

SEVERIN

| | |
|-----------------------------|--|
| Gebrauchsanweisung | Obst-Dörr-Automat (D) |
| Instructions for use | Fruit dryer (GB) |
| Mode d'emploi | Déshydrateur de fruits (F) |
| Gebruiksaanwijzing | Fruïtdroger (NL) |
| Instrucciones de uso | Deshidratador de frutas (E) |
| Manuale d'uso | Essiccatore per frutta (I) |
| Brugsanvisning | Tørreapparat til frugt (DK) |
| Bruksanvisning | Frukttork (S) |
| Käyttöohje | Hyötykasvikuivuri (FIN) |
| Instrukcja obsługi | Suszarka do owoców (PL) |
| Οδηγίες χρήσεως | Ξηραντήρας φρούτων (GR) |
| Руководство по эксплуатации | Электросушилка для сушки фруктов (RUS) |

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.



ⓓ Obst-Dörr-Automat

Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Anschluss

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

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

Sicherheitshinweise

- Die Gehäuseoberflächen sind bei Betrieb heiß.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatte o.ä.) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen, damit das Gehäuse nicht beschädigt wird.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
- Der Schalldruckpegel ist kleiner als

70dB(A).

- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.
- Der Obst-Dörr-Automat ist ein Haushaltsgerät und daher nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet.

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Auflageroste

Je nach Menge des Dörrgutes können zwischen 1 bis 5 Rosten eingesetzt werden. Der Abstand zwischen den Auflagerosten ist in 2-Stufen einstellbar. Im Außenring befinden sich Abstandshalter. Liegen die Abstandshalter übereinander, ergibt sich ein großer Abstand zwischen den Rosten. Liegen die Abstandshalter nebeneinander, ergibt sich ein geringerer Abstand zwischen den Rosten.

Allgemein:

Verwenden Sie nur reifes, frisches, gesundes und sauberes Dörrgut. Dörrgut behält seinen guten Geschmack, seinen Nährwert und seine Mineralien. Gedörrtes ist jahrelang auf einfache Art lagerbar. Verwenden Sie aber nur reifes, frisches, gesundes und sauberes Dörrgut. Bei Früchten: Bitte Kerngehäuse, Stiele und Kerne entfernen (ausgenommen Kirschen). Früchte nicht schälen. Früchte vor dem Dörren mit Zitronensaft bestreichen, damit sie nicht braun werden.

Bedienung

- Die Temperaturbegrenzung bei eingeschaltetem Gerät liegt bei 70°C.
- Schneiden Sie das Dörrgut in gleichmäßig große und dünne Stücke.
- Jedes Auflagerost möglichst gleichmäßig mit Dörrgut belegen, ohne das sich das Dörrgut berührt, damit die Luftzirkulation gewährleistet wird.
- Bei Verwendung von mehreren Auflagerosten, vermindert sich die Temperatur nach oben hin (Die Dörrzeit auf diesen Rosten verlängert sich entsprechend).
- Deckel auflegen, den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten (Uhrzeit notieren).
- Sobald das Dörrgut auf dem unteren Auflagerost genügend gedörrt ist, bitte dieses Auflagerost entfernen. Falls gewünscht das Auflagerost mit frischen Dörrgut erneut belegen und als oberstes Auflagerost wieder aufsetzen. Es können auch die Auflageroste nach Belieben gewechselt werden.

Aufbewahrung:

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

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

Verwendung:

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

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

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht ins Wasser tauchen, nur mit feuchtem Tuch reinigen.
- Auflageroste und Deckel des Gerätes mit angefeuchtetem Tuch (evtl. unter Beigabe eines Spülmittels) reinigen. Die Auflageroste sind spülmaschinenfest.

Ersatzteile und Zubehör

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

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.

