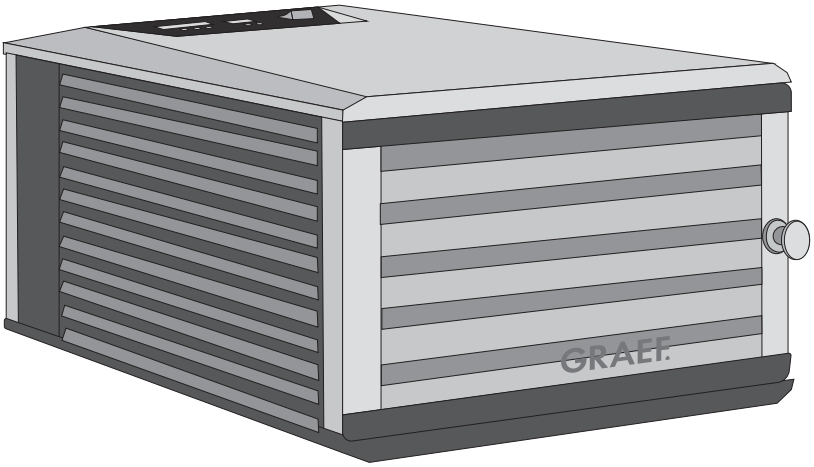
GRAEF.




**DE** **Bedienungsanleitung**

**EN** **Operating Instructions**

**FR** **Mode d'emploi**

**NL** **Gebruiksaanwijzing**

**IT** **Istruzioni per l'uso**

# Dörrautomat DA 506

# Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Sicherheitshinweise ..... 4
Produktbeschreibung ..... 6
Vorwort ..... 7
Warnhinweise ..... 7
Gefahr durch elektrischen Strom ..... 8
Bestimmungsgemäße Verwendung ..... 8
Auspacken ..... 9
Entsorgung der Verpackung ..... 9
Anforderungen an den Aufstellort ..... 9
Elektronischer Anschluss ..... 10
Vor dem Erstgebrauch ..... 10
Vorbereitung des Dörrguts ..... 10
Bedienung ..... 11
Verwendung von Silikonmatten oder Backpapier ..... 12
Lagerung der Lebensmittel ..... 12
Zubereitung von Lebensmitteln ..... 12
Gemüse (52°C) ..... 13
Obst (57°C) ..... 14
Fleisch (63°C - 68°C) ..... 15
Wiederaufbereitung ..... 15
Reinigung ..... 16
Technische Daten ..... 16
Kundendienst ..... 16
Entsorgung des Gerätes ..... 16
2 Jahre Gewährleistung ..... 16
Zubehör ..... 17

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

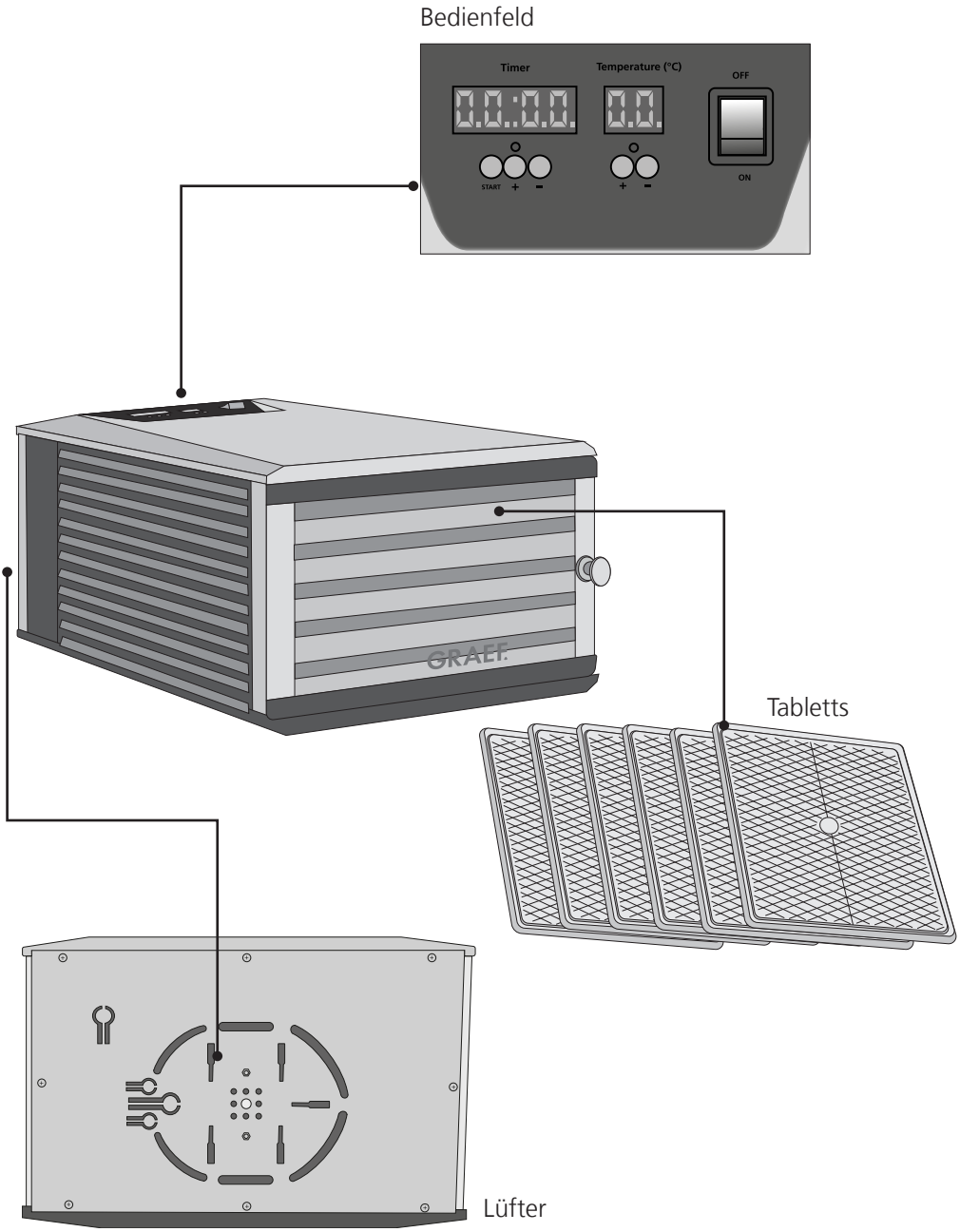
  Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

**VORSICHT**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung Gefahren ausgehen. Daher bitte:
- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

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

## PRODUKTBESCHREIBUNG



## VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
mit diesem Dörrautomaten haben Sie eine gute Wahl getroffen.
Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Graef-Dörrautomaten.
Das Trocknen von Lebensmitteln zur Konservierung geht auf die alten Ägypter zurück. Die Spanier waren die ersten Entdecker, die bekanntermaßen Dehydrierung benutzten, um Nahrung für ihre Expeditionen vorzubereiten. Die Informationen in dieser Bedienungsanleitung sollen Ihnen helfen, die besten Ergebnisse mit diesem Gerät zu erzielen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.

## INFORMATIONEN ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungsanleitung des Dörrautomaten (nachfolgend als Gerät bezeichnet) gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.
Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

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

des Gerätes beauftragt ist.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie sie zusammen mit dem Gerät an den Nachbesitzer weiter.
Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Aspekt berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den Graef-Kundendienst oder an Ihren Fachhandel.

## WARNHINWEISE

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

**⚠ WARNUNG**

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

**WICHTIG!**

Dies weist auf Anwendungstipps und andere besonders wichtige Informationen hin.

## GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

**⚠ WARNUNG**

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

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

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

## BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

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

## HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von:

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

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

## AUSPACKEN

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

## ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

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

**WICHTIG!**

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

## ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

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

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

## ELEKTRONISCHER ANSCHLUSS

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

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

## VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Vor dem Erstgebrauch wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch aus, anschließend lassen Sie das Gerät 45 Minuten auf 32°C laufen, um die Feuchtigkeit im Inneren zu entfernen. Reinigen Sie die Tabletts in warmen Wasser.

## VORBEREITUNG DES DÖRRGUTS

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

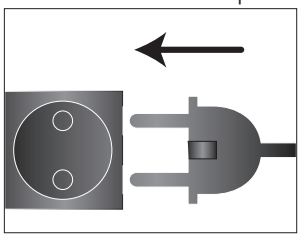
## BEDIENUNG

- Bereiten Sie die zu trocknenden Lebensmittel vor.

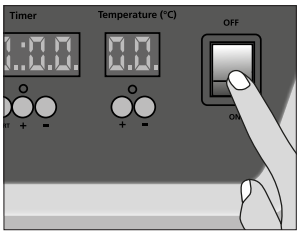
**WICHTIG!**

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

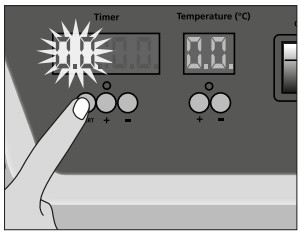
- Nehmen Sie die Tabletts mit Hilfe von Topflappen aus dem Gerät und legen Sie die zu trocknenden Lebensmittel auf die Tabletts.
- Benutzen Sie die gesamte Fläche der Tabletts, achten Sie allerdings darauf das zwischen den einzelnen Lebensmitteln genügend Platz zur Luftzirkulation ist. Ein Überlappen der Lebensmittel behindert den Dörrvorgang.
- Schieben Sie die Tabletts mit beiden Händen zurück in das Gerät.
- Stellen Sie die Temperatur und den Timer ein.



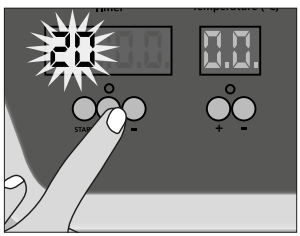
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



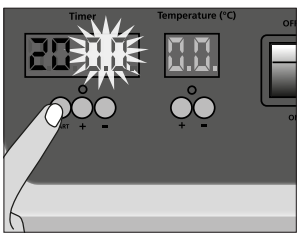

- Schalten Sie das Gerät ein. Timer steht auf 00:00 und die Temperatur auf 50°C.



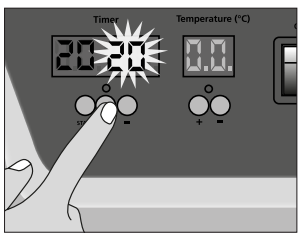

- Halten Sie die “START” Taste ca. 3 Sek. gedrückt, bis die Stundenanzeige aufblinkt.



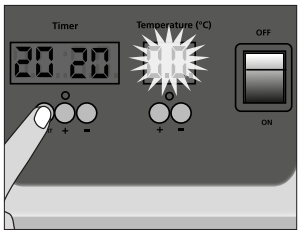
- Drücken Sie “+” oder “-” um die Anzahl der Stunden zu erhöhen oder zu senken. (Maximal 40 Stunden)



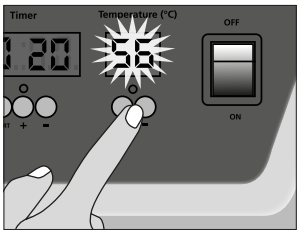

- Drücken Sie anschließend die “START” Taste, nun blinkt die Minutenanzeige.



