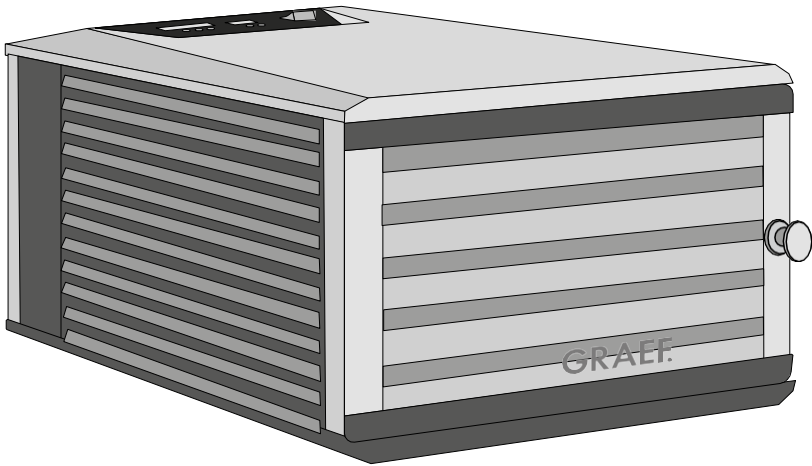


GRAEF.



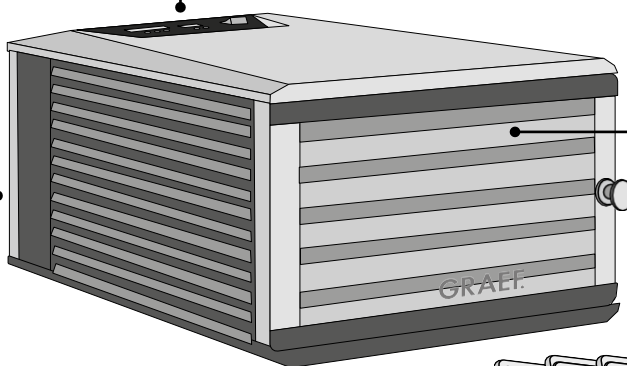
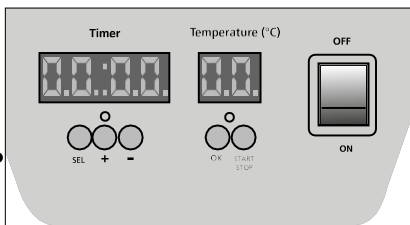
Дегидратор

DA506 | DA508 | DA510

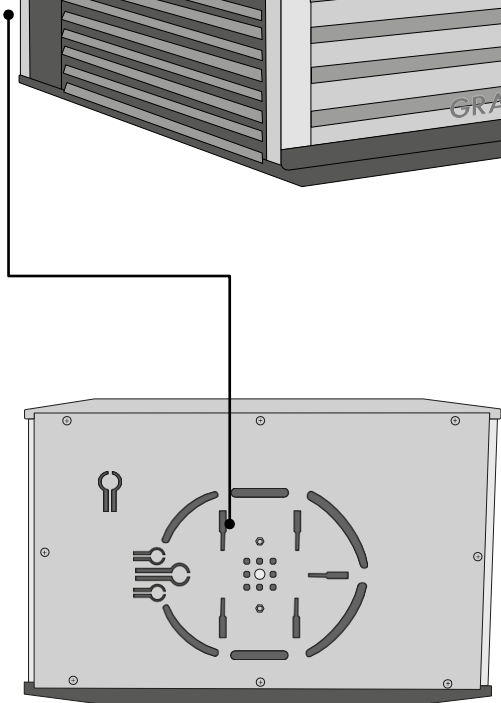
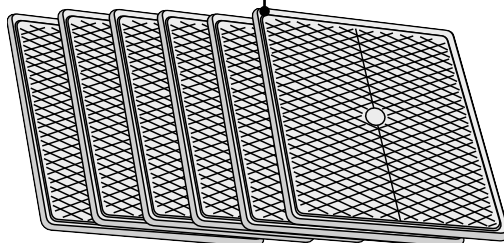
Содержание

