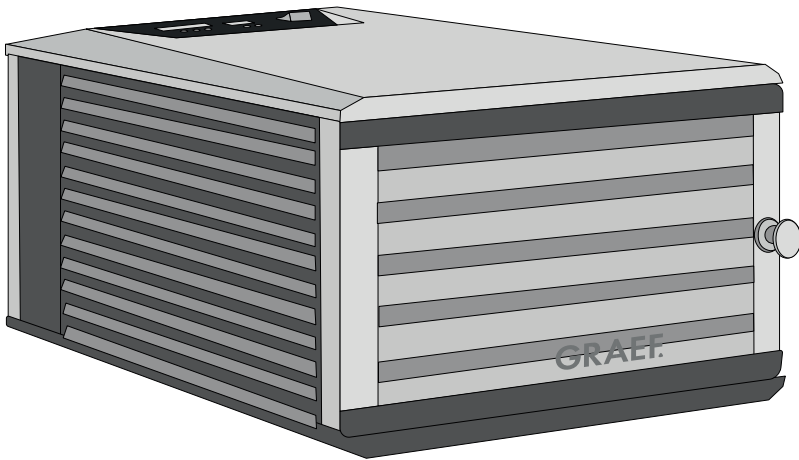


GRAEF.



UKR Інструкція з експлуатації

Дегідратор

DA 506

Зміст

Загальні вказівки з техніки безпеки.....	4
Опис продукту	6
Передмова.....	7
Попередження.....	7
Небезпека ураження електричним струмом.....	8
Використання за призначенням.....	8
Розпаковка.....	9
Утилізація упаковки.....	9
Вимоги до місця встановлення	9
Електричне підключення.....	10
Перед першим використанням.....	10
Підготовка продуктів для сушіння.....	10
Експлуатація	11
Використання силіконових килимків або паперу для випікання.....	12
Зберігання продуктів.....	12
Приготування їжі.....	12
Овочі (52°C).....	13
Фрукти (57°C).....	14
М'ясо (63°C - 68°C).....	15
Обробка.....	15
Очищення	16
Технічні дані.....	16
Обслуговування клієнтів	16
Утилізація приладу.....	16
2-річна гарантія	16
Акcesуари.....	17

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад відповідає чинним правилам техніки безпеки.

Неправильне використання може призвести до травмування людей та пошкодження майна. Для безпечного поводження з приладом, будь ласка, дотримуйтеся наведених нижче інструкцій:

- Перед використанням приладу перевірте його на наявність зовнішніх видимих пошкоджень корпусу, з'єднувального кабелю та штепсельної вилки. Не використовуйте пошкоджений прилад.
- У разі пошкодження з'єднувального кабелю він може бути замінений тільки виробником, його службою обслуговування клієнтів або особою з аналогічною кваліфікацією.
- Ремонт може виконуватися тільки фахівцем або службою обслуговування клієнтів Graef. Неправильний ремонт може спричинити значну небезпеку для користувача. Крім того, гарантія буде анульована.
- Несправні компоненти можна замінювати лише оригінальними запасними частинами, що підлягають заміні. Тільки ці деталі відповідають вимогам безпеки.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше під наглядом дорослих та особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду, якщо вони були проінструктовані щодо безпечного використання приладу і усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки.
- Чищення та догляд за приладом можуть здійснювати діти, якщо їм виповнилося 8 років і вони перебувають під наглядом.
- Прилад та його з'єднувальний кабель повинні бути недоступними для дітей віком до 8 років.
- Діти повинні перебувати під наглядом, щоб вони не гралися з приладом.
- Прилад не призначений для роботи із зовнішнім таймером або окремим пультом дистанційного керування.
- Будь ласка, завжди витягуйте кабель живлення з розетки за вилку, а не за з'єднувальний кабель.
- Переконайтеся, що кабель живлення ніде не зачепився,

це може призвести до падіння приладу.

