



DE	Gebrauchsanweisung	Obst-Dörr-Automat	4
GB	Instructions for use	Fruit dryer	9
FR	Mode d'emploi	Dessiccateur de fruits	14
NL	Gebruiksaanwijzing	Fruitdroger	20
ES	Instrucciones de uso	Secadora de frutas	25
IT	Manuale d'uso	Essiccatore per frutta	31
DK	Brugsanvisning	Tørreapparat til frugt	37
SE	Bruksanvisning	Frukttork	42
FI	Käyttöohje	Hyötykasvikuivuri	47
PL	Instrukcja obsługi	Suszarka do owoców	52
GR	Οδηγίες χρήσεως	Αποξηραντήρας φρούτων	58
RU	Руководство по эксплуатации	Электросушилка для фруктов	64

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

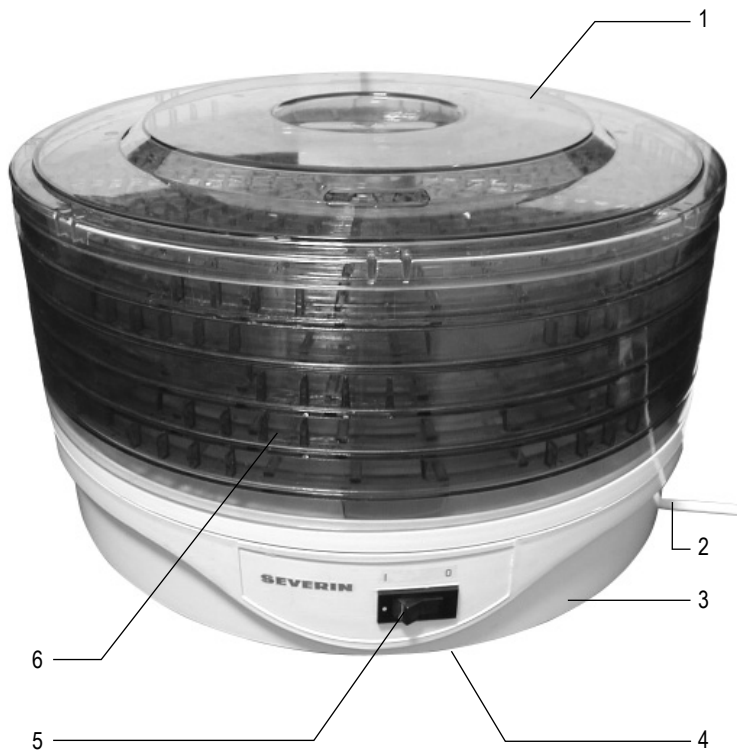
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



Obst-Dörr-Automat

Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

1. Deckel
2. Anschlussleitung
3. Gehäuse
4. Typenschild (unter dem Gerät)
5. Ein/Aus-Schalter
6. Auflageroste

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Das Gerät daher im Reparaturfall zu unserem Kundendienst schicken (siehe

Anhang).

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Nähere Angaben zur Reinigung bitte dem Abschnitt „*Reinigung und Pflege*“ entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Fläche.
- **Vorsicht!** Die Gehäuseoberflächen sind bei Betrieb heiß.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile waagerechte, ebene und wärmebeständige Unterlage. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- **Den Netzstecker ziehen**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Verwenden Sie nur das beigefügte Original-Zubehör!
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
 - in Frühstückspensionen

Vor der ersten Inbetriebnahme

Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen, deshalb betreiben Sie das Gerät ca. 30 Min. ohne Inhalt. Anschließend das Gerät reinigen (siehe *Reinigung und Pflege*).

Auflageroste

Je nach Menge des Dörrgutes können 1 bis 5 Roste eingesetzt werden.

Der Abstand zwischen den Auflagerosten ist in zwei Stufen einstellbar. Im Außenring befinden sich Abstandshalter. Liegen die Abstandshalter übereinander, ergibt sich ein großer Abstand zwischen den Rosten. Liegen die Abstandshalter nebeneinander, ergibt sich ein geringerer Abstand zwischen den Rosten.

Allgemein

Verwenden Sie nur reifes, frisches, gesundes und sauberes Dörrgut.

Dörrgut behält seinen guten Geschmack, seinen Nährwert und seine Mineralien. Gedörktes ist jahrelang auf einfache Art haltbar.

Bei Früchten: Bitte Kerngehäuse, Stiele und Kerne entfernen (ausgenommen Kirschen). Früchte vor dem Dörren mit Zitronensaft bestreichen, damit sie nicht braun werden.

Bedienung

- Schneiden Sie das Dörrgut in gleichmäßig große und dünne Stücke.
- Jeden Auflagerost möglichst gleichmäßig mit Dörrgut belegen, ohne dass sich das Dörrgut berührt, damit die Luftzirkulation gewährleistet wird.
- Bei Verwendung von mehreren Auflagerosten, vermindert sich die Temperatur nach oben hin (Die Dörzeit auf diesen Rosten verlängert sich entsprechend).
- Deckel auflegen, den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Notieren Sie sich die Startzeit, um die Dörzeit überwachen zu können. Richtwerte dazu finden Sie in der Tabelle am Ende der Anleitung.
- Sobald das Dörrgut auf dem unteren Auflagerost genügend gedörkt ist, bitte diesen Auflagerost entfernen. Falls gewünscht den Auflagerost mit frischem Dörrgut erneut belegen und als obersten Auflagerost wieder aufsetzen. Die Auflageroste können auch nach Belieben gewechselt werden. Vorsicht! Die Roste und Gehäuseoberflächen sind heiß!

Aufbewahrung

Für eine einwandfreie Lagerung ist absolut trockenes und ausgekühltes Dörrgut Voraussetzung.

Dörrgut darf bei der Lagerung keine Feuchtigkeit aufnehmen. Bitte luftdichte Vorratsdosen, Gläser und Kunststoffbeutel verwenden oder das Dörrgut einschweißen. Dörrgut muss vor Licht geschützt werden.

Verwendung

Dörrfrüchte und Dörrgemüse vor der Verwendung mit lauwarmem Wasser bedecken und über Nacht einweichen lassen. Bei Suppen oder Saucen das Dörrgemüse und die Dörrkräuter gleich mitkochen.

Wie und auf welche vielfältige Art Sie Gedörktes verwenden können, entnehmen Sie bitte Ihren Kochbüchern.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Auflageroste und Deckel des Gerätes mit angefeuchtetem Tuch (evtl. unter Beigabe eines Spülmittels) reinigen.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service/Ersatzteleshop“.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

SEVERIN gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern

beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den SEVERIN-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Größe, Beschaffenheit der Stücke und verwendeten Menge können sich die Dörrzeiten verändern.

Dörrgut	Zubereitung	Menge pro Auflagerost	Dörrzeit in Stunden	Dörrprobe	ca. Menge des Frischgewichtes
Ananas	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick	500 g	12-13	gut biegsam	25-30 %
Äpfel	Schnitze ca. 15 mm dick Scheiben ca. 8 mm dick	600 g	7 6-7	gut biegsam	10-15 %
Aprikosen	halbieren, Schnittfläche nach oben	500 g	11-13	biegsam	20 %
Bananen	schälen, halbieren, vierteln	600 g	9-13	biegsam	20-25 %
Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch	ganz dörren oder schneiden. Vorher waschen, auf Gaze/Zellstoff legen und trocknen lassen	-	1,5-2,5	brüchig	-

Birnen	ganz (vorher weichkochen) halbieren, Schnittfläche nach oben Scheiben ca. 8 mm dick	800 g 600 g 500 g	25 16 7	biegsam biegsam biegsam	20-25 %
Bohnen	ganze Bohne weichkochen	400 g	6-7	zerbrechlich	15 %
Erbsen	aushülsen, kurz blanchieren	400 g	10	hart	25 %
Erdbeeren	halbieren oder ganz	250 g 500 g	10-16	biegsam	20 %
Gurken	ungeschält, Scheiben ca. 1 cm dick	400 g	8	hart	15 %
Karotten	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick	400 g	7	hart	15 %
Kirschen	ganz	500 g	11-13	lederartig	25-30 %
Lauch	halbieren, 6-8 cm lange Stücke schneiden, blanchieren	500 g	8	zerbrechlich	20 %
Peperoni/ Paprika	in Streifen schneiden, ca. 8 mm dick	400 g	9	biegsam	20 %
Pilze	gut reinigen, kleinere Pilze nicht zerschneiden, große der Länge nach in Scheiben schneiden	-	3-4	zäh	-
Sellerie	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick, blanchieren	400 g	7	hart	15 %
Suppengemüse	Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl in feine Streifen schneiden, blanchieren	300 g	6-7	zäh	10-15 %
Tomaten	halbieren, Schnittfläche nach oben Scheiben, ca. 6 mm dick	400 g 300 g	10 8-9	biegsam hart	15 % 10 %
Trauben	halbieren, Schnittfläche nach oben	500 g	13	gut biegsam	20 %
Zucchini	ungeschält, Scheiben ca. 8 mm dick	400 g	8	biegsam	15 %
Zwetschgen/ Pflaumen	halbieren, Schnittfläche nach oben	500 g	11-13	biegsam	20 %

Fruit dryer

Dear Customer

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance.

This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation

1. Lid
2. Power cord with plug
3. Housing
4. Rating label (underneath the unit)
5. On/Off switch
6. Drying-racks

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance,

ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.

- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are

supervised and at least 8 years of age.

- Children under 8 years of age must be kept well away from the appliance and its power cord at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Place the appliance on a level, heat-resistant surface.
- **Caution:** Remember that the housing surfaces become hot during use.
- During operation, the appliance must be placed on a stable, level and heat-resistant base. Do not position the appliance on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open gas flames.
- **Caution:** do not operate the appliance outdoors.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - after use,
 - in case of any malfunction,
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the

manufacturer.

- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
 - in shops, offices and other similar working environments,
 - in agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
 - in bed-and breakfast type environments.

Before using the appliance for the first time

When the appliance is switched on for the first time, a slight smell may be emitted. This is normal and will only last for a very short time. It will help to let the empty appliance heat up for 30 minutes, ensuring sufficient ventilation. Afterwards clean the unit thoroughly (see *Cleaning and care* below).

Drying-racks

Depending on the quantity of food to be dried, up to five racks can be used at the same time.

The distance between the drying-racks can be adjusted in two ways by means of the integral spacer tabs in the outer ring: for a greater distance between the racks, the tabs should be vertically aligned; with a horizontal tab alignment, the distance between the racks is reduced.

General information

The food or vegetables to be dried should be ripe, fresh, healthy and clean.

Dried foods keep their flavour and nutritional value, and they do not lose their mineral content. Once dried, the food can be stored

easily and can last for many years. When drying fruit, always remove the entire core, stems and stones (with the exception of cherries). The use of lemon juice prior to the drying process prevents the fruit from discolouring (i.e. turning brown).

Operation

- The fruit or vegetables to be dried should be cut into thin pieces of regular size and thickness.
- Spread the items to be dried evenly across each drying-rack. To ensure proper air circulation, make sure that the pieces do not touch each other.
- When using several drying-racks, the operating temperature decreases from the bottom to the top of the appliance; accordingly, the drying time on the upper racks will increase.
- Replace the lid on the unit, insert the plug into a suitable wall socket and switch the unit on. To help monitor the drying times, we recommend that you note down the time when switching on the appliance. The table at the end of this manual provides some approximate reference times.
- Once the goods on the lower rack are sufficiently dried, the lower rack should be removed. Should you wish to re-fill an emptied rack with fresh goods, it should be inserted in the top position. The position of the drying-racks may be changed at any time. **Caution:** The racks and the housing surfaces become hot during use.

Storing dried food

Before the dried food items are stored, make sure that they are absolutely dry, and that

they have cooled down completely after the drying process: this is essential for proper storage.