Описание прибора	3
Введение	4
Информация о данном руководстве по эксплуатации.....	4
Предупреждающие указания.....	4
Общие указания по технике безопасности	5
Опасность, вызванная электрическим током.....	7
Использование по назначению	7
Ограничение ответственности	8
Послепродажное обслуживание	8
Распаковка	8
Утилизация упаковки.....	9
Утилизация прибора	9
Требования к месту установки.....	9
Электрическое подключение	9
Перед первым использованием	10
Подготовка продуктов	10
Операции.....	10
Использование силиконовых ковриков или бумаги для выпечки	12
Хранение продуктов питания	12
Подготовка продуктов питания	12
Овощи (52 °С).....	14
Фрукты (57 °С)	15
Мясо (63°С - 70°С).....	15
Репроцессинг	16
Очистка.....	16
Двухлетняя гарантия.....	16

Панель управления



Поддоны



Вентилятор

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый, покупатель, Вы сделали хороший выбор, купив этот дегидратор, прибор для сушки и вяления. Мы хотели бы поблагодарить вас за покупку этого прибора и желаем вам получить массу удовольствия от работы с вашим новым дегидратором Graef.

Информация, содержащаяся в данном руководстве по эксплуатации, поможет достичь наилучших результатов при работе с этим прибором.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

ИНФОРМАЦИЯ О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Руководство по эксплуатации дегидратора (в дальнейшем именуемого прибором) содержит важную информацию о его вводе в эксплуатацию, безопасности, использовании по назначению и уходе за ним.

Руководство по эксплуатации должно постоянно находиться рядом с прибором. Инструкции должны быть прочитаны и применяться всеми лицами, которые занимаются

- вводом в эксплуатацию,
- эксплуатацией,
- устранением неисправностей и/или чисткой прибора.

Храните данное руководство по эксплуатации и передавайте его последующим владельцам.

Данное руководство по эксплуатации не может учесть все возможные варианты использования. Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем, которые не рассматриваются или недостаточно рассматриваются в данном руководстве, обращайтесь в службу поддержки клиентов компании Graef или к вашим специализированным дилерам.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие предупреждающие сообщения+.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Это относится к потенциально опасной ситуации. Несоблюдение этого предупреждения может привести к серьезным травмам или даже смерти.

ВАЖНО!

Это относится к советам по применению и другой особо важной информации!

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор соответствует указанным здесь инструкциям по технике безопасности. Однако, неправильное обращение с ним может привести к травмам и повреждениям.

Для безопасного обращения с данным прибором соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- Перед использованием прибора проверьте, нет ли внешних видимых повреждений корпуса, соединительного кабеля и вилки. Не эксплуатируйте поврежденный прибор.
- Ремонт должен выполнять только специалист или послепродажная служба компании Graef. Неправильный ремонт может привести к значительным опасностям для пользователя. Кроме того, теряются все гарантийные обязательства.
- Дефектные детали должны заменяться только оригинальными запасными частями. Только при использовании этих деталей соблюдаются требования безопасности.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и/или знаниями, если они находятся под присмотром или прошли обучение по использованию прибора и поняли опасность, которая может возникнуть в результате этого. Чистка и обслуживание прибора не должны выполняться детьми, если они не достигли 8 лет и находятся не под присмотром.
- Прибор и его соединительный кабель должны быть недоступны для детей младше 8 лет.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с этим прибором.
- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельным пультом управления.
- Всегда отсоединяйте соединительный кабель с помощью вилки; не тяните за соединительный кабель.

- Не используйте прибор, если сетевой кабель или вилка повреждены.
- Не допускайте попадания жидкостей на штекер.
- Если соединительный кабель поврежден, во избежание потенциальной опасности его замену может производить только производитель, сервисная служба производителя или лицо, обладающее аналогичной квалификацией.
 - Ни при каких обстоятельствах не вскрывайте корпус. При прикосновении к токоведущим соединениям под напряжением и при изменении электрической и механической конструкции, существует опасность поражения электрическим током.
 - Никогда не прикасайтесь к деталям под напряжением. Они могут вызвать поражение электрическим током или даже привести к смерти.
 - Перед подключением прибора сравните данные подключения (напряжение и частота) на заводской табличке с данными вашей энергосети. Эти данные должны соответствовать, чтобы не повредить прибор.
 - Убедитесь в надежности прокладки кабеля питания. Если зацепиться за кабель, прибор может упасть с рабочей поверхности.
 - Запрещается использовать упаковочные материалы для игры. Существует опасность удушья.
 - Никогда не используйте прибор вблизи источника тепла.
 - Никогда не используйте прибор на открытом воздухе и всегда храните его в сухом месте.
 - Сразу же после использования очистите все принадлежности, контактирующие с пищевыми продуктами.
 - В случае неправильного использования прибора и принадлежностей возможно повреждение прибора и опасность получения травмы.