- Пакувальні матеріали не можна використовувати для гри. Існує ризик удушення.
- Дотримуйтесь інструкцій щодо вимог до місця встановлення та електричного підключення приладу, щоб уникнути травмування людей та пошкодження майна.
- Не мийте прилад у посудомийній машині та не використовуйте його під проточною водою.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах і в подібних приміщеннях, таких як: на кухнях для персоналу магазинів і офісів, на сільськогосподарських підприємствах, у готелях, мотелях та інших житлових закладах, у готелях та хостелах. Будь-яке інше або додаткове використання вважається використанням не за призначенням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

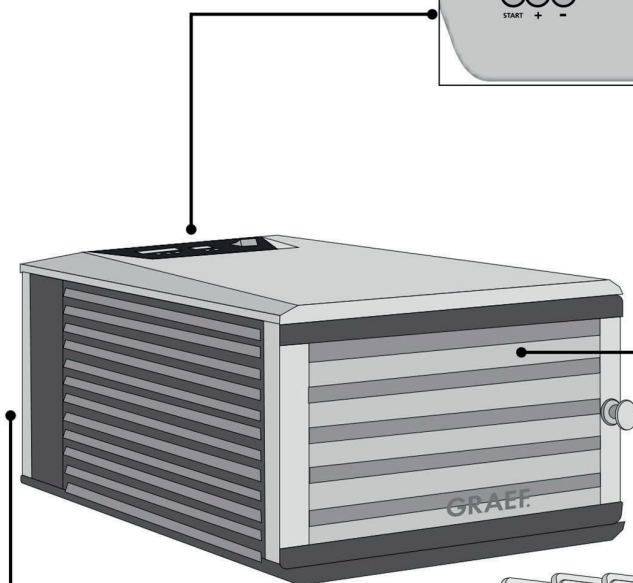
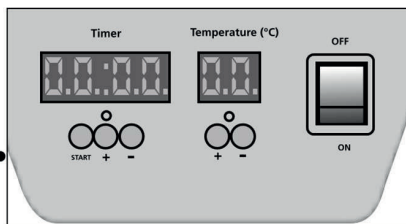
Прилад може бути небезпечним, якщо його не використовувати за призначенням. Тому, будь ласка:

- Використовуйте прилад лише за призначенням.
- Дотримуйтесь процедур, описаних у цій інструкції з експлуатації.

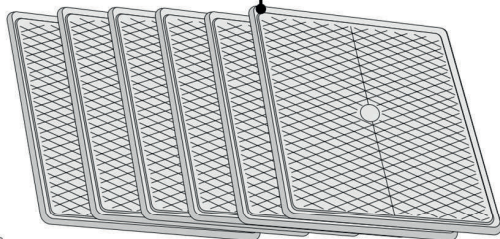
Претензії будь-якого роду через пошкодження, спричинені неналежним використанням, відхиляються. Ризик несе виключно користувач.

ОПИС ПРОДУКТУ

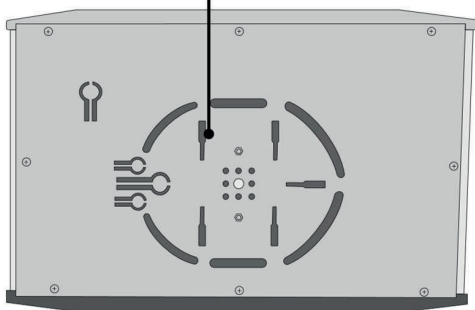
Панель керування



Лотки



Вентилятор



ПЕРЕДМОВА

Шановний клієнт, Ви зробили правильний вибір, придбавши цей дегідратор. Ви придбали продукт визнаної якості. Дякуємо за покупку і бажаємо багато задоволення від використання Вашого нового дегідратора Graef. Інформація, наведена в цій інструкції з експлуатації, допоможе Вам досягти найкращих результатів у роботі з цим приладом. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Посібник з експлуатації дегідратора (далі - прилад) містить важливу інформацію про введення в експлуатацію, безпеку, належне використання та догляд за приладом.

Посібник з експлуатації завжди повинен бути на приладі.

Посібник з експлуатації повинен бути прочитаний і використовуватися кожною особою, яка працює з приладом.

- Введення в експлуатацію;
- експлуатація;
- усунення несправностей та/або чищення приладу.

Зберігайте цю інструкцію з експлуатації в безпечному місці та передайте її разом з приладом наступному власнику. Ця інструкція з експлуатації не може охопити всі можливі аспекти. Для отримання додаткової інформації або у разі виникнення проблем, які не описані в цьому посібнику, недостатньо детально описані в цьому посібнику, звертайтеся до служби підтримки клієнтів Graef або до вашого спеціалізованого дилера.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

У цьому посібнику з експлуатації використовуються такі попередження та сигнальні слова:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Вказує на потенційно небезпечну ситуацію. Недотримання цього попередження може призвести до серйозних травм або навіть смерті.

ВАЖЛИВО!