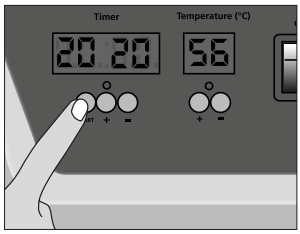

- Drücken Sie “+” oder “-” um die Anzahl der Minuten zu erhöhen oder zu senken.




- Drücken Sie anschließend die "START" Taste, nun blinkt die Temperaturanzeige.




- Drücken Sie "+" oder "-" um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken.




- Zur Bestätigung drücken Sie wieder die START Taste.

- Nachdem Sie die Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie erneut die START Taste. Die Grüne Lampe leuchtet und der Dörrvorgang beginnt.
- Nach Beendigung des Dörrvorgangs (Timer ist auf 00:00), schalten Sie das Gerät aus.

## VERWENDUNG VON SILIKONMATTEN ODER BACKPAPIER

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

**WICHTIG!**

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

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

## LAGERUNG DER LEBENSMITTEL

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

## ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

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

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

**GEMÜSE (52°C)**

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Paprika | Waschen und Samen entfernen, in Streifen oder in Ringe schneiden ca. 6 mm | Biegsam | 4 - 8 Stunden |
| Kartoffeln | In Scheiben schneiden, 4 - 6 Minuten blanchieren | Knusprig / Biegsam | 7 - 13 Stunden |
| Tomaten | Waschen und in Ringe schneiden | Biegsam | 5 - 9 Stunden |
| Cherry Tomaten | In zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben | Biegsam | 5 - 9 Stunden |
| Zucchini | Waschen und in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden | Knusprig | 7 - 11 Stunden |

**OBST (57°C)**

| Dörrgut | Zubereitung | Ergebnis | Zeit |
|---|---|---|---|
| Äpfel | Waschen und in dünne Scheiben schneiden | Biegsam | 7 - 15 Stunden |
| Aprikosen | Waschen und in zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben | Biegsam | 21 - 29 Stunden |
| Bananen | Schälen und in Scheiben schneiden | Biegsam | 7 - 10 Stunden |
| Feigen | Waschen, vierteln, angeschnittene Seite nach oben | Biegsam | 22 - 30 Stunden |
| Kiwi | Schälen, und in Scheiben schneiden | Knackig | 8 - 15 Stunden |
| Nektarinen | Waschen, in zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben | Biegsam | 8 -17 Stunden |
| Pfirsiche | In zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben | Biegsam | 8 - 16 Stunden |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Birnen | Schälen und in Scheiben schneiden | Biegsam | 8 - 16 Stunden |
| Ananas | Schälen und in Scheiben schneiden | Biegsam | 11 - 18 Stunden |
| Rhabarber | Schälen und in Streifen schneiden | Biegsam | 6 - 10 Stunden |
| Beeren | Erdbeeren in Scheiben schneiden, andere Beeren ganz lassen | Knackig | 7 - 15 Stunden |
| Wassermelone | Rinde abschneiden, in Stücke schneiden | Biegsam und klebrig | 8 - 10 Stunden |
| Tomaten | Waschen und in Ringe schneiden | Biegsam | 5 - 9 Stunden |
| Weintrauben | Ganz lassen | Biegsam | 8 - 38 Stunden |

**FLEISCH (63°C - 68°C)**

| Dörrgut | Zubereitung | Ergebnis | Zeit |
|---|---|---|---|
| Jerky | Nutzen Sie sehr mageres Fleisch und entfernen so viel Fett wie möglich. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2 - 3 cm dicke Scheiben | Biegsam | 3 - 4 Stunden |

**WICHTIG!**

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

**WIEDERAUFBEREITUNG**

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

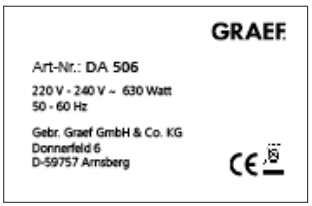
## REINIGUNG

**WICHTIG!**

Vor jeder Reinigung bitte den Netztstecker ziehen.

Reinigen Sie die Tabletts in warmen Wasser mit Spülmittel, anschließend können Sie diese mit klarem Wasser abspülen. Den Dörrautomat reinigen Sie mit einem feuchten Tuch. Geben Sie weder den Dörrautomaten noch die Tabletts in die Spülmaschine.

## TECHNISCHE DATEN




## KUNDENDIENST

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932- 9703 677 oder schreiben Sie uns eine E-Mail an service@graef.de

## ENTSORGUNG DES GERÄTES

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

## 2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

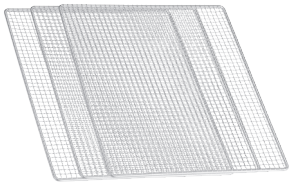
Für dieses Produkt übernehmen wir, beginnend mit dem Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. Von der Gewährleistung nicht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

reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

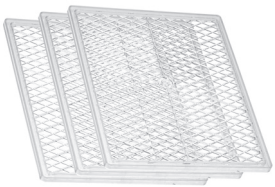
## ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör können Sie in unserem Onlineshop haushalt.graef.de/service/shop/ oder über Ihren Fachhändler bestellen.

Edeltahltabletts
3 Stück



Kunststofftabletts
3 Stück



## Table of content


General safety instructions ..... 19
Product description ..... 21
Preface ..... 22
Information on these operating instructions ..... 22
Warning messages ..... 22
Danger caused by electric current ..... 23
Intended use ..... 23
Limitation of liability ..... 23
Unpacking ..... 23
Disposal of the packaging ..... 24
Requirements on the installation location ..... 24
Electrical connection ..... 24
Prior to first use ..... 25
Preparing the dried material ..... 25
Operation ..... 25
Using silicone mats or baking paper ..... 27
Storing foodstuffs ..... 27
Preparing foodstuffs ..... 27
Vegetables (52 °C) ..... 27
Fruit (57 °C) ..... 28
Meat (63 °C - 68 °C) ..... 29
Reprocessing ..... 29
Cleaning ..... 30
Technical data ..... 30
After-sales service ..... 30
Disposal of the unit ..... 30
Two-year warranty ..... 30

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Observe the notes on the requirements regarding the installation location and the electrical connection of the unit in order to avoid personal and material damages.
- Do not place the unit in a dishwasher, and do not hold under running water either.
- This appliance is intended for domestic and similar use, such as:
  - Staff kitchens in shops and office
  - In agricultural estates
  - In hotels, motels and other residential areas
  - In bed and breakfast boarding houses

  Another or any exceeding use shall not be considered intended.

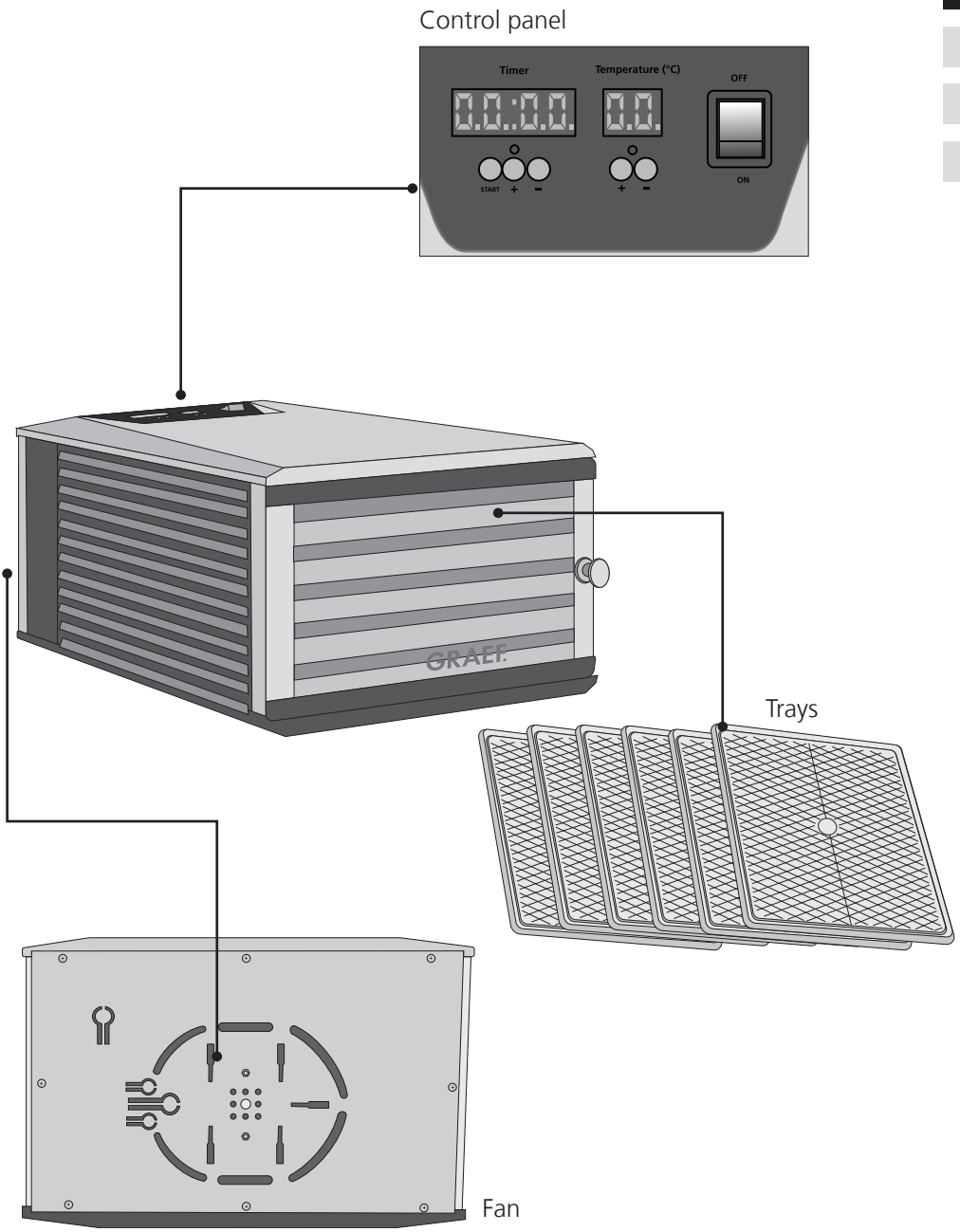
**CAUTION**

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

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

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

## PRODUCT DESCRIPTION



## PREFACE

Dear Customer,

You have made a good choice by buying this dehydrator.

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

Drying foodstuffs for preservation stems from the ancient Egyptians. The Spaniards were the first discoverers who were known to be using dehydration in order to prepare food for their expeditions. Information in these operating instructions shall help to achieve the best results with this unit. Please read these operating instructions carefully.

