeckt, die Warmluft sollte noch gut zirkulieren können.

Legen Sie die Lebensmittel auf die Silikonmatte oder das Backpapier. Nach der Hälfte der Dörrzeit kann die Silikonmatte oder das Backpapier entnommen werden.

LAGERUNG DER LEBENSMITTEL

Stellen Sie sicher, dass Ihre getrockneten Lebensmittel trocken sind, bevor Sie diese in einem Gefäß verstauen. Feuchte Lebensmittel fangen leicht an zu schimmeln. Entsorgen Sie verschimmelte Lebensmittel sofort. Verwenden Sie zum Aufbewahren, saubere, trockene und wenn möglich luftdicht zu verschließende Behälter. Füllen Sie die getrockneten Lebensmittel erst in den Behälter, wenn diese ausgekühlt sind.

ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

Die folgenden Tabellen sind Richtwerte für die Zubereitung von verschiedenen Früchten, Gemüse und Fleisch. Die Trocknungszeiten hängen von der Raumtemperatur, der relativen Luftfeuchtigkeit und dem Feuchtigkeitsgehalt des zu trocknenden Lebensmittels ab. Wenn der Feuchtigkeitsgehalt niedrig ist, liegt die Trocknungszeit am unteren Ende des Bereichs. Wenn der Feuchtigkeitsgehalt jedoch hoch ist, liegt die Trocknungszeit am oberen Ende des Bereichs.

Beachten Sie, dass die Trocknungszeiten auch von der Menge der Lebensmittel auf den Tablett beeinflusst werden. Beim Trocknen von Lebensmitteln ist es wichtig, die Trockenheit des Produkts zu überprüfen. Ist das Produkt nicht gründlich getrocknet, kann sich während der Lagerung Schimmel bilden (siehe Lebensmittellagerung). Um auf die Trockenheit zu testen, entnehmen Sie ein Stück Lebensmittel aus dem Gerät und lassen Sie dieses auf Raumtemperatur abkühlen. Biegen und zerteilen Sie das Stück, um auf innere Feuchtigkeit zu prüfen.

GEMÜSE (50°C)

Dörrgut	Zubereitung	Ergebnis	Zeit
Spargel	Waschen und in Stücke schneiden	Knusprig	4 - 6 Stunden
Bohnen	Waschen, Enden entfernen und in Stücke schneiden	Knusprig	9 - 12 Stunden
Beete	Schälen und in feine Scheiben schneiden	Biegsam	9 - 12 Stunden
Brokkoli	Schneiden, 3 - 5 Minuten weichdämpfen	Knusprig	10 - 14 Stunden
Kohl	Waschen und in 3 mm Streifen schneiden	Knusprig	8 - 11 Stunden
Karotten	Weich dämpfen und in Scheiben schneiden	Biegsam	7 - 11 Stunden
Sellerie	Stängel in 6 mm Streifen schneiden	Knusprig	3 - 10 Stunden
Gurke	Waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden	Biegsam	4 - 8 Stunden
Aubergine	Waschen, schälen und in ca. 1/2 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden	Biegsam	4 - 8 Stunden
Pilz	Waschen, entweder in Scheiben schneiden oder im Ganzen lassen	Biegsam	4 - 7 Stunden
Paprika	Waschen und Samen entfernen, in Streifen oder in ca. 6 mm dicke Ringe schneiden	Biegsam	4 - 8 Stunden
Kartoffeln	In Scheiben schneiden, 4 - 6 Minuten blanchieren	Knusprig / Biegsam	7 - 13 Stunden
Tomaten	Waschen und in Ringe schneiden	Biegsam	5 - 9 Stunden

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

Cherry Tomaten	In zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biegsam	5 - 9 Stunden
Zucchini	Waschen und in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden	Knusprig	7 - 11 Stunden

OBST (55°C)

Dörrgut	Zubereitung	Ergebnis	Zeit
Äpfel	Waschen und in dünne Scheiben schneiden	Biegsam	7 - 15 Stunden
Aprikosen	Waschen und in zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biegsam	21 - 24 Stunden
Bananen	Schälen und in Scheiben schneiden	Biegsam	7 - 10 Stunden
Feigen	Waschen, vierteln, angeschnittene Seite nach oben	Biegsam	22 - 24 Stunden
Kiwi	Schälen, und in Scheiben schneiden	Knackig	8 - 15 Stunden
Nektarinen	Waschen, in zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biegsam	8 - 17 Stunden
Pfirsiche	In zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biegsam	8 - 16 Stunden
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	Biegsam	8 - 16 Stunden
Ananas	Schälen und in Scheiben schneiden	Biegsam	11 - 18 Stunden
Rhabarber	Schälen und in Streifen schneiden	Biegsam	6 - 10 Stunden
Beeren	Erdbeeren in Scheiben schneiden, andere Beeren ganz lassen	Knackig	7 - 15 Stunden

Wassermelone	Schale abschneiden, in Stücke schneiden	Biegsam und klebrig	8 - 10 Stunden
Tomaten	Waschen und in Ringe schneiden	Biegsam	5 - 9 Stunden
Weintrauben	Ganz lassen	Biegsam	8 - 24 Stunden

FLEISCH (65°C - 70°C)

Dörrgut	Zubereitung	Ergebnis	Zeit
Jerky	Nutzen Sie sehr mageres Fleisch und entfernen so viel Fett wie möglich. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2 - 3 cm dicke Scheiben	Biegsam	6 - 10 Stunden

WICHTIG!

Bitte beachten Sie, dass die o. g. Angaben lediglich Richtwerte und somit ohne Gewähr sind.

WIEDERAUFBEREITUNG

Beim Dörren wird den Lebensmitteln das Wasser entzogen. Wenn Sie Ihre Lebensmittel wiederaufbereiten möchten, weichen Sie die Lebensmittel in ungesalzenem Wasser für 3-7 Minuten ein. Danach wie gewohnt zubereiten. Wenn Sie sie kochen, verwenden Sie das gleiche Wasser, das sie zum Einweichen genutzt haben, um die Nährstoffe zu konservieren. Wenn Sie Lebensmittel länger als 1 Stunde einweichen möchten, sollten Sie diese in den Kühlschrank stellen, um bakterielles Wachstum zu verhindern. Eine Tasse getrocknetes Gemüse wird zu etwa 2 Tassen wiederaufbereitet. Eine Tasse Trockenfrüchte wird zu etwa 1½ Tassen wiederaufbereitet. Die Wiederaufbereitungszeiten variieren in Abhängigkeit von der Dicke des Nahrungsmittels und der verwendeten Wassertemperatur. Warmes Wasser beschleunigt die Wiederaufbereitung, kann jedoch zu einem gewissen Aromaverlust führen.

REINIGUNG

WICHTIG!

Vor jeder Reinigung bitte den Netzstecker ziehen.

Reinigen Sie die Tablettts in warmem Wasser mit Spülmittel, anschließend spülen Sie diese mit klarem Wasser ab. Das Gerät reinigen Sie mit einem feuchten Tuch. Geben Sie weder das Gerät noch die Tablettts in die Spülmaschine.

KUNDENDIENST

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932- 9703 688 oder schreiben Sie uns eine E-Mail an service@graef.de



ENTSORGUNG DES GERÄTES

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung weist darauf hin. Die Materialien sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt übernehmen wir, beginnend mit dem Verkaufsdatum, 24 Monate Herstellergewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. Von der Gewährleistung nicht abgedeckt sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Verwendung entstanden sind, sowie Mängel, die die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weiterhin sind Transportschäden, soweit wir diese nicht zu verantworten haben, vom Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder einer unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mangelfreies Produkt austauschen.

Table of content

General safety instructions	18
Product overview	20
Control panel.....	21
Accessories	21
Preface	22
Information on these operating instructions	22
Warning messages.....	22
Danger caused by electric current	23
Intended use.....	23
Limitation of liability.....	23
Unpacking	24
 Disposal of the packaging	24
Requirements on the installation location	24
Electrical connection	24
Prior to first use	25
Preparing the dried material.....	25
Operation	25
Using silicone mats or baking paper	26
Storing foodstuffs.....	27
Preparing foodstuffs	27
Vegetables (50 °C)	27
Fruit (55 °C).....	28
Meat (65 °C - 70 °C).....	29
Reprocessing.....	29
Cleaning	29
After-sales service	30
 Disposal of the unit	30
Two-year warranty	30

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

This device conforms to the relevant safety regulations. However, incorrect handling may lead to injury and damage. For safe handling of this unit, please observe the following safety instructions:

- Before using this unit for the first time, check it for visible outer damages on the housing, connection cable and plug. Do not operate a damaged unit.
- If the connection cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or a similarly qualified person in order to prevent danger.
- Repairs may be carried out only by an expert or by Graef after-sales service. Incorrect repairs may cause considerable hazards for the user. In addition, any claim under guarantee is forfeited.
- Defective parts must be replaced by original spare parts only. It is only with these parts that the safety requirements are met.
- This unit can also be used by children from 8 years age as well as by persons with limited physical, sensory or mental ability or with a lack of experience and/or knowledge if they have been trained in using the unit and have understood the dangers which may result from it. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 years of age or older and are supervised in the process.
- The unit and its connection cable have to be clear of children who are younger than 8 years.
- Children should be supervised in order to make sure that they do not play with this unit.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate remote control.
- Always disconnect the connection cable by using plug; do

not pull the connecting cable.

- Be careful not to let the power cord hang freely, this could cause the fall of the appliance.
- Packaging materials must not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- Observe the notes on the requirements regarding the installation location and the electrical connection of the unit in order to avoid personal and material damages.
- Do not place the unit in a dishwasher, and do not hold under running water either.
- This appliance is intended for domestic and similar use, such as:
 - Staff kitchens in shops and office
 - In agricultural estates
 - In hotels, motels and other residential areas
 - In bed and breakfast boarding houses

Another or any exceeding use shall not be considered intended.

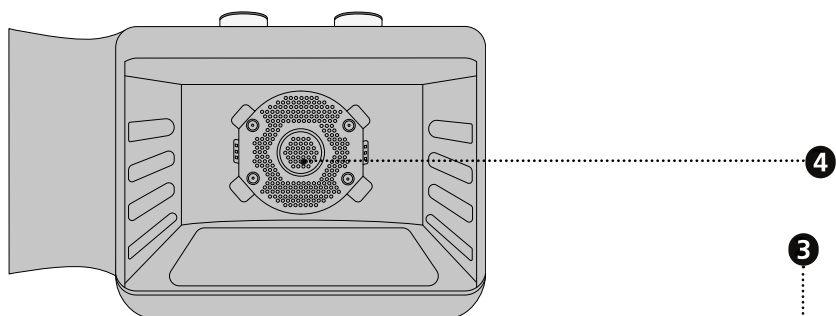
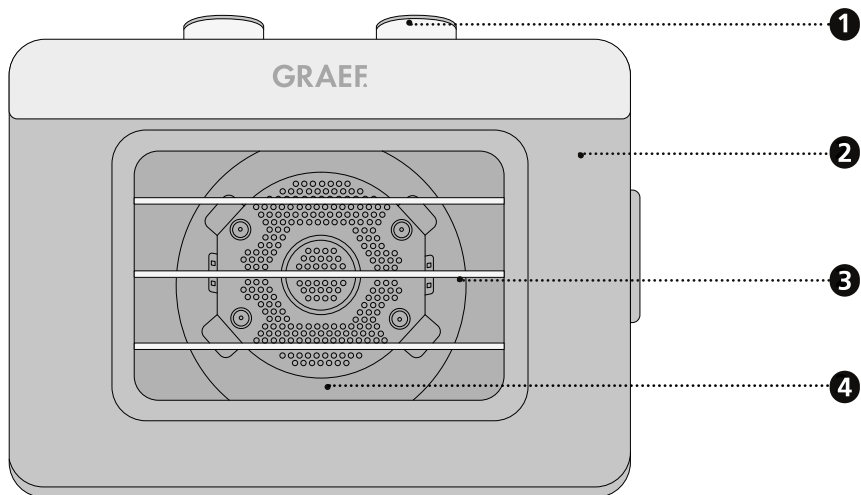
CAUTION

The appliance can cause dangers, if is not used as intended. Please therefore do the following:

- Use the unit exclusively as intended.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

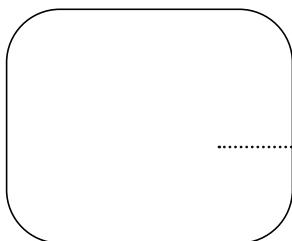
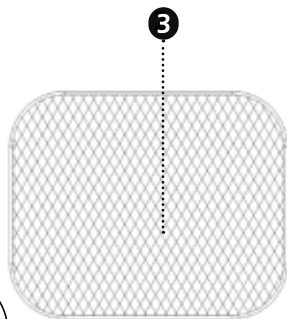
Claims of any kind caused by damage by unintended use shall be excluded. The risk shall be borne sole by the operator.

PRODUCT OVERVIEW

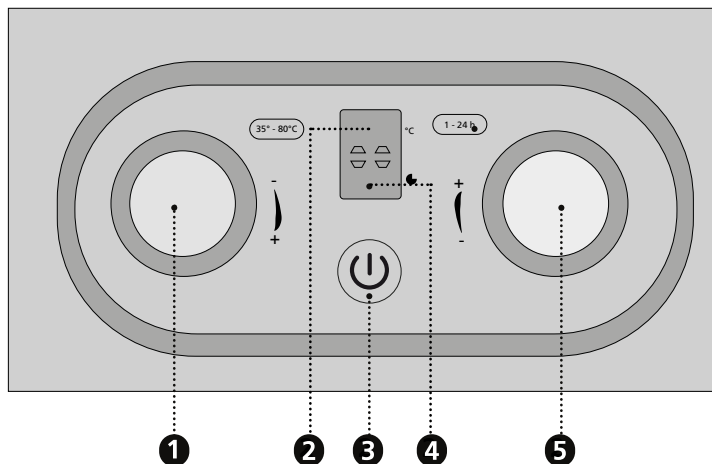


Product description

- ❶ Control panel
- ❷ Door
- ❸ 4 stainless steel trays
- ❹ Fan
- ❺ Silicone mat



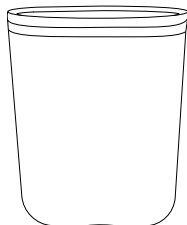
CONTROL PANEL



- 1** Control knob for the temperature
- 2** Temperature display
- 3** Power button
- 4** Hour display
- 5** Control knob for hours

ACCESSORIES

Storage box



DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

PREFACE

Dear Customer,

You have made a good choice by buying this dehydrator.

You have purchased a recognised quality product. We would like to thank you for buying this machine and wish you a lot of fun with your new Graef dehydrator.

Information in these operating instructions shall help to achieve the best results with this unit. Please read these operating instructions carefully.

INFORMATION ON THESE OPERATING INSTRUCTIONS

The operating instructions of the dehydrator (in the following referred to as unit) provides you with important information about its commissioning, security, the intended use and care of the unit.

The operating instructions shall have to be available at the unit at all times. The instructions have

to be read and applied by every person who deals with

- initial operation,
- operation,
- troubleshooting and/or
- cleaning

of the unit.

Store this operating instructions and pass them on to a possible subsequent owner.

These operating instructions cannot take into consideration every conceivable use.

For more information or in case of problems which are not

or not in detail covered in these instructions, please contact the Graef customer service or your specialist dealer.

WARNING MESSAGES

In these operating instructions, the following warning messages and signal words are used:

WARNING

This refers to a potentially dangerous situation. Failure to observe this warning may result in serious injury or even death.

IMPORTANT!

This refers to application tips and other especially important information!

DANGER CAUSED BY ELECTRIC CURRENT

WARNING

Mortal danger is caused by contact with energised cables or components! Please observe the following safety instructions in order to prevent an exposure to electric current:

- Do not use the unit if the mains cable or plug are damaged.
- In this case, you should let the Graef Customer Service install a new connection cable before using the appliance again. This may be done also by an authorised specialist.
- Do not open the housing under any circumstances. If live connections are touched or the electrical and mechanical construction are modified, there is the danger of electric shock.
- Never touch live parts. This can cause an electric shock and may cause even death.

INTENDED USE

This unit is not intended for commercial use. Use the unit in closed spaces only. In order to avoid potential dangers, use the unit for drying / dehydrating only.

LIMITATION OF LIABILITY

All technical information, data and notes on the installation, the operation and the care contained in these operating instructions correspond to the latest status before printing, and are rendered under consideration of our previous experience and to the best of knowledge. No claims may be derived from the particulars, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer shall not assume any liability for damage caused by:

- non-observation of the instructions
- unintended use
- incorrect repairs
- technical modifications
- use of unapproved spare parts

Translations shall be carried out to the best of knowledge. We shall not assume any liability for translation mistakes. The original German text only shall be binding.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

UNPACKING

When unpacking the unit, proceed as follows:

- Pull the unit out of the cardboard box.
- Remove the packaging parts.
- Remove any stickers on the unit (do not remove the type plate).

DISPOSAL OF THE PACKAGING

The packaging protects the unit against transport damage. The packaging materials are selected according to the environmental compatibility and disposal-related aspects and can be recycled. The return of packaging into the material cycle saves raw material and reduces the waste volume. Dispose of the packaging material no longer needed at collection points for the "Green Dot" recycling system (in Germany).

IMPORTANT!

If possible, keep the original packaging during the guarantee period of the unit in order to be able to properly pack and transport the unit in the guarantee case.

REQUIREMENTS ON THE INSTALLATION LOCATION

For safe and fault free operation of the unit, the following requirements of the installation location have to be met:

- The unit has to be placed on a solid, flat, horizontal, and non-slipping surface with a sufficient weight-carrying capacity.
- Make sure that the unit cannot topple over and does not stand directly in front of a wall (place the unit at least 30 cm away from a wall).
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as hotplates, or near them.
- Never use the appliance outdoors, and always keep it in a dry place.
- The unit is not designed for installation in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the unit in a hot, wet or moist environment.
- Do not place the unit on paper / newsprint paper or loose surfaces. They might be drawn in and clog the ventilation slots. Make sure that the ventilation slots are not covered up.
- The socket has to be easily accessible so that the power cable can be removed easily in case of emergency.

ELECTRICAL CONNECTION

For safe and fault-free operation of the unit, the following requirements have to be met during the electrical connection:

- Before connecting the unit, compare the connecting data (voltage and frequency) on the type plate with those of your energy network. These details must

correspond so that no damage occurs to the unit. In case of doubt ask your trained electrician.

- The socket has to be protected at least by a 10 amps circuit breaker.
- Make sure that the power cable is not damaged and is not laid across hot surfaces or sharp edges.
- The connecting cable must not be stretched tightly.
- The electric safety of the unit is ensured only when it is connected to a socket with protective conductor installed correctly. Operation on a socket without protective conductor is forbidden. If in doubt, let the house installation checked by a trained electrician. The manufacturer shall not assume responsibility for damage which has been caused by absent or interrupted protective conductor.

PRIOR TO FIRST USE

Prior to first use, wipe out the unit using a damp cloth.

Then let the unit run for 1 hour at 35°C in order to remove the moisture inside the unit. Clean the trays in warm water. Never put them into the dishwasher.

PREPARING THE DRIED MATERIAL

Use fresh and washed foodstuffs only. Do without using overripe fruit or vegetables. Prior to dehydration, remove stems, stones and the core. In order to maintain the colour of the dried material, sprinkle the fruit with lemon juice. Foodstuffs with a high sugar contents, such as apples, pears, peaches and bananas, are prone to darkening due to oxidation of sugar. Vegetables with a firm texture should be blanched for about 2 minutes in hot water before dehydrating them. In a small distance, put the foodstuffs side by side on the slide compartment. Select a distance to allow sufficient air to circulate. Do not place the foodstuffs on top of each other.

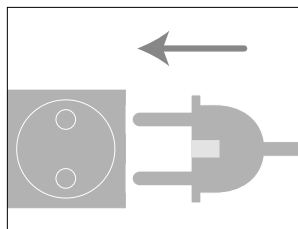
OPERATION

- Prepare the foodstuffs to be dried.

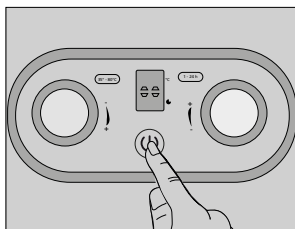
IMPORTANT!

The thinner the foodstuffs were cut, the better they can dry. We recommend that you cut foodstuffs such as apples, lemons, oranges et cetera using our universal cutter. That way you will get even and thin slices. For smaller and thinner foodstuffs, we additionally recommend that you use the MiniSlice attachment. Using that unit, you can cut open mushrooms, tomatoes, strawberries, cucumbers, carrots et cetera extremely thin and evenly.

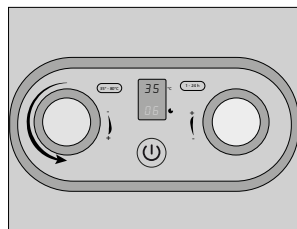
- Take the trays out of the unit and put the foodstuffs to be dried on the trays.
- Use the entire space of the trays, but make sure that there is sufficient space between the individual foodstuffs for air circulation. Overlapping of the foodstuffs impairs the dehydrating process.
- Slide the trays back into the unit.



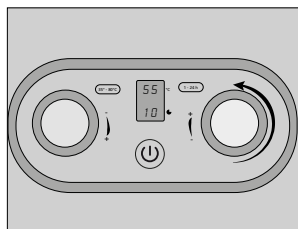
- Insert the plug into the socket.



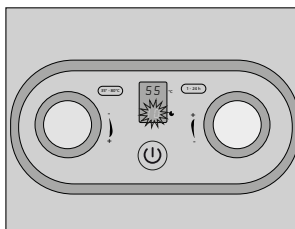
- Switch the unit on.



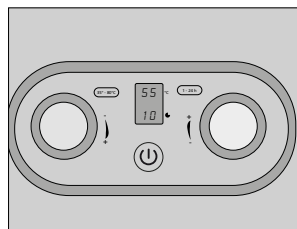
- Set the desired temperature. (35 - 80 °C)



- Set the desired time. (1 - 24 hours)



- As long as the display is flashing, you can still change the displayed temperature or hours.



- When the display stops flashing, the dehydrating process will start.

- In order to cancel the transaction, press the power button.
 - After completion of the dehydrating process, a signal sounds 5x. Then the display shows ☹☹.
 - The unit has been switched off.
 - Open the door and take out the dried material.
- Note:** If the temperature is still over 45°, the fan will keep on running. The unit switches to the standby mode if the temperature drops below 45°C.
- Remove the power plug.

USING SILICONE MATS OR BAKING PAPER

For foodstuffs which are damp or stick easily (e.g. tomatoes) we recommend that you use a silicone mat or baking paper. Put the silicone mat or the baking paper on the tray.

IMPORTANT!

Make sure that the baking paper does not cover the entire space of the tray. It should be easy for the warm air to circulate.

Put the foodstuffs on the silicone mat or the baking paper. At mid-term of the dehydrating time, the silicone mat or the baking paper can be removed.

STORING FOODSTUFFS

Before you stow the dried foodstuffs in a vessel, make sure that the foodstuffs are dry. Moist foodstuffs easily get mouldy. Dispose of mouldy foodstuffs immediately. For storing foodstuffs use clean, dry vessels that can be closed airtight, if possible. Do not fill the dried foodstuffs into the vessel until they have cooled down.

PREPARING FOODSTUFFS

The following tables contain guideline values for the preparation of various fruits, vegetables and meat. The drying times depend on the ambient temperature, the relative air humidity and the moisture content of the foodstuff to be dried. When the moisture content is low, the drying time is at the lower end of the range. When the moisture content is high, however, the drying time is at the upper end of the range. Please bear in mind that the drying times are also influenced by the number of foodstuffs on the trays. When drying foodstuffs, it is important to check the dryness of the product. When the product has not thoroughly dried, mould can form during storage (see food storage). In order to check the dryness, remove a slice of the foodstuff from the unit and let it cool down to ambient temperature. Bend and divide the slice in order to test it for interior moisture.

VEGETABLES (50 °C)

Dried material	Preparation	Result	Time
Asparagus	Wash and cut into pieces	Crispy	4 - 6 hours
Beans	Wash, remove ends and cut into pieces	Crispy	9 - 12 hours
Beet	Peel and cut into thin slices	Bendable	9 - 12 hours
Broccoli	Cut, steam 3 - 5 minutes until soft	Crispy	10 - 14 hours
Cabbage	Wash and cut into 3 mm strips	Crispy	8 - 11 hours
Carrots	Steam until soft and cut into slices	Bendable	7 - 11 hours
Celery	Cut the stems into 6 mm stripes	Crispy	3 - 10 hours
Cucumber	Wash and cut into approx. 1 cm thick slices	Bendable	4 - 8 hours

Aubergine	Wash, peel and cut into approx. 0.5 cm to 1.0 cm thick slices	Bendable	4 - 8 hours
Mushroom	Wash, either cut into pieces or leave whole	Bendable	4 - 7 hours
Peppers	Wash and remove seeds, cut into stripes or rings approx. 6 mm thick	Bendable	4 - 8 hours
Potatoes	Cut into slices, blanch for 4 - 6 minutes	Crispy / bendable	7 - 13 hours
Tomatoes	Wash and cut into rings	Bendable	5 - 9 hours
Cherry tomatoes	Cut into halves, cut-off side upward	Bendable	5 - 9 hours
Zucchini	Wash, trim and cut into approx. 6 cm thick slices	Crispy	7 - 11 hours

FRUIT (55 °C)

Dried material	Preparation	Result	Time
Apples	Wash and cut into thin slices	Bendable	7 - 15 hours
Apricots	Wash and cut into halves, cut off side upward	Bendable	21 - 24 hours
Bananas	Peel and cut into slices	Bendable	7 - 10 hours
Figs	Wash, cut into four pieces, cut-off side upward	Bendable	22 - 24 hours
Kiwi	Peel and cut into slices	Crunchy	8 - 15 hours
Nectarines	Wash, cut into halves, cut-off side upward	Bendable	8 - 17 hours
Peaches	Cut into halves, cut-off side upward	Bendable	8 - 16 hours
Pears	Peel and cut into slices	Bendable	8 - 16 hours

Pineapple	Peel and cut into slices	Bendable	11 - 18 hours
Rhubarb	Peel and cut into stripes	Bendable	6 - 10 hours
Berries	Cut strawberries into slices, leave other berries whole	Crunchy	7 - 15 hours
Watermelon	Cut off the skin, cut into pieces	Bendable and sticky	8 - 10 hours
Tomatoes	Wash and cut into rings	Bendable	5 - 9 hours
Grapes	Leave whole	Bendable	8 - 24 hours

MEAT (65 °C - 70 °C)

Dried material	Preparation	Result	Time
Jerky	Use very lean meat and remove as much fat as possible. Cut the meat into approx. 2 - 3 cm thick slices	Bendable	6 - 10 hours

IMPORTANT!

Please note that the above-mentioned particulars are indicative only and thus subject to correction.

REPROCESSING

During drying, water is removed from the foodstuffs. If you want to re-process your foodstuffs, soak them in unsalted water for 3 - 7 minutes.

Then prepare them as usual. If you cook them, use the same water which you have utilised for soaking in order to preserve the nutrients. If you want to soak foodstuffs more than 1 hour, you should put them into the refrigerator to prevent bacterial growth. One cup of dried vegetable is reprocessed to approx. 2 cups. One cup of dried fruit is reprocessed to approx. 1½ cups. The reprocessing times vary depending on the thickness of the foodstuff and the water temperature used. Warm water accelerates the reprocessing, but might lead to a certain loss of aroma.

CLEANING

IMPORTANT!

Pull the mains plug before each cleaning process.

Clean the trays in warm water using washing-up liquid, subsequently rinse them with clear water. Clean the unit with a damp cloth. Neither put the unit nor the trays into a dishwasher.

AFTER-SALES SERVICE

If your Graef device is damaged, please contact your dealer or the Graef Customer Service at +49 2932 9703 688 or write an e-mail to service@graef.com.



DISPOSAL OF THE UNIT

At the end of its service life, this product cannot be disposed of in normal domestic waste. The symbol on the product and in the operating instructions point out to this fact. The materials are recyclable according to your marking. With the reuse, recycling or other forms of recycling of old equipment, you make an important contribution to the protection of our environment. Please ask your municipal administration for the disposal point.

TWO-YEAR WARRANTY

For this product, we assume 24 months manufacturer warranty for defects, which are due to production or material defects. Your legal warranty claim in conformity with Section 437 et seq. of the German Civil Code (BGB) shall remain unaffected by this regulation. The warranty does not cover damage caused by improper handling or use as well as defects which only slightly influence the function or the value of the appliance. Transport damages, as far as we are not responsible for it, are excluded from the warranty claims. A warranty claim is excluded for damage caused by a repair which has not been carried out by us or one of our agents. In case of justified complaints, we shall repair the defective product or replace it by a product without defects at our discretion.

Sommaire

Indications générales sur la sécurité.....	32
Aperçu du produit	34
Panneau de commande	35
Accessoires	35
Avant-propos.....	36
Informations relatives à ce mode d'emploi	36
Avertissements.....	36
Danger lié au courant électrique	37
Utilisation appropriée de la machine	37
Restriction de responsabilité.....	37
Déballage	38
 Recyclage de l'emballage	38
Exigences sur le lieu de montage.....	38
Raccordement électrique.....	39
Avant la première utilisation.....	39
Préparation des produits à deshydrater.....	39
Utilisation	40
Utilisation de tapis de silicone ou de papier sulfurisé	41
Stockage des denrées alimentaires	41
Préparation des denrées alimentaires.....	41
Légumes (50°C)	42
Fruits (55°C).....	43
Viandes (65°C - 70°C).....	44
Reconditionnement.....	44
Nettoyage.....	44
Service clientèle	45
 Élimination de l'appareil.....	45
 2 ans de garantie	45

INDICATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité prescrites. Une utilisation non-conforme peut entraîner des dommages pour les personnes et les objets. Pour une manipulation sûre de cet appareil, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Veuillez contrôler l'appareil avant utilisation pour détecter d'éventuels dommages visibles de l'extérieur, inspecter le câble et la fiche. Ne faites pas fonctionner un appareil endommagé.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
- Les réparations ne doivent être réalisées que par un professionnel ou le service après-vente Graef. Les réparations non-conformes peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur. En outre, elles annulent tous droits de garantie.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange originales. Seules ces pièces permettent de garantir que les exigences en matière de sécurité sont remplies.
- Sous surveillance, cet appareil peut aussi être utilisé par des enfants à partir de huit ans ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec une expérience insuffisante, s'ils ont été instruits pour l'utilisation de l'appareil et s'ils ont compris les dangers qui en résultent. Le nettoyage et la maintenance peuvent être exécutées par des enfants, s'ils sont âgés d'au moins huit ans et sous surveillance.
- L'appareil et son câble de branchement doivent être maintenus éloignés des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent rester sous surveillance, afin de s'assurer

qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
 - Veuillez débrancher le câble d'alimentation en tirant la fiche hors de la prise, sans tirer sur le câble.
 - Veillez à ce que le câble électrique ne reste accroché nulle part, car cela pourrait entraîner la chute de l'appareil.
 - Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.
 - Veuillez respecter les consignes sur les exigences du lieu d'installation ainsi que sur le raccordement électrique de l'appareil, afin d'éviter les dommages sur les personnes et les matériels.
 - Ne mettez pas cet appareil au lave-vaisselle et ne le rincez pas sous l'eau courante.
 - Cet appareil est destiné à une utilisation chez les particuliers et dans les domaines similaires tels que :
 - Dans les cuisines des employés dans des magasins et des bureaux ;
 - Dans les entreprises agricoles
 - Dans les hôtels, motels et autres structures de logement
 - Dans les pensions petit-déjeuner
- Toute utilisation autre ou allant au-delà est considérée comme non conforme.

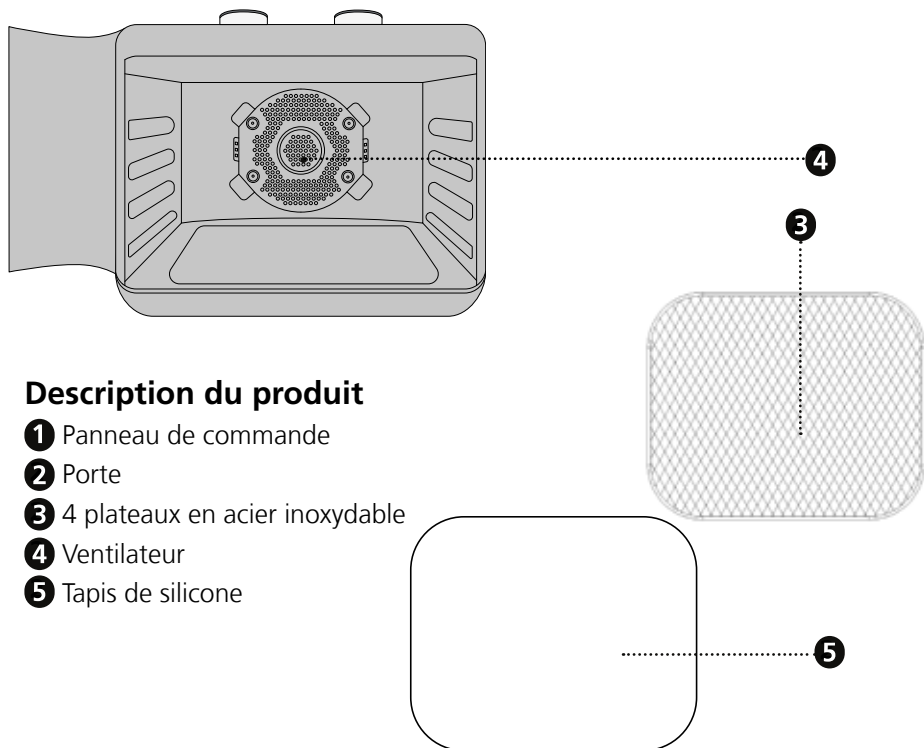
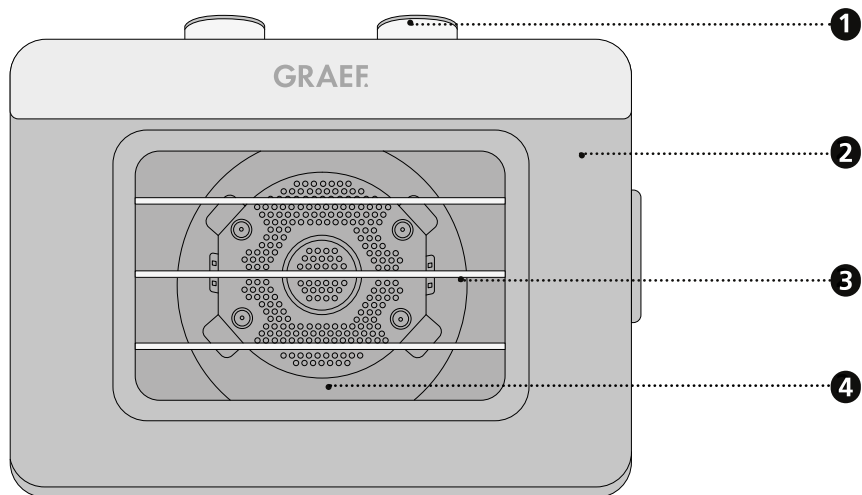
ATTENTION

Des dangers peuvent émaner de l'appareil en cas d'utilisation non-conforme. Veuillez donc :

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme.
- Respecter les procédures décrites dans le présent mode d'emploi.

Tout type de responsabilité due à des dommages provoqués par une utilisation non-conforme est exclu. L'utilisateur porte l'entière responsabilité de ces risques.

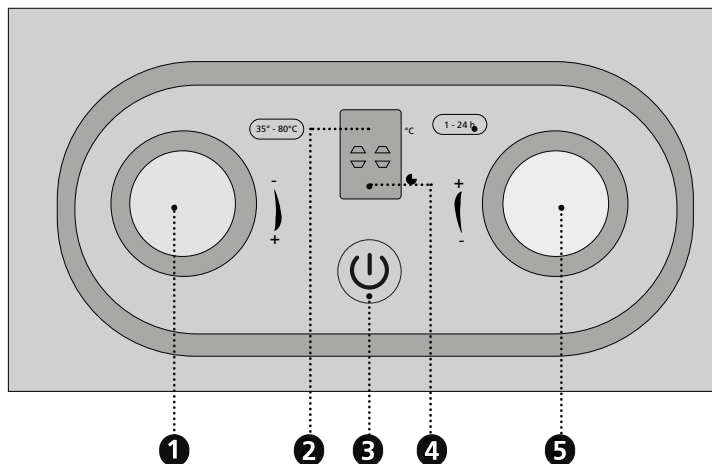
APERÇU DU PRODUIT



Description du produit

- 1** Panneau de commande
- 2** Porte
- 3** 4 plateaux en acier inoxydable
- 4** Ventilateur
- 5** Tapis de silicone

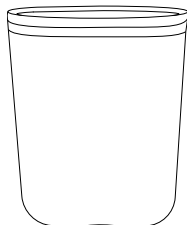
PANNEAU DE COMMANDE



- ①** Molette de réglage de la température
- ②** Affichage de la température
- ③** Touche d'activation
- ④** Affichage des heures
- ⑤** Molette de réglage des heures

ACCESSOIRES

Boîte de rangement



DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

AVANT-PROPOS

Chère cliente, cher client,

En achetant ce déshydrateur, vous avez pris une bonne décision.