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

| Dörrgut | Zubereitung | Menge pro Auflagerost | Dörrzeit in Stunden | Dörrprobe | ca. Menge des Frischgewichtes |
|--|---|-------------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Ananas | schälen, Scheiben ca. 8 mm dick | 500 g | 12-13 | gut biegsam | 25-30% |
| Äpfel | Schnitze ca. 15 mm dick Scheiben ca. 8 mm dick | 600 g | 7 6-7 | gut biegsam | 10-15% |
| Aprikosen | halbieren, Schnittfläche nach oben | 500 g | 11-13 | biegsam | 20% |
| Bananen | schälen, halbieren, vierteln | 600 g | 9-13 | biegsam | 20-25% |
| Basillikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch | ganz dörren oder schneiden. Waschen, auf Gaze/Zellstoff legen und trocknen lassen | - | 1,5-2,5 | brüchig | - |
| Birnen | ganz (vorher weichkochen) halbieren, Schnittfläche nach oben Scheiben ca. 8mm dick | 800 g 600 g 500 g | 25 16 7 | biegsam biegsam biegsam | 20-25% |
| Bohnen | ganze Bohne weichkochen | 400 g | 6-7 | zerbrechlich | 15% |
| Erbsen | aushülsen, kurz blanchieren | 400 g | 10 | hart | 25% |
| Erdbeeren | halbieren oder ganz | 250 g 500 g | 10-16 | biegsam | 20% |
| Gurken | ungeschält, Scheiben ca. 1 cm dick | 400 g | 8 | hart | 15% |
| Karotten | schälen, Scheiben ca: 8 mm dick | 400 g | 7 | hart | 15% |
| Kirschen | ganz | 500 g | 11-13 | lederartig | 25-30% |
| Lauch | halbieren, 6-8 cm lange Stücke schneiden, blanchieren | 500 g | 8 | zerbrechlich | 20% |
| Peperoni/ Paprika | in Streifen schneiden, ca. 8 mm dick | 400 g | 9 | biegsam | 20% |
| Pilze | gut reinigen, kleinere Pilze nicht zerschneiden, große der Länge nach in Scheiben schneiden | - | 3-4 | zäh | - |
| Sellerie | schälen, Scheiben ca. 8 mm dick, blanchieren | 400 g | 7 | hart | 15% |
| Suppengemüse | Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl in feine Streifen schneiden, blanchieren | 300 g | 6-7 | zäh | 10-15% |
| Tomaten | halbieren, Schnittfläche nach oben Scheiben, ca. 6 mm dick | 400g 300g | 10 8-9 | biegsam hart | 15% 10% |
| Trauben | halbieren, Schnittfläche nach oben | 500 g | 13 | gut biegsam | 20% |
| Zucchini | ungeschält, Scheiben ca. 8 mm dick | 400 g | 8 | biegsam | 15% |
| Zwetschgen/ Pflaumen | halbieren, Schnittfläche nach oben | 500 g | 11-13 | biegsam | 20% |



Fruit dryer

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply

Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation

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

Important safety instructions

- Remember that the surfaces of the housing become hot during use.
- Do not allow the power cord to touch hot surfaces.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To prevent the housing from being damaged, do not position the appliance on or near hot surfaces, open flames or inflammable vapours.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord.
- The noise level does not exceed 70dB(A).
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried

out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.

- The fruit dryer is intended for domestic use only and not for commercial applications.

Before using the appliance for the first time

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

Drying-racks

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

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

General information:

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

Dried foods keep their flavour and nutritional value, and they do not lose their mineral content. Once dried, they can be stored easily for many years, but it is imperative to use only ripe, fresh, healthy and clean fruit or vegetables etc.

When drying fruit, always remove the entire core, stems and stones (with the exception of cherries). Do not peel the fruit before drying. The use of lemon juice prior to the drying process prevents the fruit from discolouring (i.e. turning brown).

Operation

- The maximum temperature reached during operation is around 70°C.
- The fruit or vegetables to be dried should be cut into thin pieces of regular size and thickness.
- Spread the items to be dried evenly across each drying-rack. To ensure proper air circulation, make sure that the pieces do not touch each other.
- When using several drying-racks, the operating temperature decreases from the bottom to the top of the appliance; accordingly, the drying time on the upper racks will increase.
- Replace the lid on the unit, insert the plug into a suitable wall socket and switch the unit on (note the time when switching on).
- Once the food items on the lower racks are sufficiently dried, the lower racks should be removed. Should you wish to re-fill an emptied rack with fresh items, the rack should be inserted in the top position. The position of the drying-racks may be changed at any time.

Storing dried food

Before the dried food items are stored, make sure that they are absolutely dry, and that they have cooled down completely after the drying process: this is essential for proper storage.

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

When the dried food items come to be used

Dried fruit and vegetables should be left in lukewarm water (make sure they are entirely covered by water) and soaked overnight. For soups or sauces, dried vegetables and herbs may be added without

soaking them first.

Dried fruit, vegetables and herbs may be used in various ways when preparing food. For details, please refer to the information available in cook books.