It is also of great importance that dried goods are prevented from absorbing humidity during storage. Any storage tins, glasses or plastic bags should be sealed airtight. The preferred method is the use of an electric heat bag sealer to seal the bags containing the dried food. Do not expose dried food to light, but keep them in a dark location.

When the dried food items come to be used

Dried fruit and vegetables should be left in lukewarm water (make sure they are entirely covered by water) and soaked overnight. For soups or sauces, dried vegetables and herbs may be added without soaking them first. Dried fruit, vegetables and herbs may be used in various ways when preparing food. For details, please refer to the information available in cook books.

Cleaning and care

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has completely cooled down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The appliance may be wiped with a slightly moist cloth.
- The drying-racks and the lid may be cleaned with a damp cloth, using a mild detergent if necessary.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the

appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

The drying times listed below are approximate times and depend on the size, consistency and load quantity.

Food type to be dried	Preparation	Quantity per rack	Drying time in hrs.	Consistency when dried	Proportion of fresh weight remaining
Pineapple	peel, cut into ca. 8 mm slices	500 g	12-13	very flexible	25-30%
Apples	pieces ca. 15 mm thick, or cut into ca. 8 mm slices	600 g	7 6-7	very flexible	10-15%
Apricots	halve, place cut face upwards	500 g	11-13	flexible	20%
Bananas	peel, halve or quarter	600 g	9-13	flexible	20-25%
Basil, Savoury, Dill, Tarragon, Parsley, Rosemary, Sage, Chives	dry whole or cut. Rinse first, place on absorbents surface and let dry	-	1.5-2.5	brittle	-

Pears	whole fruit, (but boil until tender before drying). halve, place cut face upwards cut into ca. 8 mm slices	800 g 600 g 500 g	25 16 7	flexible flexible flexible	20-25%
Beans	boil whole beans until tender before drying	400 g	6-7	brittle	15%
Peas	shell, blanch briefly	400 g	10	hard	25%
Strawberries	halve, or leave whole	250 g 500 g	10-16	flexible	20%
Cucumber	do not peel; cut into ca. 1 cm slices	400 g	8	hard	15%
Carrots	peel, cut into ca. 8 mm slices	400 g	7	Hard	15%
Cherries	leave whole	500 g	11-13	leathery	25-30%
Leek	halve downwards, cut into 6-8 cm long segments, blanch	500 g	8	brittle	20%
Chillies/ green pepper	cut in strips, ca. 8 mm	400 g	9	flexible	20%
Mushrooms	clean thoroughly; leave smaller mushrooms whole, cut bigger ones into strips	-	3-4	rubbery	-
Celery	Remove outer parts, cut into ca. 8 mm slices, blanche	400 g	7	hard	15%
Vegetables for soup	cut carrots, celery, leek, kohlrabi, cabbage into thin slices, blanch	300 g	6-7	rubbery	10-15%
Tomatoes	halve, place cut face upwards, or cut into ca. 6 mm slices	400 g 300 g	10 8-9	flexible hard	15% 10%
Grapes	halve, place cut face upwards	500 g	13	very flexible	20%
Zucchini	do not peel, cut into ca. 8 mm slices	400 g	8	flexible	15%
Plums	halve, place cut face upwards	500 g	11-13	flexible	20%

Dessiccateur de fruits

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil.

Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Couvercle
2. Cordon d'alimentation avec fiche
3. Boîtier
4. Plaque signalétique (dessous de l'appareil)
5. Interrupteur
6. Râteliers de dessiccation

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre

service après-vente (voir appendice).

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
 - Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus, à tout moment, éloignés de l'appareil et de son cordon d'alimentation.
 - **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
 - Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
 - Placez l'appareil sur une surface plane, résistant à la chaleur.
 - **Attention** : Souvenez-vous que les surfaces du boîtier chauffent pendant l'emploi.
 - Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé sur un support stable, nivelé et résistant à la chaleur. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes (par ex. plaques de cuisson) ou de flammes nues.
 - **Attention** : n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
 - **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
 - après l'emploi,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
 - Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
 - L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires originaux.
 - Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
 - Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
 - dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
 - dans des organisations agricoles,
 - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
 - et dans des maisons d'hôtes.
- Avant la première utilisation de l'appareil**
 Il est possible, lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, qu'une légère odeur s'en dégage. Ce phénomène est normal et sera de courte durée. Il est conseillé de laisser l'appareil se refroidir à vide pendant 30 minutes, en prévoyant une aération suffisante. Nettoyez ensuite soigneusement l'appareil (voir *Entretien et nettoyage* ci-dessous).
- Râteliers de dessiccation**
 Selon la quantité d'aliments à sécher, il est possible d'utiliser jusqu'à cinq râteliers en même temps.
 La distance entre les râteliers de dessiccation peut être réglée de deux façons, à l'aide des languettes d'espacement incorporées à la bague externe : pour augmenter la distance entre les râteliers, les languettes devraient

être alignées à la verticale ; tout alignement horizontal des languettes diminuera la distance entre les râteliers.

Généralités

Les aliments ou légumes destinés à la dessiccation doivent être mûrs, frais, sains et propres.

Les aliments secs conservent leur saveur et leur valeur nutritive et ne perdent pas leur contenu minéral. Une fois séchés, les aliments peuvent être rangés facilement et peuvent être conservés pendant plusieurs années.

Lorsque vous séchez des fruits, retirez- en toujours le trognon entier, la queue et le noyau (sauf pour les cerises). L'emploi de jus de citron préalablement au processus de dessiccation empêchera toute altération (c.-à-d. brunissement) du fruit.

Fonctionnement

- Les fruits ou légumes destinés à la dessiccation doivent être coupés en fins morceaux, de taille et d'épaisseur uniformes.
- Disposez uniformément les aliments à sécher sur chacun des râteliers de dessiccation. Pour assurer la circulation d'air appropriée, ne laissez pas les morceaux se toucher.
- L'utilisation de plusieurs râteliers de dessiccation entraîne une baisse de la température de service, de la base vers le haut de l'appareil et, de ce fait, une prolongation du temps de dessiccation sur les râteliers supérieurs.
- Reposez le couvercle sur l'appareil, insérez la fiche dans une prise de courant appropriée et allumez l'appareil (notez l'heure de mise en circuit).
- Une fois que les aliments disposés sur

les râteliers inférieurs sont suffisamment secs, retirez les râteliers inférieurs. Pour remplir de nouveau un râtelier d'aliments frais, insérez ce dernier dans la position supérieure. La position des râteliers de dessiccation peut être à tout moment modifiée. **Attention** : Les râteliers et les surfaces du boîtier deviennent chauds pendant l'utilisation.

Entreposage des aliments secs

Avant d'entreposer les aliments secs, vérifiez que ceux-ci sont absolument secs et ont complètement refroidi après le processus de dessiccation : ceci est indispensable pour assurer leur bon entreposage.

Il est également très important d'empêcher les aliments secs d'absorber de l'humidité pendant l'entreposage. Les boîtes en fer blanc, flacons en verre ou sachets en plastique doivent être hermétiquement scellés. La méthode de prédilection consiste à utiliser un soudeur de sac thermoélectrique pour souder les sachets contenant des aliments secs. N'exposez pas les aliments secs à la lumière ; entreposez-les plutôt dans un endroit obscur.

Utilisation des aliments secs

Les fruits ou légumes secs doivent être laissés dans l'eau tiède (veillez à ce qu'ils soient intégralement immergés) et macérés pendant une nuit. Des fines herbes ou légumes secs peuvent être ajoutés aux potages ou sauces sans qu'il soit nécessaire de les faire préalablement macérer.

Les fruits, fines herbes ou légumes secs peuvent être utilisés de plusieurs façons dans les préparations alimentaires. Les explications détaillées figurent parmi les informations contenues dans vos livres de

recettes.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de décharge électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou concentré.
- L'appareil peut être essuyé avec un chiffon légèrement humide.
- Les râteliers de dessiccation et le couvercle peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide et, éventuellement, d'un léger détergent.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils

contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Les délais de dessiccation énumérés ci-dessous sont approximatifs et dépendent de la taille, la consistance et la quantité de la charge.

Type d'aliments à sécher	Préparation	Quantité par râtelier	Délai de dessiccation en heures	Consistance après la dessiccation	Proportion du poids frais restant
Ananas	éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	500 g	12-13	très souple	25-30%

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Pommes	morceaux d'environ 15 mm d'épaisseur ou couper en tranches d'environ 8 mm	600 g	7 6-7	très souple	10-15%
Abricots	couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	11-13	souple	20%
Bananes	éplucher, couper en deux ou en quartiers	600 g	9-13	souple	20-25%
Basilic, Aneth odorant, Estragon, Persil, Romarin Sauge, Ciboulette	Sécher entier ou en morceaux. Rincer d'abord, placer ensuite sur une surface absorbante et laisser sécher.	-	1.5-2.5	fragile	-
Poires	fruit entier, (mais bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre, avant de sécher). couper en deux, disposer face coupée dessus couper en tranches d'environ 8 mm	800 g 600 g 500 g	25 16 7	souple souple souple	20-25%
Haricots	Bouillir les haricots entiers jusqu'à ce qu'ils soient tendres, avant de sécher	400 g	6-7	fragile	15%
Petits pois	écosser, blanchir rapidement	400 g	10	dure	25%
Fraises	couper en deux, ou laisser entières	250 g 500 g	10-16	souple	20%
Concombres	Ne pas éplucher; couper en tranches d'environ 1 cm.	400 g	8	dure	15%
Carottes	éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	400 g	7	Dure	15%
Cerises	laisser entières	500 g	11-13	coriace	25-30%
Poireau	couper en deux vers le pied, couper en segments d'une longueur de 6-8 cm, blanchir	500 g	8	fragile	20%

Piments/ poivrons	couper en lamelles d'environ 8 mm	400 g	9	souple	20%
Champignons	nettoyer soigneusement; laisser entiers les champignons de petite taille, couper en lamelles les champignons plus gros	-	3-4	élastique	-
Céleri	Oter les branches externes, couper en tranches d'environ 8 mm, blanchir	400 g	7	dure	15%
Légumes pour soupe	couper en tranches fines, blanchir les carottes, le céleri, les poireaux, choux-raves, choux	300 g	6-7	élastique	10-15%
Tomates	couper en deux, disposer face coupée dessus, ou couper en tranches d'environ 6 mm	400 g 300 g	10 8-9	souple dure	15% 10%
Raisin	couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	13	très souple	20%
Courgettes	ne pas éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm	400 g	8	souple	15%
Prunes	couper en deux, disposer face coupée dessus	500 g	11-13	souple	20%

Fruïtdroger

Beste klant

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Opbouw

1. Deksel
2. Snoer met stekker
3. Huizing
4. Typeplaatje (aan onderzijde van het apparaat)
5. Aan/Uit knop
6. Droogrekken

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysische, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat

spelen.

- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten altijd goed weggehouden worden van het apparaat en het snoer.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlak, hittebestendig oppervlak.
- **Waarschuwing:** Vergeet niet dat de oppervlaktes van de huizing heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens gebruik, moet het apparaat op een stabiel, vlak, hittebestendig oppervlak geplaatst worden. Plaats het apparaat niet op of bij hete oppervlaktes (b.v. kookplaten) of open vuur.
- **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet

buitenshuis.

- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
 - in bed-and breakfast gasthuizen.

Opstarten

Wanneer het apparaat voor de eerste keer aangezet wordt zal het een geur afgeven. Dit is normaal en zal maar voor een zeer korte tijd aanwezig zijn. Het zal zeer helpzaam zijn om het apparaat leeg op te warmen voor ongeveer 30 minuten. Zorg voor voldoende ventilatie. Maak het apparaat hierna goed schoon (zie *Onderhoud en schoonmaken*).

Droogrekken

Afhangend van de hoeveelheid te drogen voedsel kan men een maximum van vijf rekken tegelijk gebruiken.