Vous avez acquis un produit de qualité éprouvé. Nous vous remercions pour votre achat et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau déshydrateur Graef.

Les informations contenues dans le présent mode d'emploi ont pour objectif de vous aider à atteindre les meilleurs objectifs avec cet appareil. Veuillez lire ce manuel consciencieusement.

INFORMATIONS RELATIVES À CE MODE D'EMPLOI

Le présent mode d'emploi fait partie intégrante du déshydrateur (ci-après désigné par « appareil ») et vous donne des conseils importants relatifs à la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit constamment être disponible à proximité de l'appareil. Il doit être lu et être utilisé par chaque personne qui est chargé de :

- La mise en service ;
 - l'utilisation ;
 - dépannage e / ou
 - nettoyage
- de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le avec l'appareil à l'utilisateur suivant.

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en considération chaque utilisation imaginable.

Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes qui ne sont pas couverts ou ne sont pas suffisamment détaillés dans ce mode d'emploi, veuillez contacter le service après-vente Graef ou votre revendeur.

AVERTISSEMENTS

Dans ce mode d'emploi, les avertissements et termes suivants sont utilisés :

DANGER

Désigne une situation potentiellement dangereuse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves ou la mort.

IMPORTANT !

Désigne un conseil d'utilisation et d'autres informations particulièrement importantes !

DANGER LIÉ AU COURANT ÉLECTRIQUE

DANGER

En cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension, il y a danger de mort !

Observez les consignes de sécurité suivantes pour éviter une mise en danger par le courant électrique :

- N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Dans ce cas, faites installer un câble d'alimentation neuf par le service client Graef ou un professionnel autorisé avant de continuer à utiliser l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Si des raccords conducteurs sont manipulés ou que la structure mécanique et électrique est modifiée, il y a un risque d'électrocution.
- Ne jamais manipuler de pièces sous tension. Elles peuvent provoquer un choc électrique ou même entraîner la mort.

UTILISATION APPROPRIÉE DE LA MACHINE

Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation industrielle. Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces fermées. Afin d'éviter tout danger potentiel, veuillez utiliser l'appareil uniquement pour déshydrater / sécher des denrées alimentaires.

RESTRICTION DE RESPONSABILITÉ

Toutes les informations techniques, données

et remarques contenues dans ce mode d'emploi concernant l'installation, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil correspondent à la dernière version lors de l'impression et sont indiquées de bonne foi selon nos expériences et connaissances actuelles. Aucune responsabilité ne peut être dérivée des données, des illustrations et descriptions qui sont contenues dans ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages en raison :

- du non-respect du mode d'emploi
- d'une utilisation non-conforme
- des réparations non-conformes
- des modifications techniques
- l'emploi de pièces de rechange non-autorisées

Les traductions sont effectuées selon les meilleures connaissances. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreur de traduction. Seul le texte d'origine en allemand est contraignant.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

DÉBALLAGE

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton.
- Enlevez les pièces d'emballage.
- Enlevez les bouts de bandes adhésives éventuels sur l'appareil (ne pas retirer le panneau de type).

RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

L'emballage protège l'appareil contre les dommages liés au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon les points de vue des techniques de recyclage et de l'absence de pollution de l'environnement et sont recyclables. La réintroduction de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit la production de déchets. Jetez les matériaux d'emballage dont vous n'avez plus besoin dans les points de collecte pour le recyclage portant le label « Point Vert ».

IMPORTANT !

Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la durée de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer et transporter l'appareil de manière conforme lors d'un cas de garantie.

EXIGENCES SUR LE LIEU DE MONTAGE

Pour une utilisation sûre et sans erreur de l'appareil, le lieu de montage doit répondre aux exigences suivantes :

- L'appareil doit être disposé sur un support fixe, nivelé, horizontal, non dérapant et ayant une capacité de charge suffisante.
- Veuillez à ce que l'appareil ne puisse pas tomber et ne soit pas disposé directement devant un mur (disposer à environ 30 cm d'un mur).
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes comme par exemple des plaques de cuisson ou près de plaques de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en plein air et conservez-le dans un endroit sec.
- L'appareil n'a pas été conçu pour une intégration murale ou dans un placard intégré.
- Ne mettez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou mouillé.
- Ne posez pas l'appareil sur du papier / papier journal ou un support instable. Ceux-ci pourraient être aspirés et obstruer la fente de ventilation. Veillez à ce que la fente de ventilation ne soit pas recouverte.
- La prise doit être facilement accessible, de façon à ce que le câble électrique puisse être facilement retiré en cas d'urgence.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Pour une utilisation sûre et sans défaut de l'appareil, le raccordement électrique doit répondre aux exigences suivantes :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur le panneau de type avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre, afin qu'aucun dommage ne survienne sur l'appareil. En cas de doute, consulter un électricien.
- La prise doit être protégée au minimum par un fusible 10A.
- Assurez-vous que le câble électrique n'est pas endommagé et qu'il n'est pas posé sur des surfaces chaudes ou des arêtes coupantes.
- Le câble de branchement ne doit pas être tendu.
- La protection électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est branché à une prise avec un contact de protection conforme à la réglementation. Le fonctionnement depuis une prise sans contact de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages entraînés par un contact de protection sectionné ou manquant.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essayez l'appareil avec un chiffon humide avant la première utilisation.

Faites ensuite l'appareil fonctionner à 35°C pendant 1 heure pour éliminer l'humidité à l'intérieur. Nettoyez les plateaux à l'eau chaude, ne les mettez jamais au lave-vaisselle.

PRÉPARATION DES PRODUITS À DESHYDRATER

Utilisez uniquement des denrées alimentaires fraîches et propres. Renoncez à des fruits ou des légumes trop mûrs. Enlevez les tiges, les graines et les noyaux avant la déshydratation. Saupoudrez les fruits de jus de citron pour préserver la couleur des fruits secs. Une denrée alimentaire avec un teneur élevée en sucre, telles que les pommes, les poires, les pêches et les bananes sont sujettes au noircissement en raison de l'oxydation du sucre. Les légumes avec un structure solide doivent être blanchis à l'eau bouillante pendant env. 2 minutes avant la déshydratation. Disposez les denrées alimentaires avec un léger écart l'un à côté de l'autre sur le compartiment d'insertion, choisissez l'écart de telle manière que suffisamment d'air puisse circuler. Ne disposez pas les denrées alimentaires l'une sur l'autre.

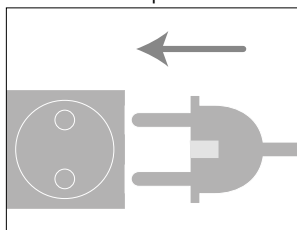
UTILISATION

- Préparez les denrées alimentaires à sécher.

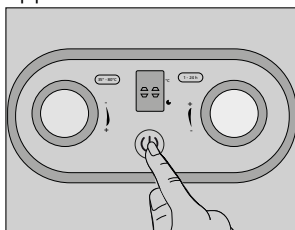
IMPORTANT !

Plus les denrées ont été coupées finies, plus celles-ci sèchent rapidement. Nous vous recommandons de découper les denrées telles que les pommes, les citrons, les oranges, etc. avec un de nos coupe-tout. Ainsi, vous obtiendrez des tranches fines et régulières. Pour des denrées plus petites ou plus fines, nous recommandons en outre d'utiliser l'embout MiniSlice. Celui-ci permet de découper de fines tranches régulières de champignons, de tomates, de fraises, de concombres, de carottes, etc.

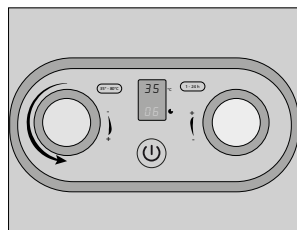
- Retirez les plateaux de l'appareil et placez les aliments déshydrater sur les plateaux.
- Utilisez la surface totale des tablettes. Veillez cependant à ce qu'il y ait suffisamment de place entre les denrées séparées pour la circulation de l'air. Le chevauchement des aliments entrave le processus de déshydratation.
- Insérez les plateaux dans l'appareil.



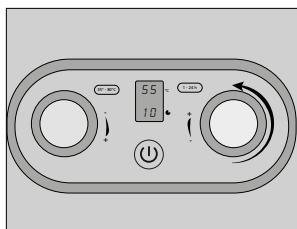
- Insérez la fiche dans la prise électrique.



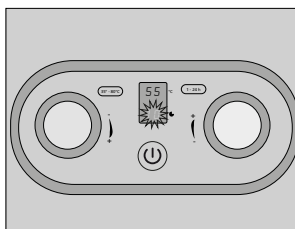
- Allumez l'appareil.



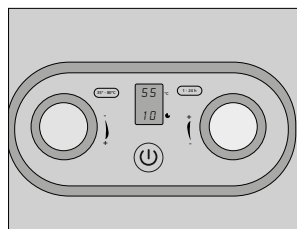
- Réglez la température souhaitée. (35 - 80 °C)



- Réglez la durée souhaitée. (1 - 24 heures)



- Lorsque l'affichage clignote, vous pouvez encore modifier la température ou la durée.



- Si l'affichage cesse de clignoter, le processus de déshydratation commence.

- Pour interrompre le processus, appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Lorsque le processus de déshydratation est terminé, un signal retentit 5 fois.

L'écran affiche alors .

- L'appareil est éteint.
- Ouvrez la porte et retirez les aliments déshydratés.

Remarque : Si la température est toujours supérieure à 45°C, le ventilateur continue de fonctionner. L'appareil se met en mode veille lorsque la température descend en dessous de 45°C.

- Débranchez la fiche du réseau.

UTILISATION DE TAPIS DE SILICONE OU DE PAPIER SULFURISÉ

Pour les denrées alimentaires qui sont humides ou légèrement adhérentes (par ex. tomates), nous vous recommandons d'utiliser un tapis de silicone ou du papier sulfurisé. Posez le tapis de silicone ou le papier sulfurisé sur la tablette.

IMPORTANT !

Veillez à ce que le papier de cuisson ne recouvre pas toute la surface du plateau, l'air chaud doit encore pouvoir bien circuler.

Posez la denrée alimentaire sur le tapis de silicone ou le papier sulfurisé. Après la moitié du temps de déshydratation, le tapis de silicone ou le papier sulfurisé peut à nouveau être retiré.

STOCKAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Assurez-vous que vos aliments déshydratés sont bien secs avant de les conserver dans un récipient. Des denrées alimentaires humides entrent facilement en putréfaction. Éliminez immédiatement les aliments moisis. Utilisez des récipients propres, secs et, si possible, hermétiques pour le stockage. Remplissez avec les denrées séchées dans les récipients uniquement lorsqu'elles ont refroidies.

PRÉPARATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Lestableaux suivants sont des valeurs d'orientation pour la préparation de divers fruits, légumes et des produits carnés. Les temps de séchages dépendent de la température de la pièce, de l'humidité relative de l'air et de la teneur en humidité de la denrée à sécher. Si la teneur en humidité est bas, la durée de séchage est située à l'extrémité inférieure de la zone. Si la teneur en humidité est cependant élevée, la durée de séchage est située à l'extrémité supérieure de la zone.

Observez également que les temps de séchage sont aussi influencés par la quantité des denrées sur la tablette. Lors du séchage des denrées alimentaires, il est important de contrôler le séchage du produit. Si le produit n'est pas bien séché, des moisissures peuvent se former pendant le stockage (voir « Stockage des aliments »). Pour contrôler la déshydratation, enlevez un morceau d'aliment de l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante. Pliez et divisez le morceau pour vérifier l'humidité intérieure.

LÉGUMES (50°C)

Produit à déshydrater	Préparation	Résultat	Temps
Asperge	Laver et découper en morceaux	Croquant	4 à 6 heures
Haricots	Laver, retirer les extrémités et découper en morceaux	Croquant	9 à 12 heures
Bettrave	Eplucher et découper en fines tranches	Souple	9 à 12 heures
Brocolies	Couper, cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes	Croquant	10 à 14 heures
Choux	Laver et couper en bandes de 3 mm	Croquant	8 à 11 heures
Carottes	Assouplir par humidification et découper en tranches	Souple	7 à 11 heures
Célerie	Laver, tailler et couper les tiges en bandes de 6 mm	Croquant	3 à 10 heures
Concombre	Laver et découper en tranche d'env. 1 cm d'épaisseur	Souple	4 à 8 heures
Aubergine	Laver, éplucher et découper en tranche d'env. 1/2 à 1 cm d'épaisseur	Souple	4 à 8 heures
Champignons	Laver, soit découper, soit laisser en forme complète	Souple	4 à 7 heures
Paprika	Laver et enlever les pépins, les couper en bandes ou en anneaux d'environ 6 mm d'épaisseur	Souple	4 à 8 heures
Pommes de terre	Découper en tranches, blanchir 4 à 6 minutes	Croquant / souple	7 à 13 heures

Tomates	Laver et découper en rondelles	Souple	5 à 9 heures
Tomates-cerises	Découper en deux, côté découpé vers le haut	Souple	5 à 9 heures
Courgettes	Laver et découper en tranches d'env. 6 cm d'épaisseur	Croquant	7 à 11 heures

FRUITS (55°C)

Produit à déshydrater	Préparation	Résultat	Temps
Pommes	Laver et découper en tranches fines	Souple	7 à 15 heures
Abricots	Laver et découper en deux, côté découpé vers le haut	Souple	21 à 24 heures
Bananes	Eplucher et découper en tranches	Souple	7 à 10 heures
Figues	Laver, découper en quartiers, côté découpé vers le haut	Souple	22 à 24 heures
Kiwi	Eplucher et découper en tranches	Croquant	8 à 15 heures
Nectarines	Laver, découper en deux, côté découpé vers le haut	Souple	8 à 17 heures
Pêche	Découper en deux, côté découpé vers le haut	Souple	8 à 16 heures
Poires	Eplucher et découper en tranches	Souple	8 à 16 heures
Ananas	Eplucher et découper en tranches	Souple	11 à 18 heures
Rhubarbe	Eplucher et découper en bandes	Souple	6 à 10 heures

Baies	Découper les fraises en tranches, laisser les autres baies entières	Croquant	7 à 15 heures
Pastèques	Découper la peau, couper en morceaux	Souple et collant	8 à 10 heures
Tomates	Laver et découper en rondelles	Souple	5 à 9 heures
Raisins	Laisser entier	Souple	8 à 24 heures

VIANDES (65°C - 70°C)

Produit à déshydrater	Préparation	Résultat	Temps
Viande séchée	Utilisez de la viande très maigre et retirez autant de gras que possible. Découpez la viande en tranche d'env. 2 - 3cm d'épaisseur	Souple	6 à 10 heures

IMPORTANT !

Veuillez observer que les indications ci-dessus ne sont que des valeurs d'orientation et sont ainsi sans garantie.

RECONDITIONNEMENT

Lors de la déshydratation, l'eau est retirée des denrées alimentaires. Quand vous souhaitez reconditionner vos denrées alimentaires, assouplissez les denrées alimentaires dans de l'eau douce pendant 3 à 7 minutes ; Ensuite, préparer comme d'habitude. Lorsque vous cuisinez, utilisez la même eau que celle utilisée pour assouplir, afin de conserver les nutriments. Si vous souhaitez assouplir la denrée alimentaire plus qu'une heure, il faut la disposer dans le frigidaire, afin d'empêcher la croissance des bactéries. Une tasse de légumes séchés devient environ 2 tasses. Une tasse de fruits séchés devient environ 1½ tasse. Les temps de reconditionnement varient en fonction de l'épaisseur de la denrée et de la température de l'eau utilisée. De l'eau chaude accélère le reconditionnement, mais peut cependant provoquer une certaine perte d'arôme.

NETTOYAGE

IMPORTANT !

Avant chaque nettoyage, veuillez débrancher la prise du réseau.

Nettoyez les plateaux à l'eau chaude avec du détergent, puis rincez-les à l'eau

claire. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Ne mettez pas l'appareil ou les plateaux au lave-vaisselle.

SERVICE CLIENTÈLE

Si votre appareil Graef est endommagé, veuillez contacter votre revendeur ou bien le service après-vente de Graef au +49-2932-9703 688 ou bien envoyez un e-mail à service@graef.de



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

À la fin de sa durée de vie, le produit ne doit pas être jeté parmi les déchets ménagers habituels. Le symbole sur l'appareil et dans le mode d'emploi vous l'indique. Les matériaux peuvent être réemployés conformément à leur caractérisation. Par le réemploi, l'utilisation des matériaux ou d'autres formes d'utilisation des appareils usagés, vous participez activement à la protection de notre environnement. Veuillez-vous adresser à votre municipalité pour connaître les points de collecte appropriés.

2 ANS DE GARANTIE

Nous fournissons une garantie fabricant pour ce produit, valable 24 mois à partir de la date d'achat, pour les défauts imputables à la fabrication et aux matériaux. Vos droits de garantie légaux conformément au § 437 ff. BGB restent inchangés par cette règle. Les dommages entraînés par une utilisation ou un emploi non conforme ne sont pas couverts par la garantie, ainsi que les défauts qui influencent le fonctionnement et la valeur de l'appareil de manière minime. En outre, les dommages dus au transport sont exclus de la responsabilité de garantie, dans la mesure où ils ne nous sont pas imputables. Nous déclinons toute responsabilité de garantie pour les dommages entraînés par une réparation effectuée par un tiers ou par une de nos filiales. En cas de réclamation de droit, nous choisissons de réparer le produit défectueux ou de le remplacer contre un produit sans défaut.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

Inhoud

Algemene veiligheidsaanwijzingen	47
Productoverzicht	49
Bedienveld	50
Accessoires	50
Voorwoord	51
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing.....	51
Waarschuwingen	51
Gevaar door elektrische stroom.....	52
Gebruik volgens de voorschriften	52
Beperking van de aansprakelijkheid.....	52
Uitpakken	53
 Verwijdering van de verpakking.....	53
Eisen aan de opstelplaats	53
Elektrische aansluiting	53
Vóór de eerste ingebruikname	54
Vorbereiding van gedroogd voedsel	54
Bediening	54
Gebruik van silicone matten of bakpapier	55
Opslag van levensmiddelen	56
Toebereding van levensmiddelen	56
Groentes (50°C).....	56
Fruit (55°C).....	57
Vlees (65°C - 70°C).....	58
Opwerking.....	59
Reiniging	59
Klantendienst.....	59
 Verwijdering van het apparaat	59
 2 jaar garantie	59

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Dit apparaat voldoet aan de relevante veiligheidsvoorschriften. Het niet doelmatig gebruik kan tot persoonlijk lichamelijk letsel en materiële schade leiden. Neem voor de veilige omgang met het apparaat de volgende instructies in acht:

- Controleer het apparaat vóór gebruik op optisch uitwendige schade aan behuizing, aansluitsnoer en stekker. Neem geen beschadigd apparaat in bedrijf.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is mag ze alleen door de fabrikant, zijn klantendienst of een dergelijk gekwalificeerde persoon worden vervangen, om risico's te voorkomen.
- Reparaties mogen alleen door een vakman of door de Graef-klantendienst worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kunnen aanmerkelijke gevaren ontstaan voor de gebruiker. Bovendien vervalt de garantieclaim.
- Defecte componenten mogen uitsluitend tegen originele reserveonderdelen worden vervangen. Slechts voor deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Dit apparaat kan ook door kinderen vanaf 8 jaar onder toezicht alsook door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring worden gebruikt, als ze in het veilig gebruik van het apparaat geïnstrueerd werden en de eruit resulterende risico's hebben verstaan. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Apparaat en aansluitsnoer moeten van kinderen jonger dan 8 jaar worden weggehouden.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is er niet voor bestemd met een externe tijd-klok of een aparte afstandsbesturing te worden gebruikt.

- Het netsnoer altijd aan de stekker uit de contactdoos trekken, niet aan het snoer.
- Let erop dat het aansluitsnoer nergens blijft hangen. dit zou tot neervallen van het apparaat kunnen leiden.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat het gevaar van verstikken.
- Let op de aanwijzingen inzake de eisen aan de opstelplaats alsook m.b.t. de elektrische aansluiting van het apparaat om lichamelijke letsels en materiële schade te voorkomen.
- Doe het apparaat niet in de vaatwasmachine en gebruik het ook niet onder stromend water.
- Dit apparaat is bestemd voor het gebruik in huishouden en dergelijke bereiken, zoals bv.:
 - In personeel keukens van winkels en kantoren
 - in landgoederen;
 - In hotels, motels en andere woonmogelijkheden
 - In ontbijtpensions

Elke andere of aanvullende toepassing geldt als niet doelmatig.

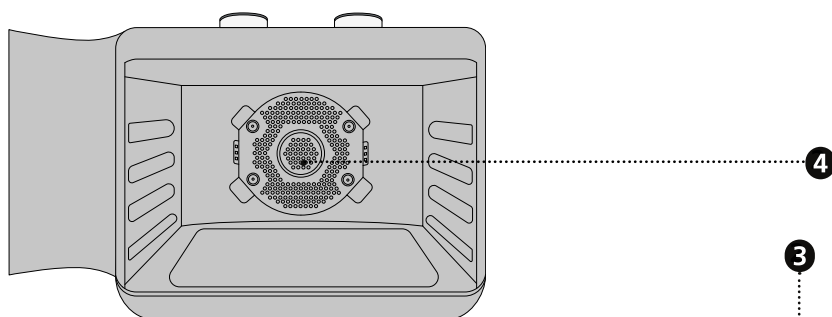
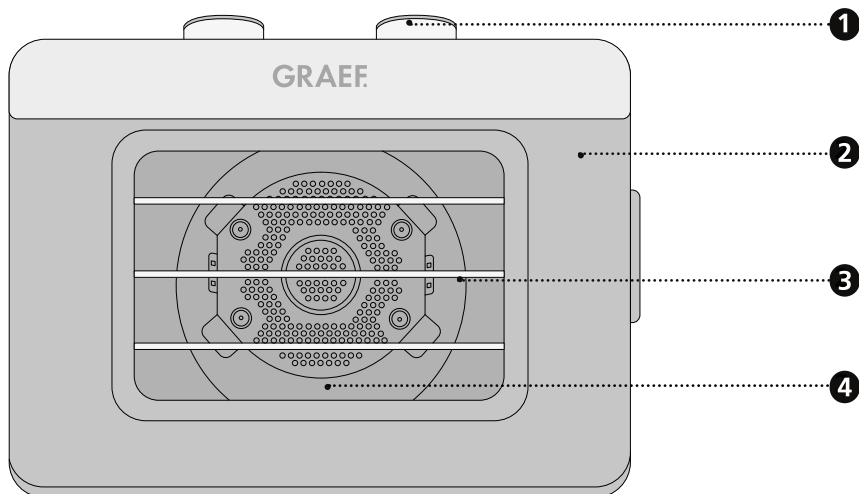
VOORZICHTIG

Een oneigenlijk en/of ander soort gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Vandaar alstublieft:

- Het apparaat uitsluitend doelmatig gebruiken.
- De in deze handleiding omschreven methoden naleven.

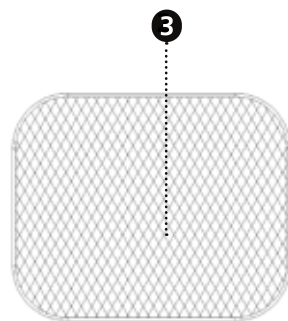
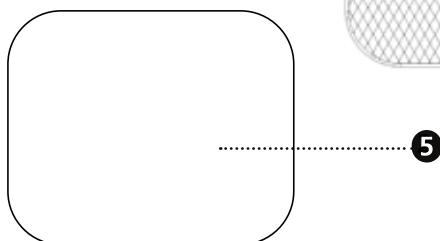
Eventuele schadeclaims voor oneigenlijk gebruik zijn uitgesloten. Het risico heeft alleen de gebruiker.

PRODUCTOVERZICHT

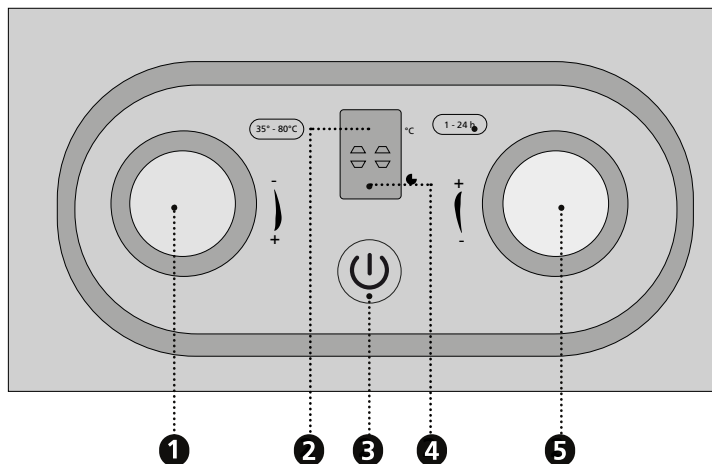


Productbeschrijving

- ❶ Bedienveld
- ❷ Deur
- ❸ 4 Edeltalen trays
- ❹ Ventilatoren
- ❺ Silicone mat



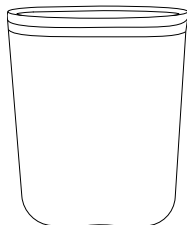
BEDIENVELD



- 1** Draaischakelaar voor de temperatuur
- 2** Temperatuurindicator
- 3** Aan/Uit-knop
- 4** Tijdindicator
- 5** Draaischakelaar voor de tijd

ACCESSOIRES

Opbergdoos



VOORWOORD

Geachte klant,

met deze voedseldroger heeft u een goede keuze gedaan.

U hebt een erkend kwaliteitsproduct aangekocht. Wij danken voor uw aankoop en wensen u veel plezier met uw nieuwe Graef voedseldroger.

De informatie uit deze handleiding dient ervoor te zorgen dat de beste resultaten met dit apparaat zijn te behalen. Gelieve deze handleiding goed door te lezen.

INFORMATIE BIJ DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

De handleiding van de droogautomaat (hierna apparaat genoemd) geeft u belangrijke aanwijzingen voor ingebruikname, veiligheid, doelmatige toepassing en onderhoud van uw apparaat.

De handleiding moet altijd nabij het apparaat ter beschikking staan. Ze moet door iedere

persoon worden gelezen en gebruikt, die met:

- Ingebruikname,
- Bediening,
- Verhelpen van storingen en / of
- Reiniging

van het apparaat belast zijn.

Bewaar deze handleiding en geef ze samen met het apparaat aan de volgende eigenaar verder.

Deze handleiding kan geen rekening houden met elk denkbaar gebruik.

Voor verdere informatie of bij problemen, welke in deze handleiding niet of onvoldoende gedetailleerd worden behandeld, kunt u contact opnemen met de Graef

klantendienst of uw vakhandel.

WAARSCHUWINGEN

In de onderhavige handleiding worden de volgende waarschuwingen en signaalwoorden gebruikt:

WAARSCHUWING

Dit duidt een mogelijk gevaarlijke situatie aan. Veronachtzaming van de aanwijzingen kan tot ernstig lichamelijk letsel of zelfs tot de dood leiden.

BELANGRIJK!

Dit duidt gebruikstips en andere bijzonder belangrijke informatie aan!

GEVAAR DOOR ELEKTRISCHE STROOM

WAARSCHUWING

Er bestaat levensgevaar als men in contact raakt met kabels of componenten die onder spanning staan!

Let op de volgende veiligheidsinstructies om een risico door elektrische stroom te voorkomen:

- Gebruik het apparaat niet als de snoer of de stekker beschadigd zijn.
- Laat in dit geval alvorens het apparaat verder te gebruiken door de Graef klantendienst of een geautoriseerde vakkracht een nieuw aansluit-snoer installeren.
- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als spanningleidende aansluitingen worden aangeraakt of de elektrische en mechanische structuur wordt gewijzigd bestaat het gevaar van een stroomslag.
- Raak nooit aan onderdelen welke onder spanning zijn. Dit kan een elektrische stoot veroorzaken en zelfs tot de door leiden.

GEBRUIK VOLGENS DE VOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is niet voor industrieel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat enkel in gesloten ruimtes. Gebruik het apparaat alleen voor het drogen van levensmiddelen om eventuele risico's te voorkomen.

BEPERKING VAN DE AANSPRAKELIJKHEID

Alle in deze handleiding verstrekte technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de installatie, de werking en het onderhoud vol doen aan de actuele stand bij het ter perse gaan en geschieden te goeder trouw met inachtneming van onze ervaringen en kennis uit het verleden. Van de gegevens, afbeeldingen en omschrijvingen in deze handleiding kunnen geen aanspraken worden ontleend.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade op grond van:

- het veronachtzamen van de handleiding
- oneigenlijk gebruik
- onvakkundige reparaties
- technische wijzigingen
- het gebruik van niet-toegestane reserveonderdelen.

Vertalingen zijn uitgevoerd naar beste weten. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor fouten in de vertaling. De oorspronkelijke Duitse tekst blijft echter verbindend.

UITPAKKEN

Uitpakken van het apparaat dient als volgt te worden uitgevoerd:

- Neem het apparaat uit de kartonnen doos.
- Verwijder alle verpakkingsdelen.
- Verwijder eventuele etiketten aan het apparaat (niet het typeplaatje).

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn geselecteerd op basis van milieuvriendelijke technieken en afvalverwerkingstechnieken en zijn vandaar recyclebaar. De recirculatie van verpakkingen in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en vermindert de hoeveelheid afval. Verwijder verpakkingsmaterialen die u niet meer nodig heeft op de verzamelplaatsen voor recycling.

BELANGRIJK!

Bewaar zo mogelijk de originele verpakking tijdens de garantietijd van het apparaat, om het apparaat krachtens een garantie goed te kunnen verpakken en vervoeren.

EISEN AAN DE OPSTELPLAATS

Voor een veilig en foutvrij bedrijf van het apparaat moet de opstelplaats voldoen aan de volgende vereisten:

- Het apparaat moet worden geplaatst op een stevige, vlakke, horizontale en slipvaste ondergrond met voldoende draagvermogen.
- Let erop dat het apparaat niet kan kantelen en niet te dicht aan een wand staat (ca. 30 van een wand weg plaatsen).
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of in de buurt ervan.
- Gebruik het apparaat nooit buiten en bewaar het op een droge plaats.
- Het apparaat is niet gepland voor de inbouw in een muur of een inbouwkast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of vochtige omgeving.
- Plaats het apparaat niet op papier / krantenpapier of een losse ondergrond. Deze kunnen worden aangezogen en de ventilatiegleuven verstopen. Let erop dat de ventilatiegleuven niet afgedekt zijn.
- De contactdoos moet makkelijk te bereiken zijn opdat de snoer desnoods snel kan worden uitgetrokken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voor een veilige en correcte werking van het apparaat moet er bij de elektrische aansluiting het volgende in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw elektrisch net. Deze gegevens moeten overeenstemmen zodat er geen schade aan het apparaat optreedt. Vraag in geval van twijfel een elektrische vakman.
- De contactdoos moet minstens beveiligd zijn met een 10-A veiligheidsschakelaar.
- Zorg ervoor dat het snoer niet beschadigd is en niet over hete vlakken of scherpe kanten wordt gelegd.
- Het snoer mag niet te strak zijn gespannen.
- De elektrische veiligheid is pas dan gewaarborgd als het aan een reglementair geïnstalleerde, geaarde veiligheidsstroomkring wordt aangesloten. Het gebruik aan een niet geaarde contactdoos is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie door een elektrische vakman controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken aarding werd veroorzaakt.

VOÓR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

Veeg het apparaat vóór het eerste gebruik af met een vochtige doek.

Laat het apparaat daarna 1 uur op 35°C lopen, om de vocht binnen te verwijderen. Reinig de trays in warm water, doe ze nooit in de vaatwasser.

VOORBEREIDING VAN GEDROOGD VOEDSEL

Gebruik alleen vers en gewassen voedsel. Zie af van beurse fruit of groentes. Verwijder vóór het drogen stengels, pitten, stenen en het klokhuis. Bedruip het fruit met citroensap, om de kleur van het gedroogde voedsel te houden. Voedsel met een hoog suikergehalte, zoals appels, peren, perziken en bananen, zijn gevoelig voor oxidatie van suiker en krijgen donkere vlekken. Groentes met een vaste structuur dienen vóór het drogen ca. 2 minuten lang in heet water te worden geblancheerd. Plaats de levensmiddelen in een korte afstand naast elkaar op de lade, kies de afstand zodanig dat er voldoende lucht kan cirkuleren. Plaats de levensmiddelen niet op elkaar.

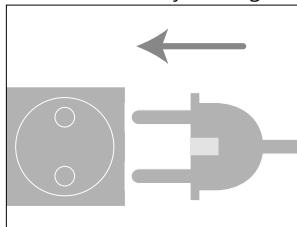
BEDIENING

- Bereid het te drogen voedsel voor.

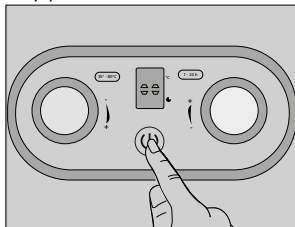
BELANGRIJK!

Dunner gesneden levensmiddelen zullen beter drogen. We adviseren voedsel zoals appels, citroenen, sinaasappelen etc. met een van onze snijmachines te snijden. U verkrijgt gelijkmatige en dunne schijven. Voor kleiner of dunner voedsel adviseren we aanvullend het Minislice opzetstuk te gebruiken. Daarmee kunt u paddestoelen, tomaten, aardbeien, komkommer, etc., flinterdun en gelijkmatig snijden.

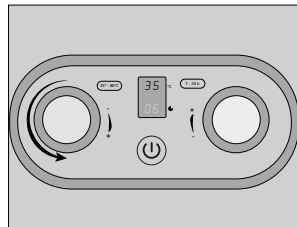
- Neem de trays uit het apparaat en plaats het te drogen voedsel op de trays.
- Gebruik het complete vlak van de trays, maar let erop dat er tussen de aparte levensmiddelen voldoende plaats voor de luchtcirculatie blijft. Een overlappen van het voedsel zou het drogen benadelen.
- Schuif de trays terug in het apparaat.



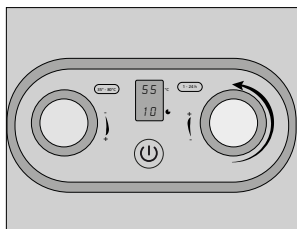
- Steek de stekker in het stopcontact.



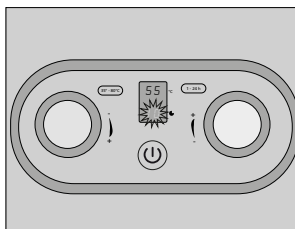
- Schakel het apparaat aan.



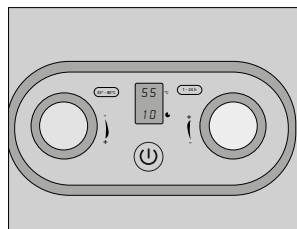
- Stel de gewenste graad in. (35 - 80 °C)



- Stel de gewenste tijd in.
(1 - 24 uur)



- Zolang het lampje knippert kunt u de graden of de tijd nog wijzigen.



- Stopt het lampje te knipperen begint het drogen.

- Om het proces te stoppen drukt op de knop.
- Na voltooiing van het drogen klinkt een signaal 5x op. Daarna verschijnt op het display .
- Het apparaat is uitgeschakeld.
- Maak de deur open en neem het gedroogde voedsel eruit.

Indicatie: Licht de temperatuur nog boven 45°C dan werkt de ventilator verder. Het apparaat gaat in standby modus wanneer de temperatuur onder 45°C daalt.

- Trek de stekker uit.

GEBRUIK VAN SILICONE MATTEN OF BAKPAPIER

Bij levensmiddelen die vochtig zijn of een beetje plakkerig (bv. tomaten) adviseren we het gebruik van een silicone mat of bakpapier. Plaats de silicone mat of het bakpapier op de tray.

BELANGRIJK!

Let bij het bakpapier erop dat het niet het complete vlak van de tray bedekt, de warme lucht moet nog goed kunnen circuleren.

Plaats de levensmiddelen op de silicone mat of het bakpapier. Na de helft van de droogtijd kan de silicone mat of het bakpapier worden verwijderd.

OPSLAG VAN LEVENSMIDDELEN

Let erop dat uw gedroogde levensmiddelen droog zijn voordat u deze in een doos opbergt. Vochtige levensmiddelen kunnen gauw gaan schimmelen. Verwijder vochtige levensmiddelen onmiddellijk. Gebruik voor het opbergen schone, droge en zo mogelijk luchtdicht te sluiten potten. Vul de gedroogde levensmiddelen eerst in de pot als deze zijn afgekoeld.

TOEBEREIDING VAN LEVENSMIDDELEN

De volgende tabellen zijn richtwaarden voor de toebereiding van verschillende fruiten, groentes en vlees. De droogtijden hangen af van de ruimtetemperatuur, de relatieve luchtvochtigheid en het vochtigheidsgehalte van het te drogen voedingsmiddel. Wanneer het vochtigheidsgehalte te laag is, ligt de droogtijd in het onderste einde van het bereik. Maar wanneer het vochtigheidsgehalte te hoog is, ligt de droogtijd in het bovenste einde van het bereik.