## INFORMATION ON THESE OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

to be read and applied by every person who deals with

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

of the unit.

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

These operating instructions cannot take into consideration every conceivable use.

For further information or in case of problems which are not dealt with or not dealt with sufficiently in these instructions, please get in touch with Graef customer service or your specialist dealers.

## WARNING MESSAGES

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

**⚠ WARNING**

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

**IMPORTANT!**

This refers to application tips and other especially important information!

## DANGER CAUSED BY ELECTRIC CURRENT

**⚠ WARNING**

Mortal danger is caused by contact with energised cables or components!

Please observe the following safety instructions in order to prevent an exposure to electric current:

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

## INTENDED USE

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

## LIMITATION OF LIABILITY

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

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

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

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

## UNPACKING

When unpacking the unit, proceed as follows:

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

## DISPOSAL OF THE PACKAGING

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

**IMPORTANT!**

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

## REQUIREMENTS ON THE INSTALLATION LOCATION

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

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

## ELECTRICAL CONNECTION

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

- Before connecting the unit, compare the connecting data (voltage and frequency)
  on the type plate with those of your energy network. These details must correspond so that no damage occurs to the unit. In case of doubt ask your trained electrician.
- The socket has to be protected at least by a 10 amps circuit breaker.
- Make sure that the power cable is not damaged and is not laid across hot surfaces or sharp edges.

- The connecting cable must not be stretched tightly.
- The electric safety of the unit is ensured only when it is connected to a socket with protective conductor installed correctly. Operation on a socket without protective conductor is forbidden. If in doubt, let the house installation checked by a trained electrician. The manufacturer shall not assume responsibility for damage which has been caused by absent or interrupted protective conductor.

## PRIOR TO FIRST USE

Prior to first use, wipe out the unit using a damp cloth. Then let the unit run for 45 minutes at 32°C in order to remove the moisture inside the unit. Clean the trays in warm water.

## PREPARING THE DRIED MATERIAL

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

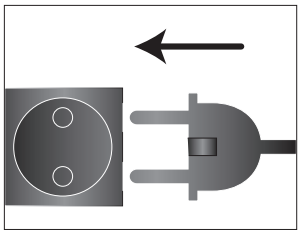
## OPERATION

- Prepare the foodstuffs to be dried.

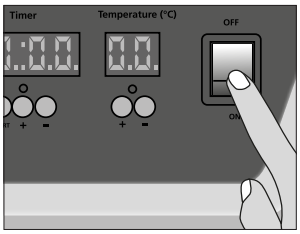
**IMPORTANT!**

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

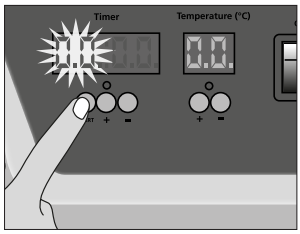
- Take the trays out of the unit using oven clothes and put the foodstuffs to be dried on the trays.
- Use the entire space of the trays, but make sure that there is sufficient space between the individual foodstuffs for air circulation. Overlapping of the foodstuffs impedes the dehydrating process.
- Using both hands, slide the trays back into the unit.
- Switch on the temperature and the timer.



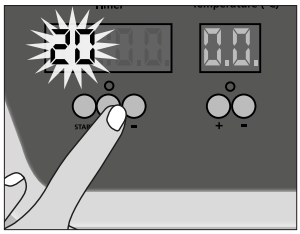
- Insert the plug into the socket.



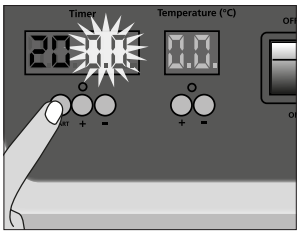

- Switch the unit on. The timer is on 00:00 and the temperature on 50°C.



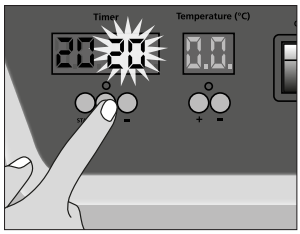

- Keep holding the "START" button for approx. 3 seconds until the hour display flashes up.



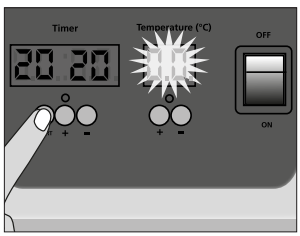
- Press "+" or "-" in order to increase or decrease the number of hours. (Maximum 40 hours)



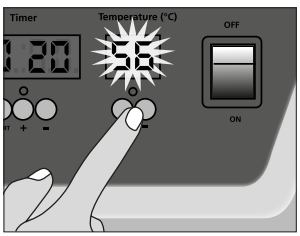

- Then press the "START" button, the minute display will then flash.



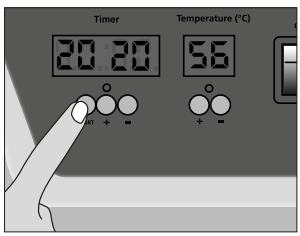

- Press "+" or "-" in order to increase or decrease the number of minutes.




- Then press the "START" button, the temperature display will then flash.




- Press "+" or "-" in order to increase or decrease the temperature.




- To confirm, press the START button again.

- Having done the settings, press again the START button. The green lamp illuminates and the dehydrating process will start.
- After completion of the dehydrating process (timer shows 00.00), switch off the unit.

## USING SILICONE MATS OR BAKING PAPER

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

**IMPORTANT!**

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

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

## STORING FOODSTUFFS

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

## PREPARING FOODSTUFFS

Thefollowing tables contain guideline values for the preparation of various fruits, vegetables and meat. The drying times depend on the ambient temperature, the relative air humidity and the moisture content of the foodstuff to be dried. When the moisture content is low, the drying time is at the lower end of the range. When the moisture content is high, however, the drying time is at the upper end of the range.

Please bear in mind that the drying times are also influenced by the number of foodstuffs on the trays. When drying foodstuffs, it is important to check the dryness of the product. When the product has not thoroughly dried, mould can form during storage (see food storage). In order to check the dryness, remove a slice of the foodstuff from the dehydrator and let it cool down to ambient temperature. Bend and divide the slice in order to test it for interior moisture.

## VEGETABLES (52 °C)

| Dried material | Preparation | Result | Time |
|---|---|---|---|
| Asparagus | Wash and cut into pieces | Crispy | 4 - 6 hours |
| Beans | Wash, remove ends and cut into pieces | Crispy | 9 - 12 hours |
| Beet | Peel and cut into thin slices | Bendable | 9 - 12 hours |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Broccoli | Trim and cut through. Steam 3 - 5 minutes until soft | Crispy | 10 - 14 hours |
| Cabbage | Wash, trim and cut into 3 mm strips | Crispy | 8 - 11 hours |
| Carrots | Steam until soft and cut into slices | Bendable | 7 - 11 hours |
| Celery | Cut the stems into 6 mm stripes | Crispy | 3 - 10 hours |
| Cucumber | Wash, trim and cut into approx. 1 cm thick slices | Bendable | 4 - 8 hours |
| Aubergine | Wash, peel and cut into approx. 0.5 cm to 1.0 cm thick slices | Bendable | 4 - 8 hours |
| Mushroom | Wash, either cut into pieces or leave whole | Bendable | 4 - 7 hours |
| Peppers | Wash and remove seeds, cut into stripes or rings approx. 6 mm | Bendable | 4 - 8 hours |
| Potatoes | Cut into slices, blanch for 4 - 6 minutes | Crispy / bendable | 7 - 13 hours |
| Tomatoes | Wash and cut into rings | Bendable | 5 - 9 hours |
| Cherry tomatoes | Cut into halves, cut-off side upward | Bendable | 5 - 9 hours |
| Zucchini | Wash, trim and cut into approx. 6 cm thick slices | Crispy | 7 - 11 hours |

**FRUIT (57 °C)**

| Dried material | Preparation | Result | Time |
|---|---|---|---|
| Apples | Wash and cut into thin slices | Bendable | 7 - 15 hours |
| Apricots | Wash and cut into halves, cut off side upward | Bendable | 21 - 29 hours |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Bananas | Peel and cut into slices | Bendable | 7 - 10 hours |
| Figs | Wash, cut into four pieces, cut-off side upward | Bendable | 22 - 30 hours |
| Kiwi | Peel and cut into slices | Crunchy | 8 - 15 hours |
| Nectarines | Wash, cut into halves, cut-off side upward | Bendable | 8 - 17 hours |
| Peaches | Cut into halves, cut-off side upward | Bendable | 8 - 16 hours |
| Pears | Peel and cut into slices | Bendable | 8 - 16 hours |
| Pineapple | Peel and cut into slices | Bendable | 11 - 18 hours |
| Rhubarb | Peel and cut into stripes | Bendable | 6 - 10 hours |
| Berries | Cut strawberries into slices, leave other berries whole | Crunchy | 7 - 15 hours |
| Watermelon | Cut the crust off, cut into pieces | Bendable and sticky | 8 - 10 hours |
| Tomatoes | Wash and cut into rings | Bendable | 5 - 9 hours |
| Grapes | Leave whole | Bendable | 8 - 38 hours |

**MEAT (63 °C - 68 °C)**

| Dried material | Preparation | Result | Time |
|---|---|---|---|
| Jerky | Use very lean meat and remove as much fat as possible. Cut the meat into approx. 2 - 3 cm thick slices | Bendable | 3 - 4 hours |

**IMPORTANT!**

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

**REPROCESSING**

During drying, water is removed from the foodstuffs. In order to restore their natural condition, process them with water. If you want to reprocess your foodstuffs, soak them in unsalted water for 3 - 7 minutes. Then prepare them as usual. If

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

## CLEANING

**IMPORTANT!**

Pull the mains plug before each cleaning process.

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

## TECHNICAL DATA




## AFTER-SALES SERVICE

If your Graef device is damaged, please contact your dealer or the Graef Customer Service at +49 (2932) 9703 677 or write an e-mail to service@graef.de.

## DISPOSAL OF THE UNIT

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

## TWO-YEAR WARRANTY

For this product, we assume 24 months manufacturer warranty for defects, which are due to production or material defects. Your legal warranty claim in conformity with Section 437 et seq. of the German Civil Code (BGB) shall remain unaffected by this regulation. The warranty does not cover damage caused by improper handling or use as well as defects which only slightly influence the function or the value of the appliance. Transport damages, as far as we are not responsible for it,

are excluded from the warranty claims. A warranty claim is excluded for damage caused by a repair which has not been carried out by us or one of our agents. In case of justified complaints, we shall repair the defective product or replace it by a product without defects at our discretion.