- Не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду или другие жидкости.
- Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства и растворители для очистки.
- Не счищайте стойкие загрязнения твердыми предметами.
- Никогда не мойте прибор и базовую станцию под проточной водой и не погружайте их в воду.

ОПАСНОСТЬ, ВЫЗВАННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Контакт с находящимися под напряжением кабелями или компонентами представляет смертельную опасность!

Во избежание поражения электрическим током соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- Не используйте прибор, если сетевой кабель или вилка повреждены.
- В этом случае перед дальнейшим использованием прибора необходимо обратиться в сервисную службу Graef для установки нового соединительного кабеля. Это может сделать и уполномоченный специалист. Ни в коем случае не открывайте корпус. При прикосновении к токоведущим частям или изменении электрической и механической конструкции существует опасность поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к токоведущим частям. Это может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Данный прибор не предназначен для коммерческого использования. Используйте прибор только в закрытых помещениях. Во избежание потенциальных опасностей используйте прибор только для сушки / вяления.

Данный прибор предназначен для бытового и аналогичного использования, например:

- Кухни персонала в магазинах и офисах
- В фермерских хозяйствах
- Гостями в гостиницах, отелях и других жилых помещениях

ВАЖНО!

Используйте только для применения в домашних условиях!

Любое другое использование считается использованием не по назначению.

ОСТОРОЖНО

Прибор может представлять опасность, если он используется не по назначению.

- Используйте прибор исключительно по назначению.
- Соблюдайте процедуры, описанные в данном руководстве.

Претензии любого рода, вызванные повреждением в результате использования не по назначению, исключаются. Риск несет исключительно пользователь.

ОГРАНИЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Все технические данные и указания по установке, эксплуатации и уходу, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, соответствуют последнему состоянию перед печатью и приведены с учетом нашего предыдущего опыта и в соответствии с имеющимися знаниями. Иллюстрации и описания, приведенные в данном руководстве, не могут служить основанием для каких-либо претензий.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, вызванный:

- несоблюдением инструкций
- использованием не по назначению
- неправильный ремонт
- технические изменения
- использование не утвержденных запасных частей

Мы не несем никакой ответственности за ошибки перевода. Главным является только оригинальный немецкий текст.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если ваш прибор Graef поврежден, обратитесь к дилеру или в службу поддержки клиентов Graef по тел. +49 (2932) 9703677 или напишите письмо по адресу service@graef.de.

ВАЖНО!

По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока прибора, чтобы иметь возможность правильно упаковать прибор в случае гарантии.

РАСПАКОВКА

При распаковке прибора выполните следующие действия:

- Извлеките прибор из коробки.
- Удалите упаковочные детали.

- Удалите все наклейки на приборе. Не снимайте фирменную табличку!



УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы селективированы с учетом экологической совместимости и аспектов, связанных с утилизацией, и поэтому могут быть переработаны.

Возвращение упаковки в материальный цикл экономит сырье и уменьшает объем отходов. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в пунктах сбора для системы вторичной переработки «Зеленая точка» (в Германии).



УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

По окончании срока службы прибор нельзя выбрасывать в обычные бытовые отходы. Символ на изделии и в руководстве по эксплуатации указывают на этот факт. Повторно используйте материалы в соответствии с их маркировкой. Повторное использование, переработка или другие формы утилизации старого оборудования вносят важный вклад в защиту окружающей среды. Место утилизации уточняйте в муниципальной администрации.

ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ

Для безопасной и безотказной работы прибора необходимо соблюдать следующие требования к месту установки:

- Прибор должен быть установлен на твердой, ровной, горизонтальной и нескользкой поверхности с достаточной несущей способностью.
- Убедитесь, что прибор не может опрокинуться и не стоит прямо перед стеной.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, такие как конфорки, или рядом с ними.
- Никогда не используйте прибор на открытом воздухе и всегда храните его в сухом месте.
- Прибор не предназначен для установки в стену или встроенный шкаф.
- Не устанавливайте прибор в горячей, влажной или мокрой среде.
- Не ставьте прибор на бумагу / газетную бумагу или рыхлые поверхности. Они могут втягиваться внутрь и засорять вентиляционные отверстия. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия не были закрыты.
- Располагайте прибор на расстоянии не менее 30 см от стены.
- Розетка должна быть легкодоступной, чтобы в случае необходимости можно было легко отсоединить кабель питания.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Для безопасной и безотказной работы прибора при электрическом подключении необходимо соблюдать следующие требования:

