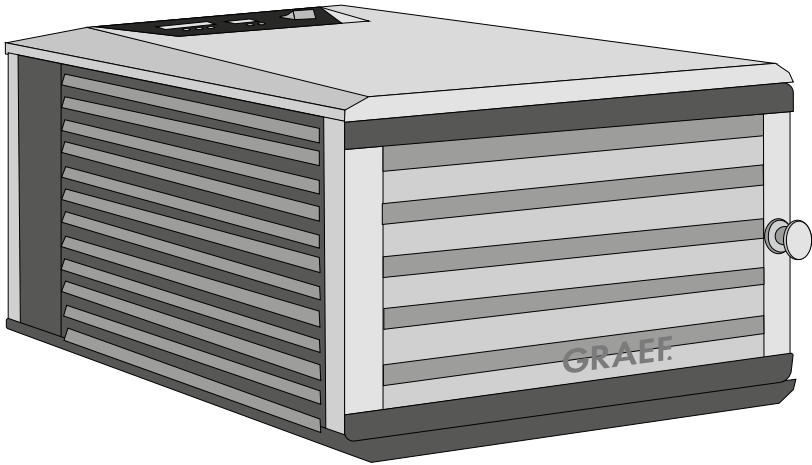


GRAEF.



UA Посібник користувача

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

IT Istruzioni per l'uso

DK Brugsanvisning

Зміст

Загальні правила безпеки.....	19
Опис приладу	21
Передмова.....	22
Інформація щодо даного посібника користувача.....	22
Попередження.....	22
Небезпека ураження електричним струмом.....	23
Використання приладу за призначенням.....	23
Обмеження відповідальності.....	23
Розпакування	23
Утилізація упаковки	24
Вибір місця встановлення.....	24
Електричні підключення.....	24
Перед першим використанням.....	25
Підготовка продуктів для сушіння.....	25
Експлуатація приладу.....	25
Використання силіконових килимків або паперу для випічки.....	27
Зберігання продуктів	27
Сушіння продуктів.....	27
Овочі (52 °C)	27
Фрукти (57 °C)	28
М'ясо (63 °C - 68 °C)	29
Регенерація.....	29
Чищення	30
Технічні характеристики.....	30
Сервісне обслуговування.....	30
Утилізація приладу.....	30
Дворічна гарантія.....	30

ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Цей прилад відповідає чинним правилам безпеки. Неправильне використання може призвести до травм та пошкодження майна. Для безпечної експлуатації приладу дотримуйтеся наведених нижче рекомендацій:

- Перед використанням перевірте прилад на предмет видимих зовнішніх пошкоджень корпусу, мережевого кабелю і вилки. Не користуйтеся несправним приладом.
- Якщо мережевий кабель пошкоджений, то щоб уникнути небезпеки, його заміну може здійснити тільки виробник, його сервісний центр або фахівець з відповідною кваліфікацією.
- Ремонт може здійснювати лише фахівець або сервісний центр Graef. Неналежний ремонт може стати серйозною небезпекою для користувача. Крім того, гарантія в цьому випадку анулюється.
- Дефектні деталі можуть бути замінені тільки оригінальними запчастинами. Тільки оригінальні деталі забезпечують відповідність приладу вимогам безпеки.
- Даним приладом можуть користуватися діти старше 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або браком досвіду, за умови, що вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного користування приладом і усвідомлюють можливу небезпеку. Діти старше 8 років можуть здійснювати чищення та обслуговування приладу, якщо вони знаходяться під наглядом.
- Тримайте дітей молодше 8 років подалі від приладу та мережевого кабелю.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера або від пульта дистанційного керування.
- Завжди витягуйте мережевий кабель з розетки, тримаючись за вилку, не тягніть за кабель.
- Слідкуйте за тим, щоб мережевий кабель не звисав, це може привести до падіння приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом. Існує небезпека задухи.

- Дотримуйтесь вимог щодо місця установки, а також підключення приладу до електромережі, щоб уникнути травм та матеріального збитку.
- Не ставте прилад в посудомийну машину і не мийте його під проточною водою.
- Прилад призначений лише для побутового та подібного використання, наприклад:
 - на кухонних просторах офісів і магазинів;
 - на сільськогосподарських підприємствах;
 - в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - в пансіонатах.

Будь-яке інше або подальше використання вважається неналежним використанням.