## Sommaire

Indications générales sur la sécurité ..... 33
Description du produit ..... 35
Avant-propos ..... 36
Informations relatives à ce mode d'emploi ..... 36
Avertissements ..... 36
Danger lié au courant électrique ..... 37
Utilisation appropriée de la machine ..... 37
Restriction de responsabilité ..... 37
Déballage ..... 38
Recyclage de l'emballage ..... 38
Exigences sur le lieu de montage ..... 38
Raccordement électrique ..... 39
Avant la première utilisation ..... 39
Préparation des produits à deshydrater ..... 39
Utilisation ..... 40
Utilisation de tapis de silicone ou de papier sulfurisé ..... 41
Stockage des denrées alimentaires ..... 41
Préparation des denrées alimentaires ..... 41
Légumes (52°C) ..... 42
Fruits (57°C) ..... 43
Viandes (63°C - 68°C) ..... 44
Reconditionnement ..... 44
Nettoyage ..... 45
Données techniques ..... 45
Service clientèle ..... 45
Élimination de l'appareil ..... 45
2 ans de garantie ..... 45

## INDICATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

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

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

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.
- Veuillez respecter les consignes sur les exigences du lieu d'installation ainsi que sur le raccordement électrique de l'appareil, afin d'éviter les dommages sur les personnes et les matériels.
- Ne mettez pas cet appareil au lave-vaisselle et ne le rincez pas sous l'eau courante.
- Cet appareil est destiné à une utilisation chez les particuliers et dans les domaines similaires tels que :
  - Dans les cuisines des employés dans des magasins et des bureaux ;
  - Dans les entreprises agricoles
  - Dans les hôtels, motels et autres structures de logement
  - Dans les pensions petit-déjeuner

  Toute utilisation autre ou allant au-delà est considérée comme non conforme.

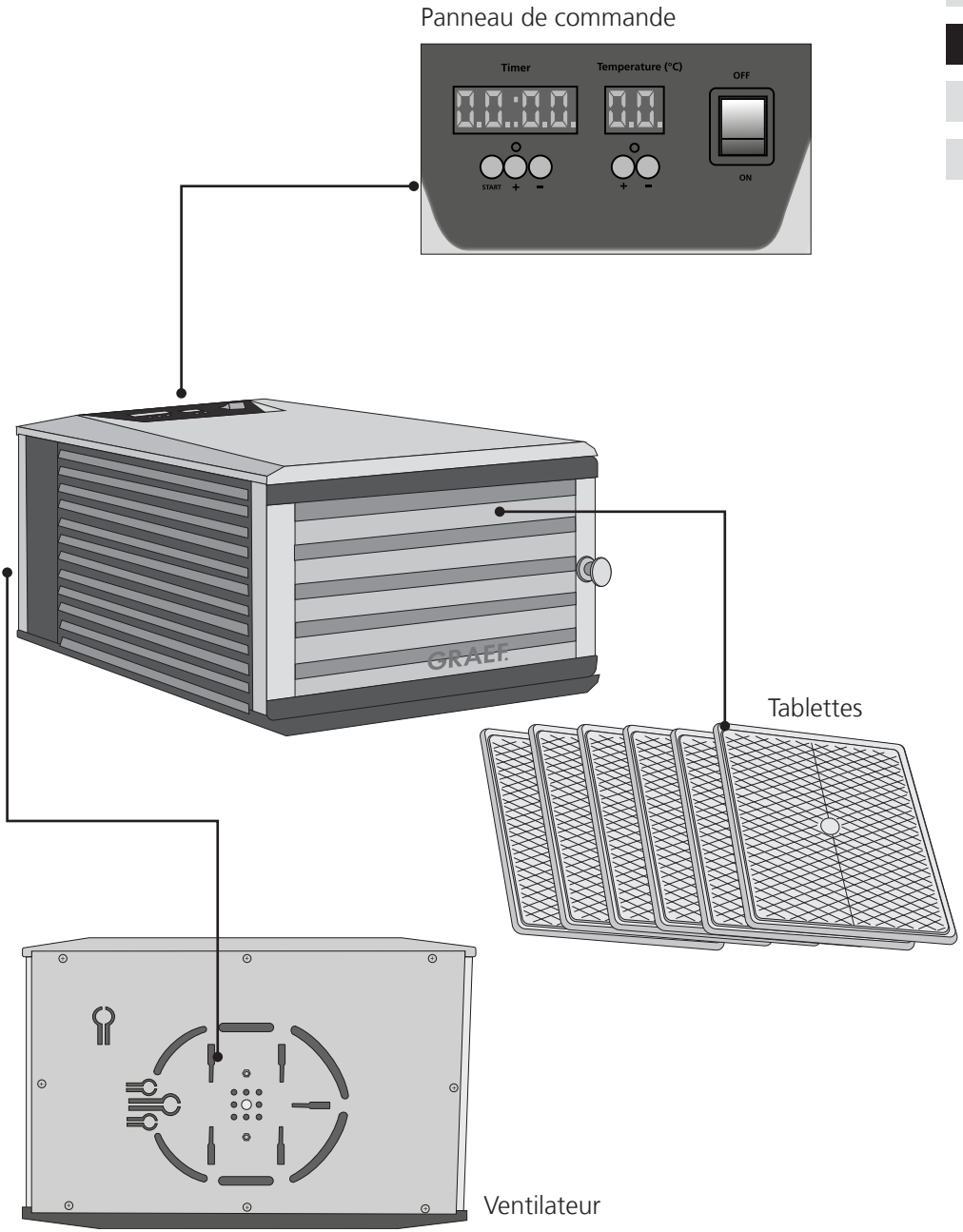
**ATTENTION**

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

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

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

## DESCRIPTION DU PRODUIT



## AVANT-PROPOS

Chère cliente, cher client,

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

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

Le séchage des denrées alimentaires à des fins de conservation remonte à l'Egypte antique. Les espagnoles furent les premier explorateurs, qui comme chacun sait, utilisaient la déshydratation pour préparer leur nourriture pour leurs expéditions. Les informations contenues dans le présent mode d'emploi ont pour objectif de vous aider à atteindre les meilleurs objectifs avec cet appareil. Veuillez lire ce manuel consciencieusement.

## INFORMATIONS RELATIVES À CE MODE D'EMPLOI

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

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

personne qui est chargée de :

- la mise en service,
- l'utilisation,
- l'élimination de pannes et/ou le
- nettoyage

de l'appareil.

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

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

Pour des informations supplémentaires ou en cas de problèmes qui ne sont pas traités dans ce mode d'emploi ou

qui n'y sont pas assez détaillés, veuillez contacter votre

service après-vente Graef ou votre revendeur.

## AVERTISSEMENTS

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

**⚠ DANGER**

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

**IMPORTANT !**

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

## DANGER LIÉ AU COURANT ÉLECTRIQUE

**⚠ DANGER**

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

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

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

## UTILISATION APPROPRIÉE DE LA MACHINE

Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation industrielle. Utilisez l'

appareil uniquement dans des pièces fermées. Afin d'éviter tout danger potentiel, veuillez utiliser l'appareil uniquement pour déshydrater / sécher des denrées alimentaires.

## RESTRICTION DE RESPONSABILITÉ

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages en raison :

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

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

## DÉBALLAGE

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

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

## RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

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

**IMPORTANT !**

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

## EXIGENCES SUR LE LIEU DE MONTAGE

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

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

- La prise doit être facilement accessible, de façon à ce que le câble électrique puisse être facilement retiré en cas d'urgence.

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, essuyez l'appareil avec un chiffon humide, ensuite faites fonctionner l'appareil pendant 45 minutes à 32 °C, pour éliminer l'humidité de l'intérieur. Nettoyez les tablettes à l'eau chaude.

## PRÉPARATION DES PRODUITS À DESHYDRATER

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

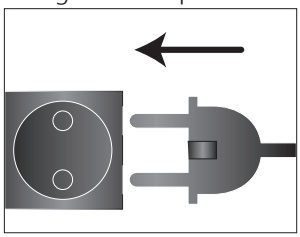
## UTILISATION

- Préparez les denrées alimentaires à sécher.

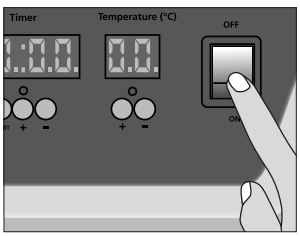
**IMPORTANT !**

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

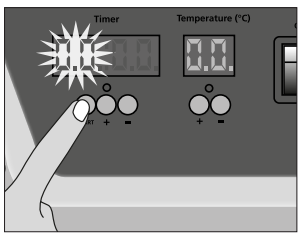
- Retirez les tablettesà l'aide de maniques hors de l'appareil et posez les denrées alimentaires à sécher sur les tablettes.
- Utilisez la surface totale des tablettes. Veillez cependant à ce qu'il y ait suffisamment de place entre les denrées séparées pour la circulation de l'air. Un chevauchement des denrées alimentaires empêche le processus de déshydratation.
- Repoussez les tablettes avec les deux mains dans l'appareil.
- Réglez la température et le minuteur.



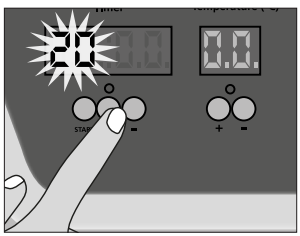
- Insérez la fiche dans la prise électrique.



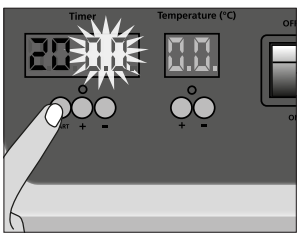

- Allumez l'appareil. Le minuteur est sur 00:00 et la température sur 50°C.



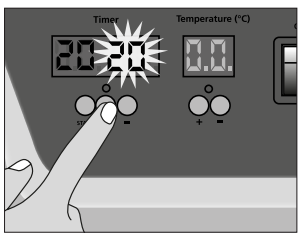

- Maintenez enfoncé le bouton START env. 3 s, jusqu'à ce que l'affichage des heures clignote.



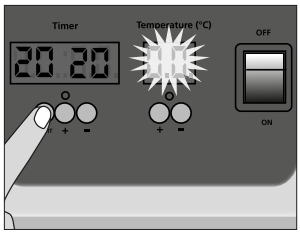
- Appuyez sur « + » et « - » pour augmenter ou diminuer le nombre d'heures. (maximum 40 heures)



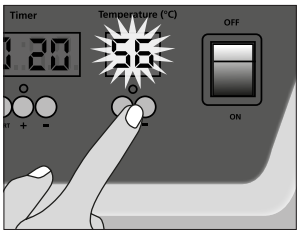

- Ensuite, appuyez sur le bouton « START », l'affichage des minutes clignote alors.



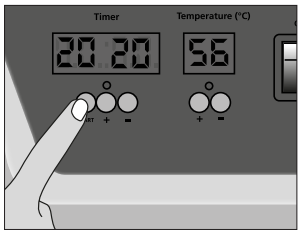

- Appuyez sur « + » et « - » pour augmenter ou diminuer le nombre de minutes.




- Ensuite, appuyez sur le bouton « START », l'affichage de la température clignote alors.




- Appuyez sur « + » et « - » pour augmenter ou diminuer la température.




- Pour confirmer, appuyez à nouveau sur la touche START.