Houd er rekening mee dat de droogtijden ook door de hoeveelheid voedingsmiddelen op de trays worden beïnvloed. Tijdens het drogen van voedingsmiddelen is het belangrijk, de droogte van het product te controleren. Is het product niet goed droog, kan zich tijdens de opberging schimmel vormen (zie opberging van levensmiddelen). Om te testen of het droog is neemt u een stukje voedsel uit het apparaat en laat het op ruimtetemperatuur afkoelen. Buig en snijd het stukje voedsel in stukken om de inwendige vochtigheid te controleren.

GROENTES (50°C)

Gedroogd voedsel	Toebereiding	Resultaat	Tijd
Asperges	Wassen en in stukken snijden	Bros	4 - 6 uur
Bonen	Wassen, einden verwijderen en in stukken snijden	Bros	9 - 12 uur
Biet	Schillen en in fijne schijfjes snijden	Soepel	9 - 12 uur
Broccoli	Snijden, 3 - 5 minuten zacht stomen	Bros	10 - 14 uur

Kool	Wassen en in strepen van 3 mm snijden	Bros	8 - 11 uur
Wortels	Zacht stomen en in schijven snijden	Soepel	7 - 11 uur
Selderie	Stengels in strepen van 6 mm snijden	Bros	3 - 10 uur
Komkommer	Wassen en in ca. 1 cm dikke schijven snijden	Soepel	4 - 8 uur
Aubergines	Wassen, schillen en in ca. ½ tot 1 cm dikke schijven snijden	Soepel	4 - 8 uur
Paddestoel	Wassen, of in schijven snijden of in het geheel laten	Soepel	4 - 7 uur
Paprika's	Wassen en zaad verwijderen, in strepen of in ca. 6 mm dikke ringen snijden	Soepel	4 - 8 uur
Aardappelen	In schijven snijden, 4 - 6 minuten blancheren	Bros / Soepel	7 - 13 uur
Tomaten	Wassen en in ringen snijden	Soepel	5 - 9 uur
Cherry tomaten	In twee helften snijden, gesneden zijde naar boven	Soepel	5 - 9 uur
Zucchini's	Wassen en in ca. 6 mm dikke schijven snijden	Bros	7 - 11 uur

FRUIT (55°C)

Gedroogd voedsel	Toebereding	Resultaat	Tijd
Appels	Wassen en in dunne schijven snijden	Soepel	7 - 15 uur
Abrikozen	Wassen en in twee helften snijden, gesneden zijde naar boven	Soepel	21 - 24 uur

Bananen	Schillen en in schijven snijden	Soepel	7 - 10 uur
Vijgen	Wassen, in vier stukken snijden, gesneden zijde naar boven	Soepel	22 - 24 uur
Kiwi's	Schillen en in schijven snijden	Knapperig	8 - 15 uur
Nectarines	Wassen, in twee helften snijden, gesneden zijde naar boven	Soepel	8 - 17 uur
Perziken	In twee helften snijden, gesneden zijde naar boven	Soepel	8 - 16 uur
Peren	Schillen en in schijven snijden	Soepel	8 - 16 uur
Ananassen	Schillen en in schijven snijden	Soepel	11 - 18 uur
Rabarber	Schillen en in strepen snijden	Soepel	6 - 10 uur
Bessen	Aardbeien in schijven snijden, andere bessen geheel laten	Knapperig	7 - 15 uur
Watermeloen	Pellen, in stukken snijden	Soepel en plakkerig	8 - 10 uur
Tomaten	Wassen en in ringen snijden	Soepel	5 - 9 uur
Wijndruiven	Geheel laten	Soepel	8 - 24 uur

VLEES (65°C - 70°C)

Gedroogd voedsel	Toebereiding	Resultaat	Tijd
Jerky	Gebruik zeer mager vlees en verwijder zoveel vet als mogelijk. Snijd het vlees in ca. 2 - 3 cm dikke schijven	Soepel	6 - 10 uur

BELANGRIJK!

Houd er a.u.b. rekening mee, dat de bovengenoemde taken alleen richtwaarden zijn en dus onder voorbehoud.

OPWERKING

Bij het drogen wordt het vocht uit het voedsel onttrokken. Wanneer u het voedsel wilt opwerken, wordt het voedsel in ongezoeten water ca. 3-7 minuten lang geweekt. Erna toebereden zoals gewend. Wanneer u ze kookt, gebruikt u hetzelfde water als voor het weken, om de voedingsstoffen te conserveren. Wanneer u de levensmiddelen langer dan 1 uur wilt weken, moet u deze in de koelkast plaatsen, om bacteriële groei te voorkomen. Een kopje gedroogde groente zal naar ongeveer 2 kopjes worden opgewerkt. Een kopje gedroogde fruiten zal naar ongeveer 1½ kopjes worden opgewerkt. De tijden voor het opwerken variëren naar gelang de dikte van het voedingsmiddel en de toegepaste watertemperatuur. Warm water bespoedigd het opwerken, maar kan het aroma nadelig beïnvloeden.

REINIGING

BELANGRIJK!

Trek vóór het reinigen de stekker.

Reinig de trays in warm water met spoelmiddel, spoel ze vervolgens met schoon water af. Het apparaat reinigt u met een vochtige doek. Plaats noch het apparaat noch de trays in de vaatwasser.

KLANTENDIENST

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef klantendienst +49 2932-9703 688 of schrijf ons een email aan service@graef.de.



VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het normale huishoudelijk afval worden verwijderd. Het symbool op het apparaat en in de handleiding wijst hierop. De materialen zijn volgens hun markering recyclebaar. Door hergebruik, recycling of andere vormen van terugwinning van afgedankte apparaten levert u een belangrijke bijdrage eraan ons milieu te beschermen. Vraag a.u.b. bij uw gemeentebestuur naar de bevoegde afvalverwerkingsplaats.

2 JAAR GARANTIE

Voor dit product geven wij, beginnend vanaf de datum van aankoop 24 maanden garantie op gebreken die te wijten zijn aan productie- en materiaalfouten. Uw wettelijke garantie volgens § 437 ff. BGB-E (Duits burgerlijk wetboek) blijft onaangetast van deze regeling. Schade, die terug te voeren is op een onvakkundige

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

omgang of gebruik alsook mankementen, die de werking of de waarde van het apparaat slechts minimaal beïnvloeden, valt niet onder de garantie. Bovendien is transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn, van de garantieuitgesloten. Voor schade, die door een niet door ons of onze vertegenwoordiging uitgevoerde reparatie ontstaat, zijn wij eveneens niet aansprakelijk. Bij een rechtmatige reclamatie zullen wij het gebrekkelijk product naar onze keuze repareren of met een product zonder gebreken vervangen.

Indice

Avvertenze generali per la sicurezza	62
Panoramica del prodotto.....	64
Pannello di controllo	65
Accessori	65
Prefazione.....	66
Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso	66
Contrassegni di pericolo.....	66
Pericolo da corrente elettrica.....	67
Uso conforme	67
Limitazione della responsabilità	67
Disimballare	68
 Smaltimento dell'imballaggio	68
Requisiti del punto di installazione	68
Allacciamento elettrico.....	69
Prima del primo utilizzo.....	69
Preparazione degli alimenti da essicare	69
Funzionamento.....	70
Utilizzo del tappetino in silicone e della carta forno	71
Conservazione degli alimenti.....	71
Preparazione degli alimenti	71
Verdura (50 °C).....	72
Frutta (55 °C).....	73
Carne (65 - 70 °C)	74
Rigenerazione	74
Pulizia	74
Assistenza clienti.....	74
 Smaltimento del dispositivo	75
Garanzia di 2 anni.....	75

AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza rilevanti. Un uso improprio potrebbe provocare lesioni e danni alle cose. Per un uso sicuro dell'apparecchio osservare le seguenti avvertenze:

- Prima dell'uso controllare sull'apparecchio eventuali danni esterni visibili sul corpo, sul cavo di allacciamento e sulla spina di rete. Non mettere in funzione il dispositivo se lo stesso dovesse risultare danneggiato.
- Se il cavo di collegamento è danneggiato, al fine di evitare pericoli, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo servizio assistenza o da una persona con qualifica analoga.
- Eventuali riparazioni possono essere effettuate solo da uno specialista autorizzato o dal servizio assistenza clienti di Graef. Le riparazioni improprie possono causare notevoli rischi per l'utente. Inoltre estinguono la garanzia.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente con parti di ricambio originali. Solo utilizzando queste componenti si garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza.
- L'apparecchio può essere usato da bambini di almeno 8 anni di età o da persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, oppure senza esperienza o conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione, dopo che siano stati addestrati su come usare il prodotto in modo sicuro e a patto che abbiano compreso quali sono i rischi connessi all'utilizzo dello stesso. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente, possono essere eseguite dai bambini, solo se hanno compiuto 8 anni di età o più e sono sorvegliati.
- L'apparecchio e il suo cavo di allacciamento devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati in modo da assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

- Non è previsto che il dispositivo venga azionato con un timer esterno o con un altro sistema di comando a distanza separato.
- Si prega di scollegare sempre il dispositivo dalla presa di corrente afferrando la spina di rete e non il cavo di collegamento.
- Fare attenzione che il cavo della corrente non resti impigliato da nessuna parte rischiando di causare la caduta del dispositivo.
- I materiali d'imballo non devono essere usati per giocare. Sussiste pericolo di soffocamento.
- Si prega di osservare le informazioni sui requisiti del luogo di installazione nonché dell'allaccio dell'apparecchio per prevenire lesioni a persone e danni a oggetti.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie e non usarlo sotto l'acqua corrente.
- Questo apparecchio è progettato per l'uso domestico e in ambienti simili, come ad esempio:
 - Le cucine per il personale di uffici o negozi
 - Nelle aziende agricole
 - Hotel, motel o altre strutture alberghiere
 - I bed & breakfast

Un uso diverso o che esula da ciò non è da ritenersi un uso conforme previsto.

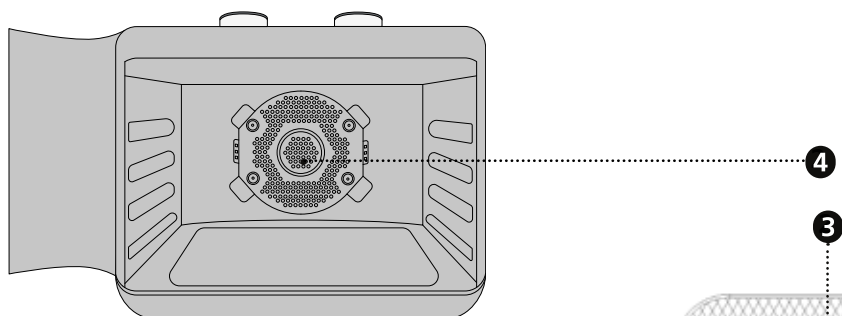
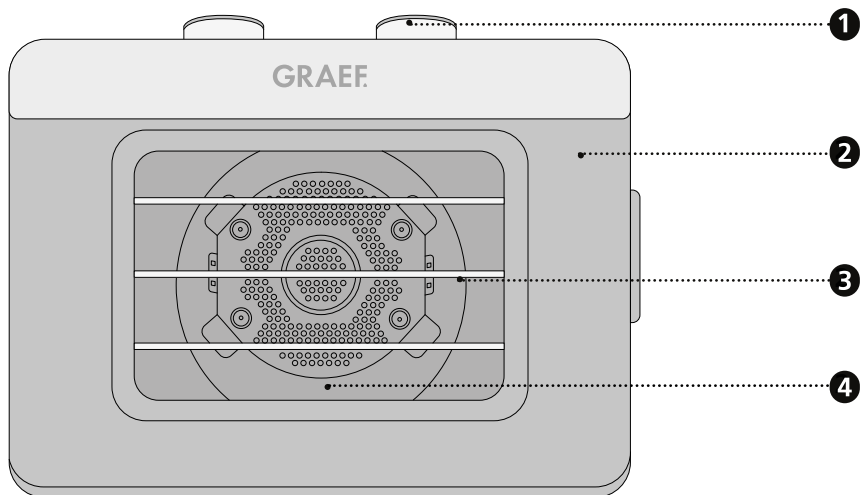
ATTENZIONE

In caso di un utilizzo non conforme, il dispositivo potrebbe presentare alcuni pericoli. Pertanto si prega:

- Usare il dispositivo solo come previsto.
- Seguire attentamente tutti i processi descritti in queste istruzioni per l'uso.

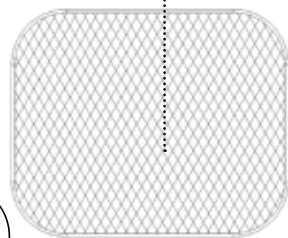
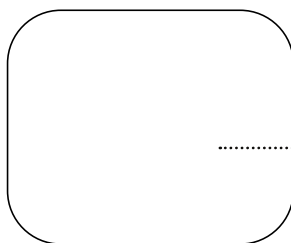
Sono escluse qualsiasi rivendicazioni per danni riconducibili ad un uso non conforme. L'utente si assume ogni rischio.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

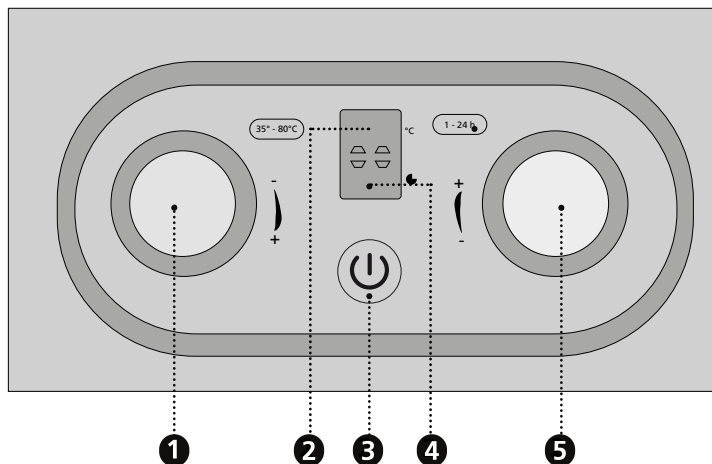


Descrizione del prodotto

- ❶ Pannello di controllo
- ❷ Sportello
- ❸ 4 Vassoi in acciaio inox
- ❹ Ventilatore
- ❺ Tappetino in silicone



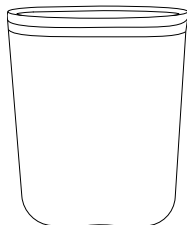
PANNELLO DI CONTROLLO



- 1** Manopola per la temperatura
- 2** Indicatore della temperatura
- 3** Pulsante di accensione
- 4** Indicatore orario
- 5** Manopola per le ore

ACCESSORI

Scatola di stoccaggio



DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

PREFAZIONE

Gentile Cliente,

acquistando questo essiccatore per alimenti ha fatto un'ottima scelta.

Ha acquistato un prodotto di qualità comprovata. Vi ringraziamo per l'acquisto e vi auguriamo un uso soddisfacente della vostra macchina per caffè all'americana. Le informazioni contenute in queste istruzioni d'uso, la aiuteranno a raggiungere i migliori risultati con questo dispositivo. Si prega di leggere attentamente le istruzioni d'uso.

INFORMAZIONI RELATIVE A QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO

Le istruzioni d'uso dell'essiccatore per alimenti (di seguito definito dispositivo) forniscono importanti informazioni per la messa in servizio, la sicurezza, l'uso conforme previsto e la manutenzione del dispositivo.

Le istruzioni per l'uso devono essere sempre disponibili presso il dispositivo. Devono essere letti e rispettati da chiunque sia incaricato con la:

- Messa in servizio,
- Gestione,
- Risoluzione dei problemi e/o
- Pulizia

del dispositivo.

Conservare le presenti istruzioni per l'uso e consegnarle unitamente all'apparecchio a un eventuale proprietario successivo.

Queste istruzioni d'uso non possono coprire tutti gli aspetti possibili ed immaginabili. Per maggiori informazioni o per problemi non trattati, o non trattati esaurientemente nel presente manuale, rivolgersi al servizio assistenza clienti di Graef o a un suo rivenditore.

CONTRASSEGNI DI PERICOLO

In queste istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti contrassegni di pericolo e le seguenti parole di segnalazione:

AVVERTENZA

Indica una situazione potenzialmente pericolosa. La non osservanza di questo contrassegno potrebbe causare gravi lesioni o condurre addirittura alla morte.

IMPORTANTE!

Questo contrassegno indica degli speciali consigli per l'utilizzo o delle informazioni particolarmente importanti!

PERICOLO DA CORRENTE ELETTRICA

AVVERTENZA

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione sussiste pericolo di morte!

Seguite attentamente le seguenti avvertenze per la sicurezza per evitare il pericolo da corrente elettrica:

- Non utilizzare il dispositivo qualora il cavo di alimentazione o la presa elettrica presentassero dei difetti.
- In questo caso, prima di continuare ad utilizzare il dispositivo, fare installare un nuovo cavo di alimentazione dal servizio clienti Graef oppure da un esperto autorizzato.
- Non aprire in nessun caso il contenitore del dispositivo. Se si toccano gli allacciamenti che conducono tensione o si modifica la struttura elettrica e meccanica, sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Non toccare mai le parti sotto tensione. Ciò può provocare scossa elettrica o addirittura la morte.

USO CONFORME

Questo dispositivo non è progettato per un uso commerciale. Utilizzare il dispositivo solo in ambienti chiusi. Per evitare potenziali pericoli, usare il dispositivo solo per essiccare e disidratare alimenti.

LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ

Tutte le informazioni tecniche, i dati e avvertenze contenuti in questo manuale per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione dell'apparecchio sono conformi all'ultima versione di stampa e sono compilate in buona fede tenendo conto dell'esperienza da noi maturata sino ad oggi e delle nostre conoscenze. Le informazioni, le illustrazioni e le descrizioni contenute in queste istruzioni d'uso non possono quindi dare luogo ad alcun reclamo.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni riconducibili a:

- L'inosservanza di queste istruzioni d'uso
- L'uso non conforme
- Le riparazioni non idonee
- Le alterazioni tecniche
- L'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni vengono effettuate al meglio delle capacità. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per gli errori di traduzione. È legalmente vincolante esclusivamente il testo originale tedesco.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

DISIMBALLARE

Per disimballare il dispositivo procedere come segue:

- Togliere l'apparecchio dalla sua scatola di cartone.
- Rimuovere le componenti dell'imballaggio.
- Togliere eventuali etichette dall'apparecchio (non la targhetta del modello).

SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge il dispositivo da danni durante il trasporto. I materiali da imballo sono selezionati in funzione della compatibilità e ottica di smaltimento e sono pertanto riciclabili. Con il recupero dell'imballaggio all'interno del circolo di riciclaggio è possibile risparmiare materie prime e diminuire i rifiuti. Smaltite il materiale dell'imballaggio non più utile presso i punti di raccolta di riciclaggio "punto verde".

IMPORTANTE!

Conservare possibilmente l'imballo originale durante il periodo di garanzia dell'apparecchio, per poter imballare e trasportare correttamente l'apparecchio in caso di richiesta di garanzia.

REQUISITI DEL PUNTO DI INSTALLAZIONE

Per un uso sicuro e privo di difetti del dispositivo il punto di installazione deve soddisfare i seguenti requisiti:

- L'apparecchio deve essere collocato su una base solida, piana, orizzontale e anti-scivolo con sufficiente portata.
- Assicurarsi che il dispositivo non possa cadere e che non sia posizionato direttamente davanti ad una parete (posizionare a ca. 30 cm di distanza da una parete).
- Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda, come la piastra elettrica o in prossimità di fiamme.
- Non usare mai l'apparecchio all'aperto e conservarlo in un luogo asciutto.
- L'apparecchio non è progettato per il montaggio in un armadio a muro o incassato.
- Non mettere il dispositivo in un ambiente caldo, bagnato o umido.
- Non posizionare mai il dispositivo su fogli di carta o di giornale oppure su superfici d'appoggio non solidi. I materiali potrebbero essere aspirati e otturare le feritoie di ventilazione. Assicurarsi sempre che le feritoie di ventilazione non siano coperte.
- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in modo da poter scollegare facilmente il cavo di rete in caso di emergenza.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Per un funzionamento sicuro e senza errori, durante il collegamento elettrico del dispositivo è necessario osservare quanto segue:

- Prima di allacciare il dispositivo, confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza) presenti sulla targhetta del modello con quelli della vostra rete elettrica.
Questi dati devono coincidere affinché non si verifichino danni al dispositivo. In caso di dubbio rivolgersi ad un elettricista qualificato.
- La presa deve essere fissata almeno con un interruttore automatico di sicurezza da 10-A.
- Prestare particolare attenzione che il cavo dell'alimentazione sia intatto e non venga condotto sopra superfici calde o bordi taglienti.
- Il cavo di collegamento non deve essere tirato.
- La sicurezza elettrica del dispositivo è garantita solamente nel momento in cui lo stesso sia collegato ad un sistema con conduttura di terra conformemente installato. L'uso di una presa di corrente senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio fate verificare l'impianto domestico a un elettricista qualificato. Il produttore non si assume responsabilità alcuna per danni causati da un conduttore di terra mancante o aperto.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Pulire l'involucro dell'apparecchio con un panno umido.

Lasciare quindi in funzione il dispositivo per 1 ora a 35°C per rimuovere l'umidità all'interno. Pulire i vassoi in acqua calda, non metterli mai in lavastoviglie.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI DA ESSICCARE

Utilizzare solamente alimenti freschi e lavati. Non utilizzare frutta o verdura troppo matura. Rimuovere i piccioli, i semi e il torsolo prima di essiccare. Cospargere la frutta con succo di limone per preservare il colore del prodotto essiccato. Prodotti alimentari con un'alta percentuale di zuccheri, quali mele, pere, pesche e banane, sono facilmente soggetti ad un'alterazione del colore a causa del processo di ossidazione dello zucchero. È consigliabile sbollentare per ca. 2 minuti verdure con una struttura molto compatta prima di essiccarle. Sistemare gli alimenti preparati uno vicino all'altro sul vassoio a cassetto, avendo cura di lasciare, tra un elemento e l'altro, uno spazio tale da permettere all'aria di circolare facilmente. Non sovrapporre gli alimenti.

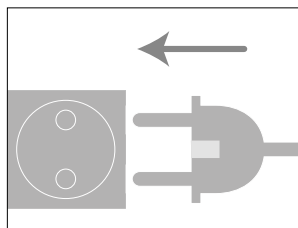
FUNZIONAMENTO

- Preparare gli alimenti da essiccare.

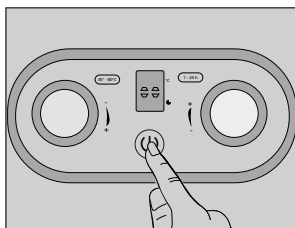
IMPORTANTE!

Più sottili sono affettati gli alimenti, più facile è l'essiccazione. Consigliamo di affettare alimenti, quali mele, limoni, arance, ecc. con la nostra speciale affettatrice. In questo modo si ottengono fette uniformi e sottili. Per alimenti più piccoli o ancora più sottili, consigliamo inoltre l'utilizzo dell'apposito accessorio MiniSlice. Con quest'ultimo è possibile preparare sottilissime e regolari fette di funghi, pomodori, cetrioli, carote ecc.

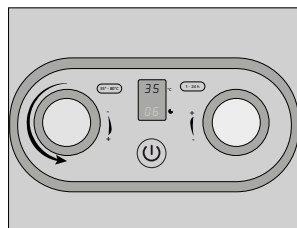
- Togliere i vassoi dall'apparecchio e posizionare il cibo da essiccare sui vassoi.
- Utilizzare l'intera superficie del vassoio facendo attenzione che tra i singoli alimenti vi sia abbastanza spazio per la circolazione dell'aria. La sovrapposizione degli alimenti pregiudica il processo di essiccazione.
- Far scorrere i vassoi all'interno dell'unità.



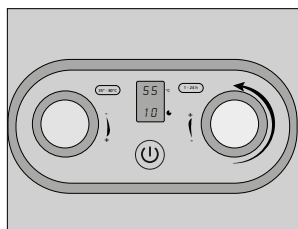
- Inserire la spina nella presa di corrente.



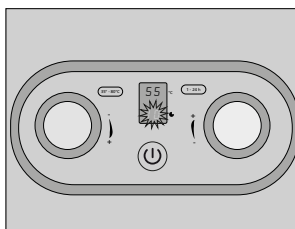
- Accendere il dispositivo.



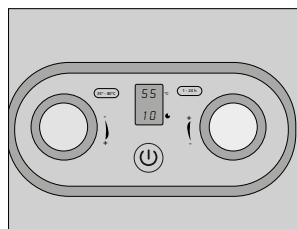
- Impostare i gradi desiderati. (35 - 80 °C)



- Impostare il tempo desiderato. (1 - 24 ore)



- Mentre il display lampeggia, è ancora possibile modificare i gradi o le ore.



- Se il display smette di lampeggiare, inizia il processo di essiccazione.

- Per annullare il processo, premere il pulsante di accensione.
- Quando il processo di essiccazione è terminato, un segnale acustico suona 5

volte. Dopodiché compare sul display .

- L'apparecchio si spegne.
- Aprire lo sportello e togliere la frutta essicata.

Avvertenza: Se la temperatura è ancora superiore a 45°C il ventilatore continua a funzionare. L'apparecchio va in modalità standby quando la temperatura scende sotto i 45°C.

- Togliere la spina di rete.

UTILIZZO DEL TAPPETINO IN SILICONE E DELLA CARTA FORNO

In corrispondenza di alimenti molto umidi o che si attaccano facilmente (per es. pomodori), si consiglia l'utilizzo di un tappetino in silicone o della carta forno. Sistemare il tappetino in silicone o la carta forno sul vassoio.

IMPORTANTE!

Assicurarsi che la carta da forno non copra l'intera superficie del vassoio, l'aria calda dovrebbe essere ancora in grado di circolare bene.

Disporre gli alimenti sul tappetino in silicone o sulla carta forno. A circa metà del tempo di essiccazione impostato, il tappetino in silicone o la carta forno possono essere rimossi.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Assicurarsi che gli alimenti siano essiccati prima di riporli in un recipiente. Alimenti umidi ammuffiscono facilmente. Smaltire immediatamente gli alimenti ammuffiti. Per lo stoccaggio utilizzare contenitori puliti, asciutti e, se possibile, a tenuta d'aria. Riporre gli alimenti essiccati nel contenitore solo una volta raffreddati.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

La seguente tabella contiene valori indicativi per la preparazione di vari tipi di frutta, verdura e carne. Il tempo di essiccazione dipendono molto dalla temperatura dell'ambiente, l'umidità relativa dell'aria e l'umidità contenuta negli alimenti stessi. Se la percentuale di umidità contenuta è bassa, il tempo di essiccazione si colloca nella fascia più bassa. Se la percentuale di umidità contenuta è invece molto alta, il tempo di essiccazione si colloca nella fascia più alta.

Si prega di considerare inoltre che il tempo di essiccazione viene influenzato anche dalla quantità di alimenti disposti sul vassoio. Nel processo di essiccazione di alimenti, è importante controllare la reale disidratazione del prodotto. Se il prodotto non è completamente essiccato, durante la conservazione può formarsi della muffa (vedi conservazione degli alimenti). Per verificare l'essiccatura, rimuovere un pezzo di cibo dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Piegare o dividere il pezzo per verificare il grado di umidità al suo interno.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

VERDURA (50 °C)

Alimenti da essiccare	Preparazione	Risultato	Tempo
Asparagi	Lavare e tagliare a pezzettini	Croccanti	4 - 6 ore
Fagioli	Lavare, rimuovere le estremità e tagliare a pezzettini	Croccanti	9 - 12 ore
Bietole	Sbucciare e tagliare a fette sottili	Flessibili	9 - 12 ore
Broccoli	Tagliare, ammorbidire a valore 3 - 5 minuti	Croccanti	10 - 14 ore
Cavoli	Lavare e dividerle in 3 strisce	Croccanti	8 - 11 ore
Carote	Cuocere a vapore e tagliare a fettine quando morbide	Flessibili	7 - 11 ore
Sedano	Tagliare i gambi in strisce da 6 mm	Croccanti	3 - 10 ore
Cetrioli	Lavare e tagliare a strisce da ca. 1 cm	Flessibili	4 - 8 ore
Melanzane	Lavare, sbucciare e tagliare a strisce da ca. 1/2 o 1 cm	Flessibili	4 - 8 ore
Funghi	Lavare, tagliare a fette o lasciare interi	Flessibili	4 - 7 ore
Peperoni	Lavare e rimuovere i semi, tagliare a strisce o anelli di circa 6 mm di spessore	Flessibili	4 - 8 ore
Patate	Tagliare a fette, cuocere a vapore per 4 - 6 minuti	Croccanti / flessibili	7 - 13 ore
Pomodori	Lavare e tagliare ad anelli	Flessibili	5 - 9 ore

Pomodori ciliegini	Tagliare a metà, il lato del taglio rivolto verso l'alto	Flessibili	5 - 9 ore
Zucchine	Lavare e tagliare a fette alte ca. 6 mm	Croccanti	7 - 11 ore

FRUTTA (55 °C)

Alimenti da essiccare	Preparazione	Risultato	Tempo
Mele	Lavare e tagliare a fette sottili	Flessibili	7 - 15 ore
Albicocche	Tagliare a metà, il lato del taglio rivolto verso l'alto	Flessibili	21 - 24 ore
Banane	Sbucciare e tagliare a fettine	Flessibili	7 - 10 ore
Fichi	Lavare, tagliare in quarti, il lato del taglio rivolto verso l'alto	Flessibili	22 - 24 ore
Kiwi	Sbucciare e tagliare a fettine	Croccanti	8 - 15 ore
Pesche noci	Lavare, tagliare a metà, il lato del taglio rivolto verso l'alto	Flessibili	8 - 17 ore
Pesche	Tagliare a metà, il lato del taglio rivolto verso l'alto	Flessibili	8 - 16 ore
Pere	Sbucciare e tagliare a fettine	Flessibili	8 - 16 ore
Ananas	Sbucciare e tagliare a fettine	Flessibili	11 - 18 ore
Rabarbaro	Sbucciare e tagliare a strisce	Flessibili	6 - 10 ore
Frutti di bosco	Tagliare fragole a metà, ma lasciarle intere	Croccanti	7 - 15 ore
Angurie	Togliere la buccia, tagliare a pezzi	Flessibili e appiccicose	8 - 10 ore

Pomodori	Lavare e tagliare ad anelli	Flessibili	5 - 9 ore
Chicchi d'uva	Lasciare interi	Flessibili	8 - 24 ore

CARNE (65 - 70 °C)

Alimenti da essiccare	Preparazione	Risultato	Tempo
Jerky	Utilizzare solo carne molto magra e rimuovere quanto più grasso possibile. Tagliare la carne in strisce di ca. 2 - 3 cm	Flessibili	6 - 10 ore

IMPORTANTE!

Si prega di notare che i valori sopra indicati sono solamente valori indicativi e dunque privi di alcun tipo di garanzia.

RIGENERAZIONE

Durante il processo di essiccazione, agli alimenti viene tolta l'acqua. Se si desidera rigenerare gli alimenti essiccati, lasciateli ammollo in acqua non salata per 3-7 minuti.

Poi preparare come di consueto. Per cucinare, utilizzare la stessa acqua utilizzata per rigenerare gli alimenti in modo da conservare le sostanze nutritive. Se si desidera ammorzare gli alimenti per più di 1 ora, è consigliabile riporli in frigo per prevenire la formazione di batteri. Una volta rigenerata, una tazza di verdura essicata corrisponde a circa 2 tazze. Una volta rigenerata, una tazza di frutta essicata corrisponde a circa 1 tazza e mezzo. I tempi di rigenerazione variano a seconda dallo spessore dell'alimento e della temperatura dell'acqua utilizzata. L'acqua calda accelera il processo di rigenerazione, può però causare una certa perdita di sapore.

PULIZIA

IMPORTANTE!

Prima di ogni pulizia, scollegare la spina di rete.

Pulire il vassoio in acqua calda con detersivo, quindi risciacquare con acqua pulita. Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non mettere l'apparecchio o i vassoi in lavastoviglie.

ASSISTENZA CLIENTI

Se dovesse capitare che il vostro apparecchio Graef presenta un danno, rivolgetevi al vostro rivenditore specializzato o all'assistenza clienti Graef al numero +49 (0)



SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO

Al termine del suo ciclo vitale non è consentito smaltire questo prodotto con i normali rifiuti domestici. Il simbolo applicato all'apparecchio e riportato sulle istruzioni per l'uso fa riferimento a questo. I materiali sono riciclabili in base al contrassegno che riportano. Con il riciclaggio, il recupero dei materiali o altre forme di riciclo di apparecchi dismessi, si fornisce un contributo importante alla tutela dell'ambiente. Informatevi presso il vostro comune per conoscere i centri di raccolta di competenza.

GARANZIA DI 2 ANNI

A partire dalla data di cessione, per questo prodotto offriamo 24 mesi di garanzia per difetti riconducibili a errori di processo di realizzazione oppure a difetti materiali. I vostri diritti di garanzia legali previsti al § 437 e segg. BGB non vengono toccati da questa norma. La prestazione di garanzia non contempla i danni derivanti da uso o trattamento impropri, e difetti che influiscono sul funzionamento o il valore dell'apparecchio solo in misura esigua. Inoltre sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili al trasporto, qualora questo non sia sotto alla nostra responsabilità. Per danni derivanti da una riparazione non eseguita da noi o dai nostri rappresentanti, è escluso il diritto di garanzia. In caso di reclamo legittimo effettueremo a nostra scelta la riparazione del prodotto difettoso o la sua sostituzione con un prodotto esente da difetti.

Índice

Indicaciones generales de seguridad.....	77
Vista general del producto	79
Panel de mando.....	80
Accesorios	80
Prólogo.....	81
Información acerca del presente manual de instrucciones.....	81
Advertencias	81
Peligros relacionados con descargas eléctricas	82
Uso conforme al empleo previsto	82
Limitación de responsabilidad	82
Desembalaje	83
 Eliminación de los materiales de embalaje	83
Requisitos del lugar de instalación.....	83
Conexión eléctrica	84
Antes de utilizar por primera vez.....	84
Preparación del producto deshidratado	84
Manejo.....	85
Utilización de los tapetes de silicona o papel de horno	86
Almacenamiento de los alimentos.....	86
Preparación de los alimentos.....	86
Verduras (50°C)	87
Frutas (55°C).....	88
Carnes (65°C - 70°C)	89
Reconstitución	89
Limpieza	89
Servicio postventa	89
 Eliminación del aparato	89
 2 años de garantía	90

INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Este aparato cumple las disposiciones pertinentes en materia de seguridad. No obstante, si se utiliza de manera indebida puede causar daños personales y materiales. Para utilizar de manera segura el aparato, tenga en cuenta las indicaciones que se detallan a continuación:

- Antes de utilizarlo, le rogamos que compruebe si el aparato presenta daños externos visibles en la carcasa, en el cable y en el enchufe. Bajo ningún concepto, ponga en funcionamiento un aparato averiado.
- En caso de que el cable de conexión esté dañado, esté deberá ser reemplazado únicamente por el fabricante, por su servicio postventa o por una persona cualificada para evitar riesgos.
- Los trabajos de reparación sólo serán llevados a cabo por un especialista o por el servicio postventa de Graef. Los trabajos incorrectos de reparación pueden poner en grave peligro al usuario. y, además, extinguen el derecho de garantía.
- Los componentes dañados sólo podrán ser reemplazados por piezas de recambio originales, Ya que únicamente con estas piezas se garantiza el cumplimiento de los requisitos en materia de seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado bajo supervisión también por niños mayores de 8 años, así como por personas con discapacidad física, sensorial o mental o sin experiencia, siempre que hayan sido entrenados en el uso seguro del aparato, y entiendan los peligros que puedan emanar de él. Los trabajos de limpieza y de mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a no ser que tengan 8 años o más y sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable de conexión alejado del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños deben estar en todo momento vigilados para evitar

que jueguen con el aparato.

- El aparato no ha sido diseñado para utilizarse con un temporizador externo o un control remoto independiente.
- Para desenchufar el aparato, nunca tire del cable de conexión sino del enchufe de la clavija.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se quede enganchado en ningún sitio para evitar que pueda hacer caer el aparato.
- Los materiales de embalaje no deben utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- Tenga en cuenta las indicaciones relativas a los requisitos del lugar de instalación y a la conexión eléctrica del aparato para evitar que se produzcan daños personales y materiales.
- No introduzca el aparato en el lavavajillas ni lo utilice bajo el grifo.
- Este aparato ha sido diseñado para utilizarse en el hogar o en entornos similares:
 - En cocinas de personal para comercios y oficinas;
 - En explotaciones agrarias;
 - En hoteles, moteles y otros establecimientos de alojamiento;
 - En casas de huéspedes.

Se considerará indebido cualquier otro uso distinto de aquel para el que ha sido concebido.