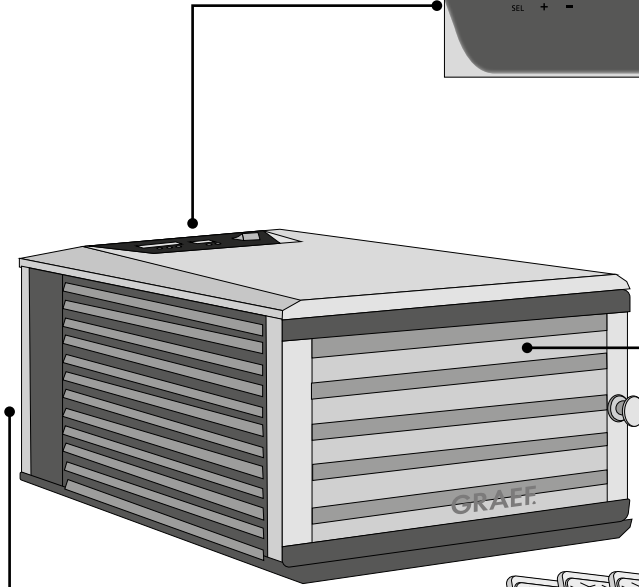
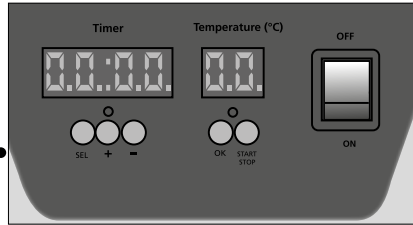
НЕБЕЗПЕЧНО!

При неналежному використанні прилад може становити небезпеку. Тому:

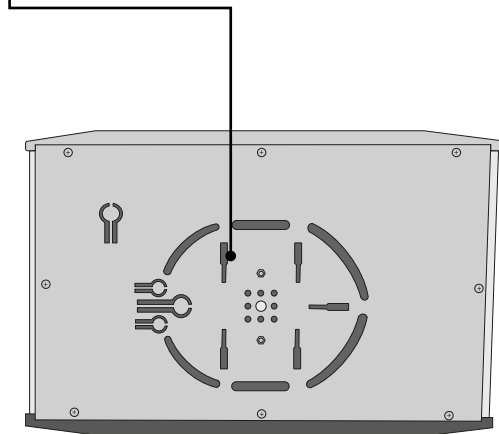
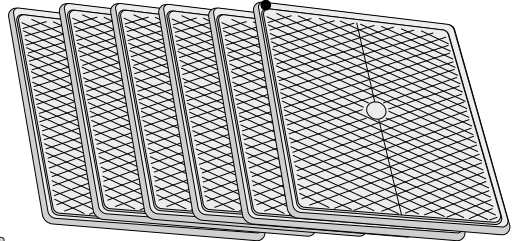
- Використовуйте прилад виключно за призначенням.
- Дотримуйтесь заходів безпеки та інструкцій, викладених в цьому посібнику.

Претензії будь-якого роду до виробника через пошкодження в результаті неналежної експлуатації приладу виключаються. Ризик несе виключно користувач.

Панель управління



Лотки



Вентилятор

ПЕРЕДМОВА

Шановний клієнте,

дякуємо Вам за покупку нашого дегідратора, Ви зробили відмінний вибір і придбали визнаний якісний продукт. Бажаємо Вам отримувати задоволення від нового дегідратора Graef. Інформація в цьому посібнику допоможе Вам досягти кращих результатів під час експлуатації приладу. Уважно прочитайте цей посібник користувача.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

Посібник користувача дегідратора (який в подальшому іменується як "прилад") містить важливу інформацію щодо встановлення, заходів безпеки, належного використання і догляду за приладом. Зберігайте цей посібник користувача в доступному місці. Кожен користувач приладу повинен прочитати і дотримуватися інструкцій цього посібника щодо:

- підключення приладу;
- експлуатації;
- усунення несправностей;
- чищення.

Збережіть цей посібник і передайте його разом з приладом наступному власнику. Даний посібник не може передбачити всі можливі нюанси. Для отримання додаткової інформації або у разі виникнення проблем, які не були розглянуті або були недостатньо розглянуті в цьому посібнику, зверніться до сервісної служби Graef або до Вашого дилера.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

У цьому посібнику користувача використовуються такі попередження і сигнальні слова:

⚠ НЕБЕЗПЕЧНО!

Вказує на потенційно небезпечну ситуацію. Недотримання даного попередження може призвести до загрози для життя і травм кінцівок.

УВАГА!

Зверніть увагу на рекомендації та іншу важливу інформацію.

НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ НЕБЕЗПЕЧНО!