General Care and Cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- Do not clean the appliance with water, and do not immerse it in water, but clean it with a slightly damp, lint-free cloth.
- The drying-racks and the lid may be cleaned with a damp cloth, using a mild detergent if necessary. The drying-racks are dish-washer safe.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

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

| Food type to be dried | Preparation | Quantity per rack | Drying time in hrs. | Consistency when dried | Proportion of fresh weight remaining |
|---|--|--------------------------|----------------------------|----------------------------------|---|
| Pineapple | peel, cut into ca. 8 mm slices | 500 g | 12-13 | very flexible | 25-30% |
| Apples | pieces ca. 15 mm thick, or cut into ca. 8 mm slices | 600 g | 7 6-7 | very flexible | 10-15% |
| Apricots | halve, place cut face upwards | 500 g | 11-13 | flexible | 20% |
| Bananas | peel, halve or quarter | 600 g | 9-13 | flexible | 20-25% |
| Basil, Savoury, Dill, Tarragon, Parsley, Rosemary, Sage, Chives | dry whole or cut. Rinse, place on absorbent surface and let dry | - | 1.5-2.5 | brittle | - |
| Pears | whole fruit, (but boil until tender before drying). halve, place cut face upwards cut into ca. 8 mm slices | 800 g 600 g 500 g | 25 16 7 | flexible flexible flexible | 20-25% |
| Beans | boil whole beans until tender before drying | 400 g | 6-7 | brittle | 15% |
| Peas | shell, blanch briefly | 400 g | 10 | hard | 25% |
| Strawberries | halve, or leave whole | 250 g 500 g | 10-16 | flexible | 20% |
| Cucumber | do not peel; cut into ca. 1 cm slices | 400 g | 8 | hard | 15% |
| Carrots | peel, cut into ca. 8 mm slices | 400 g | 7 | hard | 15% |
| Cherries | leave whole | 500 g | 11-13 | leathery | 25-30% |
| Leek | halve downwards, cut into 6-8 cm long segments, blanch | 500 g | 8 | brittle | 20% |
| Chillies/ green pepper | cut in strips, ca. 8 mm | 400 g | 9 | flexible | 20% |
| Mushrooms | clean thoroughly; leave smaller mushrooms whole, cut bigger ones into strips | - | 3-4 | rubbery | - |
| Celery | remove outer parts, cut into ca. 8 mm slices, blanch | 400 g | 7 | hard | 15% |
| Vegetables for soup | cut carrots, celery, leek, kohlrabi, cabbage into thin slices, blanch | 300 g | 6-7 | rubbery | 10-15% |
| Tomatoes | halve, place cut face upwards, or cut into ca. 6 mm slices | 400g 300g | 10 8-9 | flexible hard | 15% 10% |
| Grapes | halve, place cut face upwards | 500 g | 13 | very flexible | 20% |
| Zucchini | do not peel, cut into ca. 8 mm slices | 400 g | 8 | flexible | 15% |
| Plums | halve, place cut face upwards | 500 g | 11-13 | flexible | 20% |

ⓕ Déshydrateur de fruits

Chère cliente, Cher client,

Veillez lire le mode d'emploi attentivement.

Branchement sur la prise secteur

Vérifiez que votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil

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

Importantes consignes de sécurité

- Souvenez-vous que les surfaces du boîtier chauffent pendant l'emploi.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour éviter d'endommager le boîtier, abstenez-vous d'installer l'appareil sur ou à proximité de toute surface brûlante, flamme nue ou vapeur inflammable.
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais dessus mais servez-vous de la fiche.
- Le niveau sonore est inférieur à 70

dB(A).

- Afin de se conformer aux règlements et d'éviter des risques, seul un personnel qualifié doit effectuer des réparations d'appareils électriques, y compris le remplacement du cordon électrique. En cas de panne, envoyez l'appareil à un de nos services clients. Vous trouverez les adresses dans l'annexe de ce manuel.
- Ce déshydrateur de fruits a été conçu exclusivement pour l'usage ménager et n'est pas destiné à un usage professionnel.

Avant la première utilisation l'appareil

Il est possible, lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, qu'une légère odeur s'en dégage. Ce phénomène est normal et sera de courte durée. Il serait utile de laisser l'appareil se refroidir à vide pendant 30 minutes, en prévoyant une aération suffisante. Nettoyez ensuite soigneusement l'appareil (voir *Nettoyage et entretien en général* ci-dessous).

Râteliers de déshydratation

Selon la quantité d'aliments à sécher, il est possible d'utiliser jusqu'à cinq râteliers en même temps.

La distance entre les râteliers de déshydratation peut être réglée de deux façons, à l'aide des languettes d'espacement incorporées à la bague externe : pour augmenter la distance entre les râteliers, les languettes devraient être alignées à la verticale ; tout alignement horizontal des languettes diminuera la distance entre les râteliers.