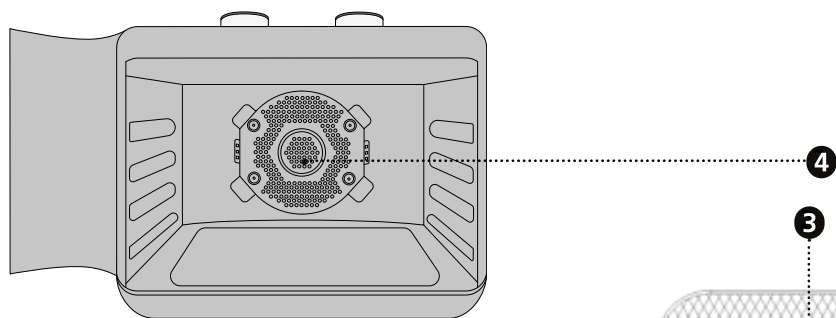
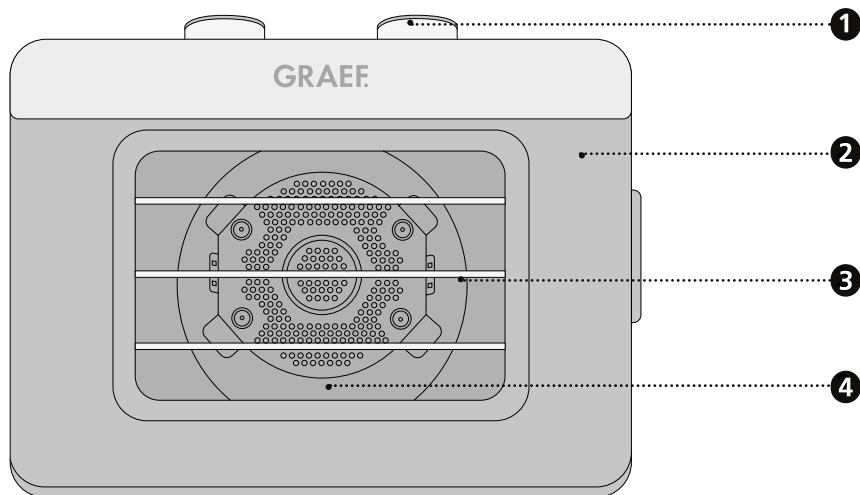
ATENCIÓN

Del aparato pueden emanar riesgos si se utiliza de manera inadecuada. Por lo tanto:

- Utilice el aparato únicamente conforme a las especificaciones.
- Respete los procedimientos descritos en el presente manual de instrucciones.

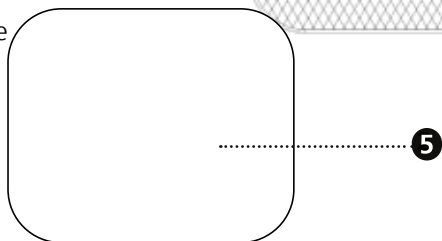
Se excluirán las reclamaciones de cualquier tipo por daños causados por un uso indebido. El usuario asumirá todo el riesgo.

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO



Descripción del producto

- ❶ Panel de mando
- ❷ Puerta
- ❸ 4 bandejas de acero inoxidable
- ❹ Ventilador
- ❺ Tapete de silicona



DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

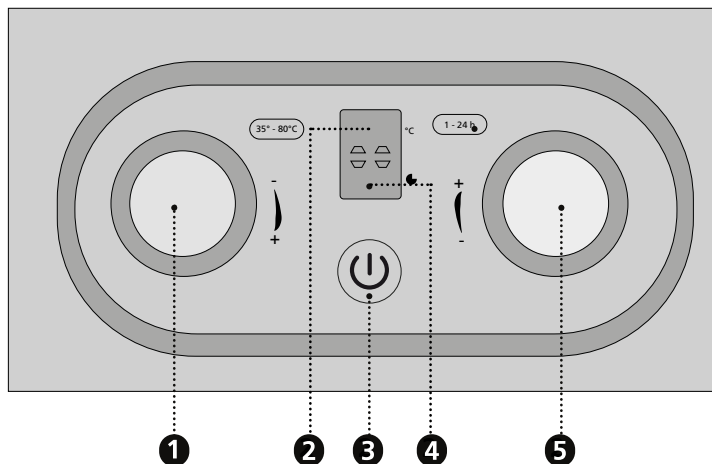
PL

RU

CZ

HU

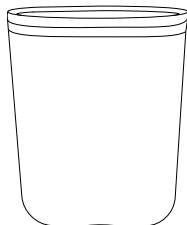
PANEL DE MANDO



- 1** Regulador giratorio para la temperatura
- 2** Indicador de temperatura
- 3** Botón de encendido
- 4** Indicador de la hora
- 5** Regulador giratorio para las horas

ACCESORIOS

Caja de almacenamiento



PRÓLOGO

Estimado/a cliente:

Ha hecho una buena elección con este deshidratador.

Ha adquirido un producto de calidad reconocido. Le agradecemos su compra y le deseamos que disfrute con su nuevo deshidratador Graef.

La información de este manual tiene por objeto ayudarle a obtener los mejores resultados con este aparato. Le rogamos que lea atentamente este manual.

INFORMACIÓN ACERCA DEL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

El manual de instrucciones del deshidratador (denominado de ahora en adelante, aparato) aporta información esencial para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual de instrucciones debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- La puesta en marcha,
- El manejo,
- la subsanación de averías, y/o

• Limpieza
del aparato.

Conserve el presente manual de instrucciones y facilítelo junto con el aparato a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

Este manual de instrucciones no puede tener en cuenta todos los aspectos imaginables.

Para más información o en caso de problemas que no se traten en este manual de instrucciones o

no se traten con suficiente detalle, diríjase al servicio de atención al cliente de Graef o a su distribuidor especializado.

ADVERTENCIAS

En el presente manual de instrucciones se utilizan las siguientes advertencias y palabras de advertencia:

ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa. El incumplimiento de esta indicación puede producir lesiones de gravedad o provocar incluso la muerte.

¡IMPORTANTE!

Indica consejos de uso y otras informaciones de especial importancia.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

PELIGROS RELACIONADOS CON DESCARGAS ELÉCTRICAS

ADVERTENCIA

Existe peligro de muerte si se tocan componentes o cables bajo tensión. Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad que figuran a continuación para evitar peligros relacionados con descargas eléctricas:

- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños.
- En este caso, antes de seguir utilizando el aparato, llévelo al servicio postventa de Graef o a un especialista autorizado para que instalen un nuevo cable de alimentación.
- Bajo ningún concepto abra la carcasa del aparato. Si se modifican las conexiones conductoras de conexión o la estructura eléctrica y mecánica, existe riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- No toque las partes que se encuentren bajo tensión, ya que pueden causar una descarga eléctrica o provocar incluso la muerte.

USO CONFORME AL EMPLEO PREVISTO

Este aparato no ha sido diseñado para uso industrial. Utilice el aparato sólo en estancias cerradas. Para evitar riesgos potenciales, utilice únicamente el aparato para secar o deshidratar alimentos.

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Todas las informaciones técnicas, datos e indicaciones contenidas en el presente manual de instrucciones para la instalación, uso y mantenimiento del aparato se corresponden con el estado más actual en el momento de la impresión y se elaboran según nuestro mejor saber y entender teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos. No se puede derivar ningún tipo de reclamación en base a las indicaciones, ilustraciones y descripciones contenidas en el presente manual.

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños causados por:

- inobservancia del manual
- uso indebido
- reparaciones inadecuadas
- modificaciones técnicas
- utilización de recambios no autorizados

Las traducciones se elaboran según nuestro mejor saber y entender. No asumiremos ninguna responsabilidad por errores de traducción. Únicamente es vinculante el texto original en alemán.

DESEMBALAJE

Para desembalar el aparato, proceda de la siguiente manera:

- Saque el aparato de la caja.
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire las pegatinas del aparato (no la placa de características).

ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

El embalaje protege al aparato frente a daños que pueda sufrir durante el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y son reciclables. La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos del sistema de recogida "punto verde".

¡IMPORTANTE!

Si es posible, conserve el embalaje original durante el período de garantía del aparato para poder embalar y transportar el aparato de manera correcta en caso de tener que hacer uso de la garantía.

REQUISITOS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

Para utilizar de manera segura y sin problemas el aparato, el lugar de instalación debe cumplir los requisitos que a continuación se detallan:

- El aparato se debe instalar sobre una superficie firme, nivelada, horizontal y antideslizante con suficiente capacidad de carga.
- Asegúrese de que el aparato no se pueda caer y de que no se encuentre justo delante de una pared (colocar a aprox. 30 cm de distancia de la pared).
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como p. ej., fogones o en las inmediaciones de ellas.
- Bajo ningún concepto, utilice el aparato en el exterior. Consérvelo en un recinto seco.
- El aparato no es apto para instalarse en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un ambiente caluroso, mojado o húmedo.
- No coloque el aparato sobre papel o periódicos o sobre una base suelta, ya que podrían ser aspirados y obstruir las ranuras de ventilación. Asegúrese de que las ranuras de ventilación no estén tapadas.
- La toma de corriente debe ser fácilmente accesible de modo que, en caso necesario, el enchufe se pueda extraer rápidamente.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectarlo, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) que figuran en la placa de características con los de su red eléctrica.
Estos datos deberán coincidir para que no se produzcan daños en el aparato. En caso de duda, consulte a un electricista especializado.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 10A.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que no se tiende sobre superficies calientes o bordes afilados.
- El cable de conexión no debe quedar tensado.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta a un sistema de toma de tierra debidamente instalado. Queda prohibido poner en funcionamiento el aparato sino está conectado a un sistema de toma de tierra. En caso de duda, haga que un electricista compruebe la instalación eléctrica de la casa. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños causados por la ausencia de una toma de tierra o por una toma de tierra ininterrumpida.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

Limpie el aparato con un paño húmedo antes de utilizarlo por primera vez.

A continuación, ponga el aparato en funcionamiento durante 1 hora a 35°C para eliminar la humedad que haya en el interior. Limpie las bandejas con agua caliente. No las introduzca nunca en el lavavajillas.

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO DESHIDRATADO

Utilice únicamente alimentos frescos y lavados. Evite las frutas y verduras demasiado maduras. Antes de deshidratarlas, quite los tallos, las semillas y el hueso. Rocíe la fruta con zumo de limón para preservar el color del producto deshidratado. Los alimentos con un alto contenido en azúcar, como las manzanas, las peras, los melocotones y los plátanos, son susceptibles de oscurecerse debido a la oxidación del azúcar. Las verduras con una estructura firme deben ser escaldadas en agua caliente durante unos 2 minutos antes de deshidratarlas. Coloque los alimentos uno al lado del otro en el compartimento dejando una pequeña distancia entre ellos. Seleccione la distancia de modo que pueda circular suficiente aire. No coloque los alimentos uno encima del otro.

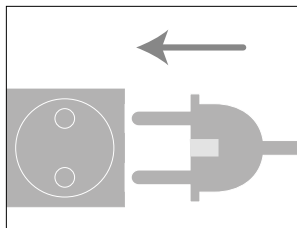
MANEJO

- Prepare los alimentos que se deben secar.

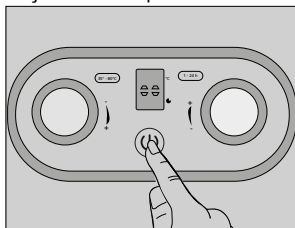
¡IMPORTANTE!

Cuanto más finos se corten los alimentos, mejor se deshidratarán. Se recomienda cortar los alimentos, como manzanas, limones, naranjas, etc. con nuestra cortadora de alimentos. De esta manera, obtendrá rebanadas finas y uniformes. En caso de alimentos más pequeños o más finos, se recomienda utilizar además el accesorio MiniSlice, con el que podrá cortar setas, tomates, fresas, pepinos, zanahorias, etc. en rebanadas finas y uniformes.

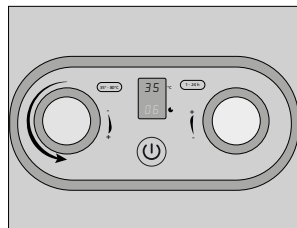
- Retire las bandejas del aparato y coloque los alimentos que se deben secar en ellas.
- Utilice toda la superficie de las bandejas, pero asegúrese de que haya suficiente espacio entre cada uno de los alimentos para que circule el aire. Superponer los alimentos dificulta el proceso de deshidratación.
- Vuelva a introducir las bandejas en el aparato.



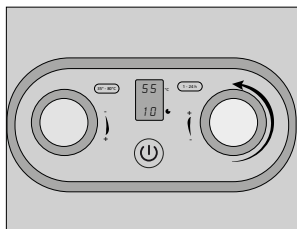
- Enchufe el aparato a la toma de corriente.



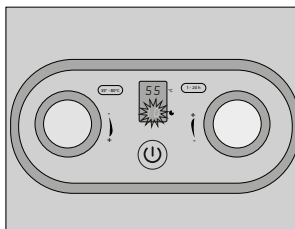
- Encienda el aparato.



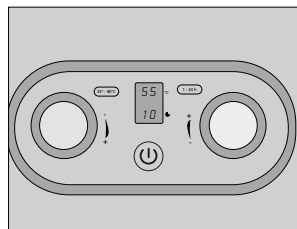
- Ajuste los grados deseados. (35 - 80 °C)



- Ajuste tiempo deseado. (1 - 24 horas)



- Mientras el indicador esté parpadeando, puede modificar los grados o las horas.



- El proceso de deshidratación comenzará cuando el indicador deje de parpadear.

- Para cancelar el proceso, pulse el botón de encendido.
- Al finalizar el proceso de deshidratación, suena una señal 5 veces. La pantalla mostrará entonces .

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

- El aparato se apagará.
- Abra la puerta y saque el producto deshidratado.

Nota: El ventilador seguirá en funcionamiento, en caso de que la temperatura sea superior a 45°C. El aparato se pondrá en modo de espera cuando la temperatura sea inferior a 45°C.

- Desconecte el aparato de la toma de corriente.

UTILIZACIÓN DE LOS TAPETES DE SILICONA O PAPEL DE HORNO

En el caso de alimentos húmedos o ligeramente pegajosos (p. ej., tomates), se recomienda utilizar un tapete de silicona o papel de horno. Coloque el tapete de silicona o el papel de horno en la bandeja.

¡IMPORTANTE!

En caso de que se utilice papel de horno, asegúrese de que no cubra completamente toda la superficie de la bandeja, ya que el aire caliente debe poder circular adecuadamente.

Coloque los alimentos en el tapete de silicona o en el papel de horno. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de deshidratación, se puede retirar el tapete de silicona o el papel de horno.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Asegúrese de que los alimentos secos estén secos antes de guardarlos en un recipiente, ya que los alimentos húmedos pueden enmohecerse fácilmente. Deseche inmediatamente los alimentos enmohecidos. Para guardarlos, utilice recipientes limpios y secos y, si es posible, herméticos. No vierta los alimentos secos en el recipiente hasta que no se hayan enfriado.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Las siguientes tablas incluyen valores orientativos para la preparación de diversas frutas, verduras y carnes. Los tiempos de secado dependen de la temperatura ambiente, la humedad relativa y el contenido de humedad del alimento a secar. Si el contenido de humedad es bajo, el tiempo de secado se encontrará en el extremo inferior del rango. Sin embargo, si el contenido de humedad es alto, el tiempo de secado se encontrará en el extremo superior del rango.

Tenga en cuenta que los tiempos de secado también se ven afectados por la cantidad de alimento que se coloque en las bandejas. Al secar los alimentos, es importante comprobar la sequedad del producto. Si el producto no se ha secado bien, puede formarse moho durante el almacenamiento (consulte Almacenamiento de los alimentos). Para comprobar la sequedad, saque un trozo de alimento del aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Doble y corte la pieza para comprobar si tiene humedad en el interior.

VERDURAS (50°C)

Producto deshidratado	Preparación	Resultado	Tiempo
Espárragos	Lavar y cortar en trozos	Crujiente	4 - 6 horas
Judías	Lavar, cortar los extremos y cortar en trozos	Crujiente	9 - 12 horas
Remolacha	Pelar y cortar en rodajas finas	Flexible	9 - 12 horas
Brócoli	Cortar, cocer al vapor 3 - 5 minutos	Crujiente	10 - 14 horas
Repollo	Lavar y cortar en tiras de 3 mm	Crujiente	8 - 11 horas
Zanahorias	Cocer al vapor y cortar en rodajas	Flexible	7 - 11 horas
Apio	Cortar el tallo en tiras de 6 mm	Crujiente	3 - 10 horas
Pepino	Lavar y cortar en rodajas de aprox. 1 cm de grosor	Flexible	4 - 8 horas
Berenjena	Lavar, pelar y cortar en rodajas de aprox. 1/2 a 1 cm de grosor	Flexible	4 - 8 horas
Seta	Lavar, cortar en rodajas o dejarla entera	Flexible	4 - 7 horas
Pimiento	Lavar, quitar las semillas, cortar en tiras o en aros de aprox. 6 mm de grosor	Flexible	4 - 8 horas
Patatas	Cortar en rodajas, escaldar 4 - 6 minutos	Crujiente / flexible	7 - 13 horas
Tomates	Lavar y cortar en rodajas	Flexible	5 - 9 horas
Tomates cherry	Cortar en dos mitades, parte cortada hacia arriba	Flexible	5 - 9 horas

Calabacín	Lavar y cortar en rodajas de aprox. 6 cm de grosor	Crujiente	7 - 11 horas
-----------	--	-----------	--------------

FRUTAS (55°C)

Producto deshidratado	Preparación	Resultado	Tiempo
Manzanas	Lavar y cortar en finas rodajas	Flexible	7 - 15 horas
Albaricoques	Lavar y cortar en dos mitades, parte cortada hacia arriba	Flexible	21 - 24 horas
Plátanos	Pelar y cortar en rodajas	Flexible	7 - 10 horas
Higos	Limpia, partir en cuartos, lado cortado hacia arriba	Flexible	22 - 24 horas
Kiwi	Pelar y cortar en rodajas	Crocante	8 - 15 horas
Nectarinas	Lavar, cortar en dos mitades, parte cortada hacia arriba	Flexible	8 - 17 horas
Melocotones	Cortar en dos mitades, parte cortada hacia arriba	Flexible	8 - 16 horas
Peras	Pelar y cortar en rodajas	Flexible	8 - 16 horas
Piña	Pelar y cortar en rodajas	Flexible	11 - 18 horas
Ruibarbo	Pelar y cortar en tiras	Flexible	6 - 10 horas
Bayas	Cortar las fresas en rodajas, el resto de bayas dejarlas enteras	Crocante	7 - 15 horas
Sandía	Quitar la cáscara, cortar en trozos	Flexible y pegajoso	8 - 10 horas
Tomates	Lavar y cortar en rodajas	Flexible	5 - 9 horas
Uvas	Dejarlas enteras	Flexible	8 - 24 horas

CARNES (65°C - 70°C)

Producto deshidratado	Preparación	Resultado	Tiempo
Jerky	Use carne muy magra y quite tanta grasa como sea posible. Corte la carne en rodajas de aprox. 2 - 3 cm de grosor	Flexible	6 - 10 horas

¡IMPORTANTE!

Tenga en cuenta que la información mencionada son sólo valores orientativos y, por lo tanto, sin garantías.

RECONSTITUCIÓN

En el proceso de deshidratación, se extrae el agua de los alimentos. Si quiere reconstituir los alimentos, sumérjalos en agua sin sal durante 3-7 minutos. A continuación, prepárelos como de costumbre. Cuando los cocine, utilice el mismo agua que ha utilizado para remojarlos para conservar los nutrientes. Si desea remojar los alimentos durante más de 1 hora, colóquelos en el frigorífico para impedir la proliferación de bacterias. Una taza de verdura seca se reconstituye en aprox. 2 tazas. Una taza de fruta seca se reconstituye en aprox. 1½ tazas. Los tiempos necesarios para la reconstitución variarán en función del grosor de los alimentos y de la temperatura del agua utilizada. El agua caliente acelera el proceso de reconstitución, pero puede provocar una cierta pérdida de aroma.

LIMPIEZA

¡IMPORTANTE!

Antes de proceder a su limpieza, desconecte el aparato de la toma de corriente.

Limpie las bandejas con agua tibia y jabón y, a continuación, enjuáguelos con agua limpia. Limpie el aparato con un paño húmedo. No introduzca el aparato ni las bandejas en el lavavajillas.

SERVICIO POSTVENTA

En caso de que su aparato Graef sufriese daños, póngase en contacto con su proveedor o con el servicio postventa de Graef llamando al teléfono 02932- 9703 688 o enviando un correo electrónico a service@graef.de



ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al final de su vida útil, este producto no puede desecharse junto con otros residuos

domésticos. El símbolo en el aparato y en el manual de instrucciones lo indica. Los materiales son reciclables de acuerdo con su identificación. El reciclaje, la reutilización de los materiales o la aplicación de otras formas de empleo de los aparatos antiguos contribuyen de manera considerable a proteger el medio ambiente. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información acerca del centro de eliminación de residuos adecuado.

2 AÑOS DE GARANTÍA

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía del fabricante a contar desde la fecha de venta por fallos ocasionados por defectos de fabricación o de material. Esta disposición no afectará a sus derechos legales de reclamación de garantía con arreglo al artículo 437 y ss. del Código Civil alemán (BGB). La garantía no cubre daños causados por una manipulación o uso indebidos, así como por defectos que tengan efectos mínimos sobre el funcionamiento o el valor del aparato. Además, quedan excluidos de la garantía los daños producidos durante el transporte, en la medida de que no seamos responsables de los mismos. Se excluye el derecho de garantía en aquellos daños cuyo origen esté en una reparación no efectuada por nosotros o por nuestros representantes. En caso de reclamaciones legitimadas, se llevará a cabo a discreción nuestra la reparación del producto o la sustitución por un producto sin deficiencias.

Indhold

Generelle sikkerhedsanvisninger.....	92
Produktoversigt.....	94
Kontrolpanel.....	95
Tilbehør	95
Forord.....	96
Information til denne betjeningsvejledning.....	96
Advarsel.....	96
Fare ved elektrisk strøm	97
Tilsigtet anvendelse.....	97
Ansvarsbegrænsning.....	97
Udpakning.....	98
 Bortskaffelse af emballering	98
Krav til opstillingsstedet	98
Elektrisk tilslutning	98
Før den første ibrugtagning	99
Forberedning af tørvarer	99
Betjening	99
Anvendelse af silikonemåtter eller bagepapir.....	100
Opbevaring af fødevarer	101
Tilberedning af fødevarer	101
Grøntsager (50°C).....	101
Frugt (55°C).....	102
Kød (65°C - 70°C)	103
Genanvendelse	103
Rengøring.....	104
Kundeservice	104
 Bortskaffelse af maskinen	104
 2 års garanti	104

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne maskine overholder alle de relevante sikkerhedsbestemmelser. Forkert anvendelse kan medføre skader på personer og materiale. For en sikker håndtering af maskinen, skal følgende anvisninger overholdes:

- Før anvendelse, bedes du venligst kontrollere maskinen for udvendige synlige skader, på huset, tilslutningskabel og stik. En beskadiget maskine må ikke tages i brug.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, må den kun erstattes af producenten, dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person, for at forhindre farer.
- Reparationer må udelukkende udføres af en autoriseret person, eller Graef kundeservice. Ikke korrekte reparationer kan forårsage betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder garantikravet.
- Defekte komponenter må udelukkende udskiftes med originale reservedele. Kun for disse dele er det garanteret, at de opfylder sikkerhedskravene.
- Under opsyn kan denne maskine anvendes af børn fra 8 år, samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring, hvis de først er trænet i en sikker omgang med maskinen, og er fuldstændig klar over farerne ved anvendelsen af maskinen. Børn over 8 år kan rengøre og vedligeholde maskinen, hvis de er under opsyn.
- Maskinen og dens tilslutninger skal holdes væk fra børn under 8 år.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med maskinen.
- Maskinen er ikke designet til at blive betjent med en ekstern timer, eller en separat fjernbetjening.
- Ledningen skal altid fjernes ved at tage fat i stikket og hive det ud af stikdåsen, man må aldrig hive i ledningen.

- Vær opmærksom på, at elledningen ikke bliver hængende fast, da det kan medføre at maskinen falder ned.
 - Der må ikke leges med emballagematerialer. Der er risiko for kvælning.
 - Vær opmærksom til kravene til placering, samt for de elektriske tilslutninger af maskinen, for at undgå skader på personer eller materiel.
 - Maskinen må ikke komme i opvaskemaskinen, og må ikke rengøres under rindende vand.
 - Denne maskine er beregnet til anvendelse i privatboligen, samt anden lignende anvendelse, som for eksempel:
 - I køkkener ved butikker og kontorer
 - På gårde
 - Hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder
 - Ved Bed & Breakfast steder
- Enhver anden eller yderligere anvendelse ses som værende forkert.

FORSIGTIG

Hvis maskinen ikke anvendes til dens tilsigtede anvendelse, kan det medføre faresituationer. Vær venligst opmærksom på, at:

- Maskinen må udelukkende anvendes til dens tilsigtede brug.
- Følg venligst de procedurer som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

Enhver form for krav som måtte opstå grundet en forkert anvendelse er udelukket. Risikoen påfalder alene ejeren.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

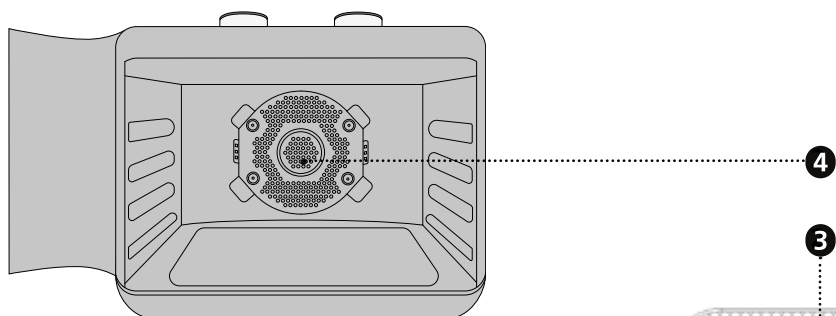
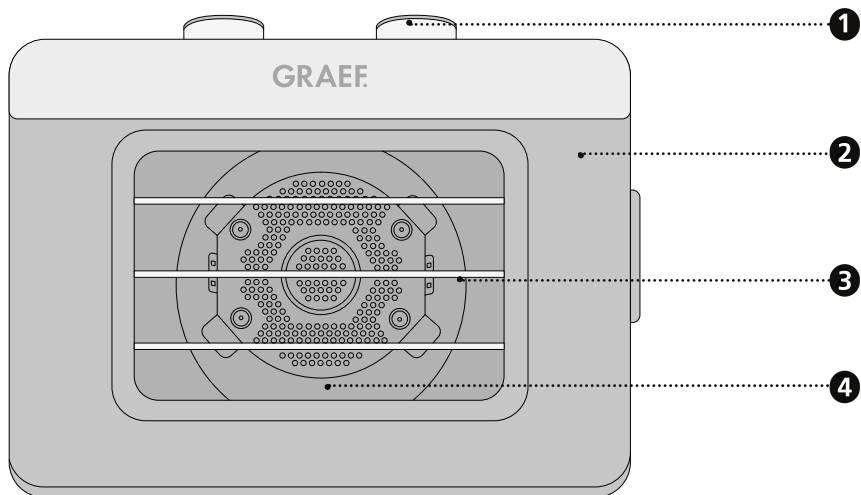
PL

RU

CZ

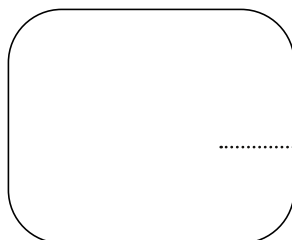
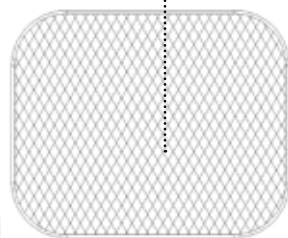
HU

PRODUKTOVERSIGT

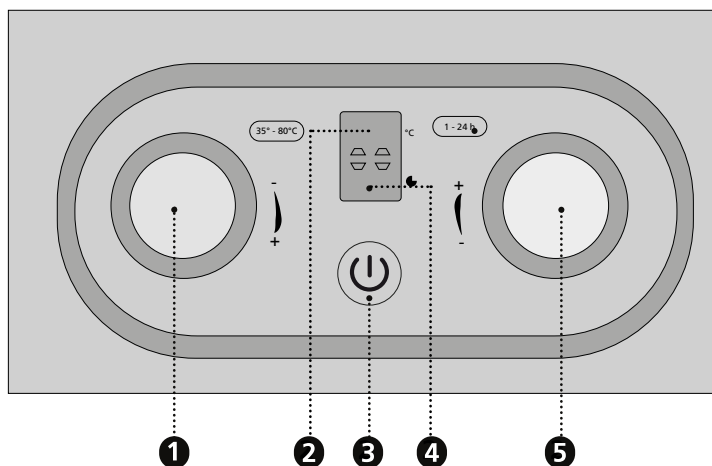


Produktbeskrivelse

- ❶ Kontrolpanel
- ❷ Dør
- ❸ 4 bakker i rustfrit stål
- ❹ Ventilator
- ❺ Silikonmåtter



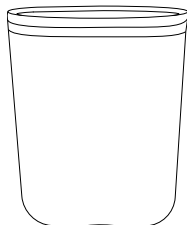
KONTROLPANEL



- ❶ Drejeknap til temperatur
- ❷ Temperaturvisning
- ❸ Tændknap
- ❹ Timevisning
- ❺ Drejeknap til timer

TILBEHØR

Opbevaringsboks



DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

FORORD

Kære kunde,

Med denne dehydrator har du gjort et godt valg. Du har købt et anerkendt kvalitetsprodukt. Vi takker for dit køb, og ønsker dig masser af glæde med din nye Graef dehydrator. Oplysningerne i denne betjeningsvejledning er bestemt til at hjælpe dig, så de opnår de bedste resultater med maskinen. Læs venligst opmærksomt denne betjeningsvejledning.

INFORMATION TIL DENNE BETJENINGSVEJLEDNING

Betjeningsvejledningen til din dehydrator (efterfølgende kaldet maskinen) angiver vigtige anvisninger til idrifttagning, sikkerhed, korrekt anvendelse samt pleje af maskinen.

Denne betjeningsvejledning skal være tilgængelig ved maskinen. Den bør læses af enhver person som skal bruge maskinen i forbindelse med:

- Idriftsættelse,
 - Betjening,
 - Fejlfinding og/eller
 - Rengøring
- af maskinen.

Opbevar venligst denne betjeningsvejledning, og giv den videre sammen med maskinen til en ny bruger.

Denne betjeningsvejledning kan dog ikke tage alle tænkelige situationer i betragtning.

For yderligere oplysninger eller ved problemer som du ikke kan finde i denne betjeningsvejledning, eller som ikke er gennemgået tilstrækkeligt, kan du kontakte Graef-kundeservice eller din forhandler.

ADVARSEL

I denne betjeningsvejledning anvendes de følgende advarsler og signalord:

ADVARSEL

Dette indikerer en mulig farlig situation. En manglende overholdelse af henvisningen kan medføre alvorlige kvæstelser, og endda dødsfald.

VIGTIGT!

Dette angiver anvendelsestips og anden vigtig information.

FARE VED ELEKTRISK STRØM

ADVARSEL

Ved kontakt med strømførende ledninger eller andre komponenter kan der opstå risiko for livsfare!

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå elektriske risici:

- Maskinen må ikke anvendes, hvis elledningen eller stikket er beskadiget.
- I dette tilfælde skal der monteres en ny tilslutnings ledning før maskinen må anvendes igen, dette skal udføres af Graef kundeservice eller en autoriseret fagmand.
- Maskinens kabinet må under ingen omstændigheder åbnes. Hvis de spændingsførende dele berøres, eller den elektriske eller mekaniske konstruktion ændres, kan der opstå risiko for elektrisk stød.
- Berør aldrig dele, der står under spænding. Dette kan resultere i elektrisk stød, og endda dødsfald.

TILSIGTET ANVENDELSE

Denne maskine er ikke beregnet til kommercielt brug. Anvend kun maskinen i lukkede rum. For at undgå eventuelle farer, må maskinen kun anvendes til tørring/dehydrering af fødevarer.

ANSVARSBEGRÆNSNING

Alle tekniske oplysninger, data og instruktioner til installation, betjening og pleje af maskinen, der er indeholdt i denne betjeningsvejledning, er opdaterede på tidspunktet for offentliggørelsen, og er offentliggjort efter vores bedste viden, og under hensyntagen til vores tidligere erfaring. Ingen krav kan udledes ud fra oplysninger, illustrationer og beskrivelser i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader som skyldes:

- En manglende overholdelse af vejledningen
- En ukorrekt anvendelse
- Ukorrekte reparationer
- Tekniske ændringer
- Anvendelse af uoriginale reservedele

Oversættelser af denne vejledning sker i god tro. Vi påtager os intet ansvar for oversættelsesfejl. Den oprindelige tyske tekst er den gældende tekst.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

UDPAKNING

Gå frem på følgende måde for at pakke maskinen ud:

- Tag maskinen ud af kassen.
- Fjern alle emballagedele.
- Fjern eventuelle mærkater på maskinen (typeskiltet må ikke fjernes).

BORTSKAFFELSE AF EMBALLERING

Emballagen beskytter maskinen mod transportskader. Emballagen er miljøvenlig, og kan efter udpakning bortskaffes og genanvendes. Genbrug af emballeringen betyder at der spares på råstoffer i materialecyklussen, og det reducerer mængden af affald. Aflever enhver form for overflødigt emballeringsmateriale på indsamlingssteder for genanvendeligt affald, de såkaldte 'grønne steder'.

VIGTIGT!

Hvis muligt, skal den originale emballage gemmes under maskinens garantiperiode, så maskinen kan pakkes korrekt ind i tilfælde af den skal sendes ind under garantiperioden.

KRAV TIL OPSTILLINGSSTEDET

For at opnå en sikker og fejlfri anvendelse af maskinen skal opstillingsstedet opfylde følgende forudsætninger:

- Maskinen skal stå på et fast, plant, vandret og skridsikkert underlag med tilstrækkelig bæreevne.
- Vær opmærksom på, at maskinen ikke kan falde ned, og at den ikke står direkte op af en væg (den skal placeres ca. 30 cm fra væggen).
- Placer ikke maskinen på varme overflader, som for eksempel kogeplader, eller i nærheden af disse.
- Maskinen må ikke benyttes udendørs, og skal opbevares på et tørt sted.
- Maskinen er ikke beregnet til indbygning i en væg eller et skab.
- Maskinen må ikke stilles i et varmt, vådt eller fugtigt område.
- Placer ikke maskinen på papir/avispapir eller en løs overflade. Disse kan blive suget ind, og dermed tilstoppe ventilationssliskerne. Vær opmærksom på, at ventilationssliskerne ikke er tildækkede.
- Stikdåsen skal være let tilgængelig, så stikket nemt og hurtigt kan fjernes, hvis det er nødvendigt.

ELEKTRISK TILSLUTNING

For en sikker og problemfri anvendelse af maskinen, skal de følgende anvisninger overholdes ved elektriske tilslutninger:

- Før tilslutning af maskinen, skal du sammenligne tilslutningsdata (spænding og frekvens) på typeskiltet, med dem fra dit strømnet.

Disse data skal stemme overens, før at undgå beskadigelser på maskinen. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en elektriker.

- Stikdåsen skal minimum sikres over en 10A sikkerhedskontakt.
- Kontroller at strømkablet ikke er beskadiget, og ikke er placeret over varme flader og skarpe kanter.
- Tilslutningskablet må ikke være stramt.
- Den elektriske sikkerhed af maskinen kan kun garanteres, hvis der er tilsluttet et korrekt installeret beskyttelsesledersystem. Drift med en stikdåse uden jordtilslutning er forbudt. Hvis du er i tvivl, kan du få en autoriseret elektriker til at kontrollere dine el-installationer. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som måtte opstå i forbindelse med manglende eller en afbrudt jordforbindelse.

FØR DEN FØRSTE IBRUGTAGNING

Før den første ibrugtagning, skal maskinen tørres af med en fugtig klud.

Lad maskinen køre ved 35°C i en time, før at fjerne den indvendige fugt. Rengør bakkerne i varmt vand, de må aldrig komme i opvaskemaskinen.

FORBEREDNING AF TØRVARER

Anvend kun friske og vaskede fødevarer. Undgå frugt og grøntsager der er for modne. Fjern stilke, kerner og kernehus før tørring. Hæld citronsaft over frugten, før at holde farven på den tørrede frugt. Fødevarer med højt sukkerindhold, såsom æbler, pærer, ferskner og bananer har tendens til at blive mørke, pga. den følgende oxidering af sukkeret. Grøntsager med en fast struktur bør blanches i varmt vand i ca. 2 minutter før de hydreres. Placer fødevarerne med en mindre afstand til hinanden på bakken, så tilstrækkelig med luft kan cirkulere. Fødevarerne må ikke placeres over hinanden.

BETJENING

- Forbered de fødevarer der skal tørres.

VIGTIGT!

Jo tyndere fødevarerne bliver skåret, jo nemmere er de at tørre. Vi anbefaler at fødevarer som æbler, citroner, appelsiner osv., skæres med en af vores skæremaskiner. Dermed opnås der ensartede og tynde skiver. For mindre eller tyndere fødevarer anbefaler vi at man anvender den ekstra MiniSlice påsats. Med den kan du nemt skære champignon, tomater, jordbær, agurker, gulerødder osv. så de bliver tynde og jævne.