Контакт з проводами або деталями приладу під напругою може бути небезпечним для життя! Щоб уникнути ураження електричним струмом дотримуйтесь наступних правил техніки безпеки:

- Не використовуйте прилад, якщо мережевий кабель або вилка пошкоджені.
- Перш ніж знову використовувати прилад, зверніться до сервісної служби Graef або до іншого авторизованого сервісного центру для встановлення нового кабелю або вилки.
- Ніколи не відкривайте корпус приладу. Не торкайтеся струмоведучих з'єднань і не вносьте зміни в електричну або механічну структуру приладу - існує ризик ураження електричним струмом.
- Не торкайтеся деталей під напругою. Це може призвести до ураження електричним струмом і навіть смерті.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Даний прилад не призначений для комерційного використання. Використовуйте прилад тільки в приміщенні. Щоб уникнути потенційної небезпеки, використовуйте дегідратор тільки для сушіння/дегідратції харчових продуктів.

ОБМЕЖЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

Вся технічна інформація, дані та інструкції щодо встановлення, експлуатації та догляду за приладом, що містяться в цьому посібнику користувача, є актуальними на момент публікації та враховують наш попередній досвід і знання. Ніякі претензії не можуть бути пред'явлені щодо інформації, ілюстрацій і описів в цьому посібнику. Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені:

- недотриманням інструкцій;
- використанням приладу не за призначенням;
- несанкціонованим ремонтом;
- внесенням технічних змін;
- використанням неоригінальних аксесуарів/запасних частин.

Переклад посібника користувача повинен бути виконаний сумлінно. Ми не несемо відповідальність за помилки перекладу. Пріоритетну юридичну силу має оригінальний текст німецькою мовою.

РОЗПАКУВАННЯ

При розпакуванні приладу виконайте наступне:

- Дістаньте прилад з коробки.
- Видаліть усі пакувальні матеріали.
- Видаліть всі наклейки з приладу (крім заводської таблички).

УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

Упаковка захищає прилад від пошкоджень при транспортуванні. Пакувальні матеріали підлягають вторинній переробці відповідно до екологічної сумісності і способів утилізації. Переробка упаковки економить сировину і зменшує кількість відходів. Утилізуйте пакувальні матеріали у пунктах збору відходів для переробки "Зелена крапка" (в Німеччині).

УВАГА!

Якщо можливо, збережіть оригінальну упаковку протягом гарантійного терміну на прилад, щоб належним чином упакувати і транспортувати прилад у разі виникнення гарантійних претензій.

ВИБІР МІСЦЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

Для безпечної та безаварійної роботи приладу місце встановлення повинно відповідати наступним вимогам:

- Встановіть прилад на стійку, плоску, горизонтальну, неслизьку поверхню з достатньою несучою здатністю.
- Переконайтеся в тому, що прилад не впаде, і в тому, що він не перебуває безпосередньо біля стіни (на відстані приблизно 30 см від стіни).
- Не ставте прилад на гарячі поверхні, наприклад, на плиту, або поряд з ними.
- Ніколи не використовуйте прилад на вулиці та зберігайте його в сухому місці.
- Прилад не призначений для встановлення в стіну або вбудовану шафу.
- Не розміщуйте прилад у занадто теплому, сирому або вологому приміщенні.
- Не ставте прилад на папір/газету або на нестійку поверхню. Прилад може засмоктати папір, і вентиляційні отвори можуть забитися. Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Встановіть прилад на відстані приблизно мінімум 30 см від стіни
- Розетка повинна залишатися легко доступною, щоб при необхідності можна було легко витягти вилку.

ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для безпечної і безперебійної роботи приладу при виконанні електричних підключень необхідно дотримуватися наступних вказівок:

- Перед підключенням приладу до електромережі, переконайтесь у тому, що дані на заводській табличці (напруга та частота) відповідають даним Вашої електричної мережі. Ці дані повинні відповідати, щоб прилад не був пошкоджений. У разі сумнівів зверніться до кваліфікованого електрика.
- Розетка повинна бути захищена автоматичним вимикачем мінімум на 10 А.
- Переконайтеся у тому, що мережевий кабель не пошкоджений, і не торкається гарячих поверхонь або гострих країв.

- Мережевий кабель не повинен бути натягнутим.
- Електрична безпека приладу гарантується лише в тому випадку, якщо він підключений до правильно встановленої системи захисного заземлення. Робота приладу від розетки без заземлення заборонена. У разі сумнівів зверніться до кваліфікованого електрика для перевірки електричної установки. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені відсутнім або пошкодженим заземленням.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням протріть прилад вологою тканиною, потім дайте йому попрацювати протягом 45 хвилин при температурі 32 °С, щоб видалити вологу всередині. Обполосніть лотки теплою водою.