Вказує на поради щодо застосування та іншу особливо важливу інформацію.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Контакт з кабелями або компонентами, що знаходяться під напругою, може призвести до летального результату. Небезпека для життя! Щоб уникнути небезпеки від ураження електричним струмом, дотримуйтесь наведених нижче вказівок з техніки безпеки:

- **Не використовуйте прилад, якщо кабель живлення або вилка пошкоджені. У такому випадку, перш ніж продовжувати користуватися приладом, відремонтуйте його в сервісному центрі Graef або в уповноваженого спеціаліста.**
- **Ніколи не відкривайте корпус приладу. У разі дотику до струмопровідних з'єднань або зміни електричної та механічної конструкції існує небезпека ураження електричним струмом.**
- **Ніколи не торкайтеся струмопровідних частин. Це може призвести до ураження електричним струмом і навіть може призвести до смерті.**

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Цей прилад не призначений для комерційного використання. Використовуйте прилад тільки в закритих приміщеннях. Щоб уникнути потенційних небезпек, використовуйте прилад лише для сушіння/дегідратації продуктів харчування.

ОБМЕЖЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

Вся технічна інформація, дані та інструкції, що містяться в цьому посібнику з експлуатації та інструкціях з монтажу, експлуатації та догляду за приладом, є правильними на момент друку і ґрунтуються на наших знаннях і досвіді, які ми маємо на сьогоднішній день. З інформації, ілюстрацій та описів, наведених у цій інструкції, не можуть бути висунуті жодні претензії. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок:

- недотримання інструкцій
- використання не за призначенням
- неналежного ремонту
- технічних модифікацій
- використання несанкціонованих запасних частин.

Переклади підготовлені з урахуванням наявних у нас знань. Ми не несемо відповідальності за помилки перекладу. Обов'язковим є лише оригінальний німецький текст.

РОЗПАКОВКА

Щоб розпакувати прилад, виконайте наступні дії:

- Вийміть прилад з коробки.
- Вийміть усі частини упаковки.
- Зніміть усі наклейки з приладу (крім заводської таблички).



УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

Упаковка захищає прилад від пошкоджень під час транспортування. Пакувальні матеріали підібрані відповідно до екологічної сумісності та аспектів утилізації і придатні для вторинної переробки. Повернення упаковки в матеріальний цикл дозволяє заощадити сировину та зменшити кількість відходів. Утилізуйте упаковку/пакувальні матеріали, які більше не потрібні, в пункти збору системи переробки "Зелена точка".

ВАЖЛИВО!

Якщо можливо, зберігайте оригінальну упаковку протягом гарантійного терміну експлуатації приладу, щоб можна було правильно упакувати і транспортувати прилад у разі виникнення гарантійної претензії.

ВИМОГИ ДО МІСЦЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

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

- Прилад повинен бути встановлений на твердій, рівній, горизонтальній і неслизькій поверхні з достатньою несучою здатністю.
- Переконайтеся, що прилад не може впасти і не знаходиться безпосередньо перед стіною (встановлюйте на відстані приблизно 30 см від стіни).
- Не ставте прилад на гарячі поверхні, такі як варильна поверхня, або поблизу них.
- Ніколи не використовуйте прилад на відкритому повітрі та зберігайте його в сухому місці.
- Прилад не призначений для вбудовування в стіну або вбудовану шафу.
- Не встановлюйте прилад у гарячому, вологому або мокрому середовищі.
- Не ставте прилад на папір/газету або нещільну поверхню. Вони можуть всмоктатися і забити вентиляційні отвори.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не закриті. Розетка повинна бути легкодоступною, щоб штепсельну вилку можна було легко витягти в разі потреби.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для забезпечення безпечної та безперебійної роботи приладу, під час підключення до електромережі необхідно дотримуватися наступних інструкцій:

- Перед підключенням приладу порівняйте дані підключення (напруга і частота), вказані на табличці з технічними даними, з даними вашої мережі. Ці дані повинні збігатися, щоб запобігти пошкодженню приладу.
- У разі сумнівів зверніться до кваліфікованого електрика.
- Розетка повинна бути захищена автоматичним вимикачем щонайменше на 10А. Він повинен бути захищений запобіжником.
- Переконайтеся, що кабель живлення не пошкоджений і не прокладений над гарячими поверхнями або гострими кроями.
- З'єднувальний кабель не повинен бути натягнутий. Електробезпека приладу гарантується лише в тому випадку, якщо він підключений/допідключений до правильно встановленої системи захисних провідників. Експлуатація в розетці без захисного заземлення заборонена. У разі сумнівів зверніться до кваліфікованого електрика для перевірки побутової установки. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені відсутністю або обривом захисного заземлювального проводу.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням протріть прилад вологою ганчіркою, а потім прогрійте його при температурі 32°C протягом 45 хвилин, щоб видалити вологу зсередини. Вимийте лотки в теплій воді.