- Перед подключением прибора сравните данные подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке с данными вашей энергосети. Эти данные должны соответствовать, чтобы не повредить прибор. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

- Розетка должна быть защищена автоматическим выключателем не менее 10 ампер.
- Убедитесь, что кабель питания не поврежден и не проложен по горячим поверхностям или острым краям.
- Соединительный кабель не должен быть туго натянут.
- Электробезопасность прибора обеспечивается только при подключении его к розетке с правильно установленным защитным проводником. Работа с розеткой без защитного провода запрещена. В случае сомнений доверьте монтаж дома квалифицированному электрику. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные отсутствием или обрывом защитного проводника.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием протрите прибор влажной тканью. Затем дайте прибору поработать в течение 45 минут при температуре 32°C, чтобы удалить влагу внутри прибора. Промойте лотки в теплой воде.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

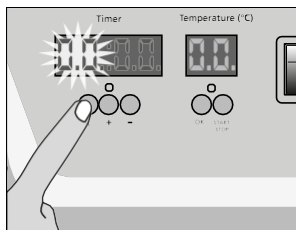
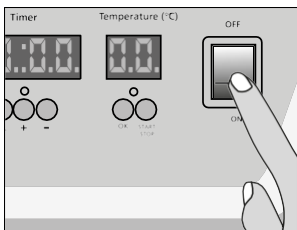
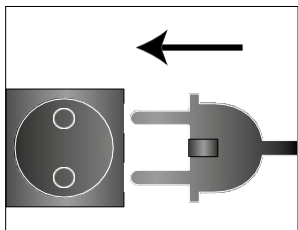
Используйте только свежие и вымытые продукты. Не используйте перезрелые фрукты и овощи. Перед сушкой удалите плодоножки, косточки и сердцевину. Чтобы сохранить цвет высушенного материала, сбрызните фрукты лимонным соком. Продукты с высоким содержанием сахара, такие как яблоки, груши, персики и бананы, склонны к потемнению из-за окисления сахара. Овощи с твердой текстурой перед сушкой следует бланшировать около 2 минут в горячей воде. На небольшом расстоянии друг от друга положите продукты бок о бок. Выберите такое расстояние, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха. Не кладите продукты друг на друга.

ОПЕРАЦИИ

- Подготовьте продукты, подлежащие сушке.
- Выньте лотки из прибора и положите на них продукты, которые необходимо высушить.
 - Используйте все пространство лотков, но следите за тем, чтобы между отдельными продуктами было место для циркуляции воздуха. Наложение продуктов друг на друга препятствует процессу сушки.
 - Двумя руками задвиньте лотки в прибор.
 - Включите температуру и таймер.

ВАЖНО!

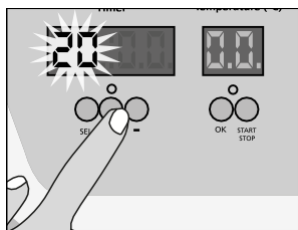
Чем тоньше нарезаны продукты, тем лучше они сохнут. Мы рекомендуем нарезать такие продукты, как яблоки, лимоны, апельсины и т.д., с помощью нашего универсального резака. Так вы получите ровные и тонкие ломтики. Для более мелких и тонких продуктов мы дополнительно рекомендуем использовать насадку MiniSlice. С ее помощью можно очень тонко и равномерно нарезать грибы, помидоры, клубнику, огурцы, морковь и т.д.



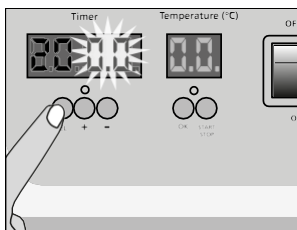
- Вставьте вилку в розетку

- Включите прибор. Таймер установлен на 00:00, а температура - на 50°C

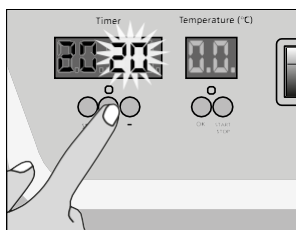
- Продолжайте удерживать кнопку «SEL» в течение примерно 3 секунд, пока не загорится индикатор часов.