ПІДГОТОВКА ПРОДУКТІВ ДЛЯ СУШІННЯ

Використовуйте тільки свіжі та чисті продукти. Уникайте перестиглих фруктів або овочів. Перед сушінням видаліть живці, кісточки і серцевину. Щоб зберегти колір сухофруктів, збризніть їх лимонним соком. Продукти з високим вмістом цукру, такі як яблука, груші, персики і банани, схильні до потемніння через окислення цукру. Овочі з твердою текстурою слід бланшувати протягом приблизно 2 хвилин в гарячій воді перед сушінням. Розподіліть продукти на лотках на невеликій відстані один від одного, щоб повітря могло вільно циркулювати. Не кладіть продукти друг на друга.

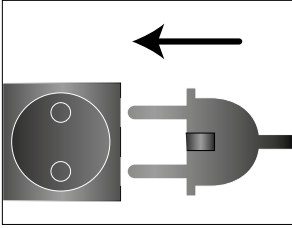
ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

- Підготуйте продукти для сушіння.

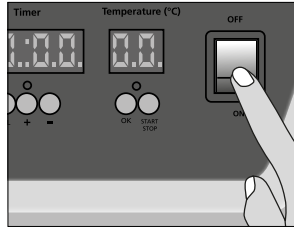
УВАГА!

Чим тонше нарізані продукти, тим краще вони будуть висушені. Ми рекомендуємо нарізати такі продукти, як яблука, лимони, апельсини тощо за допомогою нашого універсального слайсера. Таким чином, у Вас вийдуть тонкі скибочки. Для невеликих або більш тонких продуктів ми рекомендуємо використовувати насадку MiniSlice. За допомогою цієї насадки Ви можете тонко і рівномірно нарізати гриби, помідори, полуницю, огірки, моркву тощо.

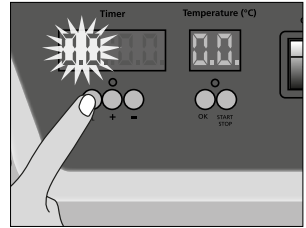
- Дістаньте з приладу лотки і розмістіть на них продукти для сушіння.
- Використовуйте всю поверхню лотка, але переконайтеся, що між окремими продуктами досить місця для циркуляції повітря. Якщо продукти будуть лежати один на іншому, це ускладнить процес сушіння.
- Вставте лотки в прилад двома руками.
- Встановіть температуру та таймер.



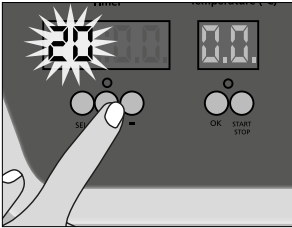
- Вставте вилку в розетку.



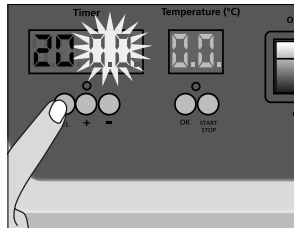
- Увімкніть прилад. Загориться настройка таймера 00:00, і настройка температури 50 °C.



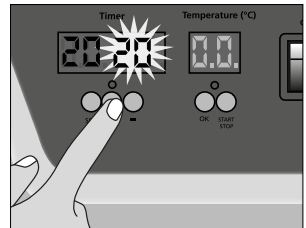
- Утримуйте кнопку "SEL" протягом приблизно 3 секунд, поки дисплей годин не почне блимати.



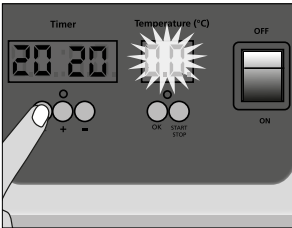
- Натисніть «+» або «-», щоб збільшити або зменшити кількість годин (макс. 40 годин).



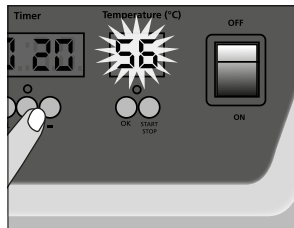
- Потім натисніть кнопку «SEL», почне блимати дисплей хвилин.