ПІДГОТОВКА ПРОДУКТІВ ДЛЯ СУШІННЯ

Використовуйте тільки свіжі та вимиті продукти. Не використовуйте перестиглі фрукти або овочі. Перед висушуванням видаліть плодоніжки, насіння та серцевину. Щоб зберегти колір висушених продуктів, збризніть фрукти лимонним соком. Продукти з високим вмістом цукру, такі як яблука, груші, персики і банани, схильні до потемніння через окислення цукру. Овочі з твердою структурою слід бланшувати в гарячій воді протягом приблизно 2 хвилин перед дегідратацією. Розмістіть продукти поруч один з одним на невеликій відстані на полиці, вибирайте відстань так, щоб могло циркулювати достатньо повітря. Не кладіть продукти один на одного.

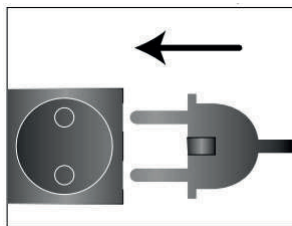
ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Підготуйте продукти для сушіння.

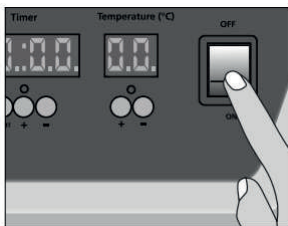
ВАЖЛИВО!

Чим тонше нарізати продукти, тим краще вони будуть просушені. Ми рекомендуємо нарізати такі продукти, як яблука, лимони, апельсини тощо, за допомогою одного з наших універсальних слайсерів. Так ви отримаєте рівні та тонкі скибочки. Для менших або тонших продуктів ми рекомендуємо використовувати насадку MiniSlice. За допомогою насадки ви можете дуже тонко і рівномірно нарізати гриби, помідори, полуницю, огірки, моркву тощо.

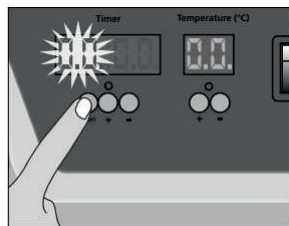
- Вийміть лотки з приладу і покладіть на них продукти, які потрібно висушити.
- Використовуйте всю поверхню лотків, але переконайтеся, що між окремими продуктами достатньо місця для циркуляції повітря. Продукти, що накладаються один на одного, перешкоджатимуть процесу сушіння.
- Вставте лотки назад у прилад.
- Встановіть температуру і таймер.



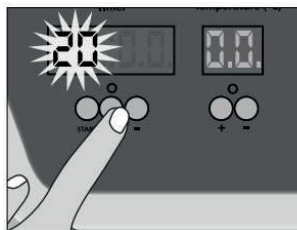
Вставте вилку в розетку



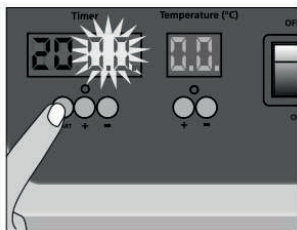
Увімкніть пристрій. Таймер встановлено на 00:00 і температуру на 50°C



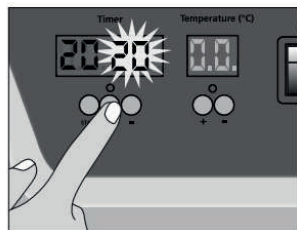
Натисніть і утримуйте кнопку «START» біля 3 секунд, доки не почне блимати індикатор годинника



Натисніть "+" або "-", щоб збільшити або зменшити кількість годин (Максимум 40 годин)



Потім натисніть кнопку «START», після чого почне блимати хвилинний дисплей



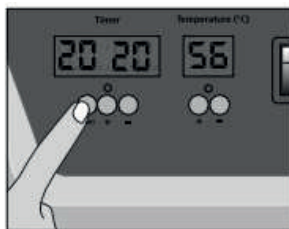
Натисніть "+" або "-", щоб збільшити або зменшити кількість хвилин.