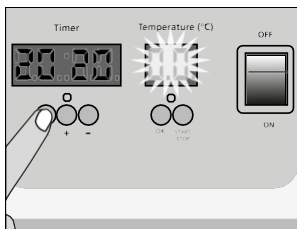
- Нажмите «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить количество часов. (Максимально 40 часов)



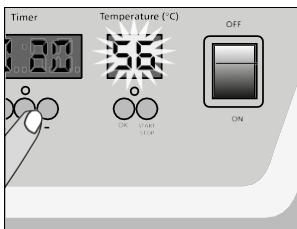
- Затем нажмите кнопку «SEL», после чего начнет мигать индикатор минут.



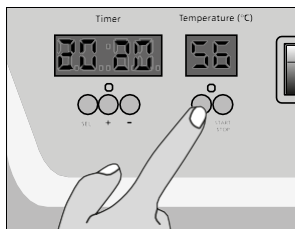
- Нажмите «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить количество минут.



- Затем нажмите кнопку «SEL», индикатор температуры начнет мигать.



- Нажмите «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить температуру.



- Для подтверждения нажмите кнопку ОК.

- Выполнив настройки, нажмите кнопку START / STOP. Загорится зеленый индикатор, и начнется процесс сушки.
- После завершения сушки (таймер показывает 00.00) выключите прибор.
- Для отмены процесса нажмите кнопку START / STOP.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИЛИКОНОВЫХ КОВРИКОВ ИЛИ БУМАГИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Для влажных или легко прилипающих продуктов (например, помидоров) рекомендуется использовать силиконовый коврик или бумагу для выпечки. Положите силиконовый коврик или бумагу для выпечки на противень.

ВАЖНО!

Убедитесь, что бумага для выпечки не покрывает все пространство противня. Она должна легко пропускать теплый воздух.

В середине времени сушки силиконовый коврик или бумагу для выпечки можно снять.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Прежде, чем укладывать высушенные продукты в емкость, убедитесь, что они действительно сухие. Влажные продукты легко плесневеют. Заплесневевшие продукты немедленно утилизируйте. Для хранения продуктов используйте чистые, сухие емкости, которые, по возможности, можно герметично закрыть. Не засыпайте высушенные продукты в емкость, пока они не остынут.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

В следующих таблицах приведены ориентировочные значения для подготовки различных фруктов, овощей и мяса. Время сушки зависит от температуры окружающей среды, относительной влажности воздуха и содержания влаги в высушиваемых продуктах. При низком содержании влаги время сушки находится на нижней границе диапазона. При высоком содержании влаги время сушки

находится в верхней части диапазона.

Следует учитывать, что на время сушки также влияет количество продуктов на лотках. При сушке продуктов важно проверять их сухость. Если продукт не был тщательно высушен, во время хранения может образоваться плесень (см. хранение продуктов). Чтобы проверить сухость, выньте ломтик продукта из дегидрататора и дайте ему остыть до температуры окружающей среды. Согните и разделите ломтик, чтобы проверить его на наличие внутренней влаги.

ОВОЩИ (52 °С)

Материал для сушки	Подготовка	Результат	Время
Спаржа	Вымойте и нарежьте на кусочки	Хрустящие	4 - 6 часов
Фасоль	Вымойте, удалите концы и нарежьте на кусочки	Хрустящие	9 - 12 часов
Свекла	Очистить и нарезать тонкими ломтиками	Гибкие ломтики	9 - 12 часов
Брокколи	Веточки очистить, порезать пополам. Обдать паром в течение 3-5 мин. для смягчения	Хрустящие	10 - 14 часов
Капуста	Вымыть, обрезать и нарезать на полоски толщиной 3 мм	Хрустящие	8 - 11 часов
Морковь	Приготовьте на пару до мягкости и нарежьте ломтиками	Гибкие ломтики	7 - 11 часов
Сельдерей	Нарежьте стебли полосками толщиной 6 мм	Хрустящие	3 - 10 часов
Огурец	Вымойте, очистите и нарежьте ломтиками толщиной около 1 см.	Гибкие ломтики	4 - 8 часов
Баклажан	Вымыть, очистить и нарезать ломтиками толщиной примерно 0,5-1,0 см.	Гибкие ломтики	4 - 8 часов
Грибы	Вымыть, разрезать на части или оставить целиком	Гибкие ломтики	4 - 7 часов
Перец	Вымойте и удалите семена, нарежьте полосками или кольцами примерно 6 мм	Гибкие ломтики	4 - 8 часов
Картофель	Нарезать на кусочки, бланшировать в течение 4 - 6 минут	Хрустящие/ гибкие	7 - 13 часов
Помидоры	Вымыть и нарезать кольцами	Гибкие ломтики	5 - 9 часов
Помидоры черри	Разрезать на половинки, срезанной стороной вверх	Гибкие ломтики	5 - 9 часов
Цукини	Вымойте, очистите и нарежьте ломтиками толщиной около 6 см.	Хрустящие	7 - 11 часов