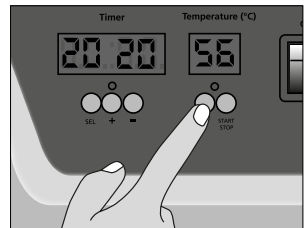
- Натисніть «+» або «-», щоб збільшити або зменшити кількість хвилин.



- Потім натисніть кнопку «SEL», починає блимати індикатор температури.



- Натисніть «+» або «-», щоб підвищити або знизити температуру.



- Для підтвердження натисніть кнопку OK.

- Після виконання налаштувань натисніть кнопку START/STOP. Загоряється зелений індикатор і починається процес сушіння.
- Після завершення процесу сушіння (таймер на 00:00) вимкніть прилад.

ВИКОРИСТАННЯ СИЛІКОНОВИХ КИЛИМКІВ АБО ПАПЕРУ ДЛЯ ВИПІЧКИ

Для вологих і злегка липких продуктів (наприклад, помідорів) ми рекомендуємо використовувати силіконовий килимок або папір для випічки. Застеліть лоток силіконовим килимком або папером для випічки.

УВАГА!

Переконайтеся в тому, що папір для випічки не покриває всю поверхню лотка, тепле повітря має циркулювати без перешкод.

Розподіліть продукти на силіконовому килимку або папері для випічки. Після закінчення половини циклу сушіння можете прибрати силіконовий килимок або папір для випічки.

ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ

Перш ніж помістити висушені продукти на зберігання в контейнер, переконайтеся в тому, що вони дійсно сухі. Вологі продукти швидко починають покриватися цвілью. Утилізуйте запліснявілі продукти. Для зберігання висушених продуктів використовуйте чисті, сухі, по можливості, повітронепроникні контейнери. Покладіть висушені продукти в контейнер тільки після того, як вони охолонуть.

СУШІННЯ ПРОДУКТІВ

У наступних таблицях наведені рекомендації щодо сушіння різних фруктів, овочів і м'яса. Тривалість сушіння залежить від кімнатної температури, відносної вологості та вмісту вологи в продукті, що підлягає сушінню. Якщо вміст вологи низький, тривалість сушіння коротша. Якщо вміст вологи високий, тривалість сушіння довша.

Зверніть увагу, що тривалість сушіння також залежить від кількості продуктів в лотках. Після сушіння необхідно перевірити сухість продукту. Якщо продукт не повністю висушений, під час зберігання може утворитися цвіль (див. розділ "Зберігання продуктів"). Щоб перевірити продукт на сухість, дістаньте скибочку продукту з дегідратору і дайте їй охолонути до кімнатної температури. Зігніть і розірвіть скибочку, щоб перевірити, чи залишилася волога всередині.

ОВОЧІ (52 °C)

Продукти для сушіння	Приготування	Результат	Тривалість
Спаржа	Вимийте і наріжте на шматочки	Хрустка	4 - 6 годин
Стручкова квасоля	Вимийте, видаліть кінці і наріжте на шматочки	Хрустка	9 - 12 годин
Буряк	Очистіть і наріжте тонкими скибочками	Гнучка	9 - 12 годин

Броколі	Наріжте, припустіть на парі протягом 3 - 5 хвилин	Хрустка	10 - 14 годин
Капуста	Промийте і наріжте смужками 3 мм	Хрустка	8 - 11 годин
Морква	Припустіть на парі і наріжте скибочками	Гнучка	7 - 11 годин
Селера	Наріжте стебла смужками 6 мм	Хрустка	3 - 10 годин
Огірки	Вимийте і наріжте скибочками 1 см	Гнучкі	4 - 8 годин
Баклажани	Вимийте, очистіть і наріжте скибочками від 0,5 до 1 см	Гнучкі	4 - 8 годин
Гриби	Вимийте, наріжте або залиште цілими	Гнучкі	4 - 7 годин
Перець	Вимийте і видаліть насіння, наріжте смужками або кільцями товщиною близько 6 мм.	Гнучкий	4 - 8 годин
Картопля	Наріжте скибочками, бланшуйте протягом 4 - 6 хвилин	Хрустка / Гнучка	7 - 13 годин
Помідори	Вимийте і наріжте кільцями	Гнучкі	5 - 9 годин
Помідори чері	Розріжте навпіл, розрізаною стороною вгору	Гнучкі	5 - 9 годин
Цукіні	Вимийте і наріжте скибочками 6 мм	Хрусткі	7 - 11 годин

ФРУКТИ (57 °C)