- Tag bakkerne ud af maskinen, og placer de fødevarer der skal tørres i bakkerne.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

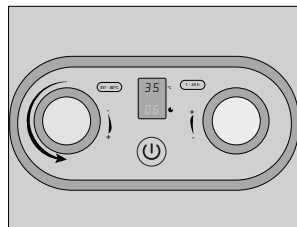
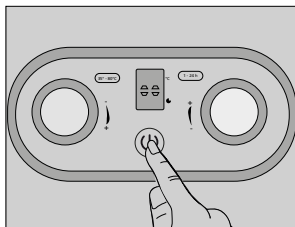
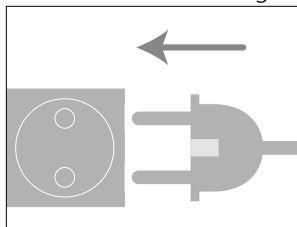
PL

RU

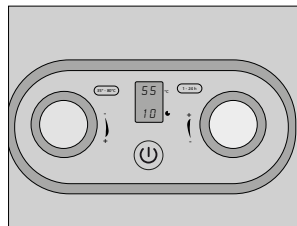
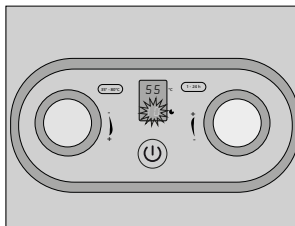
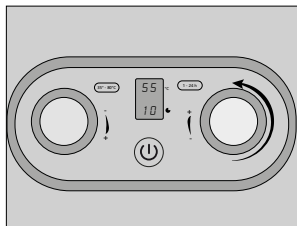
CZ

HU

- Anvend hele fladen i bakkerne, vær dig opmærksom på, at der er tilstrækkelig med plads mellem fødevarerne, så luften kan cirkulere. Overlappende mad påvirker dehydreringsprocessen.
- Skub bakkerne tilbage i maskinen.



- Sæt stikkontakten i stikdåsen.
- Tænd for maskinen.
- Indstil de ønskede grader. (35 - 80 °C)



- Indstil den ønskede tid. (1 - 24 timer)
- Så længe displayet blinker, kan du stadig ændre graderne eller timerne.
- Når displayet stopper med at blinke, vil dehydreringsprocessen begynde.

- For at afbryde processen, skal du trykke på tændknappen.
- Efter at dehydreringsprocessen er slut, vil der være et signal 5x. Derefter viser displayet .

- Maskinen er slukket.

- Åben døren, og tag dine tørrede madvarer ud.

Bemærk: Hvis temperaturen stadig er over 45°C, vil ventilatoren stadig køre. Maskinen går i standby tilstand, når temperaturen falder til under 45°C.

- Fjern stikkontakten fra stikdåsen.

ANVENDELSE AF SILIKONEMÅTTER ELLER BAGEPAPIR

Ved fødevarer der er let fugtige eller klæbrige (som f.eks. tomater), anbefaler vi at der anvendes silikonemåtter eller bagepapir. Placer silikonemåtten eller bagepapiret på bakken.

VIGTIGT!

Hvis der anvendes bagepapir, skal du være opmærksom på, at det ikke dækker hele bakken, da varmluften skal være i stand til at cirkulere.

Placer nu fødevarerne på silikonemåtten eller bagepapiret. Efter halvdelen af hydreringstiden er overstået, kan silikonemåtten eller bagepapiret fjernes.

OPBEVARING AF FØDEVARER

Vær sikker på, at dine tørrede fødevarer er helt tørre, før de opbevares i en beholder. Fugtige fødevarer vil hurtigt begynde at mugne. Bortskaf omgående mugne fødevarer. Til opbevaring skal der anvendes rene, tørre og hvis muligt, lufttætte beholdere. Kom først fødevarerne i en beholder når de er helt afkølede.

TILBEREDNING AF FØDEVARER

Defølgende tabeller er standardværdier for tilberedning af forskellig frugt, grøntsager og kød. Selve tørretiden er afhængig af rumtemperaturen, den relative luftfugtighed og fugtighedsindholdet i de fødevarer der skal tørres. Når fugtighedsindholdet ligger i den lave ende, vil tørretiden være i den nederste ende af intervallet. Når fugtighedsindholdet ligger i den høje ende, vil tørretiden være i den øverste ende af intervallet.

Vær opmærksom på, at tørretiden også er afhængig af mængden af fødevarer på bakken. Når man hydrerer fødevarer er det vigtigt at man kontrollerer, at produktet er tørt. Hvis produktet ikke er tilstrækkeligt tørt, kan der danne sig mug under opbevaring (se opbevaring af fødevarer). For at kontrollere tørringen, fjernes et stykke af fødevareren fra maskinen, hvorefter det afkøles ved rumtemperatur. Bøj og skær stykket over, for at kontrollere fugtigheden indvendigt.

GRØNTSAGER (50°C)

Tørvarer	Tilberedning	Resultat	Tid
Asparges	Vask og skær dem i stykker	Sprød	4-6 timer
Bønner	Vask, fjern enderne og skær dem i stykker	Sprød	9-12 timer
Rødbeder	Skræl og skær i tynde skiver	Smidige	9-12 timer
Broccoli	Skæring, damp dem i 3-5 minutter	Sprød	10-14 timer
Kål	Vask og skær det i 3 mm strimler	Sprød	8-11 timer
Gulerødder	Damp dem og skær i skiver	Smidige	7-11 timer
Selleri	Stængler på 6 mm Skær i strimler	Sprød	3-10 timer

Agurk	Vask og skær det i 1 cm tykke skiver	Smidige	4-8 timer
Aubergine	Vask, skræl og skær i ca. 1/2 til 1 cm tykke skiver	Smidige	4-8 timer
Svampe	Vask, skær dem enten i skiver eller behold dem hele	Smidige	4-7 timer
Peberfrugt	Vask og fjern kernerne, skæres enten i strimler eller i 6 mm tykke ringe	Smidige	4-8 timer
Kartofler	Skæres i skiver, blancheres 4-6 minutter	Sprød / smidig	7-13 timer
Tomater	Vask og skær dem i ringe	Smidige	5-9 timer
Cherrytomater	Skæres i halve, den snittede side placeres opad	Smidige	5-9 timer
Courgette	Vask og skær i ca. 6 mm tykke skiver	Sprød	7-11 timer

FRUGT (55°C)

Tørvarer	Tilberedning	Resultat	Tid
Æble	Vask og skær i tynde skiver	Smidige	7-15 timer
Abrikoser	Vaskes og skæres i halve, den snittede side placeres opad	Smidige	21-24 timer
Banan	Skræl og skær i skiver	Smidige	7-10 timer
Figner	Vaskes, deles i kvarte, snittede side placeres opad	Smidige	22-24 timer
Kiwi	Skræl og skær i skiver	Sprød	8-15 timer

Nektariner	Vaskes, skæres i halve, den snittede side placeres opad	Smidige	8-17 timer
Fersken	Skæres i halve, den snittede side placeres opad	Smidige	8-16 timer
Pære	Skræl og skær i skiver	Smidige	8-16 timer
Ananas	Skræl og skær i skiver	Smidige	11-18 timer
Rabarber	Skræl og skær i strimler	Smidige	6-10 timer
Bær	Jordbær skæres i skiver, andre bær tørres hele	Sprød	7-15 timer
Vandmelon	Skær skallen væk, og skær melonen i stykker	Smidig og klæbrig	8-10 timer
Tomater	Vask og skær dem i ringe	Smidige	5-9 timer
Vindruer	Tørres hele	Smidige	8-24 timer

KØD (65°C - 70°C)

Tørvarer	Tilberedning	Resultat	Tid
Jerky	Anvend meget magert kød, og fjern så meget fedt som muligt. Skær kødet i ca. 2-3 cm tykke skiver	Smidige	6-10 timer

VIGTIGT!

Bemærk venligst, at de ovenstående standardværdier kun er vejledende, og dermed ikke er en garanti.

GENANVENDELSE

Ved dehydrering bliver vandet fjernet fra fødevarerne. Hvis du ønsker at genanvende dine fødevarer, skal du lægge fødevarerne i blød i usaltet vand i 3-7 minutter. Derefter tilberedes de som normalt. Hvis de skal koges, skal du anvende det samme vand som de har ligget i blød i, for at bevare næringsstofferne. Hvis fødevarerne skal ligge i blød i mere end 1 time, skal de placeres i køleskabet, for at undgå dannelsen af bakterier. En kop tørrede grøntsager svarer til ca. to kopper genanvendte grøntsager. En kop tørret frugt svarer til ca. 1 1/2 kop genanvendt frugt. Tilberedningstiden ved genanvendelse er afhængig af tykkelsen på fødevarerne, samt den

anvendte vandtemperatur. Varmt vand fremskynder tilberedningstiden, men kan medføre en vis tab af aroma og smag.

RENGØRING

VIGTIGT!

Før enhver rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten.

Rengør bakkerne i varmt vand med rengøringsmiddel, efterfølgende skylles de med rent vand. Maskinen rengøres med en fugtig klud. Hverken maskinen eller bakkerne må komme i opvaskemaskinen.

KUNDESERVICE

Hvis der opstår skader på din Graef maskine, skal du kontakte din forhandler eller Graef kundeservice på +49 2932- 9703 688, eller du kan sende os en e-mail på service@graef.de



BORTSKAFFELSE AF MASKINEN

Dette produkt må ikke bortskaffes via det almindelige husholdningsaffald. Dette er angivet med symbolet som findes på maskinen og i betjeningsvejledningen. Materialerne kan genbruges i henhold til deres mærkning. Med genbrugen af materialerne eller andre former for genbrug af brugte maskiner yder du et vigtigt bidrag til beskyttelsen af vores miljø. Spørg kommuneadministrationen efter det pågældende bortskaffelsessted.

2 ÅRS GARANTI

I forbindelse med dette produkt giver vi en 24 måneders producentgaranti fra salgstidspunkter, for mangler der skyldes fremstillings- og materialefejl. Dine juridiske garantikrav i henhold til § 437 forbliver uberørt. Garantien dækker ikke skader der er forårsaget af ukorrekt håndtering eller brug, samt mangler der kun påvirker funktionen eller maskinens værdi en smule. Derudover er transportskader, så vidt som vi ikke er ansvarlige for dem, udelukket fra ethvert garantikrav. Skader der skyldes en reparation der ikke er udført af os, eller af vores anbefalede serviceværksted, vil garantien være ugyldig. Ved berettigede reklamationer kan vi efter eget valg reparere det fejlbehæftede produkt eller bytte produktet mod et produkt uden mangler.

Innehållsförteckning

Allmänna säkerhetsanvisningar	106
Produktöversikt	108
Manöverfält	109
Tillbehör	109
Förord	110
Varningar	110
Fara på grund av elektrisk ström	111
Avsedd användning	111
Ansvarsbegränsning	111
Uppackning	111
 Avfallshantering av förpackningen	112
Krav på uppställningsplatsen	112
Elektrisk anslutning	112
Innan första användningen	113
Förbereda torkningsgodset	113
Användning	113
Användning av silikonmattor eller bakplåtspapper	114
Förvaring av livsmedel	115
Tillredning av livsmedel	115
Grönsaker (50°C)	115
Frukt (55°C)	116
Kött (65°C - 70°C)	117
Återtillredning	117
Rengöring	117
Kundtjänst	118
 Avfallshantering av apparaten	118
 2 års garanti	118

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

Denna apparat överensstämmer med relevanta säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan leda till personskador och materiella skador. För en säker hantering av apparaten skall följande anvisningar beaktas.

- Kontrollera att apparaten inte uppvisar några yttre synliga skador på kapslingen, anslutningskabeln och nätstickkontakten. Använd inte apparaten om den är skadad.
- Om anslutningsledningen är skadad får den bara bytas ut av tillverkaren, dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person.
- Reparationer får bara utföras av en fackman eller av Graef's kundtjänst. Felaktigt utförda reparationer kan leda till fara för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Defekta komponenter får bara bytas ut mot originalreservdelar. Endast dessa delar garanterar att säkerhetskraven uppfylls.
- Denna apparat kan också användas av barn från 8 års ålder, personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller bristande erfarenheter som står under uppsikt och om de instruerats i en säker användning av apparaten och om de har förstått riskerna med den. Rengöring och användarunderhåll får genomföras av barn, som är 8 år eller äldre och om de står under uppsikt.
- Apparaten och dess anslutningsledning skall hållas borta från barn under 8 år.
- Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller en separat fjärrstyrning.
- Fatta alltid tag i tilledningens anslutningsstickkontakt när du drar ut stickkontakten ur vägguttaget. Dra inte i kabeln.

- Se till att elkabeln inte fastnar någonstans. Det kan leda till att apparaten faller ner.
- Förpackningsmaterialet får inte användas som leksak. Kvävningsrisk kan föreligga.
- Beakta anvisningarna om kraven på uppställningsplatsen och apparatens elektriska anslutning för att undvika person- och saksador.
- Diska inte apparaten i diskmaskin och använd den inte heller under rinnande vatten.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande ställen, som till exempel:
 - I fikarum för anställda i butiker eller kontor;
 - på lantbruk
 - på hotell, motell och andra boendeinrättningar
 - På frukostpensionat,All övrig användning betraktas som ej ändamålsenlig.

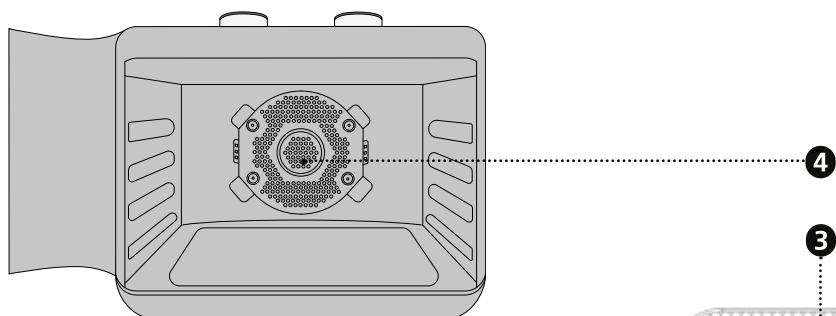
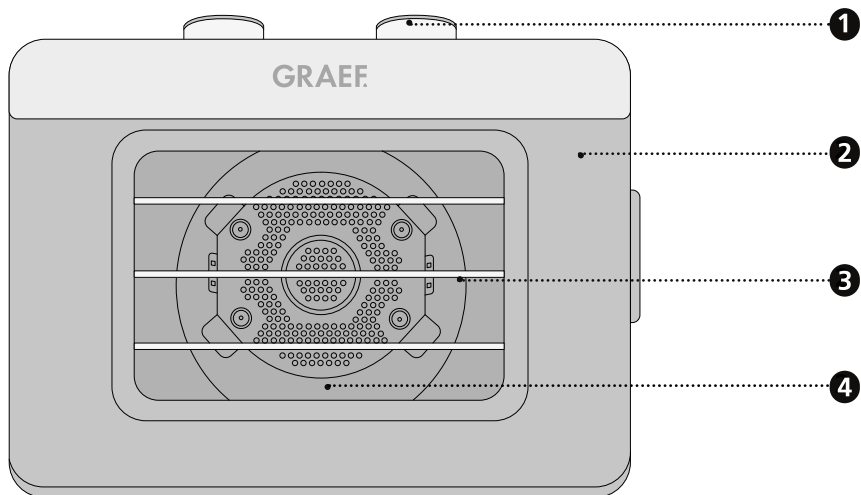
OBSERVERA

Om apparaten inte används på ändamålsenligt sätt kan det utgå faror från den. Därför:

- Använd endast apparaten enligt bestämmelserna.
- Följ de förfaranden som beskrivs i den här bruksanvisningen.

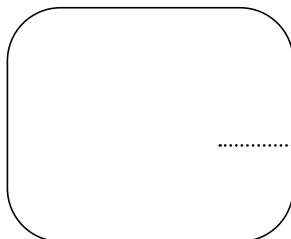
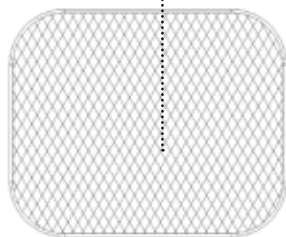
Anspråk av alla slag på grund av skador från felaktig användning är uteslutna. Operatören bär ensam ansvaret.

PRODUKTÖVERSIKT

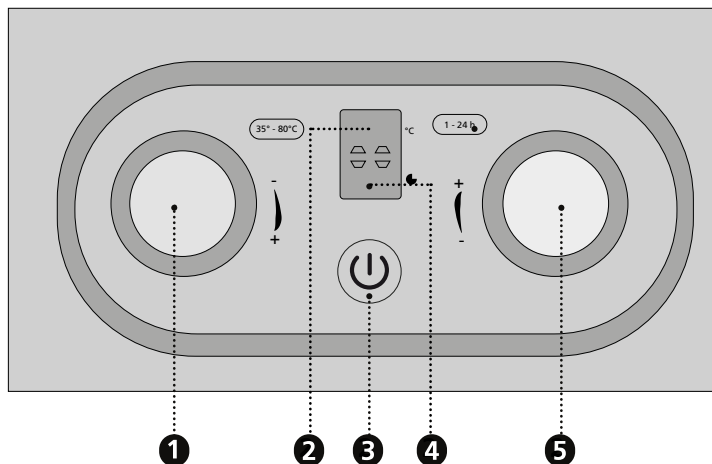


Produktbeskrivning

- ❶ Manöverfält
- ❷ Dörr
- ❸ 4 Brickor i rostfritt stål
- ❹ Fläkt
- ❺ Silikonmatta



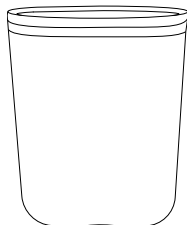
MANÖVERFÄLT



- ❶ Vridreglage för temperatur
- ❷ Temperaturvisning
- ❸ Tillslagsknapp
- ❹ Timvisning
- ❺ Vridreglage för timmar

TILLBEHÖR

Förvaringsbox



DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

FÖRORD

Kära kund,

Du har gjort ett bra val med denna torkningsautomat.

Du har köpt en erkänd kvalitetsprodukt. Vi tackar dig för ditt köp och önskar dig mycket glädje med din nya torkningsautomat från Graef.

Informationerna i denna bruksanvisning har till syfte att hjälpa dig att uppnå bästa möjliga resultat med denna apparat. Läs igenom denna anvisning noga.

INFORMATION OM DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN

Bruksanvisningen till torkningsautomaten (nedan kallad apparat) ger dig viktiga anvisningar för idrifttagningen, säkerheten, ändamålsenlig användning och skötsel av apparaten.

Bruksanvisningen måste alltid finnas tillgänglig på apparaten. Den ska läsas och användas av alla som arbetar med:

- Idrifttagning,
- Användning,
- Åtgärda störningar och/eller
- Rengöring

av apparaten.

Spara denna bruksanvisning och lämna vidare den tillsammans med apparaten till nästa ägare.

Denna bruksanvisning kan inte ta hänsyn till alla tänkbara aspekter.

För ytterligare informationer, som inte behandlas i denna anvisning eller inte tillräckligt utförligt så vänder du dig till Graefs kundtjänst eller till din fackhandlare.

VARNINGAR

I den här bruksanvisningen används följande varningsupplysningar och signalord:

VARNING

Detta informerar om en potentiellt farlig situation. Om anvisningen inte beaktas så kan det leda till svåra personskador eller dödsfall.

VIKTIGT!

Detta hänvisar till användningstips och andra speciellt viktiga informationer.

FARA PÅ GRUND AV ELEKTRISK STRÖM

VARNING

Vid kontakt vid ledningar under spänning eller komponenter består livsfara!

Beakta följande säkerhetsanvisningar för att undvika en fara på grund av elektrisk ström:

- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad.
- Låt i detta fall Graef's kundtjänst eller en auktoriserad yrkesperson installera en ny anslutnings ledning innan apparaten används vidare.
- Öppna aldrig apparatens hölje. Om strömförande anslutningar berörs och om den elektriska eller mekaniska uppbyggnaden förändras finns risk för elektriska stötar.
- Rör aldrig på delar som står under spänning. Det kan förorsaka en elektrisk stöt eller leda till dödsfall.

AVSEDD ANVÄNDNING

Denna apparat är inte avsedd för kommersiell användning. Använd endast apparaten inomhus. För att undvika potentiella faror så får apparaten endast användas för att torka livsmedel.

ANSVARSBEGRÄNSNING

Samtliga tekniska informationer i denna bruksanvisning, data och anvisningar för installationen, driften och skötseln av apparaten mot svarar den senaste statusen vid tryckning och lämnas med hänsyn till våra tidigare erfarenheter och kunskaper enligt bästa vetande. Inga anspråk kan härledas till uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i den här bruksanvisningen.

Tillverkaren övertar inget ansvar för skador på grund av:

- Nonchalering av anvisningen
- Ej avsedd användning
- Felaktiga reparationer
- Tekniska förändringar
- Användning av otilåtna reservdelar

Översättningar görs enligt bästa vetande. Vi tar inget ansvar för översättningsfel.

Endast den tyska texten är bindande.

UPPACKNING

Packa upp apparaten på följande sätt:

- Ta apparaten ur kartongen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

- Ta bort alla förpackningsdelar.
- Ta bort eventuella etiketter på apparaten (dock inte typskylten).

AVFALLSHANTERING AV FÖRPACKNINGEN

Förpackningen skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts ut med hänsyn till miljövänlighet och ur avfallshanteringssynpunkter och kan återvinnas. Återcirkulationen av förpackningar i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsvolymen. Kassera förpackningsmaterial som du inte längre behöver på samlingsställen för återvinningssystemet »Grüner Punkt«.

VIKTIGT!

Spara om möjligt originalförpackningen under garantitiden för att kunna förpacka apparaten och transportera den korrekt om ett garantifall skulle inträffa.

KRAV PÅ UPPSTÄLLNINGSPLATSEN

För en säker och felfri drift av apparaten måste uppställningsplatsen uppfylla följande krav:

- Apparaten skall stå på en fast, plan, vågrät och halkfri yta med en tillräcklig bärkraft.
- Se till att apparaten inte kan tippa och att den inte står direkt framför en vägg (ställ upp den ca. 30 cm från en vägg).
- Ställ inte apparaten på heta ytor, som t.ex. spisplattor eller i närheten av sådana.
- Använd aldrig apparaten utomhus och förvara den på en torr plats.
- Apparaten är inte avsedd för montering i ett vägg- eller inbyggnadsskåp.
- Ställ inte apparaten i en varm, blöt eller fuktig omgivning.
- Placera inte apparaten på papper/tidningspapper eller ett löst underlag. Det kan sugas in och sätta igen ventilationsöppningarna. Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är övertäckta.
- Uttaget skall vara lättåtkomligt så att stickkontakten vid behov kan dras ut snabbt.

ELEKTRISK ANSLUTNING

För en säker och felfri drift av apparaten måste du beakta följande upplysningar vid den elektriska anslutningen:

- Innan anslutning av apparaten skall anslutningsdata (spänning och frekvens) på typskylten jämföras med de data som gäller för elnätet. Dessa data måste stämma överens så att inga skador uppstår på apparaten. I tveksamma fall frågar du en behörig elektriker.
- Uttaget måste vara säkrat med minst en 10A-säkring.
- Försäkra dig om att strömkabeln är hel och inte läggs över varma ytor eller

skarpa kanter.

- Anslutningskabeln får inte vara spänd.
- Apparatens elektriska säkerhet är bara garanterad när den är ansluten till ett korrekt installerat skyddsledarsystem. Drift till ett vägguttag utan skyddsledare är förbjudet. Kontakta en elektriker vid tveksamheter.
Tillverkaren ansvarar inte för skador som har uppstått genom en felaktig eller avbruten skyddsledare.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Torka av apparaten med en fuktig duk innan du använder den för första gången. Låt därefter apparaten gå i 1 timme på 35°C grader för att avlägsna fukten på insidan. Rengör brickorna i varmt vatten. Lägg dem aldrig i diskmaskinen.

FÖRBEREDA TORKNINGSGODSET

Använd endast färska och tvättade livsmedel. Använd inte övermogen frukt eller grönsaker. Innan torkningen tar du bort stjälar, kärnor och kärnhuset. Droppa citronsaft på frukt för att färgen på det torkade godset skall bibehållas. Livsmedel med hög sockerhalt, såsom äpplen, päron, persikor och bananer mörknar på grund av att sockret oxiderar. Grönsaker med en fast struktur bör förvällas i cirka 2 minuter i hett vatten innan de torkas. Lägg livsmedlen med ett litet avstånd bredvid varandra på utdragsfacket. Se till att avståndet är tillräckligt så att luft kan cirkulera. Lägg inte livsmedlen på varandra.

ANVÄNDNING

- Förbered de livsmedel som skall torkas.

VIKTIGT!

Ju tunnare livsmedlen skärs, desto bättre går de att torka. Vi rekommenderar att du skär sådana livsmedel som äpplen, citroner, apelsiner etc. med vår universalskärare. På så sätt får du jämna och tunna skivor. För mindre eller tunnare livsmedel rekommenderar vi att du därutöver använder påsatsen MiniSlice. Med den kan du skära svampar, tomater, jordgubbar, gurkor, morötter etc. i mycket tunna och jämna skivor.

- Ta ut brickorna ur apparaten och lägg de livsmedel som skall torkas på brickorna.
- Utnyttja brickans hela yta. Var dock noga med att det finns tillräckligt med utrymme för luftcirkulation mellan de enskilda livsmedlen. Om livsmedlen överlappar så påverkas torkningen.
- Skjut in brickorna i apparaten igen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

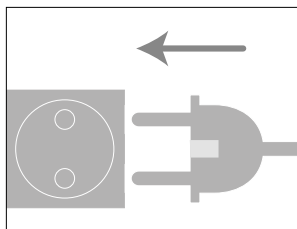
SV

PL

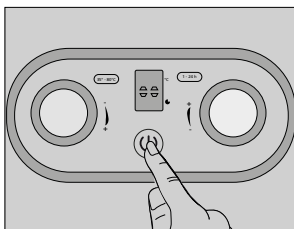
RU

CZ

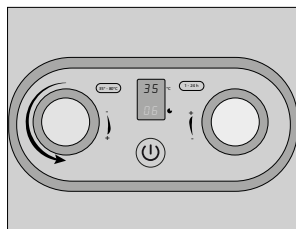
HU



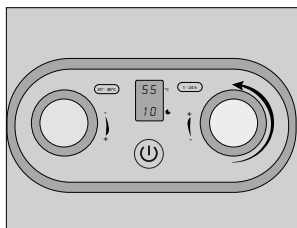
- Stoppa i kontakten i vägguttaget.



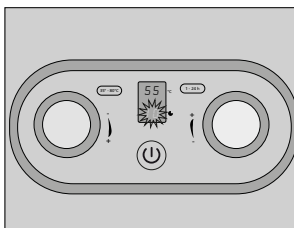
- Koppla in apparaten.



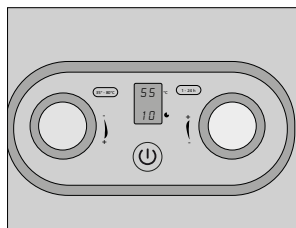
- Ställ in önskat gradtal. (35 - 80 °C)



- Ställ in önskad tid. (1-24 tim.)



- Så länge indikeringen blinkar kan du fortfarande ändra gradtalet eller antal timmar.



- När indikeringen slutar blinka så startar torkningen.

- För att avbryta processen trycker på påslagsknappen.
- Efter att torkningen avslutats ljuder en signal 5 ggr. Därefter visas  på displayen.
- Apparaten är avstängd.
- Öppna dörren och ta ut det torkade godset.

Anvisning: Om temperaturen fortfarande ligger över 45°C fortsätter fläkten att arbeta vidare. Apparaten övergår till standby-läge när temperaturen sjunker till under 45°C.

- Dra ut stickproppen.

ANVÄNDNING AV SILIKONMATTOR ELLER BAKPLÅTSPAPPER

Vid livsmedel, som är fuktiga eller har lätt för att häfta vid (t.ex. tomater) rekommenderar vi att du använder en silikonmatta eller bakplåtspapper. Lägg silikonmattan eller bakplåtspapperet på brickan.

VIKTIGT!

Kontrollera vid användningen av bakplåtspapper att detta täcker brickans hela yta. Varmluften skall kunna cirkulera ordentligt.

Lägg livsmedlen på silikonmattan eller bakplåtspapperet. Efter hälften av torkningstiden kan silikonmattan eller bakplåtspapperet tas bort.

FÖRVARING AV LIVSMEDEL

Kontrollera att de torkade livsmedlen är torra innan du förvarar dem i ett kärl. Fuktiga livsmedel börjar lätt att mögla. Avfallshantera omedelbart mögliga livsmedel. Använd rena, torra och om möjligt lufttäta behållare för förvaring. Fyll de torkade livsmedlen i behållare först när dessa har svalnat.

TILLREDNING AV LIVSMEDEL

Följande tabeller är riktvärden för tillredningen av olika frukter, grönsaker och kött. Torkningstiderna beror på rumstemperaturen, den relativa luftfuktigheten och fukthalten i de livsmedel som skall torkas. När fukthalten är låg ligger torkningstiden i den nedre änden av intervallet. När fukthalten är hög ligger torkningstiden däremot i den övre änden av intervallet.

Observera att torkningstiden också beror på mängden livsmedel på brickan. Vid torkning av livsmedel är det viktigt att kontrollera hur torr produkten är. Om produkten inte har tor kat ordentligt kan det bildas mögel under förvaringen (se Förvaring av livsmedel). För att testa produktens torrhet tar du ut en livsmedelsbit ur apparaten och låt det svalna till rumstemperatur. Böj och sönderdela biten för att kontrollera dess inre fuktighet.

GRÖNSAKER (50°C)

Torkat gods	Tillredning	Resultat	Tid
Sparris	Tvätta och skära i bitar	Knaprig	4-6 timmar
Bönor	Tvätta, skära bort ändar och skära i bitar	Knaprig	9-12 timmar
Betor	Skala och skär i tunna skivor	Böjlig	9-12 timmar
Broccoli	Skär upp, ångkoka i 3-5 minuter	Knaprig	10-14 timmar
Kål	Tvätta och skär i 3 mm remsor	Knaprig	8-11 timmar
Morötter	Ångkoka så att de blir mjuka och skär i skivor	Böjlig	7-11 timmar
Selleri	Skär stänglarna i 6 mm remsor	Knaprig	3-10 timmar

Gurka	Tvätta och skär i ca. 1 cm tjocka skivor	Böjlig	4-8 timmar
Aubergine	Tvätta, skala och skär i ca. 1/2 till 1 cm tjocka skivor	Böjlig	4-8 timmar
Svamp	Tvätta, skär i skivor eller lämna hela	Böjlig	4-7 timmar
Paprika	Tvätta, avlägsna frön, skär i remsor eller i ca. 6 mm tjocka ringar	Böjlig	4-8 timmar
Potatis	Skär i skivor, förväll 4-6 minuter	Knaprig/böjlig	7-13 timmar
Tomater	Tvätta och skär i ringar	Böjlig	5-9 timmar
Körsbärstomater	Dela, placera den skurna sidan uppåt	Böjlig	5-9 timmar
Zucchini	Tvätta och skär i ca. 6 mm tjocka skivor	Knaprig	7-11 timmar

FRUKT (55°C)

Torkat gods	Tillredning	Resultat	Tid
Äpplen	Tvätta och skär i tunna skivor	Böjlig	7-15 timmar
Aprikoser	Tvätta, dela, placera den skurna sidan uppåt	Böjlig	21-24 timmar
Bananer	Skala och skär i skivor	Böjlig	7-10 timmar
Fikon	Tvätta, skär i fyra delar, placera den skurna sidan uppåt	Böjlig	22-24 timmar
Kiwi	Skala och skär i skivor	Knaprig	8-15 timmar
Nektariner	Tvätta, dela, placera den skurna sidan uppåt	Böjlig	8-17 timmar
Persikor	Dela, placera den skurna sidan uppåt	Böjlig	8-16 timmar
Päron	Skala och skär i skivor	Böjlig	8-16 timmar
Ananas	Skala och skär i skivor	Böjlig	11-18 timmar

Rabarber	Skala och skär i remsor	Böjlig	6-10 timmar
Bär	Skär jordgubbar i skivor, övriga bär lämnas hela	Knaprig	7-15 timmar
Vattenmelon	Skala, skär i bitar	Böjlig och klibbig	8-10 timmar
Tomater	Tvätta och skär i ringar	Böjlig	5-9 timmar
Vindruvor	Lämna hela	Böjlig	8-24 timmar

KÖTT (65°C - 70°C)

Torkat gods	Tillredning	Resultat	Tid
Jerky	Använd magert kött och ta bort så mycket fett som möjligt. Skär köttet i 2-3 cm tjocka skivor	Böjlig	6-10 timmar

VIKTIGT!

Observera att ovanstående uppgifter endast är riktvärden och därmed ges utan garanti.

ÅTERTILLREDNING

Vid torkning dras vatten ut ur livsmedlen. När du vill återtillreda dina livsmedel lägger du dem i osaltat vatten i 3-7 minuter. Därefter kan du tillaga dem på vanligt sätt. När du sedan lagar till livsmedlen använder du samma vatten som du la dem i när du mjukade upp dem för att konservera näringsämnena. Om du vill lägga livsmedlen i vatten i mer än en timme bör du placera dem i kylskåpet för att förhindra bakterietillväxt. En kopp torkade grönsaker blir till cirka 2 koppar efter återtillredning. En kopp torkade frukter blir till cirka 1½ koppar efter återtillredning. Återberedningstiderna varierar beroende på livsmedlets tjocklek och den använda vattentemperaturen. Varmt vatten snabbar upp återtillredningen, men kan leda till viss smakförlust.

RENGÖRING

VIKTIGT!

Innan apparaten rengörs skall nätstickkontakten dras ut.

Rengör brickorna i varmt vatten med diskmedel. Därefter sköljer du dessa med rent vatten. Apparaten rengörs med en fuktig duk. Varken apparaten eller brickorna får tvättas i diskmaskin.

KUNDTJÄNST

Vänd dig till din återförsäljare eller Graefs kundtjänst 02932- 9703 688 eller skicka ett mail till oss på service@graef om din Graef-apparat har en skada.



AVFALLSHANTERING AV APPARATEN

Denna produkt får inte slängas som hushållsavfall när den har tjänat ut. Symbolen på apparaten och i bruksanvisningen anger detta. Materialen kan återvinnas i enlighet med sin märkning. Genom återanvändning, materialåtervinning eller andra former av återvinning av gamla apparater ger du ett viktigt bidrag till att skydda vår miljö. Fråga efter lämplig återvinningsplats hos din kommunalförvaltning.

2 ÅRS GARANTI

För denna produkt övertar vi 24 månaders garanti från inköpsdatum avseende brister, som hänför sig till tillverkning och material. Ditt juridiska garantianspråk enligt § 437 ff. BGB påverkas inte av denna bestämmelse. Garantin omfattar inte skador, som beror på felaktig hantering eller användning och brister, som endast i liten omfattning påverkar apparatens funktion eller värde. Därutöver omfattar garantin inte transportskador, såvida dessa inte går att hänföra till vår förskyllan. Garantin gäller inte skador som beror på att någon annan än våra representanter har utfört en reparation. Vid berättigade reklamationer kommer vi i enlighet med vårt val att antingen reparera apparaten eller byta ut den mot en felfri produkt.