Généralités :

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

Les aliments secs conservent leur saveur et leur valeur nutritive et ne perdent pas leur contenu minéral. Une fois secs, ils peuvent aisément se conserver pendant plusieurs années.

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

Fonctionnement

- La température maximale atteinte pendant le fonctionnement est d'environ 70°C.
- Les fruits ou légumes doivent être coupés en fins morceaux, de taille et d'épaisseur uniformes.
- Disposez uniformément les aliments à sécher sur chacun des râteliers de déshydratation. Pour assurer la circulation d'air appropriée, ne permettez pas aux morceaux de se toucher.
- L'utilisation de plusieurs râteliers de déshydratation entraînera une baisse de la température de service, de la base vers le sommet de l'appareil et, prolongera le délai de déshydratation sur les râteliers supérieurs.
- Reposez le couvercle sur l'appareil, insérez la fiche dans une prise de courant appropriée et allumez l'appareil (notez l'heure de mise en circuit).
- Une fois que les aliments disposés sur les râteliers inférieurs seront suffisamment secs, il conviendra de retirer les râteliers inférieurs. Pour remplir de nouveau d'aliments frais un râtelier, il conviendra d'insérer ce dernier dans la position supérieure. La position des râteliers de déshydratation peut être à tout moment modifiée.

Entreposage des aliments secs

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

Il est également très important d'empêcher

les aliments secs d'absorber de l'humidité pendant l'entreposage. Les boîtes en fer blanc, flacons en verre ou sachets en plastique devraient être hermétiquement scellés. La méthode la plus appropriée consisterait à utiliser un soude-sac thermoélectrique pour souder les sachets contenant des aliments secs. N'exposez pas les aliments secs à la lumière ; entreposez-les plutôt dans un endroit obscur.

Utilisation des aliments secs

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

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

Entretien et nettoyage en général

- Assurez-vous, avant tout nettoyage, que l'appareil soit débranché de la source d'alimentation et qu'il soit complètement refroidi.
- Abstenez-vous de laver l'appareil avec de l'eau ou de l'immerger dans l'eau; nettoyez-le à l'aide d'un chiffon non pelucheux, légèrement humide.
- Les râteliers de déshydratation et le couvercle pourront être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide et, éventuellement, d'un léger détergent. Les râteliers de déshydratation sont étudiés pour le lave-vaisselle.

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et

électroniques.

Garantie

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

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

| Type d'aliments à sécher | Préparation | Quantité par râtelier | Délai de déshydratation en heures | Consistance après la déshydratation | Proportion du poids frais restant |
|---------------------------------|---|------------------------------|--|--|--|
| Ananas | éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm | 500 g | 12-13 | très souple | 25-30% |
| Pommes | morceaux d'environ 15 mm d'épaisseur ou couper en tranches d'environ 8 mm | 600 g | 7 6-7 | très souple | 10-15% |
| Abricots | couper en deux, disposer face coupée dessus | 500 g | 11-13 | souple | 20% |
| Bananes | éplucher, couper en deux ou en quartiers | 600 g | 9-13 | souple | 20-25% |

| | | | | | |
|---|--|-------------------------|---------------|----------------------------|------------|
| Basilic, Aneth odorant, Estragon, Persil, Romarin Saugé, Ciboulette | sécher entier ou coupé. Rincer, poser sur une surface absorbante et laisser sécher | - | 1.5-2.5 | fragile | - |
| Poires | fruit entier, (mais bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre, avant de sécher). couper en deux, disposer face coupée dessus couper en tranches d'environ 8 mm | 800 g 600 g 500 g | 25 16 7 | souple souple souple | 20-25% |
| Haricots | Bouillir les haricots entiers jusqu'à ce qu'ils soient tendres, avant de sécher | 400 g | 6-7 | fragile | 15% |
| Petits pois | écosser, blanchir rapidement | 400 g | 10 | dure | 25% |
| Fraises | couper en deux, ou laisser entières | 250 g 500 g | 10-16 | souple | 20% |
| Concombres | Ne pas éplucher; couper en tranches d'environ 1 cm. | 400 g | 8 | dure | 15% |
| Carottes | éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm | 400 g | 7 | dure | 15% |
| Cerises | laisser entières | 500 g | 11-13 | coriace | 25-30% |
| Poireau | couper en deux vers le pied, couper en segments d'une longueur de 6-8 cm, blanchir | 500 g | 8 | fragile | 20% |
| Piments/poivrons | couper en lamelles d'environ 8 mm | 400 g | 9 | souple | 20% |
| Champignons | nettoyer soigneusement; laisser entiers les champignons de petite taille, couper en lamelles les champignons plus gros | - | 3-4 | élastique | - |
| Céleri | Oter les branches externes, couper en tranches d'environ 8 mm, blanchir | 400 g | 7 | dure | 15% |
| Légumes pour soupe | couper en tranches fines, blanchir les carottes, le céleri, les poireaux, choux-raves, choux | 300 g | 6-7 | élastique | 10-15% |
| Tomates | couper en deux, disposer face coupée dessus, ou couper en tranches d'environ 6 mm | 400g 300g | 10 8-9 | souple dure | 15% 10% |
| Raisin | couper en deux, disposer face coupée dessus | 500 g | 13 | très souple | 20% |
| Courgettes | ne pas éplucher, couper en tranches d'environ 8 mm | 400 g | 8 | souple | 15% |
| Prunes | couper en deux, disposer face coupée dessus | 500 g | 11-13 | souple | 20% |