De afstand tussen de droogrekken kan op

twee manieren versteld worden. Door middel van de ingekerfde ruimtes in de buitenste ring: voor een grotere ruimte tussen de rekken moet men de tabs verticaal gelijk zetten, wanneer de tabs horizontaal gelijk staan wordt de afstand tussen de rekken kleiner.

Algemene informatie

Het te drogen voedsel moet rijp, vers, gezond en schoon zijn.

Gedroogd voedsel behoudt zijn smaak en voedingswaarde en verliest ook niet zijn mineraalinhoud. Wanneer gedroogd, kan men het voedsel gemakkelijk voor vele jaren opbergen.

Wanneer men fruit droogt moet men altijd het gehele midden, steeltjes en zaadjes (met uitzondering bij kersen) verwijderen. Het gebruik van citroensap voor het drogen voorkomt dat het fruit verkleurt (bruin wordt).

Gebruik

- Het fruit of de groenten wat gedroogd moet worden moet men in dunne stukje van gewone maat en dikte snijden.
- Spreid de te drogen items gelijkmatig over ieder droogrek. Voor een goede luchtstroom zorg dat de items elkaar niet raken.
- Wanneer men meerdere droogrekken gebruikt zal de temperatuur lager worden van de bodem naar de top van het apparaat wat betekent dat de droogtijd van de bovenste rekken langer zal worden.
- Plaats de deksel op het apparaat, stop de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan (let op de tijd wanneer men de unit aanzet).
- Wanneer de items op de lagere rekken voldoende gedroogd zijn moet men

deze verwijderen. Wanneer men deze opnieuw wil vullen met verse goederen moet men deze rekken in de bovenste positie plaatsen. De positie van de droogrekken mag altijd verandert worden. **Waarschuwing:** De rekken en oppervlakken van de huizing worden heet tijdens gebruik.

Opbergen van gedroogd voedsel

Voordat het gedroogde voedsel opgeborgen mag worden moet men zorgen dat deze geheel droog zijn en dat deze compleet afgekoeld zijn na het droogproces. Dit is zeer belangrijk voor het opbergen. Het is ook zeer belangrijk dat de gedroogde goederen beschermt worden tegen vochtigheid tijdens het opbergen. Opbergcontainers, glazen of plastic zakken moeten luchtdicht afgesloten worden. De aanbevolen methode is het gebruik van een elektrische zaksluiter om de zakken met gedroogd voedsel luchtdicht te sluiten. Plaats het gedroogde voedsel niet in het licht maar houdt deze in een donkere locatie.

Wanneer men de gedroogde voedselitems wil gebruiken

Gedroogd fruit en groenten moeten in lauw water geplaatst (geheel onder water) en de hele nacht geweekt worden. Aan soepen en sauzen mag men gedroogde groenten en kruiden toevoegen zonder deze eerst te weken. Gedroogd fruit, groenten en kruiden kunnen gebruikt worden in verschillende manieren tijdens het prepareren van voedsel. Voor details kan men informatie vinden in verschillende kookboeken.

Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het

stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.

- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Het apparaat mag schoongeveegd worden met een vochtige doek.
- De droogrekken en de deksel mogen schoongemaakt worden met een vochtige doek en een zachte zeep wanneer nodig.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle

materialen bevatten welke men kan recycleren. Juist wegdoen zal het milieu en

de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

De droogtijden aangegeven in de lijst zijn geschatte tijden en zijn afhankelijk van maat, materiaal, vastheid en hoeveelheid.

Voedseltype wat gedroogd moet worden.	Vorbereiding	Hoeveelheid per rek	Droogtijd in uren	Vastheid wanneer droog	Maat van overgebleven materiaal na drogen
Ananas	Pel, snij in 8 mm schijfjes	500 g	12-13	zeer flexibel	25-30%
Appels	Stukjes van 15 mm of snij in schijfjes van 8 mm	600 g	7 6-7	zeer flexibel	10-15%
Abrikozen	half, plaats gesneden kant boven	500 g	11-13	flexibel	20%
Bananen	Pel, half of kwart	600 g	9-13	flexibel	20-25%
Basilius, Pikant, Dill, Tarragon, Peterselie, Rozemarijn, Sage, Bieslook	Droog geheel of gesneden. Eerst wassen, plaats op een absorberende ondergrond en laat drogen	-	1.5-2.5	bros	-

Peren	heel fruit, (kook tot zacht voor het drogen). half, plaats gesneden kant boven snij in 8 mm schijfjes	800 g 600 g 500 g	25 16 7	flexibel flexibel flexibel	20-25%
Bonen	Kook hele bonen tot zacht voor het drogen	400 g	6-7	bros	15%
Doperwtten	Pellen en kort aankoken	400 g	10	hard	25%
Aardbeien	Half of laat heel	250 g 500 g	10-16	flexibel	20%
Komkommer	Niet pellen; snij in 1 cm schijfjes	400 g	8	hard	15%
Wortels	pel, snij in 8 mm schijfjes	400 g	7	Hard	15%
Kersen	Laat heel	500 g	11-13	leerachtig	25-30%
Prei	Snij half in de lengte, snij in 6-8 cm stukken, blancheren	500 g	8	bros	20%
Pepers/ paprika	Snij in reepjes, 8 mm	400 g	9	flexibel	20%
Champignons	Goed schoonmaken; laat kleine champignons heel, snij grotere in reepjes	-	3-4	rubberachtig	-
Selderij	Verwijder buitenste laag, snij in 8 mm schijfjes, blancheren	400 g	7	hard	15%
Soepgroenten	Snij wortels, selderie, prei, koolraap, kool in dunne schijfjes, blancheren	300 g	6-7	rubberachtig	10-15%
Tomaten	half, placer gesneden kant boven, of snij in 6 mm schijfjes	400 g 300 g	10 8-9	flexibel hard	15% 10%
Druiven	half, plaats gesneden kant boven	500 g	13	zeer flexibel	20%
Zucchini	Niet pellen, snij in 8 mm schijfjes	400 g	8	flexibel	15%
Pruimen	half, plaats gesneden kant boven	500 g	11-13	flexibel	20%

Secadora de frutas

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior.

El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Elementos componentes

1. Tapa
2. Cable eléctrico, con enchufe
3. Carcasa
4. Etiqueta de características (en la base del aparato)
5. Interruptor encender/apagar
6. Canastillas para el secado

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa

(consulte el apéndice).

- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños

realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.

- El aparato y su cable eléctrico siempre deben estar fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Coloque el aparato en una superficie plana, resistente al calor.
- **Precaución:** Recuerde que las superficies de la carcasa se calientan durante el uso.
- Durante el funcionamiento del aparato, se debe colocar en una base estable, plana y resistente al calor. No colocar el aparato encima o cerca de superficies calientes (por ejemplo encima de una cocina eléctrica) o de cocinas de gas.
- **Atención:** no ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- **Apague y desenchufe siempre el aparato**
 - después del uso,
 - si hay una avería, y

- **antes de limpiarlo.**

- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
 - en casas rurales.

Antes de utilizar el aparato por vez primera

Cuando se encienda el electrodoméstico por vez primera, se podría desprender un ligero olor. Esto es normal y sólo durará un breve periodo de tiempo. Se evitará permitiendo que el aparato se caliente vacío durante 30 minutos, asegurando una ventilación suficiente. Después limpie el aparato minuciosamente (vea *Limpieza y mantenimiento* abajo).

Canastillas para el secado

Dependiendo de la cantidad de comida que se quiera secar, se pueden usar hasta cinco canastillas a la vez.

La distancia entre las canastillas para el secado se puede ajustar de dos modos mediante las pestañas espaciadoras integradas situadas en el anillo exterior: para

una mayor distancia entre las canastillas, las pestañas deberán alinearse verticalmente; con una alineación horizontal de las pestañas, se reduce la distancia entre las canastillas.

Información general

Los alimentos o verdura que se desee secar deberá estar madura, fresca, en buen estado y limpia.

Los alimentos secos mantienen su sabor y valor nutricional, y no pierden su contenido mineral. Una vez secos, los alimentos se pueden guardar fácilmente durante muchos años.

Al secar fruta, extraiga siempre todo el corazón, rabos y huesos (a excepción de las cerezas). La utilización de zumo de limón antes del proceso de secado evita que la fruta se descolore (por ejemplo, que se vuelva marrón).

Funcionamiento

- La fruta o verdura a secar deberá cortarse en pedazos delgados de tamaño y grosor regular.
- Esparza los alimentos a secar homogéneamente en cada una de las canastillas para el secado. Para garantizar una adecuada circulación del aire, asegúrese de que los pedazos no están en contacto uno con otro.
- Cuando utilice varias canastillas para el secado, la temperatura de funcionamiento disminuye desde la parte inferior hacia la parte superior del electrodoméstico; en consecuencia, el tiempo de secado para las canastillas superiores aumentará.
- Vuelva a colocar la tapa del aparato, enchufe el cable en una toma eléctrica compatible y encienda el aparato (tenga en cuenta la hora de encendido).

- Cuando los alimentos en las canastillas inferiores estén suficientemente secos, se deberán extraer las canastillas inferiores. Si Ud. desea volver a llenar con alimentos frescos una canastilla vacía, esta deberá introducirse en la posición superior. La posición de las canastillas para el secado puede cambiarse en cualquier momento. **Precaución:** Las canastillas y la superficie exterior del aparato se calientan durante su funcionamiento.

Conservación de los alimentos secos

Antes de guardar los alimentos secos, asegúrese de que están totalmente secos, y de que se han enfriado por completo después del proceso de secado: esto es esencial para una adecuada conservación. Es también muy importante evitar que los alimentos secos absorban humedad durante su conservación. Cualquier bote, tarro o bolsa de plástico utilizado para la conservación, deberá ser cerrado herméticamente. El método más aconsejable es la utilización de una termoselladora de plástico eléctrica para sellar las bolsas que contienen los alimentos secos. No exponga los alimentos secos a la luz, sino manténgalos en un lugar oscuro.

Cuando los alimentos secos van a ser utilizados

La fruta y verdura seca deberá ser puesta en remojo en agua tibia (asegúrese de que está totalmente cubierta por agua) y manténgala así durante toda la noche. Para sopas o salsas, puede añadirse verdura o hierbas secas sin remojarlas previamente. La fruta, verdura y hierbas secas pueden utilizarse de modo diverso para preparar la comida. Para más detalles, consulte la

información ofrecida en los libros de recetas.

Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe siempre el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- El aparato se puede limpiar con un paño ligeramente húmedo.
- Las canastillas para el secado y la tapa pueden limpiarse con un paño húmedo, utilizando un detergente suave, si es necesario.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades

municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Los tiempos de secado detallados abajo son tiempos aproximados y dependerán del tamaño, consistencia y cantidad de carga.