- Après avoir appliqué les réglages, appuyez à nouveau sur la touche START (Départ). Le voyant vert s'allume et le processus de déshydratation commence.
- Une fois la déshydratation achevée (minuteur sur 00:00), éteignez ensuite l'appareil.

## UTILISATION DE TAPIS DE SILICONE OU DE PAPIER SULFURISÉ

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

**IMPORTANT !**

Avec le papier sulfurisé, veillez à ce que celui-ci ne recouvre pas la surface complète de la tablette, l'air chaud doit encore bien pouvoir passer.

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

## STOCKAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Avant de ranger vos denrées sèches dans un récipient, assurez-vous qu'elles soient vraiment sèches. Des denrées alimentaires humides entrent facilement en putréfaction. Jetez immédiatement des denrées alimentaires recouvertes de moisissures. Pour la conservation, utilisez des récipients propres, secs et si possible, à fermeture étanche. Remplissez avec les denrées séchées dans les récipients uniquement lorsqu'elles ont refroidies.

## PRÉPARATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

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

Observez également que les temps de séchage sont aussi influencés par la quantité des denrées sur la tablette. Lors du séchage des denrées alimentaires, il est important de contrôler le séchage du produit. Si le produit n'est pas entièrement séché, des moisissures peuvent se former pendant le stockage (voir stockage des denrées alimentaires). Pour tester la qualité du séchage, retirez un morceaux de la denrée du déshydrateur et laissez-le refroidir à la température ambiante. Pliez et divisez le morceau pour vérifier l'humidité intérieure.

**LÉGUMES (52°C)**

| Produit à déshydrater | Préparation | Résultat | Temps |
|---|---|---|---|
| Asperge | Laver et découper en morceaux | Croquant | 4 à 6 heures |
| Haricots | Laver, retirer les extrémités et découper en morceaux | Croquant | 9 à 12 heures |
| Bettrave | Eplucher et découper en fines tranches | Souple | 9 à 12 heures |
| Brocolies | Tailler et découper Assouplir à la vapeur 3 à 5 minutes | Croquant | 10 à 14 heures |
| Choux | Laver, tailler et couper en bandes de 3 mm | Croquant | 8 à 11 heures |
| Carottes | Assouplir par humidification et découper en tranches | Souple | 7 à 11 heures |
| Célerie | Laver, tailler et couper les tiges en bandes de 6 mm | Croquant | 3 à 10 heures |
| Concombre | Laver, tailler et découper en tranche d'env. 1 cm d'épaisseur | Souple | 4 à 8 heures |
| Aubergine | Laver, éplucher et découper en tranche d'env. 1/2 à 1 cm d'épaisseur | Souple | 4 à 8 heures |
| Champignons | Laver, soit découper, soit laisser en forme complète | Souple | 4 à 7 heures |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Paprika | Laver et retirer les graines, découper en tranches ou en rondelles d'env. 6 mm | Souple | 4 à 8 heures |
| Pommes de terre | Découper en tranches, blanchir 4 à 6 minutes | Croquant / souple | 7 à 13 heures |
| Tomates | Laver et découper en rondelles | Souple | 5 à 9 heures |
| Tomates-cerises | Découper en deux, côté découpé vers le haut | Souple | 5 à 9 heures |
| Courgettes | Laver et découper en tranches d'env. 6 cm d'épaisseur | Croquant | 7 à 11 heures |

**FRUITS (57°C)**

| Produit à déshydrater | Préparation | Résultat | Temps |
|---|---|---|---|
| Pommes | Laver et découper en tranches fines | Souple | 7 à 15 heures |
| Abricots | Laver et découper en deux, côté découpé vers le haut | Souple | 21 à 29 heures |
| Bananes | Eplucher et découper en tranches | Souple | 7 à 10 heures |
| Figues | Laver, découper en quartiers, côté découpé vers le haut | Souple | 22 à 30 heures |
| Kiwi | Peler et découper en tranches | Croquant | 8 à 15 heures |
| Nectarines | Laver, découper en deux, côté découpé vers le haut | Souple | 8 à 17 heures |
| Pêche | Découper en deux, côté découpé vers le haut | Souple | 8 à 16 heures |
| Poires | Eplucher et découper en tranches | Souple | 8 à 16 heures |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ananas | Eplucher et découper en tranches | Souple | 11 à 18 heures |
| Rhubarbe | Eplucher et découper en tranches | Souple | 6 à 10 heures |
| Baies | Découper les fraises en tranches, laisser les autres baies entières | Croquant | 7 à 15 heures |
| Pastèques | Découper l'écorce, découper en morceaux | Souple et collant | 8 à 10 heures |
| Tomates | Laver et découper en rondelles | Souple | 5 à 9 heures |
| Raisins | Laisser entier | Souple | 8 à 38 heures |

**VIANDES (63°C - 68°C)**

| Produit à déshydrater | Préparation | Résultat | Temps |
|---|---|---|---|
| Viande séchée | Utilisez de la viande très maigre et retirez autant de gras que possible. Découpez la viande en tranche d'env. 2 - 3cm d'épaisseur | Souple | 3 à 4 heures |

**IMPORTANT !**

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

**RECONDITIONNEMENT**

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

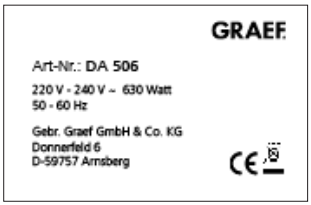
## NETTOYAGE

**IMPORTANT !**

Avant chaque nettoyage, veuillez débrancher la prise du réseau.

Nettoyez les tablettes à l'eau chaude avec du liquide vaisselle, ensuite, vous pouvez les rincer à l'eau claire. Nettoyez le déshydrateur avec un chiffon humide. Ne mettez ni le déshydrateur, ni les tablettes dans la machine à laver.

## DONNÉES TECHNIQUES




## SERVICE CLIENTÈLE

Si votre appareil Graef est endommagé, veuillez contacter votre revendeur ou bien le service après-vente de Graef au +49-(0)2932-9703 677 ou bien envoyez un e-mail à service@graef.de

## ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

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

## 2 ANS DE GARANTIE

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

# Inhoud


Algemene veiligheidsaanwijzingen ..... 47
Productbeschrijving ..... 49
Voorwoord ..... 50
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing ..... 50
Waarschuwingen ..... 50
Gevaar door elektrische stroom ..... 51
Gebruik volgens de voorschriften ..... 51
Beperking van de aansprakelijkheid ..... 51
Uitpakken ..... 52
Verwijdering van de verpakking ..... 52
Eisen waaraan de opstelplaats moet voldoen ..... 52
Elektronische aansluiting ..... 53
Vóór de eerste ingebruikname ..... 53
Voorbereiding van gedroogd voedsel ..... 53
Bediening ..... 54
Gebruik van silicone matten of bakpapier ..... 55
Opslag van levensmiddelen ..... 55
Toebereiding van levensmiddelen ..... 55
Groentes (52°C) ..... 56
Fruit (57°C) ..... 57
Vlees (63°C - 68°C) ..... 58
Opwerking ..... 58
Reiniging ..... 59
Technische gegevens ..... 59
Klantendienst ..... 59
Verwijdering van het apparaat ..... 59
2 jaar garantie ..... 59

## ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

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

- Verpakkingsmaterialen mogen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat het gevaar van verstikken.
- Let op de aanwijzingen inzake de eisen aan de opstelplaats alsook m.b.t. de elektrische aansluiting van het apparaat om lichamelijke letsels en materiële schade te voorkomen.
- Doe het apparaat niet in de vaatwasmachine en gebruik het ook niet onder stromend water.
- Dit apparaat is bestemd voor het gebruik in huishouden en dergelijke bereiken, zoals bv.:
  - In personeel keukens van winkels en kantoren
  - in landgoederen;
  - In hotels, motels en andere woonmogelijkheden
  - In ontbijtpensions

  Elke andere of aanvullende toepassing geldt als niet doelmatig.

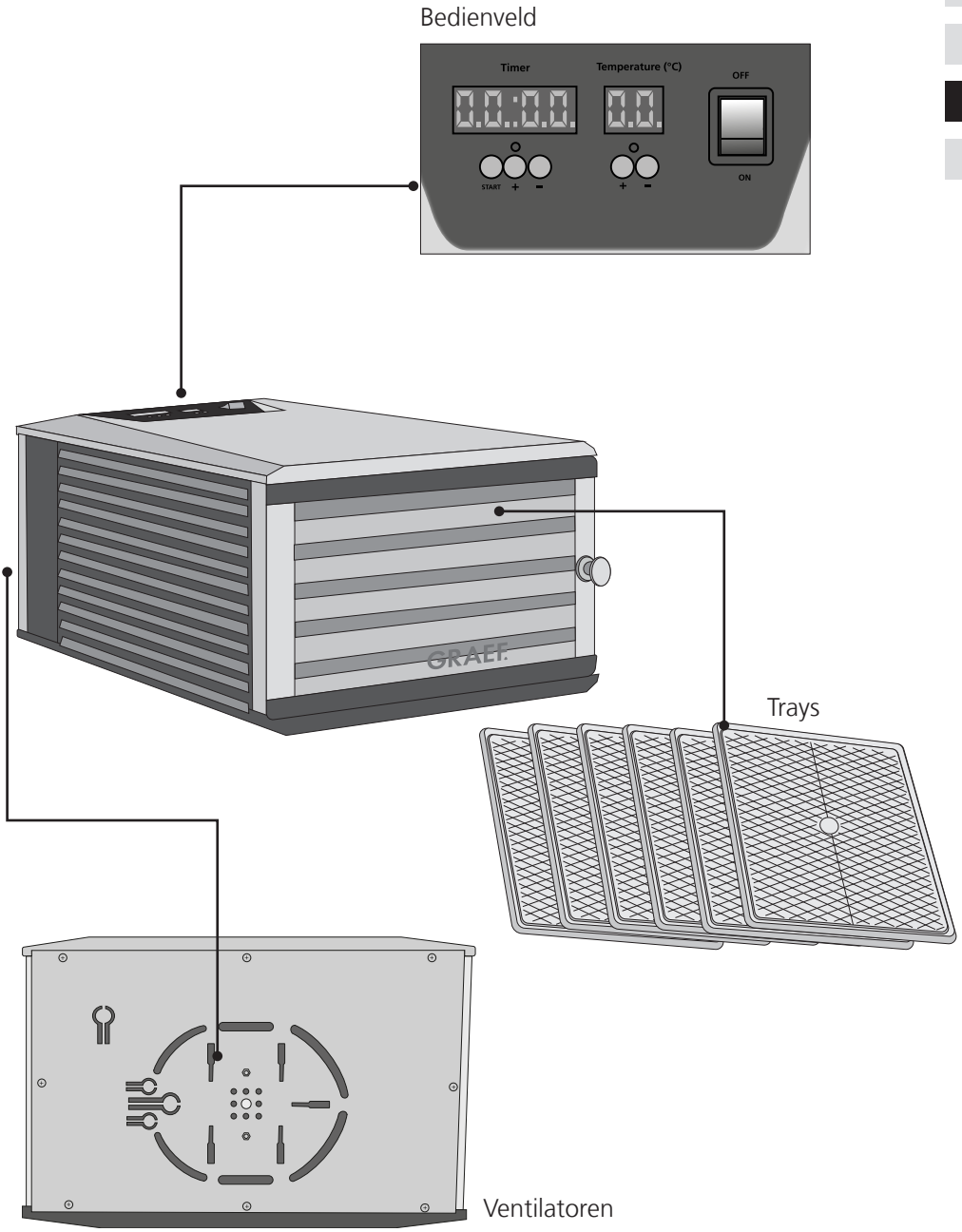
**VOORZICHTIG**

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

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

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

## PRODUCTBESCHRIJVING



## VOORWOORD

Geachte klant,

met deze voedseldroger heeft u een goede keuze gedaan.