Потім натисніть кнопку «START», на дисплеї відобразиться індикація температури



Натисніть "+" або "-", щоб збільшити або зменшити температуру



Для підтвердження натисніть кнопку «START»

- Після того, як ви зробили налаштування, натисніть кнопку «START» ще раз. Загориться зелений індикатор, і почнеться процес висушування.
- Після завершення процесу висушування (таймер встановлено на 00:00) вимкніть прилад.

ВИКОРИСТАННЯ СИЛІКОНОВИХ КИЛИМКІВ АБО ПАПЕРУ ДЛЯ ВИПІЧКИ

Для продуктів, які мають вологу структуру або легко прилипають (наприклад, помідори), ми рекомендуємо використовувати силіконовий килимок або папір для випічки. Покладіть силіконовий килимок або папір для випічки на піднос.

ВАЖЛИВО!

Переконайтеся, що папір для випікання не покриває всю поверхню лотка. Навіть якщо Ви застелите лоток папером, гаряче повітря повинно вільно проходити крізь нього.

Покладіть продукти на силіконовий килимок або папір для випічки. Після половини заданого часу сушіння силіконовий килимок або папір для випікання можна зняти.
ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ

Перед тим, як зберігати висушену їжу в контейнері, переконайтеся, що вона дійсно просушилась. Вологі продукти швидко пліснявіють. Негайно утилізуйте запліснявілі продукти. Для зберігання використовуйте чисті, сухі, по можливості герметичні контейнери. Не кладіть висушену їжу у контейнер, доки вона не охолоне.

ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

У наступних таблицях наведені рекомендації щодо приготування різних фруктів, овочів та м'яса. Час сушіння залежить від температури, відносної вологості та вмісту вологи в продуктах, які потрібно висушити. Якщо вміст вологи низький, час сушіння знаходиться в нижній частині діапазону. Однак, якщо вміст вологи високий, час сушіння знаходиться у верхній частині діапазону.

Зверніть увагу, що на час дегідратації також впливає кількість продуктів на лотках. Під час сушіння їжі важливо перевіряти сухість продукту. Якщо продукт не буде ретельно висушений, під час зберігання може утворитися пліснява (див. Зберігання продуктів). Щоб перевірити сухість, вийміть шматок продукту з дегідрататора і дайте йому охолонути до кімнатної температури. Зігніть і розділіть шматок, щоб перевірити наявність внутрішньої вологи.

ОВОЧИ (52°C)

Продукт	Приготування	Результат	Час, год
Спаржа	Вимийте і наріжте шматочками	Хрусткі	4-6
Квасоля	Вимийте, видаліть хвостики і наріжте шматочками	Хрусткі	9-12
Коренеплоди	Вимийте та наріжте тонкими скибочками	Еластичні	9-12
Броколі	Вимийте, наріжте, відваріть на пару 3-5хв	Хрусткі	10-14
Капуста	Помийте, наріжте смужками по 3мм	Хрусткі	8-11
Морква	Пропарити до м'якості і нарізати скибочками	Еластичні	7-11
Селера	Наріжте стебла смужками по 6мм	Хрусткі	3-10
Огірок	Вимийте, очистіть та наріжте скибочками приблизно по 10 мм	Еластичні	4-8
Баклажан	Вимийте, очистіть і наріжте скибочками приблизно до 10мм завтовшки	Еластичні	4-8
Гриби	Вимийте, наріжте або залиште цілими	Еластичні	4-7

Паприка	Вимийте та видаліть насіння, наріжте смужками або кільцями приблизно по 6мм	Еластичні	4-8
Картопля	Нарізати скибочками, бланшувати 4 - 6 хвилин	Хрусткі/ Еластичні	7-13
Томати	Вимити та нарізати кільцями	Еластичні	5-9
Томати Чері	Вимити, розрізати навпіл (розкладати зрізом догори)	Еластичні	5-9
Цукіні	Вимити і нарізати скибочками товщиною приблизно 6 мм	Хрусткі	7-11

ФРУКТИ (52 °С)

Продукт	Приготування	Результат	Час, год
Яблука	Вимийте і наріжте тонкими скибочками	Еластичні	7-15
Абрикоси	Вимийте, очистіть від кісточок, розріжте навпіл (розкладати зрізом догори)	Еластичні	21-29
Банани	Очистіть від шкірки, наріжте скибочками	Еластичні	7-10
Інжир	Вимийте, поріжте на 4 частини (розкладати зрізом догори)	Еластичні	22-30
Ківі	Очистити від шкірки, нарізати скибочками	Хрусткі	8-15
Нектарин	Вимийте, очистіть від кісточок, розріжте навпіл (розкладати зрізом догори)	Еластичні	8-17
Персики	Вимийте, розріжте навпіл, очистіть від кісточок (розкладати зрізом догори)	Еластичні	8-16