Tipo de alimento a secar	Preparación	Cantidad por canastilla	Tiempo de secado en hrs.	Consistencia cuando está seco	Proporción del peso fresco restante
Piña	Pele, corte en rodajas de aprox. 8 mm	500 g	12-13	muy flexible	25-30%
Manzanas	Trozos de aprox. 15 mm de grosor, o corte en rodajas de aprox. 8 mm	600 g	7 6-7	muy flexible	10-15%
Albaricoques	corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba	500 g	11-13	flexible	20%

Plátanos	Pele, corte por la mitad o en cuatro trozos	600 g	9-13	flexible	20-25%
Albahaca, Ajedrea, Eneldo, Estragón, Perejil, Romero, Salvia, Cebolleta	Seque entero o cortado. Pero primero deberá colocar sobre una superficie absorbente y dejar secar	-	1.5-2.5	Quebradiza	-
Peras	Fruta entera, (pero hierva hasta ablandarla antes de secarla). corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba corte en rodajas de aprox. 8 mm	800 g 600 g 500 g	25 16 7	flexible flexible flexible	20-25%
Judías	hierva las judías enteras hasta ablandarlas antes de secarlas	400 g	6-7	quebradiza	15%
Guisantes	pele, escalde ligeramente	400 g	10	dura	25%
Fresas	corte por la mitad, o enteras	250 g 500 g	10-16	flexible	20%
Pepino	no pele, corte en rodajas de aprox. 1 cm	400 g	8	dura	15%
Zanahorias	pele, corte en rodajas de aprox. 8 mm	400 g	7	Dura	15%
Cerezas	enteras	500 g	11-13	correosa	25-30%
Puerro	corte por la mitad hacia abajo, corte en trozos de 6-8 cm de longitud, escalde	500 g	8	quebradiza	20%
Chiles/ pimiento verde	corte en tiras de aprox. 8 mm	400 g	9	flexible	20%
Champiñones	Limpie detenidamente; deje enteros los champiñones pequeños, corte los grandes en tiras	-	3-4	elástica	-
Apio	Quite la parte exterior, corte en rodajas de aprox. 8 mm, escalde	400 g	7	dura	15%

Verdura para sopa	corte las zanahorias, apio, puerro, colinabo, col en rodajas finas, escalde	300 g	6-7	elástica	10-15%
Tomates	corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba, o corte en rodajas de aprox. 6 mm	400 g 300 g	10 8-9	flexible dura	15% 10%
Uva	corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba	500 g	13	muy flexible	20%
Calabacín	no lo pele, córtelo en rodajas de aprox. 8 mm	400 g	8	flexible	15%
Ciruelas	corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba	500 g	11-13	flexible	20%

Essiccatore per frutta

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati.

Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione

1. Coperchio
2. Cavo di alimentazione con spina
3. Corpo principale
4. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)
5. Interruttore
6. Griglie di essiccazione

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro

centro di assistenza tecnica (v. in appendice).

- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito

- di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
 - Tenete sempre lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini sotto gli 8 anni di età.
 - **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
 - Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
 - Sistemate l'apparecchio su una superficie piana, resistente al calore.
 - Ricordatevi che le superfici del corpo principale si riscaldano durante l'uso.
 - Durante il funzionamento, l'apparecchio deve poggiare su una base stabile, piana e resistente al calore. Non mettete l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde (come piastre di cucine elettriche) o a fornelli a gas a fiamma libera.
 - **Attenzione:** non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
 - **Disinserite sempre la spina dalla presa**
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchio.
 - Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
 - Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante.
 - Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso improprio o dalla non conformità alle istruzioni.
 - Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
 - aziende agricole,
 - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
 - clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Primo utilizzo**
- Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta potrebbe esalare un leggero odore. Tale fenomeno è normale e durerà poco tempo. Prima di procedere al primo utilizzo, lasciate riscaldare l'apparecchio a vuoto per 30 minuti, prevedendo una sufficiente aerazione del locale. Poi pulite accuratamente l'apparecchio (ved. la sezione *Manutenzione e pulizia* più sotto).

Griglie di essiccazione

Secondo la quantità di cibo da essiccare, è possibile utilizzare fino a cinque griglie alla volta.

La distanza fra le griglie di essiccazione può essere regolata in due modi, per mezzo delle linguette spaziatrici incorporate all'anello esterno: per aumentare la distanza fra le griglie, le linguette devono essere poste in linea verticale; l'allineamento in orizzontale delle linguette, invece, riduce la distanza fra le griglie.

Informazioni generali

Gli alimenti o gli ortaggi da essiccare dovrebbero essere maturi, freschi, sani e puliti. Gli alimenti secchi conservano il loro sapore e il loro valore nutritivo e non perdono il loro contenuto minerale. Dopo l'essiccatura, gli alimenti possono essere conservati facilmente anche per vari anni.

Quando essiccate della frutta, eliminate sempre tutto il torsolo, il gambo e il nocciolo (tranne che per le ciliegie). L'utilizzo del succo di limone prima del processo di essiccazione impedirà che si alteri la colorazione del frutto (diventando di colore scuro).

Funzionamento

- La frutta o gli ortaggi da essiccare devono essere tagliati a pezzettini sottili, di dimensioni e spessore uniformi.
- Spargete uniformemente gli alimenti da essiccare sopra ad ogni griglia d'essiccazione. Per assicurare un'adeguata circolazione dell'aria, i pezzi non devono toccarsi tra di loro.
- Quando utilizzate parecchie griglie di essiccazione insieme, la temperatura di funzionamento diminuisce dal basso verso l'alto dell'apparecchio e, di

conseguenza, il tempo per l'essiccazione nelle griglie superiori risulta maggiore.

- Riponete il coperchio sull'apparecchio, inserite la spina in una presa di corrente adatta e accendete l'apparecchio. Per agevolare il controllo dei tempi di essiccazione, vi consigliamo di annotare l'ora di accensione dell'apparecchio. La tabella riportata alla fine del presente manuale fornisce i tempi approssimativi di riferimento.
 - Quando gli alimenti delle griglie inferiori saranno essiccati sufficientemente, occorrerà togliere le griglie inferiori. Se desiderate aggiungere alimenti freschi su una griglia appena svuotata, dovrete inserirla in cima alla pila. La posizione delle griglie di essiccazione può essere modificata in qualsiasi momento.
- Attenzione:** Le griglie e le superfici esterne del corpo principale diventano molto calde durante l'uso.

Conservazione degli alimenti secchi

Prima di conservare gli alimenti essiccati, verificate che si siano essiccati bene e raffreddati completamente dopo il processo di essiccazione: ciò è essenziale per una buona conservazione.

È molto importante anche impedire che gli alimenti secchi assorbano umidità durante la conservazione. I contenitori di conservazione, di vetro o sacchetti di plastica devono essere chiusi ermeticamente. La soluzione migliore sarebbe utilizzare termosaldatrici specifiche per sigillare i sacchetti di plastica con gli alimenti essiccati. Non esponete gli alimenti secchi alla luce; conservateli in un locale buio.

Consumo degli alimenti essiccati

La frutta e gli ortaggi essiccati devono essere messi in acqua tiepida (ricoperti completamente dall'acqua) e lasciati in ammollo per una notte. Per preparare zuppe o salse, potete aggiungere gli ortaggi o le erbe aromatiche essiccati senza averli messi in ammollo.

I prodotti essiccati, come frutta ortaggi o erbe aromatiche, possono essere utilizzati in vari modi nella preparazione degli alimenti.

Per maggiori dettagli, fate riferimento alle informazioni riportate nei libri di cucina.

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- L'apparecchio esterno può essere pulito con un panno leggermente umido.
- Le griglie di essiccazione e il coperchio possono essere puliti con un panno umido, usando eventualmente un detergente leggero.

I tempi di essiccazione elencati qui sotto sono approssimativi e dipendono dalla dimensione, dalla consistenza e dalla quantità di carico.

Alimenti da essiccare	Preparazione	Quantità per griglia	Tempo di essiccazione in ore	Consistenza dopo l'essiccazione	Proporzione del peso fresco restante
Ananas	sbucciata e tagliata a fette da ca. 8 mm	500 g	12-13	molto flessibile	25-30%

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Mele	in pezzi spessi ca. 15 mm, o a fette da ca. 8 mm	600 g	7 6-7	molto flessibile	10-15%
Albicocche	tagliate a metà, sistemate con la parte tagliata in alto	500 g	11-13	flessibile	20%
Banane	sbucciate, tagliate a metà o in quattro parti	600 g	9-13	flessibile	20-25%
Basilico, Aneto fragrante, Estragone, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Cipollina	intero o sminuzzato. Prima deve essere lavato e messo ad asciugare su una superficie assorbente	-	1.5-2.5	fragile	-
Pere	intere, (bollite precedentemente per renderle più tenere). tagliate a metà, sistemate con la parte tagliata in alto tagliate a fette da ca. 8 mm	800 g 600 g 500 g	25 16 7	flessibile flessibile flessibile	20-25%
Fagioli	Bolliti interi per renderli più teneri, prima di essicarli	400 g	6-7	fragile	15%
Piselli	sgusciati e sbollentati brevemente	400 g	10	dura	25%
Fragole	tagliate a metà, o lasciate intere	250 g 500 g	10-16	flessibile	20%
Cetriolo	non sbucciato, tagliato a fette da ca. 1 cm.	400 g	8	dura	15%
Carote	sbucciate, tagliate a fette da ca. 8 mm	400 g	7	Dura	15%
Ciliegie	lasciate intere	500 g	11-13	coriacea	25-30%
Porro	tagliati a metà verso il piede, tagliati a segmenti lunghi 6-8 cm, sbollentati	500 g	8	fragile	20%
Peperoncini/ peperoni	tagliati a strisce da ca. 8 mm	400 g	9	flessibile	20%

Funghi	puliti bene, lasciati interi i funghi più piccoli, tagliati a strisce i funghi più grossi	-	3-4	elastica	-
Sedano	Senza le foglie esterne, tagliato a fette da ca. 8 mm, sbollentato	400 g	7	dura	15%
Ortaggi per la zuppa	tagliati a fette sottili; carote, sedano, porro, cavolo rapa, cavolo devono essere sbollentati	300 g	6-7	elastica	10-15%
Pomodori	tagliati a fette da ca. 6 mm o a metà, sistemati con la parte tagliata in alto	400 g 300 g	10 8-9	flessibile dura	15% 10%
Uva	chicchi tagliati a metà, sistemati con la parte tagliata in alto	500 g	13	molto flessibile	20%
Zucchine	non sbucciate, tagliate a fette da ca. 8 mm	400 g	8	flessibile	15%
Prugne	tagliate a metà, sistemate con la parte tagliata in alto	500 g	11-13	flessibile	20%

Tørreapparat til frugt

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.

Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele

1. Låg
2. Ledning med stikkontakt
3. Kabinet
4. Typeskilt (på undersiden af apparatet)
5. Kontakt
6. Tørreriste

Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af

stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.

- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.

- Børn under 8 år må altid holdes væk fra apparatet og dets ledning.

- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Placer apparatet på en jævn, varmekast overflade.
- **Advarsel:** Husk at kabinettets overflade bliver varm under processen.
- Under brug må apparatet placeres på en stabil, plan og varmekast flade. Sæt aldrig apparatet på eller nær varme ting (f.eks. kogeplader) eller gasblus.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - kontorer eller andre mindre

- virksomheder,
- landbrugsvirksomheder,
- af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- B&B pensionater.

Før brug

Når apparatet tændes første gang, kan der afgives en smule lugt. Dette er normalt og vil kun vare i kort tid. Det kan afhjælpes ved at varme apparatet op i 30 minutter og sørge for tilstrækkelig ventilation. Bagefter rengøres frugtørreteren omhyggeligt (se *Rengøring og vedligehold*) nedenfor.

Tørreliste

Afhængigt af mængden af fødevarer der skal tørres, er det muligt at indsætte op til fem tørreliste på samme tid.

Afstanden mellem tørrelistene kan justeres på to måder ved hjælp af de indbyggede afstandstappe i den yderste ring: For at få stor afstand imellem listene skal tappene justeres vertikalt; ved horisontal justering bliver afstanden mellem listene mindre.

Generel information

Den frugt eller de grøntsager der tørres, skal være moden, frisk, uskadte og rene.

Tørrede fødevarer bevarer deres smag og næringsværdi, og de mister ikke deres indhold af mineraler. Når maden er tørret, er den let at opbevare og kan holde sig i mange år.

Når man skal tørre frugt skal man altid fjerne hele kernehuset, stilk og stene (med undtagelse af kirsebær). Man kan benytte citronsaft inden tørringen for at undgå misfarvning af frugten (så den ikke bliver brun).