Spis treści

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa.....	120
Widok produktu	123
Panel obsługi	124
Akcesoria.....	124
Wstęp.....	125
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	125
Ostrzeżenia	125
Niebezpieczeństwo spowodowane porażeniem elektrycznym.....	126
Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	126
Ograniczenie odpowiedzialności	126
Rozpakowanie	127
 Usuwanie opakowania	127
Wymagania wobec miejsca posadowienia i eksploatacji	127
Przyłącze elektryczne.....	128
Przed pierwszym użyciem.....	128
Przygotowanie żywności do suszenia	128
Obsługą	129
Stosowanie mat silikonowych lub papieru do pieczenia.....	130
Przechowywanie żywności	130
Obróbka żywności	130
Warzywa (50°C).....	131
Owoce (55°C).....	132
Mięso (65°C - 70°C)	133
Ponowne przetwarzanie.....	133
Czyszczenie	134
Obsługa klienta.....	134
 Utylizacja urządzenia	134
 2 lat gwarancji.....	134

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Niniejsze urządzenie odpowiada istotnym wymogom przepisów bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować szkody osobowe i materialne. W celu bezpiecznego posługiwania się urządzeniem prosimy przestrzegać następujących instrukcji:

- Przed użyciem prosimy sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń obudowy, kabla zasilającego i wtyczki. W razie wystąpienia uszkodzenia, urządzenia uruchamiać nie wolno.
- W przypadku uszkodzenia kabla połączeniowego, w celu uniknięcia zagrożeń, może on zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, jego serwis lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez specjalistę lub Dział Obsługi Klienta firmy Graef. Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do poważnych zagrożeń dla użytkownika. Ponadto, wygasają uprawnienia gwarancyjne.
- Uszkodzone komponenty można wymieniać wyłącznie na oryginalne. Tylko takie komponenty gwarantują spełnienie wymogów bezpieczeństwa.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane pod nadzorem osób dorosłych również przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także przez osoby upośledzone fizycznie, umysłowo, z zaburzeniami zmysłów oraz niedysponujące odpowiednim doświadczeniem, jeśli zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika mogą być prowadzone przez dzieci, które ukończyły 8 rok życia i działają pod nadzorem osób dorosłych.
- Urządzenie i jego przewód zasilający przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nad dziećmi należy sprawować opiekę i nadzór co pozwoli

zapewnić to, że nie bawią się tym urządzeniem.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania w połączeniu z zewnętrznym zegarem sterującym lub oddzielnym zdalnym systemem sterującym.
- Rozłączając przewód zasilający od gniazdka wtykowego należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód.
- Prosimy upewnić się, że przewód zasilający nie zwisa, ponieważ może to spowodować spadek urządzenia.
- Materiałów opakowaniowych nie wolno używać do zabawy. Istnieje ryzyko uduszenia.
- Aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych, należy przestrzegać wymagań odnośnie miejsca posadowienia i podłączenia urządzenia elektrycznego.
- Nie należy wkładać urządzenia do zmywarki ani używać go pod bieżącą wodą.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych dziedzinach, jak na przykład:
 - w kuchniach dla pracowników sklepów i biur
 - w gospodarstwach rolnych
 - w hotelach, motelach i innych budynkach mieszkalnych
 - w pensjonatach serwujących śniadania

Każde inne zastosowanie lub wychodzące poza ramy zastosowania zgodnego z przeznaczeniem traktowane jest jako niezgodne.

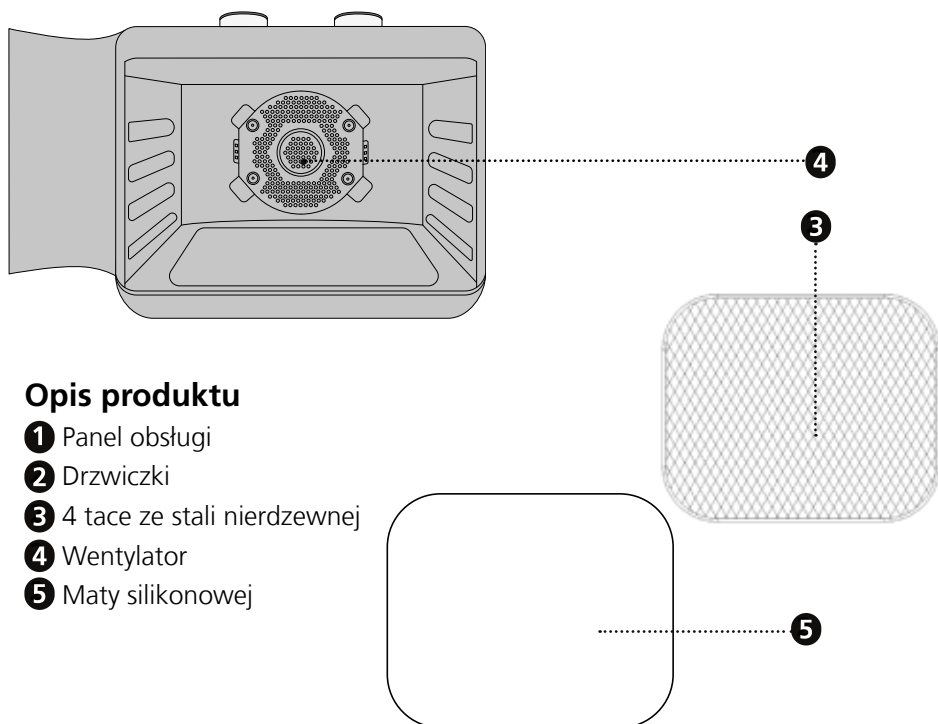
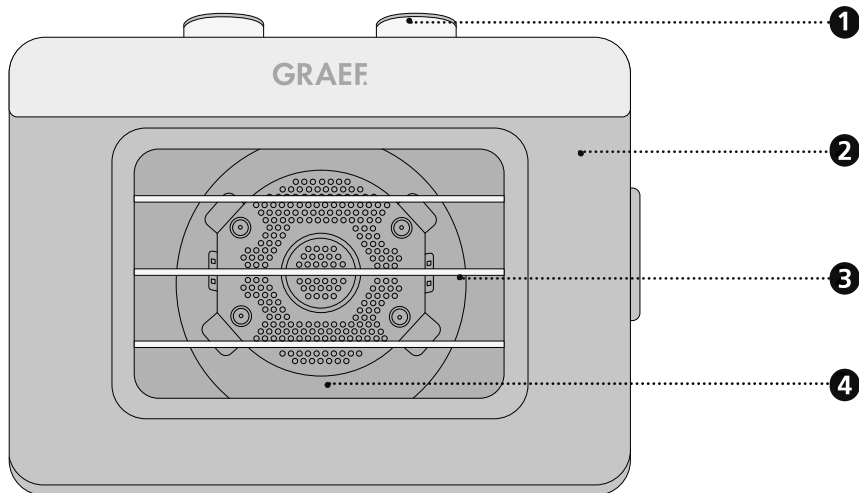
PRZESTROGA!

Urządzenie może stwarzać niebezpieczeństwa w razie stosowania niezgodnego z przeznaczeniem. Zatem prosimy:

- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Należy przestrzegać procedur opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Wykluczone są roszczenia wszelkiego rodzaju wynikające ze szkód spowodowanych stosowaniem niezgodnym z przeznaczeniem. Ryzyko spoczywa wyłącznie na użytkowniku.

WIDOK PRODUKTU



Opis produktu

- ❶ Panel obsługi
- ❷ Drzwiczki
- ❸ 4 tace ze stali nierdzewnej
- ❹ Wentylator
- ❺ Maty silikonowej

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

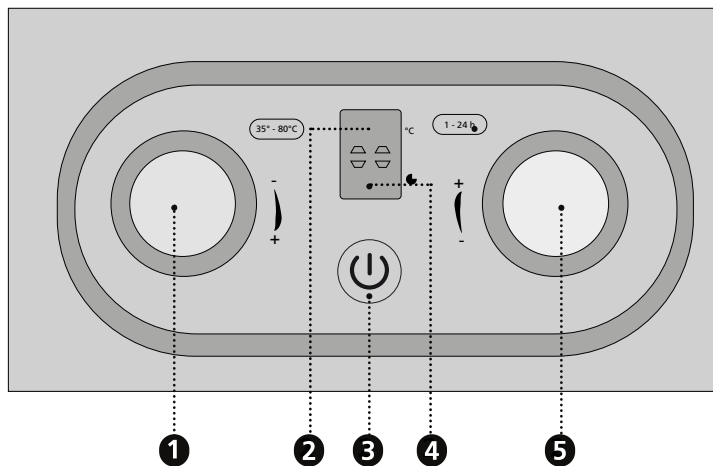
PL

RU

CZ

HU

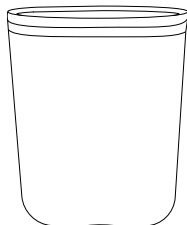
PANEL OBSŁUGI



- 1** Pokrętko regulacji temperatury
- 2** Prezentacja temperatury
- 3** Przycisk włączenia
- 4** Prezentacja ilości godzin
- 5** Pokrętko ustawiania godzin

AKCESORIA

Pudełko do przechowywania



WSTĘP

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie,
przez zakup tej automatycznej suszarki do żywności dokonali Państwo dobrego wyboru.

Zakupili Państwo produkt o uznanej jakości. Dziękujemy Państwu za zakup i życzymy Państwu wiele zadowolenia przy używaniu automatycznej suszarki do żywności firmy Graef. Informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi powinny Państwu pomóc osiągnąć tym urządzeniem optymalne wyniki w swej pracy. Prosimy o uważne przeczytanie tej instrukcji.

INFORMACJE O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI

Niniejsza instrukcja obsługi automatycznej suszarki do żywności (zwanej dalej urządzeniem) zawiera ważne informacje dotyczące uruchomienia, bezpieczeństwa, prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzenia.

Instrukcja obsługi powinna być zawsze dostępna przy urządzeniu. Każdy użytkownik przed:

- uruchomieniem,
- obsługą,
- usuwaniem zakłóceń i/lub
- czyszczeniem

zobowiązany jest do zapoznania się z treścią tej instrukcji i do jej przestrzegania. Prosimy przechowywać niniejszą instrukcję obsługi i przekazać ją wraz z urządzeniem następnemu właścicielowi.

Niniejsza instrukcja obsługi nie jest w stanie uwzględnić wszystkich możliwych aspektów do przewidzenia.

W razie potrzeby otrzymania informacji lub w przypadku wystąpienia problemu, który nie został wcale lub

w znikomym stopniu omówiony w niniejszej instrukcji, prosimy zwrócić się do Działu Obsługi Klienta firmy Graef lub do swego sprzedawcy.

OSTRZEŻENIA

W niniejszej instrukcji obsługi są stosowane następujące ostrzeżenia i słowa sygnalizacyjne:

OSTRZEŻENIE!

Wskazuje na prawdopodobną sytuację niebezpieczną. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może prowadzić do poważnych obrażeń lub do zajścia wypadku śmiertelnego.

WAŻNE!

Oznacza to porady dotyczące użycia i inne szczególnie ważne informacje.

NIEBEZPIECZEŃSTWO SPOWODOWANE PORAŻENIEM ELEKTRYCZNYM

OSTRZEŻENIE!

W przypadku dotknięcia przewodów lub elementów będących pod napięciem występuje zagrożenie życia!

Prosimy przestrzegać poniższych instrukcji bezpieczeństwa, co pozwoli na uniknięcie niebezpieczeństwa spowodowanego przez prąd elektryczny.

- Prosimy zaniechać używania urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- W takim przypadku przed dalszym użytkowaniem urządzenia należy zlecić serwisowi firmy Graef lub autoryzowanemu specjalście zainstalowanie nowego kabla połączeniowego.
- Prosimy nigdy nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku dotknięcia połączeń pod napięciem lub zmiany konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie dotykać sąsiadujących podzespołów będących pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, a nawet śmierć.

STOSOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

Urządzenie nie jest przeznaczone do celów zarobkowych. Urządzenie prosimy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach. W celu uniknięcia potencjalnych niebezpieczeństw, prosimy urządzenie używać jedynie do suszenia żywności

OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI

Wszelkie informacje techniczne, dane

i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji na temat eksploatacji i konserwacji urządzenia odpowiadają najnowszemu stanowi w dniu składania do druku i opierają się na naszych dotychczasowych doświadczeniach i kwalifikacjach według najlepszej wiedzy. Na podstawie danych, ilustracji i opisów zawartych w niniejszej instrukcji wykluczone jest wysuwanie jakichkolwiek roszczeń lub żądań.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek:

- nieprzestrzegania instrukcji obsługi
- zastosowania urządzenia niezgodnego z przeznaczeniem
- błędnie wykonanych napraw,
- Zmian technicznych,
- użycia niedopuszczonych części zamiennych

Tłumaczenia zostały wykonane według najlepszej wiedzy. Nie ponosimy odpowiedzialności z powodu błędów w tłumaczeniu. Wiążący jest wyłącznie tekst źródłowy w języku niemieckim.

ROZPAKOWANIE

W celu rozpakowania urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Prosimy wyjąć urządzenie z kartonu.
- Prosimy usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Prosimy zdjąć z urządzenia ewentualne nalepki (nie tabliczkę znamionową).

USUWANIE OPAKOWANIA

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami transportowymi. Materiały opakowaniowe zostały dobrane z uwzględnieniem aspektów ochrony środowiska i nadają się do recyklingu. Odprowadzenie opakowania do cyklu recyklingu opakowania pozwala oszczędzać surowce i zmniejszać obciążenie odpadami. Prosimy odstawiać niepotrzebne już materiały opakowaniowe do punktów zbiórki surowców wtórnych w ramach systemu recyklingowego »zielony punkt«.

WAŻNE!

W miarę możliwości prosimy Państwa w okresie gwarancyjnym urządzenia zachować oryginalne opakowanie, aby w przypadku reklamacji gwarancyjnej urządzenie można było prawidłowo zapakować i przetransportować.

WYMAGANIA WOBEC MIEJSCA POSADOWIENIA I EKSPLOATACJI

W celu zapewnienia bezpiecznej i bezbłędnej pracy urządzenia, miejsce jego posadowienia musi spełniać następujące wymagania:

- Urządzenie powinno być zainstalowane na stabilnej, równej, poziomej i antypoślizgowej powierzchni o wystarczającej nośności.
- Prosimy mieć na uwadze to, aby urządzenie nie miało możliwości przewrócenia się i aby nie stało w bezpośrednim sąsiedztwie ze ścianą (zachować ok. 30 cm odstępu od ściany).
- Prosimy nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. na płytach kuchenek w ich pobliżu.
- Prosimy nigdy nie używać urządzenia na zewnątrz, natomiast przechowywać je w suchym miejscu.
- Urządzenie nie jest przystosowane do montażu do szafki naściennej lub szafki wbudowanej.
- Nie należy instalować urządzenia w środowisku gorącym, mokrym lub wilgotnym.
- Prosimy nie stawiać urządzenia na papierze / gazetach lub innych niestabilnych lub luźnych podłożach. Mogą one zostać zassane i zatkać szczeliny wentylacyjne. Prosimy mieć na uwadze to, aby nie zatykać czymkolwiek szczelin wentylacyjnych.
- Gniazdo zasilania musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było

łatwo wyciągnąć wtyczkę.

PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

W celu zapewnienia bezpiecznej i bezbłędnej pracy urządzenia, przy wykonywaniu połączeń elektrycznych należy przestrzegać poniższych wytycznych:

- Przed podłączeniem prosimy porównać dane przyłącza (napięcie i częstotliwość) na tabliczce znamionowej z danymi systemu zasilania.
Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, dane te muszą się zgadzać. W razie wątpliwości prosimy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Gniazdo należy zabezpieczyć wyłącznikiem bezpiecznikowym o amperażu co najmniej 10 A.
- Prosimy upewnić się, czy przewód zasilający jest nieuszkodzony i nie jest ułożony na gorących powierzchniach lub ostrych krawędziach.
- Przewód przyłączeniowy nie powinien być naprężony.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. Zabrania się użytkowanie urządzenia podłączonego do gniazda bez przewodu ochronnego. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji domowej przez wykwalifikowanego elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem przewodu ochronnego.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem prosimy przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką.

Prosimy puścić urządzenie w ruch na 1 godzinę przy nastawie temperatury na 35°C w celu usunięcia wilgoci z wnętrza urządzenia. Prosimy umyć tace w ciepłej wodzie, lecz pod żadnym pozorem w zmywarce do naczyń.

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOŚCI DO SUSZENIA

Prosimy wykorzystywać tylko świeżą i umytą żywność. Prosimy odrzucić przejrzałe owoce i warzywa. Przed suszeniem prosimy usunąć łyżki, pestki i łupiny pestek. Prosimy skropić owoce sokiem z cytryny w celu osiągnięcia właściwego koloru suszu. Produkty żywnościowe o dużej zawartości cukru, jak jabłka, gruszki, brzoskwinie i banany mają skłonność do czernienia w wyniku utleniania się cukru. Warzywa o zwartej strukturze powinni Państwo przed suszeniem poddać blanszowaniu w gorącej wodzie przez ok. 2 minuty. Prosimy umieścić produkty żywnościowe na wsuwanej tacy zachowując niewielki odstęp między nimi, lecz taki, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza. Prosimy nie kłaść produktów żywnościowych jeden na drugim.

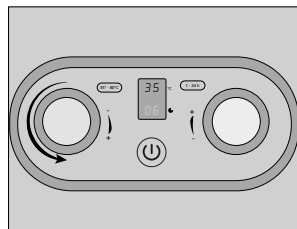
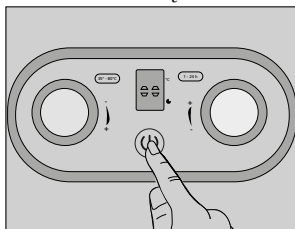
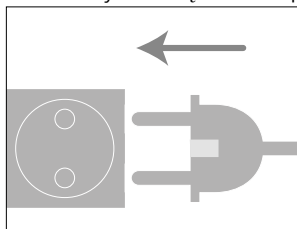
OBSŁUGA

- Prosimy przygotować produkty żywnościowe przeznaczone do suszenia.

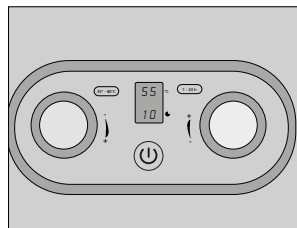
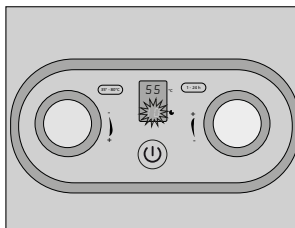
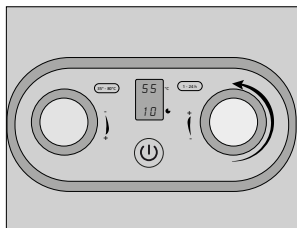
WAŻNE!

Im cienie produkty żywnościowe są pokrojone, tym lepiej można je wysuszyć. Polecamy pokroić owoce takie jak jabłka, cytryny, pomarańcze itp. za pomocą jednej z naszych uniwersalnych kralainic. Otrzymają Państwo w ten sposób równe i cienkie plasterki. W przypadku mniejszych lub cieńszych produktów zalecamy dodatkowo użycie przystawki MiniSlice. Za pomocą tej przystawki można kroić grzyby, pomidory, truskawki, ogórki, marchew itp. bardzo cienko i równomiernie.

- Prosimy wyjąć tace z urządzenia i umieścić na nich żywność przeznaczoną do wysuszenia.
- Prosimy wykorzystać całą powierzchnię tac, lecz również upewnić się, że pomiędzy poszczególnymi kawałkami produktów spożywczych jest wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza. Nakładanie się na siebie produktów zakłóca proces suszenia.
- Prosimy wsunąć tace z powrotem do urządzenia.



- Prosimy włożyć wtyczkę do gniazda wtykowego.
- Włączyć urządzenie.
- Prosimy ustawić żądaną ilość stopni temperatury. (35 - 80 °C)



- Prosimy ustawić żądany czas. (1 - 24 godzin)
- Jak tylko wyświetlacz zacznie migać, mogą Państwo zmienić nastawę temperatury w stopniach i czasu w godzinach.
- Po tym, gdy wyświetlacz przestanie migać, proces suszenia rozpoczyna się.

- Aby przerwać proces, należy nacisnąć przycisk włączenia i przytrzymać go przez.
- Po zakończeniu procesu suszenia rozlegnie się 5 razy sygnał dźwiękowy. Następnie, na wyświetlaczu pojawi się wtedy komunikat .
- Urządzenie zostało wyłączone.
- Prosimy otworzyć drzwiczki i wyjąć susz.

Wskazówka: Jeśli temperatura utrzymuje się jeszcze powyżej 45°C, wtedy wentylator pracuje nadal. Po spadku temperatury poniżej 45°C, urządzenie przechodzi w stan czuwania.

- Wyjąć wtyczkę sieciową.

STOSOWANIE MAT SILIKONOWYCH LUB PAPIERU DO PIECZENIA

W przypadku suszenia produktów spożywczych, które są wilgotne lub lekko przywierają (np. pomidory), zalecamy Państwu użycie maty silikonowej lub papieru do pieczenia. Prosimy położyć matę silikonową lub papier do pieczenia na tacy.

WAŻNE!

W przypadku stosowania papieru do pieczenia należy mieć na uwadze to, aby całkowicie nie zakrywał powierzchni tacy i aby ciepłe powietrze mogło swobodnie cyrkulować.

Prosimy umieścić kawałki produktów spożywczych na macie silikonowej lub na papierze do pieczenia. Po upływie połowy czasu suszenia można już zabrać matę silikonową lub papier do pieczenia.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI

Prosimy przed wsypaniem do pojemnika upewnić się, czy wysuszone produkty spożywcze są całkowicie suche. Wilgotne jedzenie z łatwością zaczyna pleśnieć. Prosimy natychmiast pozbyć się spleśniałej żywności. Do przechowywania należy używać czystych, suchych i w miarę możliwości hermetycznych pojemników. Wysuszoną żywność należy wrzucać do pojemnika dopiero po ostygnięciu.

OBRÓBKĄ ŻYWNOŚCI

Poniższe tabele stanowią wytyczne dotyczące przygotowania różnych owoców, warzyw i mięsa. Czasy suszenia zależą od temperatury w pomieszczeniu, wilgotności względnej i zawartości wilgoci w żywności przeznaczonej do suszenia. Jeśli zawartość wilgoci jest niska, wtedy czas suszenia znajduje się na dolnej strefie zakresu. Jeśli jednak zawartość wilgoci jest wysoka, wtedy czas suszenia znajduje się w górnej strefie zakresu.

Należy pamiętać, że na czas suszenia wpływa również ilość produktów spożywczych na tacach. Po suszeniu żywności ważne jest, aby sprawdzić, czy jest ona sucha sucha. Jeśli produkt nie zostanie dokładnie wysuszony, wtedy podczas przechowywania może dojść do powstania pleśni (patrz „Przechowywanie żywno-

ości”). W celu sprawdzenia, czy żywność jest sucha, należy wyjąć kawałek produktu z urządzenia i pozostawić go do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Prosimy zgąć i przyciąć kawałek w celu sprawdzenia jego wilgotności wewnątrz.

WARZYWA (50°C)

Produkt do suszenia	Sposób przygotowania	Wynik	Czas
Szparagi	Umyć i pociąć na kawałki	Chrupiące	4 - 6 godzin
Fasola	Umyć, usunąć końcówki i pociąć na kawałki	Chrupiąca	9 - 12 godzin
Buraki	Obrać i pociąć na cienkie plasterki	Giętkie	9 - 12 godzin
Brokuły	Pociąć, udusić w parze przez 3 - 5 minut	Chrupiące	10 - 14 godzin
Kapusta	Umyć i pociąć na 3 milimetrowe paski	Chrupiąca	8 - 11 godzin
Marchew	Udusić w parze i pociąć na plasterki	Giętka	7 - 11 godzin
Seler	Pokroić korpus na 6 milimetrowe paski	Chrupiący	3 - 10 godzin
Ogórki	Umyć i pokroić na 1 centymetrowe plasterki	Giętkie	4 - 8 godzin
Bakłażany	Umyć, obrać i pokroić na 1/2 do 1 centymetrowe plasterki	Giętkie	4 - 8 godzin
Grzyby	Umyć i albo pokroić na plasterki, albo suszyć w całości	Giętkie	4 - 7 godzin
Papryka	Umyć i usunąć nasiona, pokroić na paski lub na pierścienie o grubości ok. 6 mm	Giętka	4 - 8 godzin

Ziemniaki	Pokroić na plasterki i blanszować przez 4 - 6 minut	Chrupkie / giętkie	7 - 13 godzin
Pomidory	Umyć i pociąć na plasterki	Giętkie	5 - 9 godzin
Pomidory koktajlowe	Pociąć na połówki, ułożyć przeciętą stroną do góry	Giętkie	5 - 9 godzin
Cukinie	Umyć i pokroić na 6 milimetrowe plasterki	Chrupiące	7 - 11 godzin

OWOCE (55°C)

Produkt do suszenia	Sposób przygotowania	Wynik	Czas
Jabłka	Umyć i pociąć na cienkie plasterki	Giętkie	7 - 15 godzin
Morele	Umyć i pociąć na połówki, ułożyć przeciętą stroną do góry	Giętkie	21 - 24 godzin
Banany	Obrać i pociąć na plasterki	Giętkie	7 - 10 godzin
Figi	Umyć, pokroić na ćwiartki, ułożyć przeciętą stroną do góry	Giętkie	22 - 24 godzin
Kiwi	Obrać i pociąć na plasterki	Kruche	8 - 15 godzin
Nektarynki	Umyć, pociąć na połówki, ułożyć przeciętą stroną do góry	Giętkie	8 - 17 godzin
Brzoskwinie	Pociąć na połówki, ułożyć przeciętą stroną do góry	Giętkie	8 - 16 godzin
Gruszki	Obrać i pociąć na plasterki	Giętkie	8 - 16 godzin

Ananasy	Obrać i pociąć na plasterki	Giętkie	11 - 18 godzin
Rabarbar	Obrać i pociąć na paski	Giętki	6 - 10 godzin
Owoce jagodowe	Truskawki pociąć na plasterki, a pozostałe owoce jagodowe układać w całości	Krucze	7 - 15 godzin
Arbuzy	Odciąć skrę, pociąć na kawałki	Giętkie i klejące się	8 - 10 godzin
Pomidory	Umyć i pociąć na plasterki	Giętkie	5 - 9 godzin
Winogrona	Ułożyć w całości	Giętkie	8 - 24 godzin

MIĘSO (65°C - 70°C)

Produkt do suszenia	Sposób przygotowania	Wynik	Czas
Suszone mięso	Prosimy użyć bardzo chudego mięsa i usunąć tłuszcz na ile się da. Prosimy pociąć mięso na plasterki o grubości 2 - 3 cm	Giętkie	6 - 10 godzin

WAŻNE!

Należy pamiętać, że powyższe dane mają charakter wyłącznie orientacyjny, a zatem nie są gwarantowane.

PONOWNE PRZETWARZANIE

Podczas usuwana jest z żywności woda. Jeśli chcą Państwo ponownie przetworzyć produkty żywnościowe, wtedy należy je wymoczyć w niesolonej wodzie przez 3-7 minut. Potem można je obrabiać jak zwykle. Jeśli je Państwo gotują, wtedy należy użyć tej samej wody, której użyto do namoczenia, co pozwoli zachować składniki odżywcze. Jeśli chcą Państwo moczyć żywność dłużej niż przez 1 godzinę, wtedy należy włożyć ją do lodówki, co zapobiegnie rozwojowi bakterii. Jeden kubek suszonych warzyw jest przetwarzany na około 2 kubki. Jeden kubek suszonych owoców jest przetwarzany na około 1½ kubka. Czasy ponownego przetwarzania zmieniają się w zależności od grubości produktów spożywczych i stosowanej temperatury wody. Ciepła woda przyspiesza proces ponownego przetwarzania, lecz jednak może prowadzić do znacznej utraty aromatu.

CZYSZCZENIE

WAŻNE!

Przed każdym czyszczeniem prosimy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Tace prosimy czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego, a następnie wypłukać je czystą wodą. Urządzenie prosimy czyścić wilgotną szmatką. Prosimy nie wkładać do zmywarki do naczyń ani urządzenia, ani tac.

OBSŁUGA KLIENTA

Jeśli Państwa urządzenie Graef ulegnie uszkodzeniu, wtedy prosimy skontaktować się ze sprzedawcą lub z Działem Obsługi Klienta firmy Graef pod numerem telefonu +49 2932 9703 688 lub napisać do nas na adres e-mail: service@graef.de



UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Niniejszego produktu nie wolno po zakończeniu jego eksploatacji wyrzucać do normalnych śmieci domowych. Symbol na urządzeniu oraz w instrukcji obsługi wyraźnie informuje o tym, że materiały podlegają recyklingowi zgodnie z ich oznakowaniem. Poprzez udział w procesie zagospodarowania surowców wtórnych w takiej lub innej formie oraz odstawiając zużyte urządzenia w wyznaczone miejsce recyklingu wnoszą Państwo swój cenny udział w dziele ochrony środowiska. Celem uzyskania dalszych informacji o recyklingu zużytych urządzeń prosimy zapytać swój urząd gminy.

2 LAT GWARANCJI

W odniesieniu do tego produktu udzielamy na wady produkcyjne i materiałowe 24-miesięcznej gwarancji producenta, licząc od daty sprzedaży. Państwa roszczenia z tytułu rękojmi zgodnie z § 437 i następnymi BGB pozostają w wyniku tej regulacji nienaruszone. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego stosowania urządzenia lub obchodzenia się z nim oraz wad, które mają jedynie niewielki wpływ na działanie lub wartość urządzenia. Oprócz tego, szkody transportowe są wyłączone z gwarancji, chyba, że ponosimy za nie odpowiedzialność. Wyklucza się roszczenia z tytułu rękojmi za szkody spowodowane przez naprawę, która nie została wykonana przez nas lub jednego z naszych przedstawicieli. W przypadku uzasadnionych reklamacji, naprawimy wadliwy produkt lub według własnego uznania wymienimy go na produkt wolny od wad.

Содержание

Общие указания по технике безопасности	136
Сведения о продукте	138
Панель управления	139
Дополнительные принадлежности	139
Предисловие	140
Информация по этому руководству по эксплуатации	140
Предупредительные указания	140
Опасность от электрического тока	141
Применение по назначению	141
Ограничение ответственности	141
Освобождение от упаковки	142
 Удаление упаковки	142
Требования к месту установки	142
Электрическое подключение	143
Перед использованием	143
Подготовка продукции для сушки	143
Обслуживанием	144
Применение силиконовых прокладок или бумаги для выпечки	145
Хранение продуктов питания	145
Подготовка продуктов питания	146
Овощи (50°C)	146
Фрукты (55°C)	147
Мясо (65°C - 70°C)	149
Повторная переработка	149
Чистка	149
Клиентская служба	149
 Утилизация устройства	150
 2 года гарантии	150

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данное устройство отвечает соответствующим правилам техники безопасности. Ненадлежащее использование может вести к возникновению ущерба здоровью и материального ущерба. Для безопасного обращения с устройством необходимо соблюдать следующие указания

- Перед использованием проверить устройство на предмет видимых наружных повреждения корпуса, кабеля подключения и штепсельной вилки. Не вводить в эксплуатацию поврежденное устройство.
- Если соединительный кабель поврежден, во избежание опасности, его следует заменить у изготовителя, его клиентской службы или должным образом квалифицированного специалиста.
- Ремонт может осуществляться только специалистом или клиентской службой Graef. Ремонт, проводимый ненадлежащим образом, представляет большую опасность для пользователя. Кроме того, действие гарантии отменяется.
- Дефектные части должны заменяться только на оригинальные запасные части. Только эти части гарантируют соблюдение требований безопасности.
- Дети до 8 лет могут пользоваться этим прибором только под контролем, также как лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или имеющие недостаточно опыта, если им даны указания по безопасному использованию прибора и связанными опасностями. Очистка и техобслуживание могут выполняться детьми старше 8 лет под контролем.
- Устройство и его кабель подключения следует хранить в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.
- Устройство не предназначено для эксплуатации с использованием внешнего таймера или пульта дистанционного

управления.

- Всегда извлекать кабель подключения, держась за штепсельную розетку, а не за сам кабель.
- Обратить внимание, чтобы силовой кабель нигде не висел, это может привести к падению прибора.
- Упаковочные материалы не должны использоваться для игры. Существует опасность удушья.
- Соблюдать указания относительно требований к месту установки, а также к электрическому подключению устройства во избежание возникновения ущерба здоровью и материального ущерба.
- Не мыть устройство в посудомоечной машине или под проточной водой.
- Этот прибор предназначен для применения в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах, например:
 - В кухне для сотрудников в офисах и магазинах;
 - в частных усадьбах;
 - в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
 - В пенсионатах для завтрака

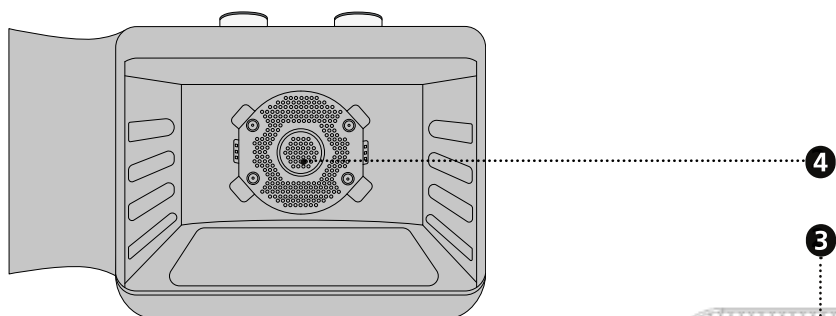
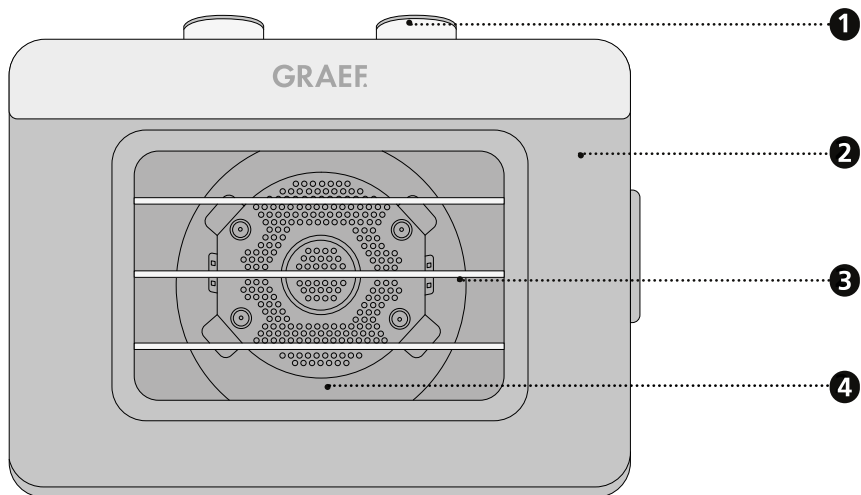
Применение машины в других или выходящих за данные рамки целях является ненадлежащим использованием.

ОСТОРОЖНО

- При применении устройства не по назначению возникает опасность. Поэтому:
- Применять устройство только по назначению.
- Соблюдать технику эксплуатации, описанную в этом руководстве.

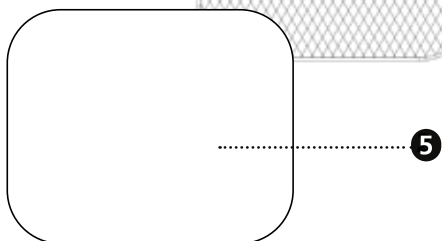
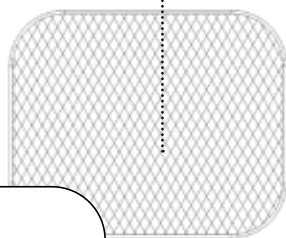
Исключены любые претензии из-за повреждений, вызванных применением не по назначению. Весь риск берет на себя только предприятие, эксплуатирующее данное оборудование.

СВЕДЕНИЯ О ПРОДУКТЕ

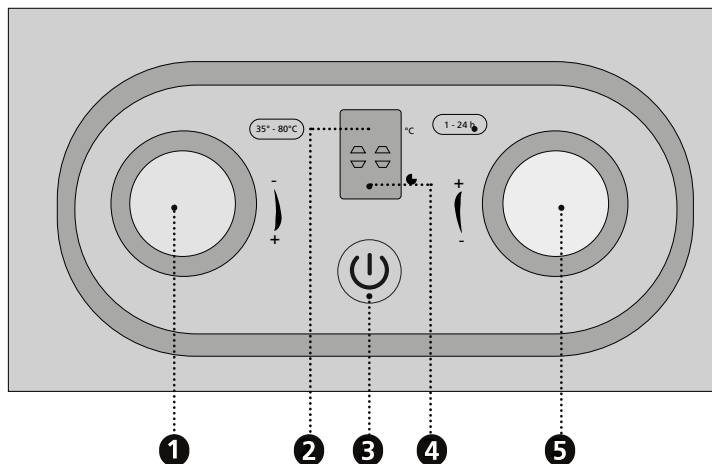


Описание устройства

- 1** Панель управления
- 2** Дверь
- 3** 4 поддона из нержавеющей стали
- 4** Вентилятор
- 5** силиконовый коврик



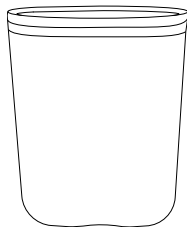
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1** Поворотный регулятор температуры
- 2** Показания температуры
- 3** Кнопка включения
- 4** Указатель часов
- 5** Поворотный регулятор времени/часов

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Контейнер для хранения



DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый покупатель,

Вы сделали хороший выбор, приобрет эту сушилку для овощей и фруктов

Вы приобрели устройство общепризнанного качества. Благодарим Вас за Вашу покупку и желаем Вам много радостных моментов при работе с Вашей новой сушилкой для овощей и фруктов ф. Graef.

Информация в этом руководстве по эксплуатации должна помочь Вам достичь максимальных результатов при работе с прибором. Внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭТОМУ РУКОВОДСТВУ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Это руководство по эксплуатации к сушилке для овощей и фруктов (далее устройство), и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию. безопасности, применению по назначению и уходу за устройством.

Руководство по эксплуатации всегда должно быть доступно, должно находиться рядом с устройством. С ним должны ознакомиться все лица, занимающиеся

- Ввод в эксплуатацию,
- Обслуживанием,
- Устранение неполадок и/или
- Чистка

устройства.

Сохраните это руководство по эксплуатации и передайте его следующему владельцу при передаче устройства.