ФРУКТЫ (57 °С)

Материал для сушки	Подготовка	Результат	Время
Яблоки	Вымойте и нарежьте тонкими ломтиками	Гибкие ломтики	7 – 15 часов
Абрикосы	Вымойте и разрежьте на половинки, срезанной стороной вверх	Гибкие ломтики	21 - 29 часов
Бананы	Очистить и нарезать ломтиками	Гибкие ломтики	7 - 10 часов
Инжир	Вымыть, разрезать на четыре части, срезанной стороной вверх	Гибкие ломтики	22 - 30 часов
Киви	Очистить и нарезать ломтиками	Гибкие ломтики	8 - 15 часов
Нектарины	Вымыть, разрезать на половинки, срезанной стороной вверх	Гибкие ломтики	8 - 17 часов
Персики	Разрезать на половинки, срезанной стороной вверх	Гибкие ломтики	8 - 16 часов
Груши	Очистить и нарезать ломтиками	Гибкие ломтики	8 - 16 часов
Ананас	Очистить и нарезать ломтиками	Гибкие ломтики	11 - 18 часов
Ревень	Очистить и нарезать полосками	Гибкие ломтики	6 - 10 часов
Ягоды	Нарежьте клубнику на кусочки, остальные ягоды оставьте целыми	Хрустящие	7 - 15 часов
Арбуз	Cut the crust off, cut into pieces	Гибкие ломтики и липкие	8 - 10 часов
Помидоры	Вымыть и нарезать кольцами	Гибкие ломтики	5 - 9 часов
Виноград	Оставить целым	Гибкие ломтики	8 - 38 часов

МЯСО (63°C - 70°C)

Материал для сушки	Подготовка	Результат	Время
Вяленое мясо	Используйте очень постное мясо и удалите как можно больше жира. Нарежьте мясо ломтиками толщиной примерно 2 - 3 см.	Гибкие ломтики	3 - 4 часов

ВАЖНО

Пожалуйста, обратите внимание, что вышеупомянутая информация носит исключительно ориентировочный характер и может быть скорректирована.

РЕПРОЦЕССИНГ

Во время сушки из продуктов удаляется вода. Если вы хотите переработать продукты, замочите их в несолёной воде на 3 - 7 минут. Затем приготовьте их как обычно. При приготовлении используйте ту же воду, что и при замачивании, чтобы сохранить питательные вещества. Если вы хотите замочить продукты более чем на 1 час, их следует поместить в холодильник, чтобы предотвратить рост бактерий. Из одной чашки сушеных овощей получается примерно 2 чашки. Одна чашка сухофруктов перерабатывается примерно до 1½ чашки. Время переработки зависит от толщины продуктов и температуры воды. Теплая вода ускоряет процесс переработки но может привести к некоторой потере аромата.

ОЧИСТКА

ВАЖНО!

Перед каждым процессом очистки вынимайте сетевую вилку из розетки.

Очистите лотки в теплой воде с использованием средства для мытья посуды, после чего их можно промыть чистой водой. Протрите дегидратор влажной тканью. Не кладите дегидратор и лотки в посудомоечную машину

ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

На данный продукт предоставляется 24-месячная гарантия производителя на дефекты, вызванные производственными дефектами или дефектами материалов. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные ненадлежащим обращением или использованием, а также на дефекты, которые только незначительно влияют на функционирование или стоимость прибора. Транспортные повреждения, если мы не несем за них ответственности, исключаются из гарантийных претензий. Гарантийные обязательства не распространяются на повреждения, вызванные ремонтом, который не был выполнен нами или одним из наших агентов.