Betjening

- Frugten eller grøntsagerne der skal tørres skal skæres i ensartede mindre stykker med samme tykkelse og størrelse.
- Spred fødevarerne der skal tørres jævnt udover tørreristene. For at sikre ordentlig cirkulation skal man sørge for at de enkelte stykker ikke rører hinanden.
- Når der benyttes flere tørreriste mindskes temperaturen fra bunden til toppen af apparatet; af samme grund vil tørretiden for de øverste riste være længere.
- Sæt låget på apparatet og sæt stikket i en passende stikkontakt og tænd for frugttørreren (husk hvornår apparatet blev tændt).
- Når fødevarerne på de nederste riste er færdige, skal disse riste tages ud. Hvis en tomt rist genfyldes med nye fødevarer skal risten placeres i den øverste position. Positionen på tørreristene kan skiftes når som helst. **Advarsel:** Tørreristene og apparatets overflader bliver varme under brug.

Opbevaring af tørrede fødevarer

Inden de tørrede fødevarer sættes til opbevaring, skal man sikre sig at de er helt tørre og tilstrækkeligt afkølede efter tørreprocessen: Dette er meget vigtigt for ordentlig holdbarhed.

Det er også vigtigt at de tørrede fødevarer ikke kan optage fugtighed under opbevaringen. Alle opbevaringsdåser, - glas eller plastikposer må lukke fuldstændigt tæt. Den bedste metode er at benytte en elektrisk poselukker der med varme forsegler plastikposerne, der indeholder de tørrede fødevarer. Udsæt ikke de tørrede fødevarer for direkte sollys, men opbevar dem på et mørkt sted.

Når de tørrede fødevarer skal tages i brug

Tørret frugt eller grøntsager udblødes i lunkent vand (sørg for at de er fuldstændigt dækket af vand) natten over. Til supper eller sovser, kan man tilsætte tørrede grøntsager eller krydderurter uden at udbløde dem først. Tørrede frugter, grøntsager og krydderurter kan benyttes på mange forskellige måder når man tilbereder mad. For yderligere detaljer henvises til den information der kan findes ved opslag i kogeboøger.

Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke slibende eller skræppe rengøringsmidler.
- Apparatet kan tørres af med en letfugtig klud.
- Tørreristene og låget kan om nødvendigt rengøres med en fugtig klud tilsat et mildt opvaskemiddel.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien

gælder for materiale- og fabriktionsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke

fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Tiderne i skemaet herunder er gennemsnitstider for tørring, der varierer afhængigt af størrelse, konsistens og mængde.

Fødevarer der kan tørres	Forberedelse	Mængde pr rist	Tørretid i timer	Konsistens efter tørring	Restvægt i % af den oprindelige vægt
Ananas	skrælles, skæres i ca. 8 mm skiver	500 g	12-13	meget fleksibel	25-30%
Æbler	stykker på ca. 15 mm tykkelse, eller skæres i ca. 8 mm skiver	600 g	7 6-7	meget fleksibel	10-15%
Abrikoser	halveres, placeres med skæreflader opad	500 g	11-13	fleksibel	20%
Bananer	skrælles, halveres eller skæres i kvarte	600 g	9-13	fleksibel	20-25%
Basilikum, Sar, Dild, Estragon, Persille, Rosmarin, Salvie, Purløg	tørres hel eller småskåret. Skylls først, placeres på sugende papir og lufttørres først	-	1,5-2,5	sprød	-
Pærer	hele, (men må så først koges møre inden tørring). halve, placeres med skæreflader opad skæres i ca. 8 mm skiver	800 g 600 g 500 g	25 16 7	fleksibel fleksibel fleksibel	20-25%
Bønner	kog bønnerne hele indtil de er møre inden tørring	400 g	6-7	sprød	15%
Ærter	bælges, blancheres kortvarigt	400 g	10	hård	25%

Jordbær	halve, eller hele bær	250 g 500 g	10-16	fleksibel	20%
Agurk	skal ikke skrælles; skæres i ca. 1 cm tykke skiver	400 g	8	hård	15%
Gulerødder	skrælles, skæres i ca. 8 mm skiver	400 g	7	hård	15%
Kirsebær	tørres hele	500 g	11-13	læderagtig	25-30%
Porrer	halveres på langs, skæres i 6-8 cm lange stykker, blancheres	500 g	8	sprød	20%
Chili/ grøn peber	skæres i strimler, ca. 8 mm brede	400 g	9	fleksibel	20%
Svampe	renses omhyggeligt; lad mindre svampe være hele, skær større svampe i strimler	-	3-4	gummiagtig	-
Bladselleri	fjern de yderste lag, skæres i ca. 8 mm skiver, blancheres	400 g	7	hård	15%
Suppeurter	snit gulerødder, selleri, porre, kålrabi, kål i tynde skiver, blancheres	300 g	6-7	gummiagtig	10-15%
Tomater	halveres, placeres med skærefladen opad, eller skæres i ca. 6 mm skiver	400 g 300 g	10 8-9	fleksibel hård	15% 10%
Vindruer	halveres, placeres med skærefladen opad	500 g	13	meget fleksibel	20%
Squash	skal ikke skrælles, skæres i ca. 8 mm skiver	400 g	8	fleksibel	15%
Blommer	halveres, placeres med skærefladen opad	500 g	11-13	fleksibel	20%

Frukttork

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.

Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar

1. Lock
2. Elsladd med stickpropp
3. Hölje
4. Märkskylt (på apparatens undersida)
5. På/Av-knapp
6. Torkställningar

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget

och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.

- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Denna apparat kan endast användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år

gamla.

- Apparaten och dess elsladd bör alltid hållas utom räckhåll från barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Placera apparaten på en platt, värmetålig yta.
- **Varning:** Kom ihåg att höljets ytor blir heta under användningen.
- Under användning bör apparaten alltid stå på ett stabilt, platt och värmetåligt underlag. Placera inte apparaten på eller nära heta ytor (t.ex. spisplattor) eller öppna gaslådor.
- **Varning:** använd inte apparaten utomhus.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget - efter användning,**
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Denna apparat bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom

- i kontor och andra kommersiella miljöer,
- i företag inom jordbrukssektorn,
- för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
- för kunder i bed-and-breakfast hus.

Innan första användningen

När apparaten kopplas på för första gången kan en lätt lukt uppstå. Detta är normalt och kommer endast att vara en kort stund. Det är bra att låta den tomma apparaten värmas upp under 30 minuter och vädra tillräckligt. Rengör därefter apparaten omsorgsfullt (se avsnittet *Skötsel och rengöring*).

Torkställningar

Beroende på hur mycket mat som skall torkas, kan maximalt fem torkställningar användas på samma gång.

Du kan justera avståndet mellan ställningarna på två sätt genom att använda de integrerade avståndsflikarna i den yttre ringen: för ett större avstånd mellan ställningarna bör flikarna ställas in vertikalt; med en horisontell inställning minskas avståndet mellan ställningarna.

Allmän information

Matprodukterna eller frukterna som skall torkas bör vara mogna, färska, friska och rena.

Torkad mat behåller smaken och näringsinnehållet, och den förlorar inte sitt mineralinnehåll. Torkad mat är lätt att lagra och kan bevara hållbarheten i många år. När du torkar frukt bör du alltid avlägsna kärnhuset, stjälkarna och kärnorna (med undantag av körsbär). Användning av citronsaft innan torkningsprocessen förhindrar att frukten missfärgas (dvs. blir brun).

Användning

- Frukten eller grönsakerna som skall torkas bör skäras i smala bitar som har regelbunden storlek och tjocklek.
- Sprid ut delarna som skall torkas jämnt över varje torkställning. För att luften skall kunna cirkulera bör delarna inte röra vid varandra.
- När flera torkställningar är i användning, minskar temperaturen nerifrån uppåt; sålunda kommer torkningstiden för de övre ställningarna att öka.
- Sätt tillbaka locket på enheten, sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag och koppla på apparaten (notera tiden när apparaten startas).
- När maten på de lägre ställningarna är tillräckligt torr, kan de lägre ställningarna tas bort. Om du vill fylla på en tömd ställning med färsk mat, bör denna ställning placeras överst. Torkställningarna kan flyttas vid behov.
Varning: Ställningarna och höljet blir heta när apparaten är påkopplad.

Förvaring av torkad mat

Innan den torkade maten förvaras, bör du se till att den är fullkomligt torr, och att den har svalnat fullständigt efter torkningsprocessen: detta är en grundförutsättning för korrekt lagring.

Det är också mycket viktigt att den torkade maten förhindras från att absorbera fukt under förvaringen. Förvaringsburkar, glas och plastpåsar bör förseglas lufttätt. Det bästa sättet är att använda en elektrisk påsförslutare för att försegla påsarna innehållande torkad mat. Utsätt inte den torkade maten för ljus, utan förvara den på ett mörkt ställe.

När den torkade maten skall användas

Torkade frukter och grönsaker sätts i ljummet vatten (se till att de är helt täckta av vatten) och lämnas att ligga i blöt över natten. I soppor och såser kan torkade grönsaker och örter tilläggas utan blötläggning. Torkade frukter, grönsaker och örter kan användas på åtskilliga sätt vid matlagning. Ytterligare information finns i kokböcker.

Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Apparaten kan torkas ren med en lätt fuktad duk.
- Torkställningarna och locket kan rengöras med en fuktad duk och ett mildt diskmedel vid behov.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar

inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

De nedannämnda torktiderna är ungefärliga och beror på matens storlek, konsistens och mängd.

Mat som skall torkas	Tillredning	Mängd per ställning	Torktid i timmar	Konsistens när torkad	Viktförhållande torkad-färsk
Ananas	Skala, skär i ca 8 mm skivor	500 g	12-13	mycket mjuk	25-30%
Äpplen	Dela i ca 15 mm tjocka bitar, eller skär i ca 8 mm skivor	600 g	7 6-7	mycket mjuk	10-15%
Aprikoser	Halvera, placera snittytan uppåt	500 g	11-13	mjuk	20%
Bananer	Skala, halvera el. dela i 4 delar	600 g	9-13	mjuk	20-25%
Basilika, dill, dragon, persilja, rosmarin, salvia, gräslök	Torka hel eller delad. Skölj först, placera på absorberande underlag och låt torka	-	1.5-2.5	spröd	-
Päron	Hel frukt, (men koka tills den är mjuk innan torkningen). Halvera, placera med snittytan uppåt Skär i ca 8 mm skivor	800 g 600 g 500 g	25 16 7	mjuk mjuk mjuk	20-25%
Bönor	Koka hela bönor tills de är mjuka innan torkningen	400 g	6-7	spröd	15%
Ärter	Hela ärtskidor, blanchera lätt	400 g	10	hård	25%
Jordgubbar	Halvera, eller låt vara hela	250 g 500 g	10-16	mjuk	20%
Gurka	Skala ej; skär i ca 1 cm skivor	400 g	8	hård	15%
Morötter	Skala, skär i ca 8 mm skivor	400 g	7	hård	15%
Körsbär	Hela	500 g	11-13	läderaktig	25-30%

Purjolök	Halvera neråt, skär i 6-8 cm långa delar, blanchera	500 g	8	spröd	20%
Chili/ grönpeppar	Strimla, ca 8 mm	400 g	9	mjuk	20%
Svamp	Rengör noggrant; mindre svampar hela, strimla större svampar	-	3-4	gummiartad	-
Selleri	Tag bort yttre delen, skär i ca 8 mm skivor, blanchera	400 g	7	hård	15%
Grönsaker för soppa	Skär morötter, selleri, purjolök, kålrabbi, kål i tunna skivor, blanchera	300 g	6-7	gummiartad	10-15%
Tomater	Halvera, placera med snittytan uppåt, eller skär i ca 6 mm skivor	400 g 300 g	10 8-9	mjuk hård	15% 10%
Vindruvor	Halvera, placera snittytan uppåt	500 g	13	mycket mjuk	20%
Squash	Skala ej, skär i ca 8 mm skivor	400 g	8	mjuk	15%
Plommon	Halvera, placera snittytan uppåt	500 g	11-13	mjuk	20%

Hyötykasvikuivuri

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Laitteen osat

1. Kansi
2. Liitäntäjohto ja pistotulppa
3. Ulkokuori
4. Arvokilpi (laitteen pohjassa)
5. Virtakytkin
6. Kuivausrillät

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.

- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laitte ja sen liitäntäjohto täytyy säilyttää aina alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen

vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.

- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Sijoita laite tasaiselle, kuumuudenkestävälle pinnalle.
- **Varoitus:** Muista, että laitteen ulkopinta kuumenee käytön aikana.
- Laite täytyy asettaa käytön ajaksi vakaalle, tasaiselle kuumuudenkestävälle alustalle. Älä sijoita laitetta kuumien pintojen (kuten keittolevyjen) tai avointen kaasuliekkien päälle tai lähelle.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen**
 - jos laitteessa on käyttöhäiriö
 - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä koskaan irrota sitä liitäntäjohtosta vetämällä, vaan tartu aina pistotulpasta.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
 - maatalousyritykset
 - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
 - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat

majatalot.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Kun kytket laitteeseen virran ensimmäisen kerran, saattaa tuntua lievä haju. Tämä on normaalia ja haju häviää nopeasti, varsinkin jos kuumennat laitetta tyhjänä 30 minuutin ajan hyvin ilmastoidussa paikassa. Puhdista laite sen jälkeen huolellisesti (tutustu ohjeisiin osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*).

Kuivausritilät

Kuivattavan ruoan määrästä riippuen voit käyttää samanaikaisesti enintään viittä ritilää. Voit säätää ritilöiden etäisyyttä toisiinsa kahdensuuntaisesti ulkokehän säätimien avulla: säätimen ollessa vaaka-asennossa ritilät ovat kauempana toisistaan ja pystyasennossa lähempänä toisiaan.

Yleisohjeita

Kuivattavan ruoan tai vihannesten tulee olla kypsiä, tuoreita, terveitä ja puhtaita. Kuivattu ruoka säilyttää makunsa ja ravinto- ja mineraaliarvonsa. Kuivattujen ruoka-aineiden säilytys on helppoa ja ne voivat säilyä vuosia. Kun kuivaat hedelmiä, poista aina koko ydin, varret ja kivet (ei koske kirsikoita). Sitruunamehun käyttö ennen kuivaustoimenpidettä estää hedelmiä menettämästä väriä (eli muuttumasta ruskeaksi).

Käyttö

- Leikkaa kuivattavat hedelmät tai vihannekset ohuiksi, keskikokoisiksi viipaleiksi.
- Levitä kuivattavat ruoka-aineet tasaisesti kuivausritilöille. Varmistaaksesi kunnollisen ilmankierroksen huolehdi siitä,

että palat eivät kosketa toisiaan.

- Kun käytät useampia kuivausritilöitä samanaikaisesti, käyttölämpötila laskee laitteen yläosassa ja yläritilöillä olevien ruoka-aineiden kuivausaika kasvaa.
- Aseta kansi paikoilleen, kiinnitä pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan ja kytke laitteeseen virta.
- Kun alimmalla ritilällä olevat ruoka-aineet ovat kuivuneet riittävästi, poista ritilä. Jos haluat täyttää tyhjän ritilän tuoreilla ruoka-aineilla, sijoita ritilä laitteen yläosaan. Ritilöiden paikkoja voit vaihdella vapaasti. **Varoitus:** Ritilät ja ulkopinnat kuumenevat käytön aikana.

Kuivatun ruoan säilyttäminen

Varmista ennen kuivattujen ruoka-aineiden varastoimista, että ne ovat täysin kuivia ja kunnolla jäähtyneitä kuivauksen jälkeen. Tämä on säilyvyyden kannalta ensiarvoisen tärkeää.

Samoin on tärkeää varmistaa, että kuivatut ruoka-aineet eivät ime itseensä kosteutta säilytyksen aikana. Kaikki säilytysastiat, lasipurkit ja muovipussit on suljettava ilmatiiviisti, muovipussit mieluiten käyttämällä sähköistä pussinsaamaajaa. Säilytä kuivatut ruoka-aineet pimeässä valolta suojattuna.

Kuivattujen ruoka-aineiden käyttäminen

Kuivatut hedelmät ja vihannekset jätetään yöksi haaleaan veteen ja varmistetaan, että vesi peittää ne kokonaan. Keittoihin ja kastikkeisiin kuivatut vihannekset ja yrtit voi lisätä ilman liottamista.

Kuivattuja hedelmiä, vihanneksia ja yrttejä voi käyttää ruoanlaitossa monin tavoin. Lisäohjeita löydät keittokirjoista.

Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Laitte voidaan pyyhkiä kosteahkolla rätillä.
- Kuivausritilät ja kansi voidaan puhdistaa kostealla rätillä ja tarvittaessa voidaan käyttää mietoa pesuainetta.

Jätehuolto

Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu



Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuitia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Alla olevat kuivausajat ovat keskimääräisiä ja vaihtelevat koon, koostumuksen ja ruoka-aineen määrän mukaan.

Kuivattava ruoka-aine	Valmistelu	Määrä/ritilä	Kuivaus-aika (h)	Koostumus kuivattuna	Jäljelle jäävä ruoka-aineen määrä
Ananas	kuori, leikkaa n. 8 mm:n siivuiksi	500 g	12-13	hyvin notkea	25-30 %
Omena	n. 15 mm paksuja paloja, tai leikkaa n. 8 mm:n siivuiksi	600 g	7 6-7	hyvin notkea	10-15 %
Aprikoosi	puolita, aseta leikattu puoli ylöspäin	500 g	11-13	notkea	20 %
Banaani	kuori, puolita tai leikkaa neljään osaan	600 g	9-13	notkea	20-25 %
Basilika, kynteli, tilli, rakuuna, persilja, rosmariini, salvia, ruohosipuli	kuivaa kokonaisena tai leikottuna. Huuhtelee ensin, aseta kosteutta imevälle pinnalle ja anna kuivua	-	1.5-2.5	hauras	-
Päärynä	koko hedelmä (pehmeäksi keitettyinä). puolita, aseta leikattu puoli ylöspäin leikkaa n. 8 mm:n siivuiksi	800 g 600 g 500 g	25 16 7	notkea notkea notkea	20-25 %
Papu	keitä kokonaiset pavut pehmeiksi ennen kuivaamista	400 g	6-7	hauras	15 %
Herne	riivi, ryöppää nopeasti	400 g	10	kova	25 %

Mansikka	puolita tai käytä kokonaisina	250 g 500 g	10-16	notkea	20 %
Kurkku	älä kuori; leikkaa n. 1 cm:n siivuksi	400 g	8	kova	15 %
Porkkana	kuori, leikkaa n. 8 mm:n siivuksi	400 g	7	kova	15 %
Kirsikka	kokonaisina	500 g	11-13	sitkeä	25-30 %
Purjo	puolita pituussuunnassa, leikkaa 6-8 cm paloiksi, ryöppää	500 g	8	hauras	20 %
Chili/ vihreä paprika	leikkaa n. 8 mm:n siivuksi	400 g	9	notkea	20 %
Sieni	puhdista hyvin; pienet sienet kokonaisina, isot suikaloituina	-	3-4	kumimainen	-
Selleri	poista ulommat osat, leikkaa n. 8 mm:n siivuksi, ryöppää	400 g	7	kova	15 %
Keittovihannekset	leikkaa porkkana, selleri, purjo, kyssäkaali, kaali ohuiksi suikaleiksi, ryöppää	300 g	6-7	kumimainen	10-15 %
Tomaatti	puolita, aseta leikattu puoli ylöspäin, tai leikkaa n. 6 mm:n siivuksi	400 g 300 g	10 8-9	notkea kova	15 % 10 %
Rypäle	puolita, leikattu puoli ylöspäin	500 g	13	hyvin notkea	20 %
Kesäkurpitsa	älä kuori, leikkaa n. 8 mm:n siivuksi	400 g	8	notkea	15 %
Luumu	puolita, leikattu puoli ylöspäin	500 g	11-13	notkea	20 %

Suszarka do owoców

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw

1. Pokrywa
2. Przewód zasilający z wtyczką
3. Obudowa
4. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
5. Przełącznik On/Off
6. Siatki do suszenia

Instrukcja bezpieczeństwa

- Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu

- obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do uruchamiania go przy użyciu zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania

- urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
 - Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny mieć żadnego dostępu do urządzenia ani przewodu zasilającego.
 - **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
 - Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
 - Urządzenie należy ustawiać na równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
 - **Uwaga:** Obudowa włączonego urządzenia rozgrzewa się do wysokiej temperatury.
 - W trakcie pracy urządzenie musi być ustawione na stabilnej, równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. kuchenki) ani w ich pobliżu, ani też w pobliżu źródeł otwartego ognia.
 - **Uwaga:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
 - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
 - Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
 - Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z akcesoriami producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem.
 - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
 - Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - biurach lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych miejscach zakwaterowania (przez klientów);
 - pensjonatach.
- ### Uruchomienie urządzenia
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia może pojawić się charakterystyczny zapach. Jest to zupełnie normalne i potrwa tylko chwilę. Przed pierwszym użyciem zaleca się rozgrzać urządzenie na pusto na około 30 minut w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Potem należy urządzenie

dokładnie wyczyścić (zob. *Czyszczenie i konserwacja*).

Siatki do suszenia

Można jednocześnie użyć do 5 siatek do suszenia.

Zależy to jednak od ilości owoców lub jarzyn przeznaczonych do suszenia. Znajdujące się na zewnętrznym pierścieniu wbudowane elementy dystansujące pozwalają regulować odległość pomiędzy siatkami na dwa sposoby. Jeśli odstęp między siatkami ma być większy, należy tak ustawić elementy dystansujące, aby znalazły się w linii pionowej. Aby zmniejszyć odstęp między siatkami, należy ustawić elementy dystansujące w linii poziomej.

Informacje ogólne

Owoce, jarzyny czy zioła przeznaczone do suszenia powinny być dojrzałe, świeże i czyste.

Susz doskonale zachowuje wszelkie wartości odżywcze, smakowe i zapachowe, jak również minerały. Gotowy susz to wygodny sposób na przechowywanie żywności nawet przez wiele lat.

Suszenie owoców wymaga usunięcia gniazd nasiennych, pestek, nasion oraz łodyżek (za wyjątkiem czereśni i wiśni). Skroplenie owoców przygotowanych do suszenia cytryną chroni miąższ przed ciemnieniem.

Obsługa

- Owoce i jarzyny przeznaczone do suszenia powinny być pokrojone na kawałki o równej wielkości i grubości.
- Kawałki przeznaczone do suszenia powinny być równo rozłożone na siatce. Aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza, kawałki nie powinny stykać się ze sobą.

- Kiedy założonych jest kilka siatek na raz, temperatura suszenia jest wyższa na dole i niższa w górnych warstwach. W związku z tym, czas suszenia na siatkach górnych jest dłuższy.
- Suszarkę wypełnioną artykułami do suszenia należy zamknąć pokrywą, włożyć wtyczkę przewodu przyłączeniowego do odpowiedniego gniazdka i włączyć urządzenie (zanotować godzinę włączenia).
- Dolne siatki, które suszą szybciej, wyjąć kiedy susz osiągnie odpowiednią konsystencję. Można je z powrotem użyć do suszenia świeżych porcji owoców lub jarzyn, ale wtedy należy umieścić je w górnych warstwach suszarki. Ustawienie siatek można zmienić w każdej chwili.
Uwaga! W trakcie pracy urządzenia siatki i obudowa osiągają wysoką temperaturę.

Przechowywanie suszu

Przed ostatecznym odłożeniem suszu do przechowania, należy dokładnie sprawdzić, czy jest on dobrze wysuszony oraz wystudzony. Jest to niezwykle ważne dla zagwarantowania właściwej jakości przechowywanego suszu.