Продукти для сушіння	Приготування	Результат	Тривалість
Яблука	Вимийте і наріжте тонкими скибочками	Гнучкі	7 - 15 годин
Абрикоси	Вимийте і розріжте навпіл, розрізаною стороною вгору	Гнучкі	21 - 29 годин

Банани	Очистіть і наріжте скибочками	Гнучкі	7 - 10 годин
Інжир	Вимийте, розріжте на 4 частини, розрізаною стороною вгору	Гнучкий	22 - 30 годин
Ківі	Очистіть і наріжте скибочками	Хрусткий	8 - 15 годин
Нектарини	Вимийте, розріжте навпіл, розрізаною стороною вгору	Гнучкі	8 - 17 годин
Персики	Розріжте навпіл, розрізаною стороною вгору	Гнучкі	8 - 16 годин
Груші	Очистіть і наріжте скибочками	Гнучкі	8 - 16 годин
Ананас	Очистіть і наріжте скибочками	Гнучкий	11 - 18 годин
Ревінь	Очистіть і наріжте смужками	Гнучкий	6 - 10 годин
Ягоди	Наріжте полуницю скибочками, інші ягоди залиште цілком	Хрусткі	7 - 15 годин
Кавун	Зріжте скоринку, поріжте на шматочки	Гнучкий та в'язкий	8 - 10 годин
Помідори	Вимийте і наріжте кільцями	Гнучкі	5 - 9 годин
Виноград	Залиште цілком	Гнучкий	8 - 38 годин

М'ЯСО (63°C - 70°C)

Продукти для сушіння	Приготування	Результат	Тривалість
Джеркі (в'ялене м'ясо)	Використовуйте пісне м'ясо і видаліть якомога більше жиру. Наріжте м'ясо на шматочки завтовшки близько 2 - 3 см.	Гнучке	3 - 4 години

УВАГА!

Зверніть увагу, що наведена вище інформація є орієнтовною і, отже, її можна коригувати.

РЕГЕНЕРАЦІЯ

У процесі сушіння з продуктів виводиться вода. Якщо Ви бажаєте регенерувати продукт, опустіть його в несолону воду на 3-7 хвилин. Потім готуйте, як зазвичай. У процесі приготування використовуйте ту ж саму воду, в якій Ви замочували продукт, щоб зберегти поживні речовини.

Якщо Ви хочете замочити продукт більш ніж на 1 годину, поставте ємність в холодильник, щоб запобігти зростанню бактерій. На 1 склянку сушених овочів припадає приблизно 2 склянки води. На 1 склянку сухофруктів припадає приблизно 1½ склянки води. Процес регенерації варіюється в залежності від товщини продуктів і використовуваної температури води. Тепла вода прискорює регенерацію, але може привести до втрати аромату.

ЧИЩЕННЯ

УВАГА!

Перед чищенням приладу від'єднайте його від електромережі.

Вимийте лотки в теплій воді з миючим засобом, потім ополосніть чистою водою. Очистіть дегідратор вологою тканиною. Не ставте дегідратор або лотки в посудомийну машину.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ



СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо Ваш прилад Graef пошкоджений, зверніться до свого дилера або до сервісної служби Graef за телефоном 02932-9703 688 або напишіть нам листа на адресу service@graef.de

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ

Після закінчення терміну служби даний прилад не можна утилізувати разом з побутовим сміттям. Символ перекресленого кошика на приладі і в посібнику користувача вказує на це. Матеріали підлягають вторинній переробці відповідно до їх маркування. Завдяки повторному використанню, переробці та іншим видам утилізації старого обладнання Ви вносите важливий внесок у захист навколишнього середовища. Зверніться до місцевої влади, щоб дізнатися адресу пункту утилізації.

ДВОРІЧНА ГАРАНТІЯ

На даний продукт ми надаємо 24-місячну гарантію виробника, починаючи з дати покупки, на дефекти, пов'язані з виробництвом і дефектами матеріалів. Ваші офіційні претензії по гарантії мають юридичну силу відповідно до §437 Німецького цивільного кодексу. Гарантія не поширюється на пошкодження, викликані неправильним поводженням або використанням приладу, а також дефекти, які незначно впливають на функцію або цінність приладу.

Крім того, гарантійні претензії виключають пошкодження при транспортуванні, оскільки ми не несемо за них відповідальність. У разі пошкоджень, викликаних ремонтом, який виконаний не нами або нашим представником, претензія по гарантії виключається. У разі обґрунтованих претензій ми, на наш розсуд, відремонтуємо дефектний продукт або обміняємо на справний продукт.

RU

UA

FR

NL

IT

DK