U hebt een erkend kwaliteitsproduct aangekocht. Wij danken voor uw

aankoop en wensen veel plezier met uw nieuwe Graef voedseldroger.

Het drogen van levensmiddelen om deze te conserveren is terug te voeren op de Egyptenaren. De Spanjaarden waren de eerste ontdekkers waarvan bekend is dat ze gebruik maakten van dehydratie om voedsel voor hun expedities voor te bereiden. De informatie uit deze handleiding dient ervoor te zorgen dat de beste resultaten met dit apparaat zijn te behalen. Gelieve deze handleiding goed door te lezen.

## INFORMATIE BIJ DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

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

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

persoon worden gelezen en gebruikt, die met:

- ingebruikname,
- bediening,
- verhelpen van storingen en/of
- reiniging

van het apparaat, belast is.

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

Deze handleiding kan geen rekening houden met elk denkbaar gebruik.

Voor verdere informatie of bij problemen, welke in deze handleiding niet of

onvoldoende gedetailleerd worden behandeld, kunt u contact opnemen met de Graef

klantendienst of uw vakhandel.

## WAARSCHUWINGEN

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

**⚠ WAARSCHUWING**

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

**BELANGRIJK!**

Dit duidt gebruikstips en andere bijzonder belangrijke informatie aan!

**GEVAAR DOOR ELEKTRISCHE STROOM**

**⚠ WAARSCHUWING**

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

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

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

**GEBRUIK VOLGENS DE VOORSCHRIFTEN**

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

**BEPERKING VAN DE AANSPRAKELIJKHEID**

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

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade op grond van:

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

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

## UITPAKKEN

Uitpakken van het apparaat dient als volgt te worden uitgevoerd:

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

## VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

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

**BELANGRIJK!**

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

## EISEN WAARAAN DE OPSTELPLAATS MOET VOLDOEN

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

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

## ELEKTRONISCHE AANSLUITING

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

- Vergelijk vóór het aansluiten de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op

het typeplaatje met de gegevens van uw elektrisch net. Deze gegevens moeten overeenstemmen zodat er geen schade aan het apparaat optreedt. Vraag in geval van twijfel een elektrische vakman.

- De contactdoos moet minstens beveiligd zijn met een 10-A veiligheidsschakelaar.
- Zorg ervoor dat het snoer niet beschadigd is en niet over hete vlakken of scherpe kanten wordt gelegd.
- Het snoer mag niet te strak zijn gespannen.
- De elektrische veiligheid is pas dan gewaarborgd als het aan een reglementair geïnstalleerde, geaarde veiligheidsstroomkring wordt aangesloten. Het gebruik aan een niet geaarde contactdoos is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie door een elektrische vakman controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken aarding werd veroorzaakt.

## VÓÓR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

Alvorens het apparaat voor het eerst te gebruiken moet het met een vochtige doek worden uitgewist. Vervolgens laat u het apparaat 45 minuten op 32°C lopen om de vochtigheid binnen te verwijderen. Reinig de trays in warm water.

## VOORBEREIDING VAN GEDROOGD VOEDSEL

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

## BEDIENING

- Bereid het te drogen voedsel voor.

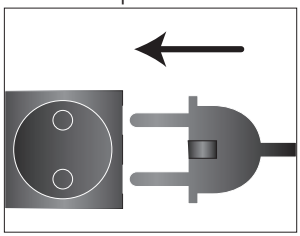
**BELANGRIJK!**

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

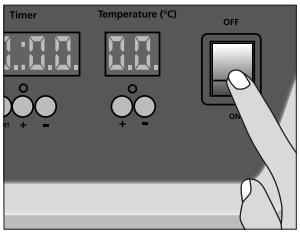
- Neem de trays met behulp van pannelappen uit het apparaat en plaats de te drogen levensmiddelen op de trays.
- Gebruik het complete vlak van de trays, maar let erop dat er tussen de aparte

levensmiddelen voldoende plaats voor de luchtcirculatie blijft. Een overlappen van levensmiddelen belemmert het droogproces.

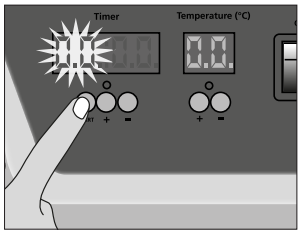
- Schuif de trays nu met twee handen terug in het apparaat.
- Stel temperatuur en timer in.



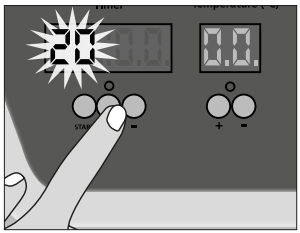
- Steek de stekker in het stopcontact.



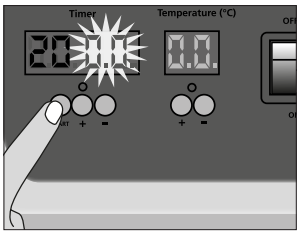

- Schakel het apparaat aan. Timer staat op 00:00 en de temperatuur op 50°C.



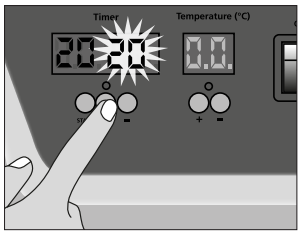

- Houd de "START" toets ca. 3 sec. lang ingedrukt, tot de urendisplay knippert.



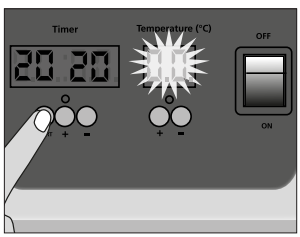
- Druk op + of - om het aantal uren te verhogen of te verlagen. (Maximaal 40 uur)



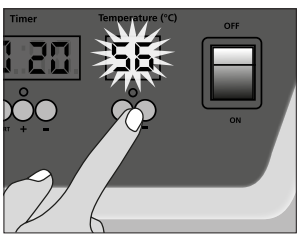

- Druk vervolgens de "START" toets, nu knippert de minuten-display.



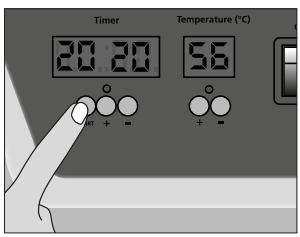

- Druk op + of - om het aantal minuten te verhogen of te verlagen.




- Druk vervolgens de "START" toets, nu knippert de temperaturdisplay.




- Druk op + of - om de temperatuur te verhogen of te verlagen.




- Ter bevestigung drukt u weer de START toets in.

- Nadat de instellingen zijn uitgevoerd, drukt u opnieuw op de START toets. De groene lamp brandt en het droogproces begint.

- Na voltooiing van het droogproces (timer staat op 00:00), schakelt u het apparaat uit.

## GEBRUIK VAN SILICONE MATTEN OF BAKPAPIER

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

**BELANGRIJK!**

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

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

## OPSLAG VAN LEVENSMIDDELEN

Voordat u de gedroogde levensmiddelen in een bak opbergt, moet u ervoor zorgen dat de levensmiddelen ook werkelijk droog zijn. Vochtige levensmiddelen kunnen gauw gaan schimmelen. Verwijder beschimmelde levensmiddelen meteen. Gebruik voor het opbergen schone, droge en als mogelijk potten die luchtdicht kunnen worden gesloten. Vul de gedroogde levensmiddelen eerst in de pot als deze zijn afgekoeld.

## TOEBEREIDING VAN LEVENSMIDDELEN

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

Houd er rekening mee dat de droogtijden ook door de hoeveelheid voedingsmiddelen op de trays worden beïnvloed. Tijdens het drogen van voedingsmiddelen is het belangrijk, de droogte van het product te controleren. Indien het product niet degelijk droog is, zou tijdens de opslag schimmel kunnen ontstaan (zie opslag van levensmiddelen). Om de droogheid te testen, wordt een stukje voedsel uit de droger verwijderd en op ruimtetemperatuur afgekoeld. Buig en snijd het stukje voedsel in stukken om de inwendige vochtigheid te controleren.

## GROENTES (52°C)

| Gedroogd , voedsel | Toebereiding | Resultaat | Tijd |
|---|---|---|---|
| Asperges | Wassen en in stukken snijden | Bros | 4 - 6 uur |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Bonen | Wassen, einden verwijderen en in stukken snijden | Bros | 9 - 12 uur |
| Biet | Schillen en in fijne schijfjes snijden | Soepel | 9 - 12 uur |
| Broccoli | Trimmen en doorsnijden 3 - 5 minuten zacht stomen | Bros | 10 - 14 uur |
| Kool | Wassen, trimmen en in strepen van 3 mm snijden | Bros | 8 - 11 uur |
| Wortels | Zacht stomen en in schijven snijden | Soepel | 7 - 11 uur |
| Selderie | Stengels in strepen van 6 mm snijden | Bros | 3 - 10 uur |
| Komkommer | Wassen, trimmen en in ca. 1 cm dikke schijven snijden | Soepel | 4 - 8 uur |
| Aubergines | Wassen, schillen en in ca. ½ tot 1 cm dikke schijven snijden | Soepel | 4 - 8 uur |
| Paddestoel | Wassen, of in schijven snijden of in het geheel laten | Soepel | 4 - 7 uur |
| Paprika's | Wassen en zaden verwijderen, in strepen of ringen snijden, ca. 6 mm | Soepel | 4 - 8 uur |
| Aardappelen | In schijven snijden, 4 - 6 minuten blancheren | Bros / Soepel | 7 - 13 uur |
| Tomaten | Wassen en in ringen snijden | Soepel | 5 - 9 uur |
| Cherry tomaten | In twee helften snijden, gesneden zijde naar boven | Soepel | 5 - 9 uur |
| Zucchino's | Wassen en in ca. 6 mm dikke schijven snijden | Bros | 7 - 11 uur |