Данное руководство по эксплуатации не учитывает все возможные аспекты.

Для получения дальнейшей информации или при возникновении проблем, которые не описаны в этом руководстве или описаны недостаточно подробно, обратитесь в службу по работе с клиентами Graef или к дистрибьютеру.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

В этом руководстве по эксплуатации применяются следующие предупредительные указания и

сигнальные слова:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Указывает непосредственно на опасную ситуацию. Несоблюдение этого указания может привести к тяжелым повреждениям или смертельным случаям.

ВАЖНО!

Обозначает советы по применению и особо важную информацию!

ОПАСНОСТЬ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При соприкосновении с проводами или компонентами, находящимися под напряжением, возникает опасность для жизни!

Соблюдайте следующие указания по безопасности, чтобы избежать удара током:

- Не использовать устройство при повреждении кабеля или штепсельной вилки.
- В этом случае перед последующим использованием прибора следует, чтобы клиентская служба ф.Graef или должным образом квалифицированного специалиста установил новый соединительный кабель.
- Ни в коем случае не вскрывать корпус устройства. При прикосновении к контактам под напряжением или изменении электрической или механической конструкции существует опасность поражения электрическим током.

Ни в коем случае не прикасаться с частями, находящимися под напряжением. Это может вести к поражению электрическим током даже со смертельным исходом.

ПРИМЕНЕНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Это устройство не предназначено для коммерческого применения.

Используйте сушилку только в закрытых помещениях. Во избежание потенциальных опасностей используйте прибор только для сушки / вяления пищевых продуктов.

ОГРАНИЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Вся техническая информация, содержащаяся в этом руководстве, все данные и указания по установке, эксплуатации и уходу за прибором соответствуют актуальному состоянию при выходе из печати, и созданы с учетом нашего накопленного опыта и знаний с должной компетенцией. Данные, рисунки и описания, приведенные в том руководстве, не являются основой для требований.

Производитель не несёт ответственности за ущерб, причиненный вследствие:

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

- Несоблюдением указаний руководства
- Применением не по назначению
- Неправильным ремонтом
- Техническими изменениями
- Применением неофициальных запчастей

Перевод выполняется с должной компетенцией. Мы не несем ответственности за ошибки в переводе. Официальным считается оригинальный немецкий текст.

ОСВОБОЖДЕНИЕ ОТ УПАКОВКИ

При освобождении устройства от упаковки выполните следующие действия:

- Извлечь устройство из коробки.
- Удалить все элементы упаковки.
- Удалить с устройства возможные наклейки (за исключением паспортной таблички).

УДАЛЕНИЕ УПАКОВКИ

Упаковка защищает устройство от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы выбраны с учетом не загрязняющих окружающую среду и утилизационных требований, и подлежат переработке. Переработка упаковки в цикле материала экономит сырье и снижает образование отходов. Утилизируйте не нужные упаковочные материалы в местах приема с отметкой »Grüner Punkt«.

ВАЖНО!

Если возможно, во время гарантийного срока сохраните оригинальную упаковку устройства, чтобы при наступлении гарантийного случая устройство можно было запаковать должным образом и выполнить транспортировку.

ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ

Для безопасной и надежной эксплуатации устройства место установки должно выполнять следующие условия:

- Устройство должно располагаться на прочной, ровной, горизонтально ровной и нескользкой опорной поверхности достаточной несущей способности.
- Обратит внимание, чтобы прибор не мог перевернуться и не стоял непосредственно перед стеной (поставить на расстояние перед стеной ок.30 см.)
- Не ставить прибор на горячие поверхности, например, на плиту или рядом с ней.

- Не использовать устройство на улице и хранить его в сухом месте.
- Прибор не предназначен для встраивания в настенный или встроенный шкаф.
- Не устанавливать устройство в жарком, сыром или влажном месте.
- Не ставить прибор на бумагу / газетную бумагу или незакрепленное основание. Их может затянуть и вентиляционное отверстие засорится. Обратите внимание, чтобы вентиляционное отверстие не было закрыто.
- Обеспечить легкий доступ к розетке, чтобы в случае необходимости можно было легко вытащить штекер.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Для безопасной и бездефектной эксплуатации устройства при электрическом подключении необходимо учитывать следующие указания:

- При подключении устройства сравнить его данные подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке с данными электросети. Эти данные должны совпадать в целях предотвращения выхода устройства из строя. При наличии сомнений обратиться к профессиональному электрику.
- Розетка должна быть защищена предохранительным выключателем миним. на 10А.
- Убедитесь, что сетевой шнур не поврежден, и не проходит над горячими поверхностями или острыми углами.
- Не натягивать туго соединительный кабель.
- Электрическую безопасность устройства можно гарантировать только в том случае, если он подключен к должным образом установленной системе защитного заземления. Подключение к розетке без заземления запрещено. В случае сомнений обратиться к специалисту-электрику для проверки домовой электропроводки. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший по причине отсутствующего или разорванного заземления.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым применением протереть прибор влажной салфеткой.

В течение 1 часа дайте прибору поработать на температуре 35°C, чтобы удалить влажность внутри. Очистите поддон теплой водой, не мойте его в посудомоечной машине.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ ДЛЯ СУШКИ

Используйте только свежие и вымытые продукты. Откажитесь от переспелых фруктов или овощей. Перед сушкой удалите плодоножки, косточки и сердцевину. Чтобы сохранить продукции, сбрызните фрукты соком лимона.

Продукты с высоким содержанием сахара, такие как яблоки, груши, персики и бананы предрасположены к потемнению, из-за окисления сахара. Овощи с прочной структурой следует пробалансировать в горячей воде прим.2 минуты перед сушкой. Положите продукцию на небольшом расстоянии друг от друга в слот, выбирайте расстояние таким образом, чтобы воздух мог циркулировать. Не складывайте продукцию друг на друга.

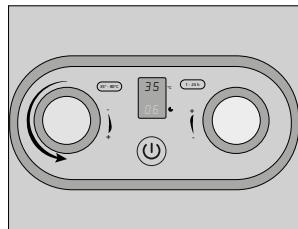
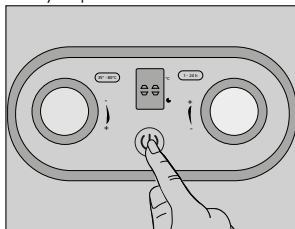
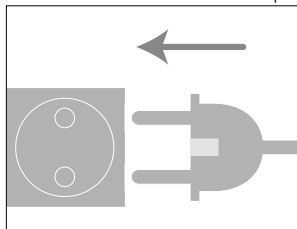
ОБСЛУЖИВАНИЕМ

- Подготовка продукции к сушке.

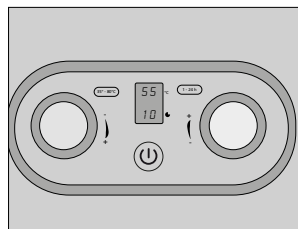
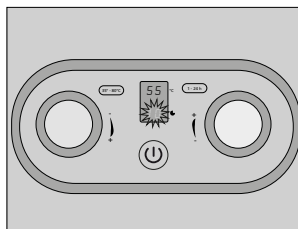
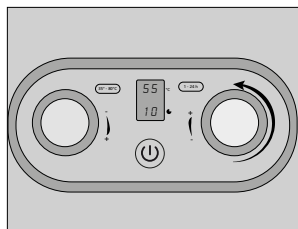
ВАЖНО!

Чем тоньше нарезана продукция, тем лучше она высушится. Мы рекомендуем резать яблоки, лимоны, апельсины и пр. нашей универсальной резкой. Таким образом, Вы получите равномерные и тонкие ломтики. Для продукции небольшого размера или тонкой мы рекомендуем дополнительно использовать насадку MiniSlice. С ее помощью грибы, помидоры, клубнику, огурцы, морковь и пр. можно нарезать очень тонко и равномерно.

- Возьмите поддон из прибора и положите на него продукцию, которую надо высушить.
- Используйте всю площадь поддона, в то же время обратите внимание, чтобы между кусочками было достаточно места для циркуляции воздуха. Наложение продуктов друг на друга ухудшает процесс сушки.
- Задвиньте поддон обратно в устройство.



- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Включить устройство.
- Установить необходимый уровень. (35 - 80 °C)



- Установить необходимое время. (1 - 24 часа)
 - Если дисплей мигает, вы можете увеличить уровень или кол-во часов.
 - Если дисплей перестал мигать, начинается процесс сушения.
 - Чтобы отменить процесс, нажмите на клавишу включения в течение неск. секунд.
 - После окончания процесса сушки сигнал прозвучит 5 раз. Затем на дисплее появится надпись .
 - Устройство выключено.
 - Откройте дверь и извлеките продукцию для сушки.
- Указание:** Если температура еще выше 45°C, вентилятор продолжает работать. Прибор переходит в режим ожидания, когда температура опускается ниже 45°C.
- Удалите сетевой штекер.

ПРИМЕНЕНИЕ СИЛИКОНОВЫХ ПРОКЛАДОК ИЛИ БУМАГИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Для влажных продуктов или продуктов, которые легко склеиваются (напр. помидоры) мы рекомендуем использовать силиконовые прокладки или бумагу для выпечки. Положите силиконовую прокладку или бумагу для выпечки на поддон.

ВАЖНО!

При использовании бумаги для выпечки обратите внимание на то, чтобы была закрыта не вся поверхность поддона, горячий воздух должен циркулировать.

Положите продукты на силиконовую прокладку или бумагу для выпечки. По истечение половины времени сушки силиконовую прокладку или бумагу для выпечки можно удалить.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Перед тем, как убрать высушенные продукты на хранение, следует убедиться, что они сухие. Влажные продукты могут быстро заплесневеть. Заплесневелые

продукты немедленно удалите. Для хранения используйте чистые, сухие и, если возможно, герметичные закрывающиеся емкости. Всушенную продукцию укладывать только в охлажденные емкости.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Вследующих таблицах указаны ориентировочные значения для приготовления различных фруктов, овощей и мяса. Время сушки зависит от температуры окружающей среды, относительной влажности и содержания влаги в сушащихся продуктах. Если содержание влаги незначительно, время сушки находится в нижних пределах. Если содержание влаги все же значительно, время сушки находится в верхних пределах.

Обратите внимание, что на время сушки также влияет количество продукции на поддоне. При сушке продукции важно проверять, высохла ли продукция. Если продукты высохли недостаточно, во время хранения может образоваться плесень (см.хранение продукции). Чтобы проверить, как высохли продукты, возьмите один кусочек из устройства и дайте ему остыть до комнатной температуры. Согните и разломите кусочек, чтобы проверить наличие влаги внутри.

ОВОЩИ (50°С)

Продукция для сушки	Приготовление	Результат	Время
Спаржа	Вымыть и порезать на кусочки	Хрустит	4 - 6 ч
Фасоль	Вымыть, удалить концы и порезать на кусочки	Хрустит	9 - 12 ч
Свекла	Очистить и нарезать на тонкие кусочки	Сгибается	9 - 12 ч
Брокколи	Нарезать, обработать паром в теч.3 - 5 мин.	Хрустит	10 - 14 ч
Капуста	Вымыть, нарезать на полоски 3 мм	Хрустит	8 - 11 ч
Морковь	Обработать паром и порезать на кусочки	Сгибается	7 - 11 ч

Сельдерей	Стебли порезать на кусочки по 6 мм	Хрустит	3 - 10 ч
Огурцы	Вымыть и порезать на кусочки толщиной примерно 1 см	Сгибается	4 - 8 ч
Баклажан	Вымыть, почистить и порезать на кусочки толщиной примерно 1/2 - 1 см	Сгибается	4 - 8 ч
Грибы	Вымыть, порезать на кусочки или оставить целыми	Сгибается	4 - 7 ч
Болгарский перец	Вымыть и удалить семена, нарезать на полоски или кружки толщиной прим. 6 мм	Сгибается	4 - 8 ч
Картофель	Нарезать на кусочки, бланшировать в течение 4 - 6 мин.	Хрустит / сгибается	7 - 13 ч
Помидоры	Вымыть и порезать на кружки	Сгибается	5 - 9 ч
Помидоры черри	Разрезать на две половинки, положить разрезанной стороной вверх	Сгибается	5 - 9 ч
Цукини	Вымыть и порезать на кусочки толщиной примерно 6 мм	Хрустит	7 - 11 ч

ФРУКТЫ (55°С)

Продукция для сушки	Приготовление	Результат	Время
---------------------	---------------	-----------	-------

Яблоки	Очистить и нарезать на тонкие кусочки	Сгибается	7 - 15 ч
Абрикосы	Вымыть и разрезать на две половинки, положить разрезанной стороной вверх	Сгибается	21 - 24 ч
Бананы	Очистить и нарезать на кусочки	Сгибается	7 - 10 ч
Инжир	Вымыть, разрезать на 4 части, положить разрезанной стороной вверх	Сгибается	22 - 24 ч
Киви	Очистить и нарезать на кусочки	Хрустит	8 - 15 ч
Нектарины	Вымыть, разрезать на две половинки, положить разрезанной стороной вверх	Сгибается	8 - 17 ч
Персики	Разрезать на две половинки, положить разрезанной стороной вверх	Сгибается	8 - 16 ч
Груши	Очистить и нарезать на кусочки	Сгибается	8 - 16 ч
Ананас	Очистить и нарезать на кусочки	Сгибается	11 - 18 ч
Ревень	Очистить и нарезать на полоски	Сгибается	6 - 10 ч
Ягоды	Клубнику порезать на кусочки, другие ягоды оставить полностью	Хрустит	7 - 15 ч
Арбуз	Срезать кожуру, нарезать на кусочки	Сгибается и липкий	8 - 10 ч
Помидоры	Вымыть и порезать на кружки	Сгибается	5 - 9 ч
Виноград	Оставить целиком	Сгибается	8 - 24 ч

МЯСО (65°C - 70°C)

Продукция для сушки	Приготовление	Результат	Время
Кусочки вяленого мяса	Возьмите постное мясо, удалите по возможности весь жир. Нарезьте мясо на кусочки толщиной 2 - 3см	Сгибается	6 - 10 ч

ВАЖНО!

Обратите внимание, что вышеуказанные данные являются ориентировочными, и, таким образом, не являются обязательными.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

При вялении продукция обезвоживается. Если Вы хотите повторно переработать продукцию, замочите продукты в несоленой воде на 3-7 мин. Затем приготовить как обычно. При их приготовлении используйте ту же воду, в которой вы замачивали, чтобы сохранить питательные вещества. Если вы планируете замачивать более 1 часа, поставьте продукцию в холодильник, чтобы не допустить роста бактерий. Одна чашка сушеных овощей превращается примерно в 2 чашки. Одна чашка сушеных фруктов превращается примерно в 1 1/2 чашки. Время приготовления размоченных продуктов зависит от толщины продуктов и температуры воды для размачивания. Теплая вода ускоряет время повторной переработки, но может привести к определенной потере запаха.

ЧИСТКА

ВАЖНО!

Перед каждой очисткой отсоединить сетевой штекер.

Очистите поддон теплой водой с моющим средством, затем промойте чистой водой. Устройство очистить влажной салфеткой. Не мойте в посудомоечной машине ни устройство, ни поддон.

КЛИЕНТСКАЯ СЛУЖБА

При неисправности Вашего устройства Graef, обратитесь к Вашему дистрибьютору или в клиентский сервис Graef по номеру: 02932-9703 688 или отправьте электронное сообщение по адресу: service@graef.de

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU



УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

По завершении срока службы устройство не подлежит утилизации как обычные бытовые отходы. Символ на устройстве и в руководстве по эксплуатации указывает на это. Материалы повторно используются согласно обозначению. Повторное использование, переработка материалов или другие способы использования старой техники вносят большой вклад в защиту окружающей среды. Узнавайте в Вашей администрации о соответствующих приемных пунктах.

2 ГОДА ГАРАНТИИ

На это устройство мы предоставляем гарантию производителя на 24 месяца с момента покупки в отношении дефектов при производстве или дефектов материалов. Ваше законное право на гарантийное обслуживание в соответствии с § 437 и след. Гражданского кодекса ФРГ остается действительным. Гарантия не распространяется на ущерб, возникший в результате ненадлежащего обращения или использования, а также на дефекты, незначительно ограничивающие функциональность и стоимость устройства. Также ущерб при транспортировке, если он возник не по нашей вине, не покрывается гарантией. Право на гарантийное обслуживание теряется в случае ущерба, возникшего в результате ремонта, проведенного не нами или не нашим представительством. В случае обоснованных рекламаций дефектная продукция ремонтируется или обменивается на исправную на наш выбор.

Obsah

Všeobecné bezpečnostní pokyny	152
Přehled výrobku	154
Ovládací panel	155
Příslušenství	155
Předmluva	156
Informace o tomto návodu k obsluze	156
Výstražné pokyny	156
Ohrožení elektrickým proudem	157
Použití v souladu s určením	157
Omezení ručení	157
Rozbalení	158
 Likvidace obalu	158
Požadavky na místo instalace	158
Elektrické připojení	158
Před prvním použitím	159
Příprava materiálu, který má být usušen	159
Ovládání	159
Použití silikonových podložek nebo papíru na pečení	160
Skladování potravin	161
Příprava potravin	161
Zelenina (50 °C)	161
Ovoce (55 °C)	162
Maso (65 °C - 70 °C)	163
Opětovná hydratace	163
Čištění	164
Zákaznický servis	164
 Likvidace přístroje	164
Dvouletá záruka	164

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento přístroj vyhovuje relevantním bezpečnostním ustanovením. Nesprávné použití může způsobit škody na zdraví a majetku. Za účelem bezpečné manipulace s přístrojem dodržujte následující pokyny:

- Před použitím prosím zkontrolujte, zda kryt, připojovací kabel a vidlice nevykazují vnější viditelná poškození. Poškozený přístroj neuvádějte do provozu.
- Aby nedošlo k ohrožení, musí poškozené přívodní vedení vyměnit jen výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba.
- Opravy smějí provádět jen odborníci nebo zákaznický servis Graef. Při neodborných opravách může uživateli hrozit značné nebezpečí. Navíc zanikne nárok na záruku.
- Vadné součásti smějí být nahrazeny výhradně originálními náhradními díly. Pouze tyto díly zaručují splnění bezpečnostních požadavků.
- Tento přístroj mohou pod dohledem používat i děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či s nedostatečnou zkušeností, jestliže byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily nebezpečí, která z použití přístroje vyplývají. Děti smějí provádět čištění a uživatelskou údržbu jen v případě, že je jim 8 či více let a jsou přitom pod dohledem.
- Děti do 8 let nesmějí s přístrojem a jeho připojovacím vedením manipulovat.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.
- Přístroj není dimenzován na provoz s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Přívodní vedení vytahujte vždy ze zásuvky za připojovací vidlici, nikdy ne za připojovací kabel.
- Dávejte pozor, aby elektrický kabel nezůstal nikde viset, což

by mohlo způsobit pád přístroje.

- Obalové materiály nesmějí být používány ke hraní. Hrozí nebezpečí udušení.
 - Dodržujte pokyny k požadavkům na místo instalace a elektrickému připojení přístroje, aby nedocházelo ke škodám na zdraví a majetku.
 - Přístroj neumísťujte do myčky a nepoužívejte jej ani pod tekoucí vodou.
 - Tento přístroj je určen k použití v domácnosti a v podobných oblastech, jako například:
 - V kuchyňkách pro zaměstnance obchodů a kanceláří
 - V zemědělských provozech
 - V hotelích, motelech a jiných zařízeních určených k bydlení
 - V penzionech se snídání
- Jiné použití nebo použití, které tento rámec překračuje, je považováno za použití v rozporu s určením.

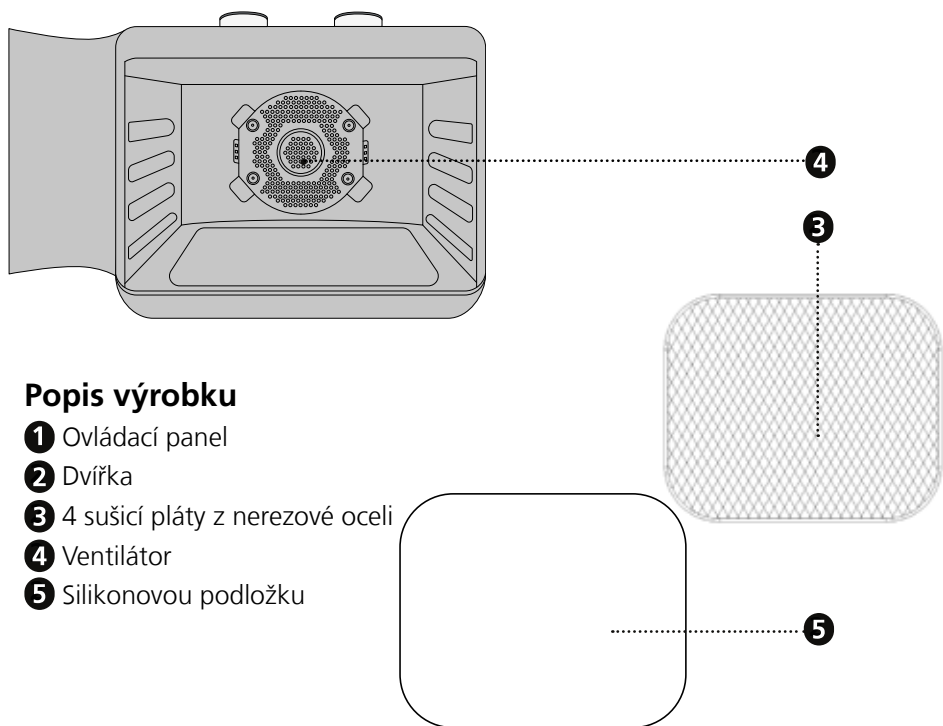
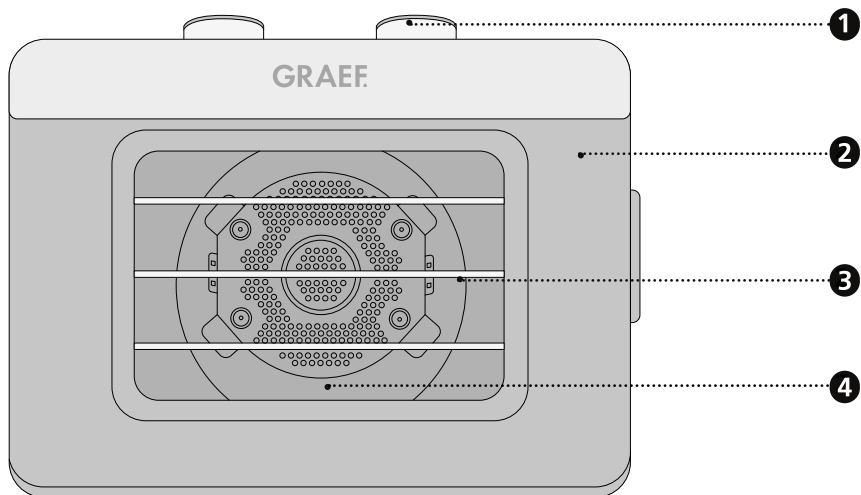
UPOZORNĚNÍ

Přístroj může být v případě použití v rozporu s určením zdrojem nebezpečí. Proto:

- Používejte přístroj výhradně v souladu s určením.
- Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

Nároky všeho druhu následkem škod při použití v rozporu s určením jsou vyloučeny. Riziko nese výhradně provozovatel.

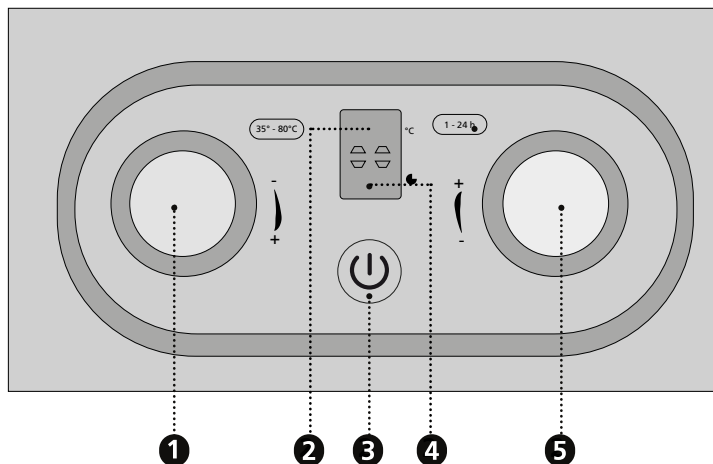
PŘEHLED VÝROBKU



Popis výrobku

- 1** Ovládací panel
- 2** Dvířka
- 3** 4 sušicí pláty z nerezové oceli
- 4** Ventilátor
- 5** Silikonovou podložku

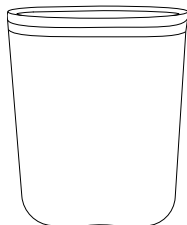
OVLÁDACÍ PANEL



- 1** Otočný regulátor teploty
- 2** Indikace teploty
- 3** Zapínací tlačítko
- 4** Ukazatel hodin
- 5** Otočný regulátor hodin

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Krabice k uložení výrobku



DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

PŘEDMLUVA

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

koupě této automatické sušičky potravin byla dobrou volbou.

Získali jste renomovaný kvalitní výrobek. Děkujeme vám za váš nákup a přejeme vám mnoho radosti s novou automatickou sušičkou potravin od společnosti Graef.

Informace v tomto návodu k obsluze vám mají pomoci dosáhnout s tímto přístrojem co nejlepších výsledků. Návod si prosím pozorně přečtěte.

INFORMACE O TOMTO NÁVODU K OBSLUZE

Návod k obsluze automatické sušičky potravin (dále označované jako přístroj) vám poskytne důležité pokyny pro uvedení přístroje do provozu, bezpečnost, použití přístroje v souladu s určením a jeho ošetřování.

Návod k obsluze musí být stále k dispozici u přístroje. Přečíst si jej a aplikovat musí každá

osoba, která je pověřena:

- uvedením přístroje do provozu,
- ovládáním,
- odstraňováním poruch a/nebo
- čištěním

přístroje.

Tento návod k obsluze uschovejte a předejte jej společně s přístrojem následujícímu majiteli.

V tomto návodu k obsluze nelze přihlídnout ke všem možným hlediskům.

Pro další informace nebo v případě problémů, o nichž se v tomto návodu nepíše nebo se o nich nepíše dostatečně podrobně, se prosím obraťte na zákaznický servis společnost Graef nebo na specializovaného prodejce.

VÝSTRAŽNÉ POKYNY

V tomto návodu k obsluze jsou používány následující výstražné pokyny a signální slova:

VAROVÁNÍ

Upozorňuje na případnou nebezpečnou situaci. Nedodržení pokynu může mít za následek těžká zranění, dokonce i smrtelná.

DŮLEŽITÉ!

Upozorňuje na tipy k použití a jiné zvlášť důležité informace

OHROŽENÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM

VAROVÁNÍ

Při kontaktu s vedeními nebo součástmi, které vedou napětí, hrozí smrtelné nebezpečí!

Abyste zabránili ohrožení elektrickým proudem, dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Přístroj nepoužívejte, jsou-li elektrický kabel nebo vidlice poškozeny.
- V takovém případě si před dalším použitím přístroje nechte zákaznickým servisem Graef nebo pověřeným odborníkem nainstalovat nové přípojovací vedení.
- Kryt přístroje v žádném případě neotvírejte. Při kontaktu s přípojkami, které vedou napětí, nebo v případě změny elektrické a mechanické konstrukce hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.
- Nikdy se nedotýkejte dílů vedoucích napětí. To může vyvolat zasažení elektrickým proudem dokonce i se smrtelnými následky.

POUŽITÍ V SOULADU S URČENÍM

Tento přístroj není určen ke komerčnímu použití. Přístroj používejte jen v uzavřených prostorách. Abyste se vyhnuli potenciálnímu nebezpečí, používejte přístroj jen k sušení potravin.

OMEZENÍ RUČENÍ

Všechny v tomto návodu k obsluze obsažené technické informace, data a pokyny k instalaci, provozu a ošetřování přístroje odpovídají aktuálnímu stavu při vytištění návodu a jsou poskytovány s přihlédnutím k našim dosavadním zkušenostem a poznatkům podle nejlepšího vědomí. Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nemohou být vyvozovány žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody následkem:

- Nedodržování návodu
- Použití v rozporu s určením
- Neodborných oprav
- Technických změn
- Použití neschválených náhradních dílů

Překlady jsou prováděny podle nejlepšího vědomí. Za chyby v překladu nepřebíráme ručení. Závazný zůstává pouze originální německý text.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

ROZBALENÍ

Při rozbalování přístroje postupujte takto:

- Vyjměte přístroj z krabice.
- Odstraňte všechny části obalu.
- Odstraňte z přístroje případné nálepky (nikoli typový štítek).

LIKVIDACE OBALU

Obal chrání přístroj před škodami způsobenými přepravou. Obalové materiály jsou zvoleny podle nezávadnosti pro životní prostředí a likvidačně-technických hledisek a jsou recyklovatelné. Recyklace obalu v materiálovém cyklu šetří suroviny a snižuje výskyt odpadu. Nepotřebné obalové materiály odevzdejte do sběren pro recyklační systém „Zelený bod“.

DŮLEŽITÉ!

Pokud je to možné, uschovejte originální obal po dobu záruční lhůty přístroje, abyste mohli přístroj v záručním případě řádně zabalit a přepravit.

POŽADAVKY NA MÍSTO INSTALACE

Aby byl provoz přístroje bezpečný a bez poruch, musí místo instalace splňovat tyto předpoklady:

- Přístroj musí být nainstalován na pevné, rovné, vodorovné a neklouzavé podložce s dostatečnou nosností.
- Dbejte na to, aby přístroj nemohl spadnout a nestál přímo u stěny (instalujte jej cca 30 cm od stěny).
- Přístroj nestavte na horké povrchy, jako jsou např. sporákové desky, ani do jejich blízkosti.
- Přístroj nikdy nepoužívejte venku a uchovávejte jej na suchém místě.
- Přístroj není vhodný k zabudování do nástěnné nebo vestavěné skříně.
- Přístroj neinstalujte v horkém, vlhkém nebo mokřém prostředí.
- Přístroj nestavte na papír / novinový papír nebo volný podklad. Může dojít k jeho nasátí a ucpání větracích štěrbin. Dávejte pozor, aby větrací štěrby nebyly zakryté.
- Zásuvka musí být lehce přístupná, aby bylo v nouzovém případě možné vytáhnout vidlici.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Aby byl provoz přístroje bezpečný a bez poruch, je u elektrického připojení nutné dodržet tyto pokyny:

- Před připojením porovnejte připojovací údaje (napětí a kmitočet) na typovém štítku s údaji vaší elektrické sítě. Tyto údaje se musejí shodovat, aby nedošlo k poškození přístroje. V případě pochybností konzultujte

odborníka v oboru elektro.

- Zásuvka musí být jištěna minimálně jedním 10A pojistným vypínačem.
- Přesvědčte se, že je elektrický kabel nepoškozený a není položen přes horké plochy nebo ostré hrany.
- Připojovací kabel nesmí být silně napnutý.
- Elektrická bezpečnost přístroje je zaručena jen tehdy, pokud je přístroj připojen k předpisově nainstalovanému systému ochranných vodičů. Provoz se zásuvkou bez ochranného vodiče je zakázán. V případě pochybností nechte domovní instalaci zkontrolovat odborníkem v oboru elektro. Výrobce nepřebírá odpovědnost za škody způsobené chybějícím nebo přerušeným ochranným vodičem.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím vytřete přístroj vlhkou utěrkou.

Poté nechte přístroj pracovat 1 hodinu na 35 °C, aby došlo k odstranění vlhkosti z vnitřku. Sušicí pláty čistěte v teplé vodě, nikdy je neumývejte v myčce.

PŘÍPRAVA MATERIÁLU, KTERÝ MÁ BÝT USUŠEN

Používejte jen čerstvé a omyté potraviny. Nepoužívejte přezrálé ovoce ani zeleninu. Před sušením odstraňte stonky, jádra a jádřinec. Ovoce pokapejte citronovou šťávou, aby zůstala zachována barva sušeného materiálu. Potraviny s vysokým obsahem cukru, jako jsou jablka, hrušky, broskve a banány, mají tendenci k černání v důsledku oxidace cukru. Zeleninu s pevnou strukturou byste měli před sušením cca 2 minuty blanširovat v horké vodě. Položte potraviny v malé vzdálenosti vedle sebe na zasouvací přihrádku. Vzdálenost volte tak, aby mohl cirkulovat dostatek vzduchu. Nepokládejte potraviny na sebe.

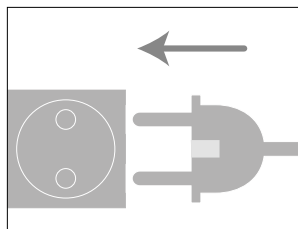
OVLÁDÁNÍ

- Připravte si potraviny, které mají být usušeny.

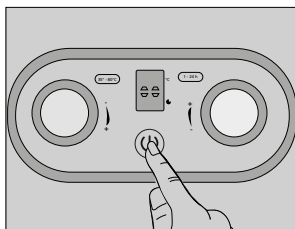
DŮLEŽITÉ!

Čím tenčí budou plátky, na které nakrájíte potravinu, tím lépe se dají usušit. Doporučujeme vám krájet potraviny jako jablka, citrony, pomeranče atd. pomocí našeho univerzálního kráječe. Docílíte tím rovnoměrných a tenkých plátků. U menších nebo tenčích potravin vám doporučujeme použít jako doplněk nástavec MiniSlice. Pomocí něj můžete natenko a rovnoměrně nakrájet houby, rajčata, okurky, mrkev atd.

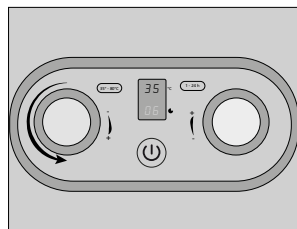
- Vyměte sušicí pláty z přístroje a položte na ně potraviny, které mají být usušeny.
- Využijte celou plochu sušicího plátu a vždy dávejte pozor, aby mezi jednotlivými potravinami byl dostatek místa na cirkulaci vzduchu. Překrývání potravin negativně ovlivňuje sušení.
- Zasuňte sušicí pláty do přístroje.



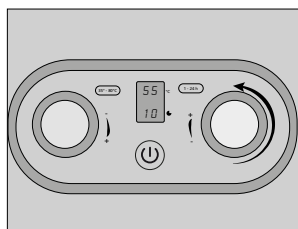
- Zasuňte vidlici do zásuvky.



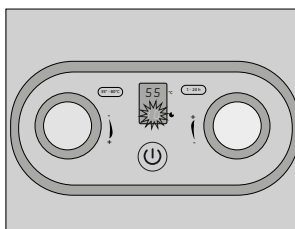
- Zapněte přístroj.



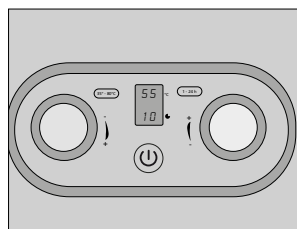
- Nastavte požadovaný počet stupňů. (35 - 80 °C)



- Nastavte požadovaný čas. (1 - 24 hod.)



- Dokud indikace bliká, můžete ještě změnit počet stupňů nebo hodin.



- Proces sušení se spustí, jakmile indikace přestane blikat.

- Pro zrušení procesu stiskněte na několik sekund zapínací tlačítko.
- Po ukončení procesu sušení zazní signál 5x. Poté se na displeji objeví
- Přístroj je vypnutý.
- Otevřete dvířka a odeberte sušený materiál.

Oznámení: Pokud je ještě teplota vyšší než 45 °C, bude ventilátor pracovat dále. Při poklesu teploty pod 45 °C přejde přístroj do pohotovostního režimu.

- Vytáhněte síťovou vidlici.

POUŽITÍ SILIKONOVÝCH PODLOŽEK NEBO PAPIRU NA PEČENÍ

U potravin, které jsou vlhké nebo snadno přilnou (např. rajčata), doporučujeme použít silikonovou podložku nebo papír na pečení. Silikonovou podložku nebo papír na pečení položte na sušicí plát.

DŮLEŽITÉ!

Dávejte pozor, aby papír na pečení nepokrýval celou plochu sušicího plátu a teplý vzduch mohl ještě dobře cirkulovat.

Na silikonovou podložku nebo papír na pečení položte potraviny. Od poloviny doby sušení je možné silikonovou podložku nebo papír na pečení odebrat.

SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

Než sušené potraviny uložíte do nádoby, zajistěte, aby byly suché. Vlhké potraviny snadno zplesnivějí. Plesnivé potraviny ihned odstraňte. K uchovávání sušených potravin používejte čisté a suché nádoby, které lze pokud možno vzduchotěsně uzavřít. Usušené potraviny uložte do nádoby až po vychladnutí.

PŘÍPRAVA POTRAVIN

Následující tabulky jsou orientační hodnoty pro přípravu různých plodů, zeleniny a masa. Doba sušení závisí na teplotě v místnosti, relativní vzdušné vlhkosti a obsahu vlhkosti sušené potraviny. Pokud je obsah vlhkosti nízký, nachází se doba sušení na spodním konci rozsahu. Pokud je obsah vlhkosti vysoký, nachází se doba sušení na horním konci rozsahu.