W czasie przechowywania nie powinien on być narażony na wchłanianie wilgoci. Pojemniki przeznaczone do przechowywania suszu (puszki, słoiki lub worki plastikowe) powinny mieć hermetyczny system zamknięcia. Zaleca się używanie elektrycznego aparatu do próżniowego zgrzewania toreb plastikowych wypełnionych suszem. Susz nie powinien być wystawiony na działanie światła, należy go przechowywać w ciemnych pomieszczeniach.

Wykorzystywanie suszu

Wysuszone owoce lub jarzyny zalewamy ciepłą wodą (powinny być całkowicie w niej zanurzone) na całą noc. Susz (jarzyny, ziola) można dodawać do zup i sosów bez uprzedniego moczenia.

Suszone owoce, jarzyny i ziola wykorzystywane są w różnych przepisach kulinarnych. Wyczerpujące informacje na ten temat można znaleźć w wielu książkach kucharskich.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani trących środków czyszczących.
- Można przecierać urządzenie lekko wilgotną ściereczką.
- Siatki do suszenia i pokrywę można czyścić ściereczką w wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz

ze zwykłymi odpadkami z

gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego.

Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Czasy suszenia podane w poniższej tabeli mają charakter jedynie orientacyjny. Rzeczywisty czas suszenia zależy od wielkości, konsystencji i ilości artykułów umieszczonych w suszarce.

Artykuły przeznaczone do suszenia	Przygotowanie	Porcja na jedną siatkę do suszenia	Czas suszenia w godzinach	Konsystencja po wysuszeniu	Proporcja wagi produktu suchego w stosunku do świeżego
Ananas	obrać, pokroić na plastry o grubości ok. 8 mm	500 g	12-13	bardzo gętka	25-30%
Jabłka	pokroić w kawałki o grubości ok. 15 mm, lub plasterki ok. 8 mm	600 g	7 6-7	bardzo gętka	10-15%
Morele	przekroić na połówki, ułożyć przekrojoną stroną do góry	500 g	11-13	gętka	20%
Banany	obrać, przekroić na pół, lub ćwiartki	600 g	9-13	gętka	20-25%
Bazylija, cząber, koper, estragon, natka pietruszki, rozmaryn, szalwia, szczypiorek	suszyć w całości lub posiekać; najpierw opłukać i ułożyć na powierzchni wchłaniającej wodę do osuszenia.	-	1.5 - 2.5	łamiwa	-
Gruszki	owoc w całości (ugotować do miękkości przed suszeniem) przepołowić, ułożyć przekrojoną stroną do góry pokroić na plasterki o grubości ok. 8 mm	800 g 600 g 500 g	25 16 7	gętka gętka gętka	20-25%
Fasola	przed suszeniem ugotować w całości aż do miękkości	400 g	6-7	łamiwa	15%
Groszek	wyłuskać, krótko blanszować	400 g	10	twarda	25%
Truskawki	przepołowić lub suszyć w całości	250 g 500 g	10-16	gętka	20%

Ogórki	nie obierać, pokroić na plasterki o grubości ok. 1 cm	400 g	8	twarda	15%
Marchew	obrać, pokroić na plasterki o grubości ok. 8 mm	400 g	7	twarda	15%
Czereśnie	suszyć w całości	500 g	11-13	twarda (jak skóra)	25-30%
Pory	przepolować wzdłużnie, pokroić na części o długości 6-8 cm, blanszować	500 g	8	lamliwe	20%
Ostre papryczki, zielona papryka	pokroić na paseczki o grubości ok. 8 mm	400 g	9	giętka	20%
Grzyby	dokładnie oczyścić, mniejsze grzybki suszyć w całości, większe pokroić w paseczki	-	3-4	gumowate	-
Seler naciowy	usunąć części zewnętrzne, resztę pociąć na plasterki o grubości ok. 8 mm . blanszować	400 g	7	twarda	15%
Jarzyzny na zupę	pokroić marchwie, seler naciowy, pory, kalarepki i kapustę na cienkie kawałki, blanszować	300 g	6-7	gumowata	10-15%
Pomidory	przepolować, ułożyć stroną przecięcia do góry, lub pokroić na plasterki o grubości ok. 6 mm	400 g 300 g	10 8-9	giętka twarda	15% 10%
Winogrona	przepolować, ułożyć stroną przecięcia do góry	500 g	13	bardzo giętka	20%
Cukinie	nie obierać, pokroić na plasterki o grubości ok. 8 mm	400 g	8	giętka	15%
Śliwki	przepolować, ułożyć stroną przecięcia do góry	500 g	11-13	giętka	20%

Αποξηραντήρας φρούτων

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής.

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Καπάκι
2. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
3. Περιβλημά
4. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στην κάτω πλευρά της συσκευής)
5. Διακόπτης λειτουργίας (On/Off)
6. Ράφια αποξήρανσης

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε

περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως

όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τα παιδιά κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα.
- **Προσοχή!** Μην ξεχνάτε ότι οι επιφάνειες του περιβλήματος θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να

τοποθετείται σε μια σταθερή επιφάνεια με βάση ανθεκτική στη θερμότητα. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. εστίες φούρνου) ή γυμνή φλόγα.

- **Προσοχή!** Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- **Να βγάξετε πάντα το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση τυχόν δυσλειτουργίας,
 - πριν τον καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φινι.
- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο με τα εξαρτήματα που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Όταν ανάβει η συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια ελαφρά οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν θα κρατήσει παρά μόνο για λίγα λεπτά. Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για 30 λεπτά, αφού εξασφαλίσετε

ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός. Στη συνέχεια καθαρίστε καλά τη συσκευή (βλ. «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα» παρακάτω).

Ράφια αποξήρανσης

Ανάλογα με την ποσότητα του τροφίμου προς αποξήρανση, υπάρχει η δυνατότητα ταυτόχρονης χρήσης μέχρι και πέντε ραφιών.

Η απόσταση μεταξύ των ραφιών αποξήρανσης μπορεί να ρυθμιστεί με δύο τρόπους μέσω των ενσωματωμένων διαχωριστικών γλωττίδων του εξωτερικού δακτυλίου. Για τη μεγαλύτερη απόσταση μεταξύ των ραφιών, οι γλωττίδες πρέπει να τοποθετηθούν κάθετα. Με την οριζόντια τοποθέτηση των γλωττίδων, η απόσταση μεταξύ των ραφιών θα μειωθεί.

Γενικές πληροφορίες

Τα φρούτα και τα λαχανικά προς αποξήρανση πρέπει να είναι ώριμα, φρέσκα, υγιεινά και καθαρά. Τα αποξηραμένα τρόφιμα διατηρούν τη γεύση και τη θρεπτική τους αξία και δεν χάνουν την περιεκτικότητά τους σε μέταλλα. Αφού αποξηρανθούν, τα τρόφιμα μπορούν να αποθηκευτούν εύκολα και για πολλά χρόνια. Πάντα να αφαιρείτε ολόκληρο το κουκούτσι, το κοτσάνι και τους σπόρους, όταν αποξηραίνετε φρούτα (με εξαίρεση τα κεράσια). Ο αποχρωματισμός των φρούτων (δηλ. να γίνονται καφέ) αποφεύγεται με τη χρήση χυμού λεμονιού πριν από τη διαδικασία αποξήρανσης.

Λειτουργία

- Τα φρούτα και τα λαχανικά που πρόκειται να αποξηραθούν θα πρέπει να κοπούν σε λεπτές φέτες ομοιόμορφου μεγέθους

και πάχους.

- Απλώστε τα κομμάτια προς αποξήρανση ομοιόμορφα σε ολόκληρη την επιφάνεια κάθε ραφιού ξήρανσης. Για να εξασφαλίσετε τη σωστή κυκλοφορία του αέρα, βεβαιωθείτε ότι τα κομμάτια τροφίμου δεν ακουμπούν μεταξύ τους.
- Όταν χρησιμοποιείτε αρκετά ράφια αποξήρανσης, η θερμοκρασία λειτουργίας μειώνεται από το κάτω προς το πάνω τμήμα της συσκευής. Επομένως, ο χρόνος αποξήρανσης των επάνω ραφιών θα πρέπει να αυξηθεί.
- Τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή, βάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Για τη διευκόλυνση της παρακολούθησης των χρόνων αποξήρανσης, συνιστούμε να σημειώσετε το χρόνο έναρξης της λειτουργίας της συσκευής. Ο πίνακας στο τέλος αυτού του εγχειριδίου παρέχει μερικούς προσεγγιστικούς χρόνους αναφοράς.
- Μόλις η αποξήρανση των τροφίμων στα κάτω ράφια είναι επαρκής, πρέπει να αφαιρέσετε το κάτω ράφι. Εάν επιθυμείτε να συμπληρώσετε πάλι τα άδεια ράφια με φρέσκα τρόφιμα, θα πρέπει να το τοποθετήσετε στην επάνω θέση. Μπορείτε να αλλάξετε τη θέση των ραφιών αποξήρανσης οποιαδήποτε στιγμή. **Προσοχή!** Τα ράφια και οι επιφάνειες του περιβλήματος θερμαίνονται κατά τη χρήση.

Αποθήκευση αποξηραμένων τροφίμων

Πριν αποθηκεύσετε τα αποξηραμένα τρόφιμα, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι απολύτως ξηρά και έχουν ψυχθεί τελείως μετά από τη διαδικασία αποξήρανσης. Αυτό είναι απαραίτητο για τη σωστή αποθήκευση.

Επίσης, η προστασία των αποξηραμένων τροφίμων από την απορρόφηση υγρασίας κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης είναι εξαιρετικά σημαντική. Οποιοσδήποτε κονσέρβες, γυάλινα δοχεία ή πλαστικές σακούλες αποθήκευσης πρέπει να είναι σφραγισμένες αεροστεγώς. Η μέθοδος που προτιμάται για να σφραγίσете τις σακούλες που περιέχουν τα αποξηραμένα τρόφιμα είναι η χρήση ηλεκτρικής θερμοκολλητικής συσκευής. Μην αφήσετε εκτεθειμένα τα αποξηραμένα τρόφιμα σε φως. Αποθηκεύστε τα σε σκοτεινό μέρος.

Όταν θελήσετε να χρησιμοποιήσετε τα αποξηραμένα τρόφιμα

Τα αποξηραμένα φρούτα και τα λαχανικά πρέπει να παραμείνουν σε χλιαρό νερό (βεβαιωθείτε ότι είναι βυθισμένα πλήρως σε νερό) και να διαποτιστούν με νερό κατά τη διάρκεια της νύχτας. Για σούπες ή σάλτσες, τα αποξηραμένα λαχανικά και βότανα μπορούν να χρησιμοποιούνται χωρίς προηγουμένως να διαποτιστούν με νερό. Τα αποξηραμένα φρούτα, λαχανικά και βότανα μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ποικίλους τρόπους κατά την προετοιμασία φαγητού. Για λεπτομέρειες, παρακαλούμε ανατρέξτε στις διαθέσιμες πληροφορίες βιβλίων μαγειρικής.

Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν από τον καθαρισμό, φροντίστε πάντα να βγάξετε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήσετε τη συσκευή να κρύνει επαρκώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.

- Μπορείτε να σκουπίσετε τη συσκευή με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τα ράφια αποξήρανσης και το καπάκι της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό, εάν είναι απαραίτητο.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Οι χρόνοι αποξήρανσης που αναγράφονται παρακάτω είναι προσεγγιστικοί χρόνοι και εξαρτώνται από το μέγεθος, τη σύσταση και την ποσότητα.