Груші	Очистіть і наріжте скибочками	Еластичні	8-16
Ананас	Очистіть і наріжте скибочками	Еластичні	11-18
Ревінь	Очистіть і наріжте соломкою	Еластичні	6-10
Ягоди	Полуницю нарізати, інші ягоди залишити цілими	Хрусткі	7-15
Кавун	Зрізати шкіру і нарізати шматочками	Еластичні і липкі	8-10
Виноград	Залиште цілими	Еластичні	8-38

М'ЯСО (63°C - 68°C)

Продукт	Приготування	Результат	Час, год
В'ялене м'ясо	Використовуйте нежирне м'ясо і видаліть якомога більше жиру. Наріжте м'ясо на шматочки приблизно 2 - 3 см	Еластичні	3-4

ВАЖЛИВО!

Зверніть увагу, що наведені вище дані є лише орієнтовними, тому не є гарантією.

ОБРОБКА

Процес дегідратації видаляє воду з їжі. Якщо Ви хочете обробити їжу, замочіть її в очищеній воді на 3-7 хвилин. Потім готуйте як зазвичай. Якщо Ви готуєте їжу, використовуйте таку ж воду, що й для замочування, щоб зберегти поживні речовини. Якщо Ви хочете замочувати продукти довше, ніж на 1 годину, слід покласти їх у холодильник, щоб запобігти розмноженню бактерій. Одна чашка сушених овочів переробляється приблизно до 2 чашок. Одна чашка сухофруктів переробляється приблизно до 1 ½ чашки. Час переробки залежить від товщини продуктів і температури води, що використовується. Тепла вода прискорює переробку, але може призвести до певної втрати смаку.

ОЧИЩЕННЯ

ВАЖЛИВО!

Перед очищенням завжди відключайте прилад від мережі.

Вимийте лотки в теплій воді з миючим засобом, а потім сполосніть чистою водою. Очистіть дегідратор вологою ганчіркою. Не кладіть дегідратор або лотки в посудомийну машину.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ



ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Якщо Ваш прилад Graef пошкоджено, зверніться до спеціалізованого дилера або до служби підтримки клієнтів Graef за телефоном 02932- 9703 677 або надішліть електронного листа на адресу service@graef.de

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ

Після закінчення терміну служби цей виріб не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами. На це вказує символ на приладі та в інструкції з експлуатації. Матеріали підлягають вторинній переробці відповідно до їх маркування. Повторно використовуючи, переробляючи або іншим чином утилізуючи старі прилади, Ви робите важливий внесок у захист нашого довкілля. Будь ласка, зверніться до місцевої влади, щоб дізнатися про відповідний центр утилізації.

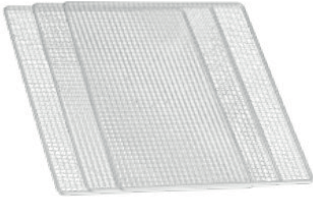
2-РІЧНА ГАРАНТІЯ

Ми надаємо 24-місячну гарантію виробника на цей виріб, починаючи з дати придбання, на дефекти, спричинені виробничими пошкодженнями та дефектами матеріалів. Ваші законні гарантійні вимоги відповідно до § 437 Цивільного кодексу Німеччини не зачіпаються цим положенням. Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неналежним поводженням або використанням, а також на дефекти, які лише незначною мірою впливають на функцію або вартість пристрою. Крім того, пошкодження під час транспортування, якщо ми не несемо відповідальності, виключаються з гарантійних зобов'язань. На пошкодження, спричинені ремонтом, виконаним не нами або одним з наших представників, гарантійні зобов'язання не поширюються. Ремонт виключається з гарантійних зобов'язань. У разі обґрунтованих претензій ми, на свій розсуд, або відремонтуємо дефектний виріб, або замінимо його на новий виріб.

ДОДАТКОВІ АКЕСУАРИ

Ви можете замовити додаткові аксесуари в нашому інтернет-магазині haushalt.graef.de/service/shop/ або через вашого спеціалізованого дилера.

Лотки з нержавіючої сталі



Пластикові лотки



Силіконові килимки