Uvědomte si, že doby sušení jsou ovlivňovány také množstvím potravin na sušicím plátu. Při sušení potravin je důležité kontrolovat, jak je produkt suchý. Pokud produkt ještě není důkladně vyschlý, může se během skladování vytvořit plíseň (viz Skladování potravin). Chcete-li otestovat, jak je produkt suchý, odeberte z přístroje kus potraviny a nechte ji vychladnout na pokojovou teplotu. Abyste zkontrolovali vnitřní vlhkost, kousek ohýbejte a rozdělte.

ZELENINA (50 °C)

Sušená potravina	Příprava	Výsledek	Čas
Chřest	Omýt a nakrájet na kousky	Křupavý	4 - 6 hodin
Fazole	Omýt, odstranit konce a nakrájet na kousky	Křupavé	9 - 12 hodin
Řepa	Oloupat a nakrájet na tenké plátky	Ohebná	9 - 12 hodin
Brokolice	Nakrájet, 3 - 5 minut dusit doměkka	Křupavá	10 - 14 hodin
Zelí	Omýt a nakrájet na 3mm proužky	Křupavé	8 - 11 hodin
Mrkev	Dusit doměkka a nakrájet na plátky	Ohebná	7 - 11 hodin
Celer	Stonky nakrájet na 6mm proužky	Křupavý	3 - 10 hodin
Okurka	Omýt a nakrájet na cca 1 cm silné plátky	Ohebná	4 - 8 hodin

Lilek	Omýt, oloupat a nakrájet na cca 1/2 až 1 cm silné plátky	Ohebný	4 - 8 hodin
Houby	Omýt, nakrájet na plátky nebo ponechat celé	Ohebné	4 - 7 hodin
Paprika	Omýt a odstranit semena, nakrájet na proužky nebo cca 6 cm silné kroužky	Ohebná	4 - 8 hodin
Brambory	Nakrájet na plátky, 4 - 6 minut blanširovat	Křupavé / Ohebné	7 - 13 hodin
Rajčata	Omýt a nakrájet na kolečka	Ohebná	5 - 9 hodin
Cherry rajčata	Rozkrojit napůl, naříznutou stranou nahoru	Ohebná	5 - 9 hodin
Cukýny	Omýt a nakrájet na cca 6 mm silné plátky	Křupavé	7 - 11 hodin

OVOCE (55 °C)

Sušená potravin	Příprava	Výsledek	Čas
Jablka	Omýt a nakrájet na tenké plátky	Ohebná	7 - 15 hodin
Meruňky	Omýt, rozkrojit napůl, naříznutou stranou nahoru	Ohebné	21 - 24 hodin
Banány	Oloupat a nakrájet na plátky	Ohebné	7 - 10 hodin
Fíky	Omýt, rozčtvrtit, naříznutou stranou nahoru	Ohebné	22 - 24 hodin
Kiwi	Oloupat a nakrájet na plátky	Křupavé	8 - 15 hodin
Nektarinky	Omýt, rozkrojit napůl, naříznutou stranou nahoru	Ohebné	8 - 17 hodin

Broskve	Rozkrojit napůl, naříznutou stranou nahoru	Ohebné	8 - 16 hodin
Hrušky	Oloupat a nakrájet na plátky	Ohebné	8 - 16 hodin
Ananas	Oloupat a nakrájet na plátky	Ohebný	11 - 18 hodin
Rebarbora	Oloupat a nakrájet na proužky	Ohebná	6 - 10 hodin
Drobné plody	Jahody nakrájet na plátky, jiné bobule ponechat celé	Křupavé	7 - 15 hodin
Vodní meloun	Odkrojit slupku, nakrá- jet na kousky	Ohebný a lepkavý	8 - 10 hodin
Rajčata	Omýt a nakrájet na kolečka	Ohebná	5 - 9 hodin
Hroznové víno	Ponechat celé	Ohebné	8 - 24 hodin

MASO (65 °C - 70 °C)

Sušená potra- vina	Příprava	Výsledek	Čas
Jerky	Použijte velmi libové maso a odstraňte co nejvíc tuku. Maso nak- rájejte na cca 2 - 3 cm silné plátky	Ohebné	6 - 10 hodin

DŮLEŽITÉ!

Uvědomte si prosím, že výše uvedené údaje jsou pouze orientační hodnoty, a jsou tudíž bez záruky.

OPĚTOVNÁ HYDRATACE

Dehydratací je potravinám odnímána voda. Pokud chcete potraviny opětovně hydratovat, namočte je na 3-7 minut do neosolené vody. Poté je připravujte jako obvykle. Abyste konzervovali živiny, použijte k vaření potravin stejnou vodu, kterou jste použili k jejich namočení. Pokud chcete potraviny namáčet déle než 1 hodinu, měli byste je uložit do chladničky, abyste zabránili množení bakterií. Jeden hrnek usušené zeleniny poskytne po opětovné hydrataci cca 2 hrnky. Jeden hrnek usušeného ovoce poskytne po opětovné hydrataci cca 1½ hrnku. Doby opětovné hydratace se liší v závislosti na tloušťce potraviny a teplotě použité vody. Teplá voda

opětovnou hydrataci urychluje, může však vést k určité ztrátě aromatu.

ČIŠTĚNÍ

DŮLEŽITÉ!

Před každým čištěním vytáhněte vidlici ze sítě.

Sušicí pláty čistěte v teplé vodě s mycím prostředkem, poté je opláchněte čistou vodou. Přístroj čistěte vlhkou utěrkou. Přístroj ani sušicí pláty neumývejte v myčce.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pokud je váš přístroj od společnosti Graef poškozený, obraťte se prosím na specializovaného prodejce nebo na zákaznický servis Graef na telefonním čísle 02932-9703 688 nebo nám napište e-mail na service@graef.de



LIKVIDACE PŘÍSTROJE

Tento výrobek nesmí být na konci své životnosti zlikvidován s normálním domovním odpadem. Na to upozorňuje symbol na přístroji a v návodu k obsluze. Materiály jsou recyklovatelné podle svého označení. Při opětovném použití, recyklaci materiálů nebo jiných formách využití starých přístrojů významným způsobem přispíváte k ochraně životního prostředí. Zjistěte prosím od správy své obce, kde se nachází příslušné likvidační místo.

DVOULETÁ ZÁRUKA

Za tento výrobek přebíráme záruku výrobce v délce 24 měsíců od data prodeje za vady, které lze vyvodit z výrobních vad a vad materiálů. Vaše zákonné záruční nároky podle § 437 a násl. BGB (Občanský zákoník) zůstávají tímto ustanovením nedotčeny. Záruka nepokrývá škody vzniklé nesprávnou manipulací nebo použitím, a také vady, které funkci nebo hodnotu přístroje ovlivňují jen nepatrně. Dále jsou z nároku na záruku vyloučeny škody způsobené přepravou, pokud za ně nenese odpovědnost. Nárok na záruku je vyloučen v případě škod vzniklých opravou, kterou jsme neprovedli my ani naše zastoupení. V případě oprávněných reklamací vadný výrobek podle své volby opravíme nebo vyměníme za bezvadný.

Tartalomjegyzék

Általános biztonsági útmutatások	166
Termékáttekintő.....	168
Kezelőfelület.....	169
Tartozékok	169
Előszó	170
A használati útmutatóval kapcsolatos tudnivalók.....	170
Figyelmeztető utasítások	170
Elektromos áram miatt fennálló veszély.....	171
Rendeltetésszerű használat	171
Felelősség korlátozása.....	171
Kicsomagolás.....	172
 A csomagolás hulladékkezelése.....	172
A felállítási hellyel szembe támasztott követelmények	172
Elektromos csatlakozás	172
Az első használat előtt	173
Az aszalni való termékek előkészítése:.....	173
Kezelés	173
Szilikon sütőlap vagy sütőpapír használata	174
Az élelmiszerek tárolása	175
Az élelmiszerek elkészítése.....	175
Zöldségek (50°C)	175
Gyümölcsök (55°C).....	176
Húsok (65°C - 70°C)	177
Újrafeldolgozás	178
Tisztítás	178
Üzvfélszolgálat	178
 A gép hulladékkezelése	178
 2 év garancia	178

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÁSOK

Ez a gép megfelel a releváns biztonsági előírásoknak. A nem szakszerű használat személyi sérülésekhez és anyagi károkhoz vezethet. A gép biztonságos használatának érdekében tartsa be az alábbi utasításokat:

- Kérjük, hogy használat előtt ellenőrizze a gépet, hogy a házon, a csatlakozókábelén és a csatlakozódugaszon nem láthatók-e sérülés jelei. Sérült gépet ne helyezzen üzembe.
- Ha a csatlakozóvezeték sérült, a veszély elkerülése érdekében, azt csak a gyártó, az ügyfélszolgálat vagy egy szakképzett személy cserélheti ki.
- Javításokat csak szakember vagy a Graef ügyfélszolgálat végezhet. A nem szakszerűen végzett javítások jelentő veszélyt hordoznak magukban a felhasználóra nézve. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A meghibásodott alkatrészeket csak eredeti alkatrészekkel szabad kicserélni. Csak ezeknek az alkatrészeknek az esetében garantált, hogy megfelelnek a biztonsági követelményeknek.
- Ezt a gépet használhatják 8, életévüket betöltött gyerekek, ill. csökkentett fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel, vagy nem megfelelő tapasztalatokkal rendelkező személyek is, amennyiben őket betanították a gép biztonságos kezelésére, és ha ezek a személyek tudatában vannak a használatból származó veszélyeknek. Gyerekek csak akkor tisztíthatják vagy gondozhatják a gépet, ha betöltötték a 8. életévüket, és ha felügyelik őket.
- Tartsa a gépet távol és a csatlakozóvezetékét távol a 8 évesnél kisebb gyerekektől.
- A gyerekeket felügyelés alatt kell tartani annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a géppel.
- A gépet nem szabad beszerelve, külső időzítővel vagy külön távirányítóval használni.

- A tápvezetéket a csatlakozódugónál, és ne a kábelnél fogva húzza ki a konnektorból.
- Vigyázzon, hogy a tápkábel sehova ne akadjon be, mivel ez a gép lezuhanását okozhatja.
- A csomagolóanyagokat nem szabad játékként használni. Fennáll a fulladás veszélye!
- A személyi sérülés vagy az anyagi károk elkerülése érdekében vegye figyelembe a gép felállítási helyével vagy az elektromos csatlakoztatásával szemben támasztott követelményekkel kapcsolatos utasításokat.
- Ne tisztítsa a gépet mosogatógépben, és ne használja folyó víz alatt.
- Ezt a gépet a háztartásban, és az alábbi hasonló környezetben való használatra tervezték:
 - dolgozók szolgálati konyháiban üzletekben és irodákban
 - mezőgazdasági üzemekben
 - szállodákban, motelekben és egyéb lakásokban
 - reggelit is felszolgáló panziókban

Minden egyéb használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül.

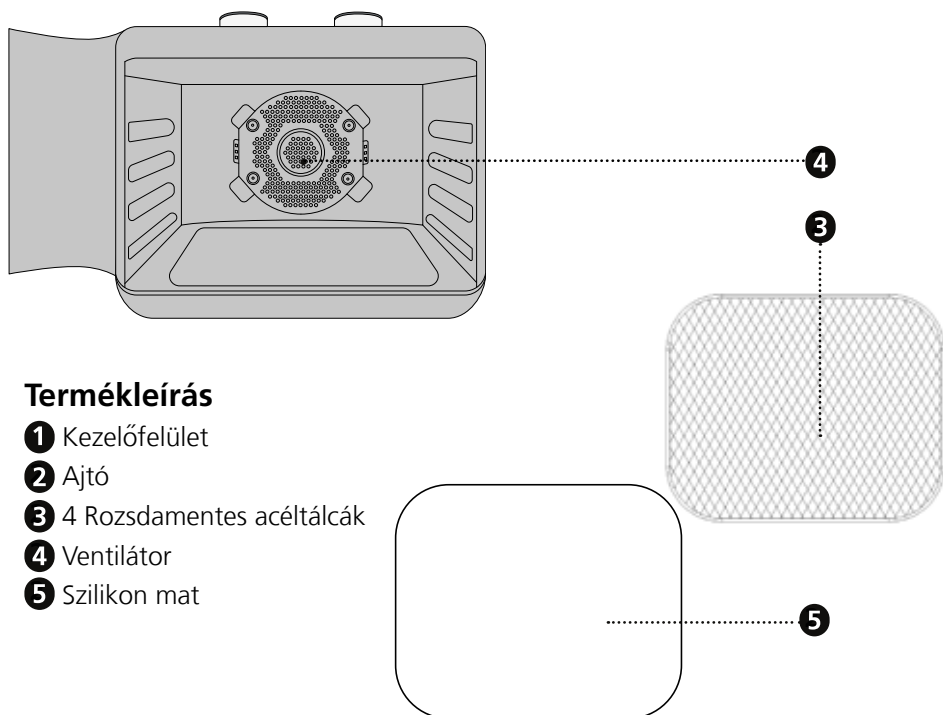
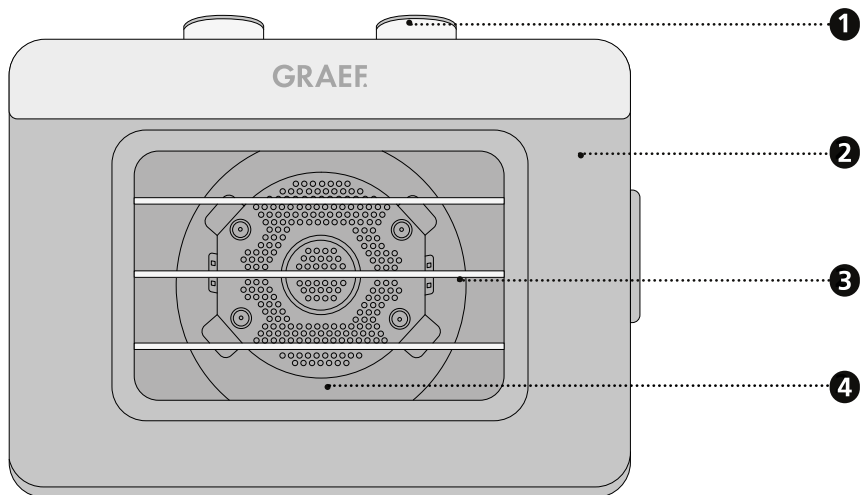
VIGYÁZAT

A nem rendeltetésszerű használat esetén a gép veszélyforrás lehet. Ezért:

- Kizárólag rendeltetésszerűen használja a gépet.
- Tartsa be a jelen használati útmutatóban leírt utasításokat.

A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért semmilyen felelősséget nem vállalunk. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

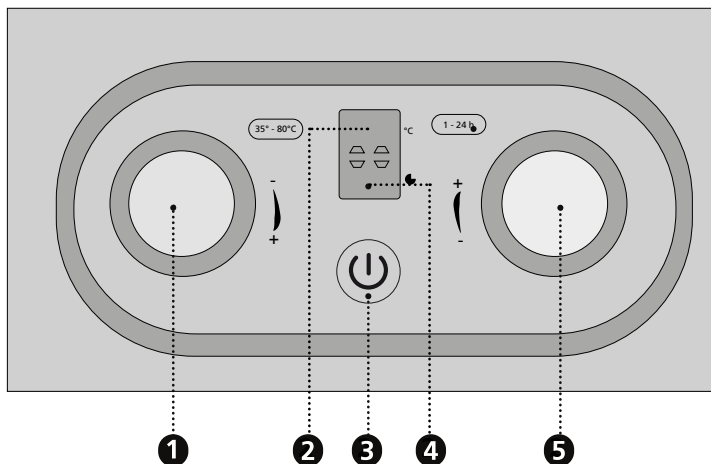
TERMÉKÁTTEKINTŐ



Termékleírás

- 1** Kezelőfelület
- 2** Ajtó
- 3** 4 Rozsdamentes acéltálcák
- 4** Ventilátor
- 5** Szilikon mat

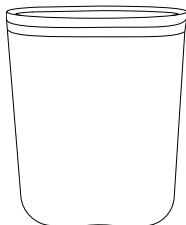
KEZELŐFELÜLET



- ❶ Hőmérsékletszabályozó forgatógomb
- ❷ Hőmérséklet-kijelző
- ❸ Bekapcsoló gomb
- ❹ Órajelző
- ❺ Óraszabályozó forgatógomb

TARTOZÉKOK

Tárolódoboz



DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

ELŐSZÓ

Kedves Vásárló!

Gratulálunk, hogy ezt az aszalógépet választotta.

Ezzel egy széles körben elismert minőségi terméket választott. Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket, és kívánjuk, hogy használja örömmel a Graef aszalógépet. A használati útmutatóban olvasható tudnivalók segítséget nyújtanak a legjobb eredmények elérésére a használat közben. Kérjük, gondosan olvassa el az útmutatót.

A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓVAL KAPCSOLATOS TUDNIVALÓK

Az aszalógép (az alábbiakban: gép) használati útmutatója fontos információkat tartalmaz a gép üzembe helyezésével, a biztonsággal, a rendeltetésszerű használattal és a gép gondozásával kapcsolatban.

Az üzemeltetési útmutatónak mindig rendelkezésre kell állnia a gépnél. Az üzemeltetési útmutatót

mindenkinek el kell olvasnia, aki:

- a gépet üzembe helyezi,
- a gépet kezeli,
- a gép hibaelhárításért és/vagy
- a tisztításáért felel.

Őrizze meg a használati útmutatót, és mellékelje a géphez, amennyiben azt egy másik tulajdonosnak továbbadja.

Ez az üzemeltetési útmutató nem térhet ki minden lehetséges aspektusra.

A jelen útmutatóban nem szereplő vagy nem kellő részletességgel tárgyalt problémák esetén kérjük, hogy forduljon a Graef ügyfélszolgálatához vagy a szakkereskedőhöz.

FIGYELMEZTETŐ UTASÍTÁSOK

A jelen használati útmutatóban az alábbi figyelmeztető utasítások és jelzőszavak fordulnak elő:

FIGYELMEZTETÉS

Egy lehetséges veszélyes helyzetet jelöl. Az utasítás be nem tartása súlyos vagy akár halálos személyi sérüléshez is vezethet.

FONTOS!

Használati tanácsot vagy más fontos információt jelöl

ELEKTROMOS ÁRAM MIATT FENNÁLLÓ VESZÉLY

FIGYELMEZTETÉS

A feszültség alatt álló vezetékek vagy alkatrészek megérintése életveszélyes!

Az elektromos áramütés veszélyének elkerülése érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

- Ne használja a gépet, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugasz sérült.
- Ebben az esetben cseréltesse ki a csatlakozókábelt a Graef ügyfélszolgálat vagy egy arra jogosult szakember által
- Semmilyen körülmények között ne nyissa ki a gép házát. Ha feszültség alatt álló alkatrészekhez ér, vagy ha módosítja a gép elektromos vagy mechanikus szerkezetét, fennáll az áramütés veszélye.
- Soha ne érintse meg a feszültség alatt álló alkatrészeket. Ez áramütéshez vagy halálos sérüléshez vezethet.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

Ezt a gépet nem ipari használatra tervezték. Csak zárt terekben használja a gépet. A lehetséges veszélyek elkerülése érdekében csak élelmiszerek szárítására/aszalására használja a gépet.

FELELŐSSÉG KORLÁTOZÁSA

A jelen használati útmutatóban szereplő összes műszaki információ, adat és a gép telepítésével, használatával és gondozásával kapcsolatos adat és útmutatás a nyomtatás időpontjában érvényes állapotnak felel meg, és a legjobb tudásunknak megfelelően figyelembe veszi az eddigi tapasztalatainkat és tudásunkat. Az útmutatóban előforduló adatokra, ábrákra és leírásokra követelések nem támaszthatók. A gyártó nem vállal felelősséget az olyan károkért, amelyek:

- a jelen útmutató be nem tartására,
- a nem rendeltetésszerű használatra,
- a nem szakszerű javításra,
- műszaki módosításokra,
- nem engedélyezett pótalkatrészek használatára vezethetők vissza.

A fordítást a legjobb tudásunknak megfelelően készítettük el. Fordítási hibákért nem vállalunk felelősséget. Kötelező érvényűnek kizárólag az eredeti, német nyelvű szöveg tekinthető.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

KICSOMAGOLÁS

A gép kicsomagolásakor az alábbiak szerint járjon el:

- Vegye ki a gépet a kartondobozból.
- Távolítsa el teljesen a csomagolást.
- Távolítsa el a gépet esetlegesen jelenlévő leragasztásokat (a típustábla kivételével).

A CSOMAGOLÁS HULLADÉKKEZELÉSE

A csomagolás a gépet védi a szállítási károkkal szemben. A csomagolóanyagokat környezetbarát és a hulladékkezelési szempontokból választottuk ki, és ezek újrahasznosíthatók. A csomagolóanyag visszavetésével az anyagkörforgásba alapanyagok takaríthatók meg és csökkenthető a hulladék mennyisége. Ártalmatlannítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a „Zöld pont” hasznosítórendszer gyűjtőhelyein.

FONTOS!

Lehetőség szerint őrizze meg az eredeti csomagolást a gép garanciaideje alatt, hogy a gépet megfelelően be lehessen csomagolni és szállítani lehessen.

A FELÁLLÍTÁSI HELLYEL SZEMBE TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK

A gép biztonságos és hibamentes üzemeltetése érdekében a felállítási helynek az alábbi feltételeknek kell megfelelnie:

- A gépet egy megfelelő teherbírású szilárd, sima, vízszintes és csúszásmentes felületen kell elhelyezni.
- Vigyázzon, hogy a gép ne eshessen le, és hogy ne álljon közvetlenül egy fal előtt (helyezze el legalább 30 cm-es távolságra a faltól).
- Ne helyezze a gépet forró felületekre, pl. sütőlapokra vagy azok közelébe.
- Soha ne használja a gépet a szabadban, és tárolja azt egy száraz helyen.
- A gép nem alkalmas arra, hogy falba, vagy beépített szekrénybe beépítsék.
- Ne helyezze el a gépet egy forró, nedves vagy vizes környezetben.
- Ne helyezze el a gépet papírra/újságpapírra vagy nem rögzített felszínre. Ezeket a gép beszívhatja, a szellőzőrések eltömődhetnek. Vigyázzon arra, hogy a szellőzőrések ne legyenek eltakarva.
- A dugós csatlakozónak könnyen elérhetőnek kell maradnia, hogy szükség esetén könnyen kihúzható legyen.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

A gép biztonságos és hibamentes üzemeltetése érdekében az elektromos csatlakozásnál az alábbiakra kell figyelni:

- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze a csatlakoztatási a típustáblán feltüntetett értékeket (feszültség és frekvencia) az áramhálózat értékeivel. Az értékeknek meg kell egyezniük, hogy elkerülhető legyen a gép károsodása. Kérdések esetén forduljon villamossági szakemberhez.
- A dugaszolóaljzatnak legalább egy 10 A-es biztosítókapcsolóval kell rendelkeznie.
- Bizonyosodjon meg, hogy a tápkábel nem sérült, és hogy nem forró felületeken vagy éles széleken keresztül van vezetve.
- A csatlakozókábelnek nem szabad túl feszesnek lennie.
- A gép elektromos biztonsága csak abban az esetben garantált, ha egy az előírásoknak megfelelően beszerelt védőrendszer van csatlakoztatva. Védővezeték nélküli dugaszolóaljzat használata tilos. Kétség esetén ellenőriztesse az épület elektromos hálózatát egy villamossági szakemberrel. A gyártó nem vállal felelősséget a hiányzó vagy megszakított védővezetékek által okozott károkért.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Első használat előtt törölje ki a gépet egy nedves törülközővel.

Ezután hagyja a gépet 1 órán át kb. 35 °C hőmérsékleten üzemben, hogy a gép belsejéből a nedvesség kiszáradjon. Tisztítsa meg a tálcákat meleg vízzel. Soha ne tisztítsa azokat mosogatógépben.

AZ ASZALNI VALÓ TERMÉKEK ELŐKÉSZÍTÉSE:

Csak friss és mosott élelmiszereket használjon. Ne helyezzen a gépbe fonnyadt gyümölcsöt vagy zöldséget. Aszalás előtt távolítsa el a szárazakat, magokat és a magházakat. Az aszalni való gyümölcs színének megőrzése érdekében csepegtessen citromlért rájuk. A nagy cukortartalmú élelmiszerek, mint pl. alma, körte, barack vagy banán az oxidáció következtében elsötétedhetnek. A keményebb zöldségeket aszalás előtt kb. 2 percig forró vízben blansírozni kell. Helyezze el az élelmiszereket egymástól kis távolságra a tálcára, és úgy határozza meg a távolságot, hogy a levegő megfelelően áramolhasson. Ne helyezze el egymásra az élelmiszereket.

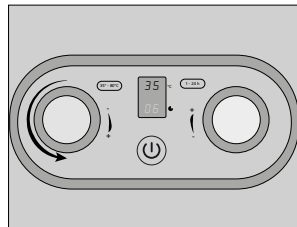
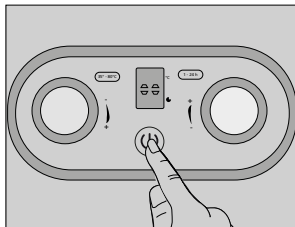
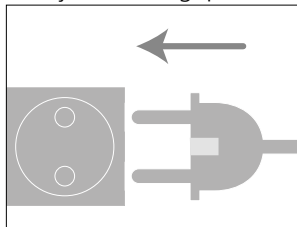
KEZELÉS

- Készítse elő a szárítani kívánt élelmiszert.

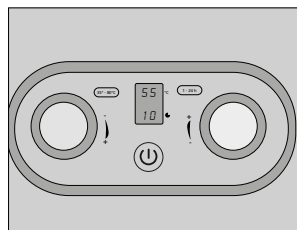
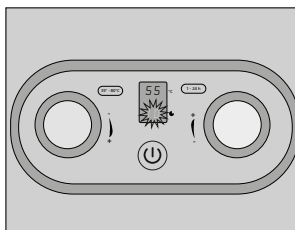
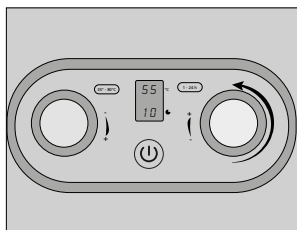
FONTOS!

Minél vékonyabbra vannak az élelmiszerek felszeletelve, annál könnyebb azokat szárítani. Ajánljuk, hogy az olyan élelmiszerek szeleteléséhez, mint pl. alma, citrom, narancs stb. használja az univerzális szeletelőnket. Ezzel egyenlő vastagságú szeleteket érhet el. Kisebb vagy vékonyabb élelmiszerek esetében ajánljuk, hogy használja a MiniSlice feltétet. Ezzel lehetővé válik és egyenletesen szeletelhető fel a gomba, paradicsom, eper, uborka, répa stb.

- Vegye ki a tálcákat a gépből, és helyezze a szárítani kívánt élelmiszereket a tálcákra.
- Használja ki a tálcák teljes felületét, de biztosítson az élelmiszerek között megfelelő helyet a levegő áramlásához. Az egymásra helyezett élelmiszerek akadályozzák a szárítást.
- Tolja vissza a gépbe a tálcákat.



- Csatlakoztassa a csatlakozót a dugaszolóaljzatba.
- Kapcsolja be a gépet.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet. (35 - 80 °C)



- Állítsa be a kívánt időt. (1 - 24 óra)
- Ameddig a kijelző villog, lehetséges módosítani a hőmérsékletet vagy az órák számát.
- Ha a kijelző abbahagyja a villogást, elindul az aszalás.

- A folyamat megszakításához nyomja meg néhány másodpercig a bekapcsoló gombot.
- Az aszalás végeztével egy jelzés hallható 5-ször. Ezután a kijelzőn megjelenik a ☹☹ jel.
- A gép ki van kapcsolva.
- Nyissa ki az ajtót, és vegye ki az élelmiszereket.

Értesítés: Ha a hőmérséklet még 45 °C fölött van, a ventilátor tovább működik. A gép készenléti állapotba áll, ha a hőmérsékletek 45 °C alá esik.

- Húzza ki a csatlakozódugaszt.

SZILIKON SÜTŐLAP VAGY SÜTŐPAPÍR HASZNÁLATA

A víztartalmú vagy az enyhén tapadós élelmiszereknél (pl. paradicsom) ajánljuk, hogy használjon szilikon sütőlapot vagy sütőpapírt. Helyezze a szilikon sütőlapot

vagy sütőpapírt a tálcára.

FONTOS!

Sütőpapír használata esetén figyeljen, hogy ne takarja el teljesen a tálcát, a meleg levegőnek továbbra is szabadon kell áramolnia.

Helyezze az élelmiszereket a szilikon sütőlapra vagy sütőpapírra. Az aszalási idő felénél a szilikon sütőlap vagy a sütőpapír kivehető.

AZ ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA

Bizonyosodjon meg, hogy a a szárított élelmiszerek teljesen szárazok, mielőtt egy edényben tárolná azokat. A víztartalmú élelmiszerek könnyen bepenészesedhetnek. Azonnal dobja ki a penészes élelmiszereket. Használjon a tároláshoz tiszta, száraz és, ha lehet, légmentesen zárható edényeket. Csak azután helyezze a szárított élelmiszereket az edényekbe, miután kihűltek.

AZ ÉLELMISZEREK ELKÉSZÍTÉSE

Az alábbi táblázatok irányértékek a különböző gyümölcsök, zöldséges és húsok elkészítéséhez. A szárítási idők a szoba hőmérsékletétől, a relatív páratartalomtól és a szárítani kívánt élelmiszerek nedvességtartalmától függenek. Ha a nedvességtartalom túl alacsony, a szárítási idő a tartomány alsó részében van. Ha a nedvességtartalom azonban túl magas, a szárítási idő a tartomány felső részében van. Vegye figyelembe, hogy a szárítási idők a tálcán elhelyezett élelmiszerek mennyiségétől is függ. Az élelmiszerek szárításánál fontos, hogy ellenőrizze a termék szárazságát. Ha a termék nincs alaposan kiszáritva, a tároláskor bepenészesedhet (lásd az élelmiszer tárolását). A szárazság ellenőrzéséhez vegyen ki egy darab élelmiszert a gépből, és hagyja szobahőmérsékletre lehűlni. Hajlítsa meg és darabolja szét a kivett élelmiszerdarabot, hogy megvizsgálja a szárazságát belül.

ZÖLDSÉGEK (50°C)

Aszalni való élelmiszer	Elkészítés	Eredmény	Idő
Spárga	Mossa meg és vágja darabokra	Ropogós	4 - 6 óra
Bab	Mossa meg, vágja le a végeket és vágja darabokra	Ropogós	9 - 12 óra
Cukorrépa	Hámozza meg és vágja vékony szeletekre	Puha	9 - 12 óra
Brokkoli	Vágja fel, párolja puhára 3 - 5 percen át	Ropogós	10 - 14 óra

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU

Káposzta	Mossa meg és vágja 3 mm-es csíkokra	Ropogós	8 - 11 óra
Sárgarépa	Párolja puhára és szeletelje fel	Puha	7 - 11 óra
Zeller	Vágja a szárazakat 6 mm-es csíkokra	Ropogós	3 - 10 óra
Uborka	Mossa meg és vágja kb. 1 cm vastag szeletekre	Puha	4 - 8 óra
Padlizsán	Mossa meg, hámozza meg és vágja kb. 0,5 - 1 cm vastag szeletekre	Puha	4 - 8 óra
Gomba	Mossa meg, szeletelje fel vagy hagyja egyben	Puha	4 - 7 óra
Paprika	Mossa meg, csumázza ki és vágja csíkokra vagy kb. 6 mm vastag karikákra	Puha	4 - 8 óra
Burgonya	Szeletelje fel, párolja blansírozza 4 - 6 percig	Ropogós / puha	7 - 13 óra
Paradicsom	Mossa meg és vágja karikákra	Puha	5 - 9 óra
Koktélparadicsom	Vágja ketté, a vágott felülettel felfelé	Puha	5 - 9 óra
Cukkini	Mossa meg és vágja kb. 6 mm vastag szeletekre	Ropogós	7 - 11 óra

GYÜMÖLCSÖK (55°C)

Aszalni való élelmiszer	Elkészítés	Eredmény	Idő
Alma	Mossa meg és vágja vékony szeletekre	Puha	7 - 15 óra
Sárgabarack	Mossa meg és vágja ketté, a vágott felülettel felfelé	Puha	21 - 24 óra

Banán	Hámozza meg és szeletelje fel	Puha	7 - 10 óra
Füge	Mossa meg, vágja négybe, a vágott felülettel felfelé	Puha	22 - 24 óra
Kivi	Hámozza meg és szeletelje fel	Ropogós	8 - 15 óra
Nektarin	Mossa meg, vágja ketté, a vágott felülettel felfelé	Puha	8 - 17 óra
Őszibarack	Vágja ketté, a vágott felülettel felfelé	Puha	8 - 16 óra
Körte	Hámozza meg és szeletelje fel	Puha	8 - 16 óra
Ananász	Hámozza meg és szeletelje fel	Puha	11 - 18 óra
Rebarbara	Hámozza meg és vágja csíkokra	Puha	6 - 10 óra
Bogyós gyümölcsök	Az epret szeletelje fel, a többi bogyós gyümölcsöt hagyja egyben	Ropogós	7 - 15 óra
Görögdinnye	Vágja le a héját és vágja darabokra	Puha és ragadós	8 - 10 óra
Paradicsom	Mossa meg és vágja karikákra	Puha	5 - 9 óra
Szőlő	Hagyja egyben	Puha	8 - 24 óra

HÚSOK (65°C - 70°C)

Aszalni való élelmiszer	Elkészítés	Eredmény	Idő
Száritott hús	Használjon sovány húst, és távolítsa el amennyire csak lehet a zsíros részt Vágja a húst kb. 2 - 3 cm vastag szeletekre	Puha	6 - 10 óra

FONTOS!

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a fenti értékek csak irányértékek és nem jelentenek garanciát.

ÚJRAFELDOLGOZÁS

Aszaláskor az élelmiszerből nedvességet vonunk el. Ha újra fel szeretné dolgozni az élelmiszert, áztassa be nem sózott vízben 3-7 percig. Ezután készítse el a szokásos módon. Ha főzni kívánja, a tápanyagok konzerválásához használja ugyanazt a vizet, amelyet az áztatásához használt. Ha az élelmiszert 1 óránál hosszabb ideig szeretné beáztatni, a baktériumok elszaporodásának megakadályozása érdekében, tegye a hűtőszekrénybe. Egy csészényi szárított zöldségből 2 csésze újrafeldolgozott zöldség lesz. Egy csészényi szárított gyümölcsből 1½ csésze újrafeldolgozott gyümölcs lesz. Az újrafeldolgozás ideje az élelmiszer sűrűségétől és az ehhez használt víz hőmérsékletétől függ. A meleg víz felgyorsítja az újrafeldolgozást, azonban bizonyos mértékben az ízének az elvesztéséhez vezethet.

TISZTÍTÁS

FONTOS!

Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót.

Tisztítsa meg a tálcákat meleg vízzel és mosogatószerrel, majd öblítse le hideg vízzel. Törölje meg a gépet egy nedves törölkendővel. Soha ne tisztítsa a gépet vagy a tálcákat mosogatógépben.

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Ha a Graef aszalógép meghibásodik, forduljon a szakkereskedőhöz vagy a Graef ügyfélszolgálatához a +49 (0) 2932- 9703 688 telefonszámon vagy küldjön egy e-mailt a service@graef.de e-mail-címre.



A GÉP HULLADÉKKEZELÉSE

Ezt a terméket az élettartama lejártá után nem szabad a háztartási hulladékba dobni. Erre utal a gépen és a használati útmutatóban látható szimbólum. Az anyagokat a jelölésüknek megfelelően kell újrahasznosítani. Az újrahasznosítással, az anyagok értékesítésével vagy a használt gépek egyéb értékesítési eljárásaival nagymértékben hozzájárul a környezetvédelemhez. Tudakolja meg az önkormányzatnál, hogy hol található az Önhöz legközelebb eső gyűjtőhely.

2 ÉV GARANCIA

Erre a termékre a vásárlás dátumától számítva 24 hónapos gyártói garanciát vállalunk a gyártói és anyaghibákra visszavezethető meghibásodásokra. A (német) Ptk. 437 § szerinti törvényes szavatosságot ez a rendelkezés nem érinti. A szavatosság nem vonatkozik az olyan meghibásodásokra, amelyek a nem szakszerű kezelésre

vagy használatra vezethetők vissza, ill. a gép működését vagy értékét csak csekély mértékben befolyásolják. Szavatossági igény nem támasztható továbbá a szállítás alatt keletkezett sérülésekre, amennyiben az nem a mi hibánkból keletkezett. A szavatossági igény kizárható az olyan károk esetében is, amelyek egy nem általunk vagy nem az általunk megbízott személyek által javításra vezethetők vissza. Jogos reklamáció esetén a meghibásodott terméket saját belátásunk alapján vagy megjavítjuk vagy egy hibátlan termékre cseréljük.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

SV

PL

RU

CZ

HU



Seit 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel. 02932 9703-0
Fax. 02932 9703-90

E-Mail: info@graef.de
www.graef.de