Τύπος τροφίμου προς αποξήρανση	Προετοιμασία	Ποσότητα ανά ράφι	Χρόνος αποξήρανσης σε ώρες	Μορφή μετά την αποξήρανση	Ποσοστό βάρους φρέσκου υπολειπόμενου τροφίμου
Ανανάς	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες περίπου 8 χλστ.	500 γρ.	12-13	πολύ εύκαμπτος	25-30%
Μήλα	Κόψτε σε κομμάτια πάχους περίπου 15 χλστ. ή κόψτε σε φέτες περίπου 8 χλστ.	600 γρ.	7 6-7	πολύ εύκαμπτα	10-15%
Βερίκοκα	Κόψτε στη μέση, τοποθετήστε με την κομμένη όψη προς τα πάνω	500 γρ.	11-13	εύκαμπτα	20%
Μπανάνες	Ξεφλουδίστε, κόψτε σε δύο ή τέσσερα κομμάτια	600 γρ.	9-13	εύκαμπτες	20-25%
Βασιλικό, θυμάρι, άνηθο, εστραγκόν, μαιντανό, δεντρολίβανο, φασκομηλιά, πράσα	Ξηράνετε ολόκληρο ή κομμένο. Αρχικά ξεπλύνετε, τοποθετήστε σε απορροφητική επιφάνεια και αφήστε να στεγνώσει	-	1,5-2,5	εύθραυστο	-
Αχλάδια	Ολόκληρο το φρούτο, (αλλά βράστε το μέχρι να μαλακώσει πριν το αποξηράνετε). Κόψτε στη μέση, τοποθετήστε με την κομμένη όψη προς τα πάνω Κόψτε σε φέτες περίπου 8 χλστ.	800 γρ. 600 γρ. 500 γρ.	25 16 7	εύκαμπτα εύκαμπτα εύκαμπτα	20-25%
Φασόλια	Βράστε ολόκληρα τα φασόλια μέχρι να μαλακώσουν πριν τα αποξηράνετε	400 γρ.	6-7	εύθραυστα	15%
Μπιζέλια	Ξεφλουδίστε τα, καφαλίστε τα λίγο	400 γρ.	10	σκληρά	25%

Φράουλες	Κόψτε στη μέση ή αφήστε τις ολόκληρες	250 γρ. 500 γρ.	10-16	εύκαμπτες	20%
Αγγούρι	Μην ξεφλουδίζετε. Κόψτε σε φέτες περίπου 1 εκ.	400 γρ.	8	σκληρά	15%
Καρότα	Ξεφλουδίζετε και κόψτε σε φέτες περίπου 8 χλστ.	400 γρ.	7	σκληρά	15%
Κεράσια	Αφήστε τα ολόκληρα	500 γρ.	11-13	σαν δέρμα	25-30%
Πράσο	Κόψτε το στη μέση κατά μήκος, κόψτε το σε κομμάτια μήκους 6-8 εκ., καυαλίστε	500 γρ.	8	εύθραυστο	20%
Καυτές πιπεριές/ πράσινες πιπεριές	Κόψτε σε λωρίδες, περίπου 8 χλστ.	400 γρ.	9	εύκαμπτες	20%
Μανιτάρια	Καθαρίστε καλά. Αφήστε τα μικρότερα μανιτάρια ολόκληρα, κόψτε τα μεγαλύτερα σε φέτες	-	3-4	λαστιχένια	-
Σέλινο	Αφαιρέστε τα εξωτερικά τμήματα, κόψτε σε φέτες 8 χλστ., καυαλίστε	400 γρ.	7	σκληρό	15%
Λαχανικά για σούπα	Κόψτε καρότα, σέλινο, πράσο, και λάχανο σε λεπτές φέτες, καυαλίστε	300 γρ.	6-7	λαστιχένια	10-15%
Ντομάτες	Κόψτε στη μέση, τοποθετήστε την κομμένη όψη προς τα πάνω ή κόψτε σε φέτες περίπου 6 χλστ.	400 γρ. 300 γρ.	10 8-9	εύκαμπτες σκληρές	15% 10%
Σταφύλια	Κόψτε στη μέση, τοποθετήστε με την κομμένη όψη προς τα πάνω	500 γρ.	13	πολύ εύκαμπτα	20%
Κολοκύθι	Μην ξεφλουδίζετε. Κόψτε σε φέτες περίπου 8 χλστ.	400 γρ.	8	εύκαμπτο	15%
Δαμάσκηνα	Κόψτε στη μέση, τοποθετήστε με την κομμένη όψη προς τα πάνω	500 γρ.	11-13	εύκαμπτα	20%

Электросушилка для фруктов

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством

Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.

Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство

1. Крышка
2. Шнур питания с вилок
3. Корпус
4. Заводская табличка (на нижней части электроприбора)
5. Переключатель Вкл./Выкл.
6. Лотки для сушки

Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного

обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром

- или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
 - Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
 - Следите за тем, чтобы дети младше 8 лет всегда находились на достаточном удалении от прибора и шнура питания.
 - **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности.
 - Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
 - Установите прибор на ровную теплостойкую поверхность.
 - **Предупреждение!** Помните, что при эксплуатации корпус прибора сильно нагревается.
 - Во время работы прибор должен находиться на устойчивой, ровной и теплостойкой поверхности. Не устанавливайте прибор на горячую поверхность или вблизи нее (такую, например, как кухонная плита) или вблизи открытого пламени газовой плиты.
 - **Предупреждение!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
 - **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
 - после использования;
 - при любой неполадке;
 - перед чисткой прибора.
 - При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
 - Данный прибор должен использоваться только с принадлежностями из комплекта поставки.
 - Изготовитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или несоблюдением указаний данного руководства.
 - Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
 - в офисах или в других коммерческих помещениях;
 - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
 - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
 - в гостевых домах с предоставлением

ночлега и завтрака.

Включение

При включении в первый раз от электросушилки может исходить легкий запах. Это вполне нормально и запах вскоре исчезнет. Рекомендуется включить пустой прибор на 30 минут при достаточной вентиляции, после чего тщательно его очистить (смотри раздел «Общий уход и чистка»).

Лотки для сушки

В зависимости от количества продуктов, которое вы собираетесь сушить, одновременно можно использовать до пяти лотков.

Расстояние между лотками мы можно регулировать при помощи проставок во внешнем кольце двумя способами: для большего расстояния между лотками распорки ставятся вертикально, а для меньшего – горизонтально.

Общие положения

Фрукты или овощи, которые вы собираетесь сушить, должны быть спелыми, свежими, здоровыми и чистыми. Высушенные продукты сохраняют свой аромат и питательную ценность и не теряют содержащиеся в них минеральные вещества. После сушки продукты очень просто хранить и они не портятся в течение многих лет.

Перед сушкой всегда удаляйте из фруктов сердцевину, плодоножки и косточки (за исключением вишни). Применение перед сушкой лимонного сока предохраняет фрукты от обесцвечивания (например, от побурения).

Эксплуатация

- Фрукты или овощи, которые вы собираетесь сушить, должны быть нарезаны тонкими кусочками одинакового размера и толщины.
- Разложите высушиваемые продукты ровным слоем на каждом лотке. Чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха между кусочками фруктов, следите за тем, чтобы они не касались друг друга.
- При использовании нескольких лотков, температура сушки понижается снизу вверх; соответственно время сушки для верхних лотков будет увеличиваться.
- Закройте крышку, вставьте вилку в стенную розетку и включите прибор (засеките время включения).
- Как только продукты на нижних лотках будут высушены, их следует убрать. Если вы захотите наполнить пустой лоток свежими фруктами, его нужно будет установить наверх. Расположение лотков можно менять в любое время. **Предупреждение!** Во время использования лотки и корпус прибора сильно нагреваются.

Хранение высушенных продуктов

Перед тем как убрать высушенные продукты на хранение, убедитесь, что они абсолютно сухие и что они полностью остыли после сушки: это очень важно для обеспечения их нормального хранения. Также очень важно защитить высушенные продукты от впитывания влаги во время хранения. Жестяные и стеклянные банки и пластиковые пакеты, используемые для хранения продуктов, должны быть герметично закрыты. Рекомендуемым

способом для запайки пакетов с сухими продуктами является применение специальных устройств для термоспаковки пластиковых пакетов. Не оставляйте высушенные продукты на свету, храните их в темном месте.

Употребление высушенных продуктов

Высушенные фрукты и овощи нужно положить в теплую воду (проверьте, чтобы они были полностью покрыты водой) и замочить на ночь. Для приготовления супов или соусов высушенные овощи и травы можно использовать без предварительного замачивания.

При приготовлении пищи высушенные фрукты, овощи и травы можно использовать самые разные способы. Более подробную информацию вы сможете найти в поваренных книгах.

Общий уход и чистка

- Перед чисткой выньте штепсельную вилку из розетки и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Не применяйте абразивные или сильнодействующие чистящие средства.
- Прибор можно протереть слегка увлажненной тканью.
- Лотки и крышку можно протереть влажной тканью с применением, если необходимо, мягкого моющего средства.

Утилизация

Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от



домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Время сушки, указанное в приведенной ниже таблице, является приблизительным и зависит от размера, консистенции и веса загружаемых продуктов.

Продукт для сушки	Подготовка	Кол-во на лоток	Время сушки в ч	Консистенция после сушки	Пропорция сохраняющегося сырого веса
Ананас	очистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм	500 г	12-13	очень мягкая	25-30%
Яблоки	кусочками толщ. 15 мм нарезать ломтиками разм. 8 мм	600 г	7 6-7	очень мягкая	10-15%
Абрикосы	нарезать половинками, положить срезом вверх	500 г	11-13	мягкая	20%
Бананы	очистить, положить половинками или четвертинками	600 г	9-13	мягкая	20-25%
Бasilik, чабер, укроп, эстрагон, петрушка, розмарин, шалфей, лук-резанец	сушить целиком или в нарезку. Сначала промыть, положить на впитывающую поверхность и оставить сушиться	-	1.5-2.5	хрупкая	-
Груши	целиком, (но перед сушкой варить до размягчения). половинками, положить срезом вверх нарезать ломтиками разм. 8 мм	800 г 600 г 500 г	25 16 7	мягкая мягкая мягкая	20-25%
Бобы	перед сушкой варить целиком до размягчения	400 г	6-7	хрупкая	15%
Горох	очистить от шелухи, бланшировать	400 г	10	жесткая	25%
Клубника	половинкой или целиком	250 г 500 г	10-16	мягкая	20%
Огурец	не чистить, нарезать ломтиками разм. 1 см	400 г	8	жесткая	15%
Морковь	очистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм	400 г	7	жесткая	15%

Вишня	сушить целиком	500 г	11-13	кожистая	25-30%
Лук-порей	положить половинками вниз, нарезать дольками длиной 6-8 см, бланшировать	500 г	8	хрупкая	20%
Зеленый перец	нарезать узкими дольками разм. 8 мм	400 г	9	мягкая	20%
Грибы	тщательно промыть, сушить маленькие грибы целиком, а большие нарезать полосками	-	3-4	эластичная	-
Сельдерей	удалить листья, нарезать ломтиками разм. 8 мм, бланшировать	400 г	7	жесткая	15%
Овощной набор для супа	нарезать морковь, сельдерей, лук-порей, кольраби, капусту тонкими ломтиками, бланшировать	300 г	6-7	эластичная	10-15%
Помидоры	нарезать половинками, уложить срезом вверх или нарезать ломтиками разм. 6 мм	400г 300г	10 8-9	мягкая жесткая	15% 10%
Виноград	нарезать половинками, уложить срезом вверх	500 г	13	очень мягкая	20%
Кабачки	не чистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм	400 г	8	мягкая	15%
Сливы	нарезать половинками, уложить срезом вверх	500 г	11-13	мягкая	20%

Kundendienstzentralen

Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Service-nä stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique

Dancal N.V.
Bavikhoofsstraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina

Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria

Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic

ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia

TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus

G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Denmark

Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammisaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana

Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France

SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece

BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel

Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia

Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan

F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea

Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia

SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia

Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland

HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway

Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Auferma
Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3
4410 455 Arcozelo
Tel.: 022/616 7300
Fax: 022/616 7325
auferma@auferma.pt

Russian Federation

Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тен.: (495)585-05-73

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^F
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

VB HandelS Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia

SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska

Rakspécialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de