**FRUIT (57°C)**

| Gedroogd voedsel | Toebereiding | Resultaat | Tijd |
|---|---|---|---|
| Appels | Wassen en in dunne schijven snijden | Soepel | 7 - 15 uur |
| Abrikozen | Wassen en in twee helften snijden, gesneden zijde naar boven | Soepel | 21 - 29 uur |
| Bananen | Schillen en in schijven snijden | Soepel | 7 - 10 uur |
| Vijgen | Wassen, in vier stukken snijden, gesneden zijde naar boven | Soepel | 22 - 30 uur |
| Kiwi's | Schillen en in schijven snijden | Knapperig | 8 - 15 uur |
| Nectarines | Wassen, in twee helften snijden, gesneden zijde naar boven | Soepel | 8 - 17 uur |
| Perziken | In twee helften snijden, gesneden zijde naar boven | Soepel | 8 - 16 uur |
| Peren | Schillen en in schijven snijden | Soepel | 8 - 16 uur |
| Ananassen | Schillen en in schijven snijden | Soepel | 11 - 18 uur |
| Rabarber | Schillen en in schijven snijden | Soepel | 6 - 10 uur |
| Bessen | Aardbeien in schijven snijden, andere bessen geheel laten | Knapperig | 7 - 15 uur |
| Watermeloen | Schil afsnijden, in stukken snijden | Soepel en plakkerig | 8 - 10 uur |
| Tomaten | Wassen en in ringen snijden | Soepel | 5 - 9 uur |
| Wijndruiven | Geheel laten | Soepel | 8 - 38 uur |

**VLEES (63°C - 68°C)**

| Gedroogd voedsel | Toebereiding | Resultaat | Tijd |
|---|---|---|---|
| Jerky | Gebruik zeer mager vlees en verwijder zoveel vet als mogelijk. Snijd het vlees in ca. 2 - 3 cm dikke schijven | Soepel | 3 - 4 uur |

**BELANGRIJK!**

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

**OPWERKING**

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

**REINIGING**

**BELANGRIJK!**

Trek vóór het reinigen de stekker.

Reinig de trays in warm water met een spoelmiddel, vervolgens kunt u deze met schoon water afspoelen. Reinig de droogautomaat met een vochtige doek. Geef noch de droogautomaat noch de trays in de vaatwasser.

**TECHNISCHE GEGEVENS**



## KLANTENDIENST

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef klantendienst +49 2932-9703 677 of schrijf ons een email aan service@graef.de.

## VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

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

## 2 JAAR GARANTIE

Voor dit product geven wij, beginnend vanaf de datum van aankoop 24 maanden garantie op gebreken die te wijten zijn aan productie- en materiaalfouten. Uw wettelijke garantie volgens § 437 ff. BGB-E (Duits burgerlijk wetboek) blijft onaangetast van deze regeling. Schade, die terug te voeren is op een onvakkundige omgang of gebruik alsook mankementen, die de werking of de waarde van het apparaat slechts minimaal beïnvloeden, valt niet onder de garantie. Bovendien is transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn, van de garantieuitgesloten. Voor schade, die door een niet door ons of onze vertegenwoordiging uitgevoerde reparatie ontstaat, zijn wij eveneens niet aansprakelijk. Bij een rechtmatige reclamatie zullen wij het gebrekkelijk product naar onze keuze repareren of met een product zonder gebreken vervangen.

## Indice

Avvertenze generali per la sicurezza ..... 61
Descrizione del prodotto ..... 63
Prefazione ..... 64
Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso ..... 64
Contrassegni di pericolo ..... 64
Pericolo da corrente elettrica ..... 65
Uso conforme ..... 65
Limitazione della responsabilità ..... 65
Disimballare ..... 66
Smaltimento dell'imballaggio ..... 66
Requisiti del punto di installazione ..... 66
Allacciamento elettrico ..... 67
Prima del primo utilizzo ..... 67
Preparazione degli alimenti da essiccare ..... 67
Funzionamento ..... 68
Utilizzo del tappetino in silicone e della carta forno ..... 69
Conservazione degli alimenti ..... 69
Preparazione degli alimenti ..... 69
Verdura (52 °C) ..... 70
Frutta (57 °C) ..... 71
Carne (63 - 68 °C) ..... 72
Rigenerazione ..... 72
Pulizia ..... 73
Dati tecnici ..... 73
Assistenza clienti ..... 73
Smaltimento del dispositivo ..... 73
Garanzia di 2 anni ..... 73

## AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA

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

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

nessuna parte rischiando di causare la caduta del dispositivo.

- I materiali d'imballo non devono essere usati per giocare. Sussiste pericolo di soffocamento.
- Si prega di osservare le informazioni sui requisiti del luogo di installazione nonché dell'allaccio dell'apparecchio per prevenire lesioni a persone e danni a oggetti.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie e non usarlo sotto l'acqua corrente.
- Questo apparecchio è progettato per l'uso domestico e in ambienti simili, come ad esempio:
  - Le cucine per il personale di uffici o negozi
  - Nelle aziende agricole
  - Hotel, motel o altre strutture alberghiere
  - I bed & breakfast

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

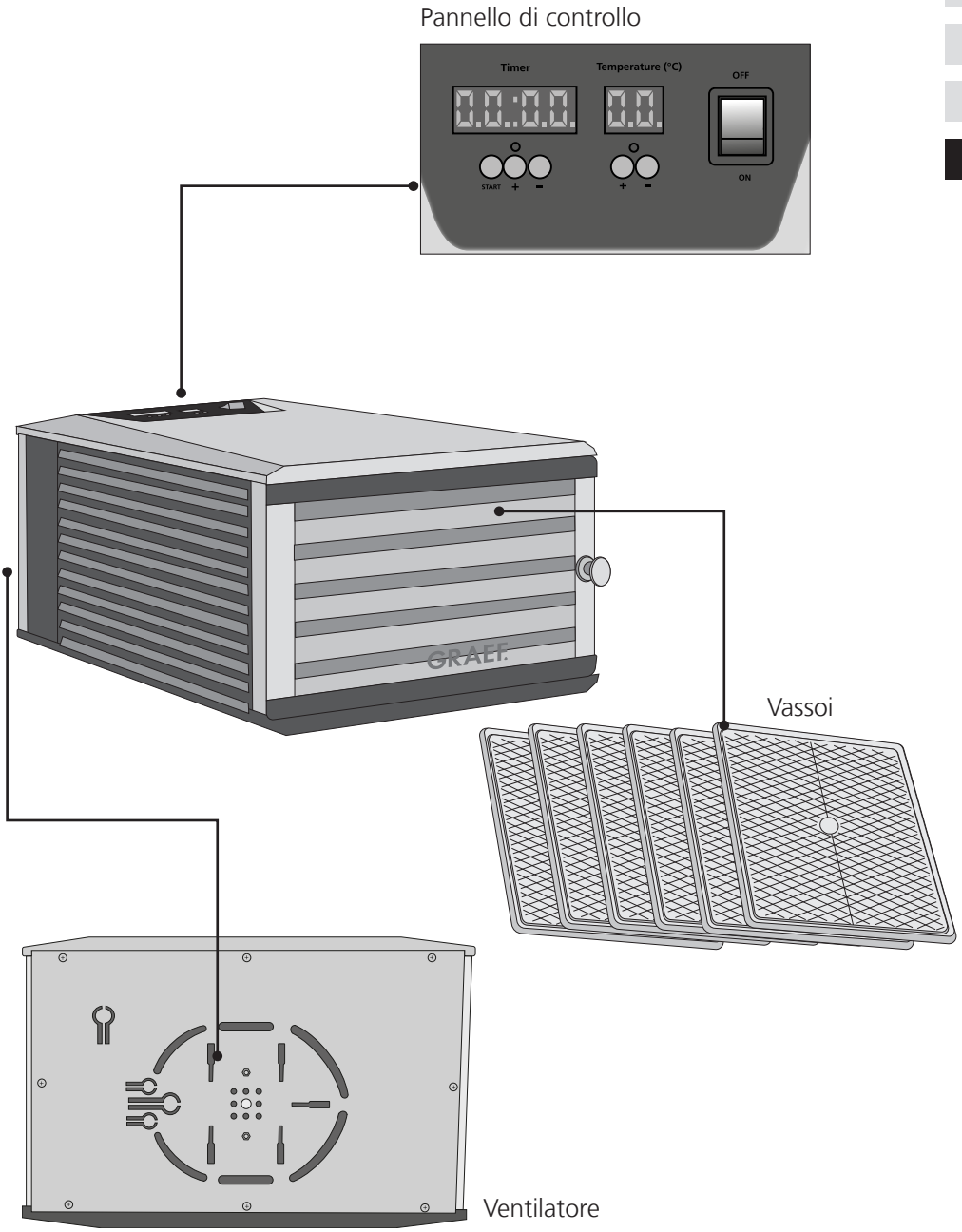
**ATTENZIONE**

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

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

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

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



## PREFAZIONE

Gentile Cliente,

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

Ha acquistato un prodotto di qualità comprovata. Ringraziandola nuovamente per questo acquisto, le auguriamo il massimo successo nell'uso della suo nuovo essiccatore per alimenti Graef.

La tecnica dell'essiccazione per conservare gli alimenti, è riconducibile all'antico Egitto. Gli spagnoli furono il primo popolo storicamente conosciuto ad utilizzare la tecnica della disidratazione per preparare gli alimenti per le loro spedizioni. Le informazioni contenute in queste istruzioni d'uso, la aiuteranno a raggiungere i migliori risultati con questo dispositivo. Si prega di leggere attentamente le istruzioni d'uso.

## INFORMAZIONI RELATIVE A QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO

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

Le istruzioni per l'uso devono essere sempre disponibili presso il dispositivo. Devono essere lette e rispettate da

chiunque sia incaricato con:

- la messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione dei guasti e/o
- la pulizia

del dispositivo.

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

Queste istruzioni d'uso non possono coprire tutti gli aspetti possibili ed immaginabili.

Per maggiori informazioni o per problemi, non o non esaurientemente trattati nel presente manuale, rivolgersi al servizio assistenza clienti di Graef o

a un suo rivenditore.

## CONTRASSEGNI DI PERICOLO

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

**⚠ PERICOLO**

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

**IMPORTANTE!**

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

**PERICOLO DA CORRENTE ELETTRICA**

**⚠ PERICOLO**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione sussiste
pericolo di morte!
Seguite attentamente le seguenti avvertenze per la sicurezza per evitare il pericolo da corrente elettrica:

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

**USO CONFORME**

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

**LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ**

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

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

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

Le traduzioni vengono effettuare al meglio delle capacità. Non ci assumiamo al-

cuna responsabilità per gli errori di traduzione. È legalmente vincolante esclusivamente il testo originale tedesco.

## DISIMBALLARE

Per disimballare il dispositivo procedere come segue:

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

## SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

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

**IMPORTANTE!**

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

## REQUISITI DEL PUNTO DI INSTALLAZIONE

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

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

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

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

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, passare un panno umido sulle superfici interne del dispositivo e lasciatelo dunque in funzione per 45 minuti a 32 °C per eliminare ogni traccia di umidità al suo interno. Pulire i vassoi in acqua tiepida.

## PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI DA ESSICCARE

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

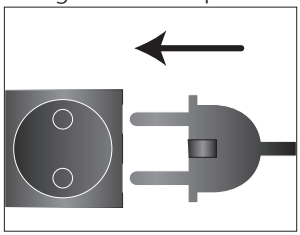
## FUNZIONAMENTO

- Preparare gli alimenti da essiccare.

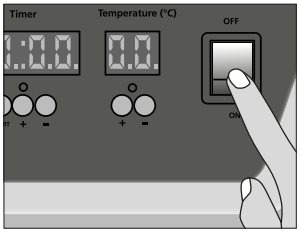
**IMPORTANTE!**

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

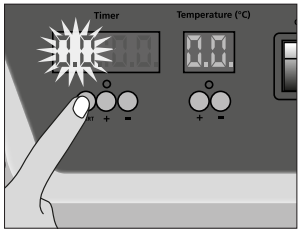
- Rimuovere i vassoi dal dispositivo aiutandosi con dei guanti e disporre gli alimenti da essiccare sugli stessi.
- Utilizzare l'intera superficie del vassoio facendo attenzione che tra i singoli alimenti vi sia abbastanza spazio per la circolazione dell'aria. La sovrapposizione degli alimenti impedirebbe una corretta essiccazione.
- Reinserire i vassoi nel dispositivo utilizzando due mani.
- Regolare la temperatura e il timer.



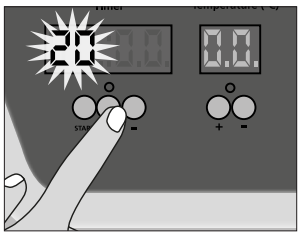
- Inserire la spina nella presa di corrente.



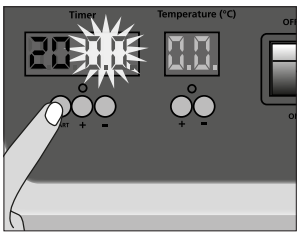

- Accendere il dispositivo. Il timer è impostato su 00:00 e la temperatura indica 50 °C.



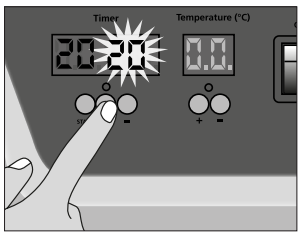

- Tenere premuto il tasto "START" per ca. 3 secondi finché non inizia a lampeggiare l'indicatore delle ore.



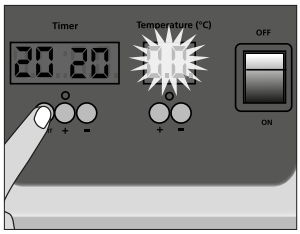
- Premere "+" o "-" per aumentare o abbassare il numero di ore. (Massimo 40 ore)



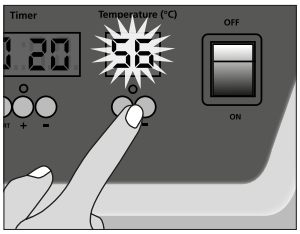

- Premere dunque sul tasto "START". La spia dei minuti lampeggia.



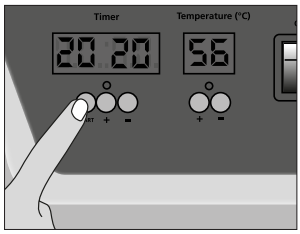

- Premere "+" o "-" per aumentare o abbassare il numero dei minuti.




- Premere dunque il tasto "START". La spia della temperatura lampeggia.




- Premere "+" o "-" per aumentare o abbassare la temperatura.




- Per confermare, premere nuovamente il tasto START.

- Una volta impostate tutte le regolazioni, premere nuovamente il tasto START. La spia verde si illumina e il processo di essiccazione inizia.
- Una volta che il processo di essiccazione è concluso (il timer è arrivato a 00:00), spegnere il dispositivo.

## UTILIZZO DEL TAPPETINO IN SILICONE E DELLA CARTA FORNO

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

**IMPORTANTE!**

Se si utilizza della carta forno, assicurarsi che questa non ricopra l'intera superficie del vassoio: l'aria calda deve poter circolare facilmente.

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

## CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Prima di riporre gli alimenti in un contenitore, assicurarsi che gli stessi siano veramente essiccati. Alimenti umidi ammuffiscono facilmente. Gettare via immediatamente eventuali alimenti ammuffiti. Per la conservazione, utilizzare contenitori puliti, asciutti e possibilmente a chiusura ermetica. Riporre gli alimenti essiccati nel contenitore solo una volta raffreddati.

## PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

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

Si prega di considerare inoltre che il tempo di essiccazione viene influenzato anche dalla quantità di alimenti disposti sul vassoio. Nel processo di essiccazione di alimenti, è importante controllare la reale disidratazione del prodotto: se l'alimento non è essiccato a regola d'arte, si potrebbero facilmente formare sgradevoli muffe (vedi conservazione degli alimenti). Per verificare il grado di disidratazione, estrarre un pezzo di alimento dall'essiccatore e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Piegare o dividere il pezzo per verificare il grado di umidità al suo interno.

**VERDURA (52 °C)**

| Alimenti da essiccare | Preparazione | Risultato | Tempo |
|---|---|---|---|
| Asparagi | Lavare e tagliare a pezzettini | Croccanti | 4 - 6 ore |
| Fagioli | Lavare, rimuovere le estremità e tagliare a pezzettini | Croccanti | 9 - 12 ore |
| Bietole | Sbucciare e tagliare a fette sottili | Flessibili | 9 - 12 ore |
| Broccoli | Tagliare le rosette e dividerle a metà. Cuocere a vapore per 3 - 5 minuti | Croccanti | 10 - 14 ore |
| Cavoli | Lavare, tagliare le rosette e dividerle in 3 strisce | Croccanti | 8 - 11 ore |
| Carote | Cuocere a vapore e tagliare a fettine quando morbide | Flessibili | 7 - 11 ore |
| Sedano | Tagliare i gambi in strisce da 6 mm | Croccanti | 3 - 10 ore |
| Cetrioli | Lavare, eliminare le estremità e tagliare a strisce da ca. 1 cm | Flessibili | 4 - 8 ore |
| Melanzane | Lavare, sbucciare e tagliare a strisce da ca. 1/2 o 1 cm | Flessibili | 4 - 8 ore |
| Funghi | Lavare, tagliare a fette o lasciare interi | Flessibili | 4 - 7 ore |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Peperoni | Lavare e rimuovere i semi, tagliare a fette o ad anelli di ca. 6 mm | Flessibili | 4 - 8 ore |
| Patate | Tagliare a fette, cuocere a vapore per 4 - 6 minuti | Croccanti / flessibili | 7 - 13 ore |
| Pomodori | Lavare e tagliare ad anelli | Flessibili | 5 - 9 ore |
| Pomodori ciliegini | Tagliare a metà, il lato del taglio rivolto verso l'alto | Flessibili | 5 - 9 ore |
| Zucchine | Lavare e tagliare a fette alte ca. 6 mm | Croccanti | 7 - 11 ore |

**FRUTTA (57 °C)**

| Alimenti da essiccare | Preparazione | Risultato | Tempo |
|---|---|---|---|
| Mele | Lavare e tagliare a fette sottili | Flessibili | 7 - 15 ore |
| Albicocche | Tagliare a metà, il lato del taglio rivolto verso l'alto | Flessibili | 21 - 29 ore |
| Banane | Sbucciare e tagliare a fettine | Flessibili | 7 - 10 ore |
| Fichi | Lavare, tagliare in quarti, il lato del taglio rivolto verso l'alto | Flessibili | 22 - 30 ore |
| Kiwi | Sbucciare e tagliare a fettine | Croccanti | 8 - 15 ore |
| Pesche noci | Lavare, tagliare a metà, il lato del taglio rivolto verso l'alto | Flessibili | 8 - 17 ore |
| Pesche | Tagliare a metà, il lato del taglio rivolto verso l'alto | Flessibili | 8 - 16 ore |
| Pere | Sbucciare e tagliare a fettine | Flessibili | 8 - 16 ore |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ananas | Sbucciare e tagliare a fettine | Flessibili | 11 - 18 ore |
| Rabarbaro | Sbucciare e tagliare a strisce | Flessibili | 6 - 10 ore |
| Frutti di bosco | Tagliare fragole a metà, ma lasciarle intere | Croccanti | 7 - 15 ore |
| Angurie | Rimuovere la buccia e tagliare a pezzettini | Flessibili e appiccicose | 8 - 10 ore |
| Pomodori | Lavare e tagliare ad anelli | Flessibili | 5 - 9 ore |
| Chicchi d'uva | Lasciare interi | Flessibili | 8 - 38 ore |

**CARNE (63 - 68 °C)**

| Alimenti da essiccare | Preparazione | Risultato | Tempo |
|---|---|---|---|
| Jerky | Utilizzare solo carne molto magra e rimuovere quanto più grasso possibile. Tagliare la carne in strisce di ca. 2 - 3 cm | Flessibili | 3 - 4 ore |

**IMPORTANTE!**

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

**RIGENERAZIONE**

Durante il processo di essiccazione, agli alimenti viene tolta l'acqua. Per ripristinare il loro stato naturale, sarà semplicemente necessario fargli riassorbire la stessa quantità di acqua. Se si desidera rigenerare gli alimenti essiccati, lasciateli ammollo in acqua non salata per 3-7 minuti. Preparare poi gli alimenti come d'abitudine. Per cucinare, utilizzare la stessa acqua utilizzata per rigenerare gli alimenti in modo da conservare le sostanze nutritive. Se si desidera ammollare gli alimenti per più di 1 ora, è consigliabile riporli in frigo per prevenire la formazione di batteri. Una volta rigenerata, una tazza di verdura essiccata corrisponde a circa 2 tazze. Una volta rigenerata, una tazza di frutta essiccata corrisponde a circa 1 tazza e mezzo. I tempi di rigenerazione variano a seconda dallo spessore dell'alimento e della temperatura dell'acqua utilizzata. L'acqua calda accelera il processo di rigenerazione, può però causare una certa perdita di sapore.

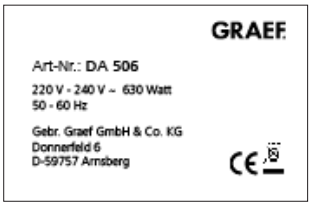
## PULIZIA

**IMPORTANTE!**

Prima di ogni pulizia, scollegare la spina di rete.

Pulire i vassoi in acqua tiepida e detersivo. Successivamente sciacquarli con acqua limpida. Pulire l'essiccatore di alimenti con un panno umido. Non lavare mai i vassoi o l'essiccatore di alimenti in lavastoviglie.

## DATI TECNICI




## ASSISTENZA CLIENTI

Se dovesse capitare che il vostro apparecchio Graef presenta un danno, rivolgetevi al vostro rivenditore specializzato o all'assistenza clienti Graef al numero 2932-9703 677 oppure scrivete un'e-mail all'indirizzo service@graef.de

## SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO

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

## GARANZIA DI 2 ANNI

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



Seit 1920

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

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

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

Stand: Dezember 2017. Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.