Beste klant

Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.

Aansluiting op de netspanning

De op het typeplaatje aangegeven spanning moet overeenkomen met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Opbouw

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

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Vergeet niet dat de oppervlaktes van de huizing heet worden tijdens gebruik.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met een hete ondergrond.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Om te voorkomen dat de huizing beschadigd wordt moet men dit apparaat niet bij of op hete oppervlaktes, open vuur of brandbare gassen plaatsen.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- De geluidslevel overschrijdt niet 70dB(A).

- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten alle veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het serviceadres staat achterin deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk en niet voor commercieel gebruik.

Opstarten

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

Droogrekken

Afhangend van de hoeveelheid te drogen voedsel kan men een maximum van vijf rekken tegelijk gebruiken. De afstand tussen de droogrekken kan op twee manieren vermeld worden. Door middel van de ingekerfde ruimtes in de buitenste ring: voor een grotere ruimte tussen de rekken moet men de tabs verticaal gelijk zetten, wanneer de tabs horizontaal gelijk staan wordt de afstand tussen de rekken kleiner.

Algemene informatie:

Het te drogen voedsel moet rijp, vers, gezond en schoon zijn. Gedroogd voedsel behoudt zijn smaak en voedingswaarde en verliest ook niet zijn mineraalinhoud. Wanneer gedroogd, kan men het gemakkelijk voor vele jaren opbergen. Het is daarom zeer belangrijk dat men alleen rijp, vers, gezond en schoon fruit en groenten enz. gebruikt. Wanneer men fruit droogd moet men altijd

het gehele midden, stelen en zaden (met uitzondering bij kersen) verwijderen. Pel nooit fruit voor het drogen. Het gebruik van citroensap voor het drogen voorkomt dat het fruit verkleurt (bruin wordt).

Gebruik

- De maximale temperatuur die tijdens gebruik bereikt wordt is ongeveer 70°C.
- Het fruit of de groenten wat gedroogd moet worden moet men in dunne stukje van gewone maat en dikte snijden.
- Spreid de te drogen items gelijkmatig over ieder droogrek. Voor een goede luchtstroom zorg dat de items elkaar niet raken.
- Wanneer men meerdere droogrekken gebruikt zal de temperatuur lager worden van de bodem naar de top van het apparaat wat betekent dat de droogtijd van de bovenste rekken langer zal worden.
- Plaats de deksel op het apparaat, stop de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan (let op de tijd wanneer men de unit aanzet).
- Wanneer de items op de lagere rekken voldoende gedroogd zijn moet men deze verwijderen. Wanneer men deze opnieuw wil vullen met verse goederen moet men deze rekken in de bovenste positie plaatsen. De positie van de droogrekken mag altijd verandert worden.

Opbergen van gedroogd voedsel

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

sluiten. Plaats het gedroogde voedsel niet in het licht maar houdt deze in een donkere locatie.

Wanneer men de gedroogde voedselitems wil gebruiken

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

Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Voordat men het apparaat schoonmaakt moet men zorgen dat de stekker is verwijderd uit het stopcontact en het apparaat volledig is afgekoelt.
- Maak het apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder water, maak het schoon met een vochtige pluisvrije doek.
- De droogrekken en de deksel mogen schoongemaakt worden met een vochtige doek en een zachte zeep wanneer nodig. De droogrekken zijn vaatwasmachine veilig.

Weggoien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet

door ons bevoegde instellingen.

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

| Voedseltype wat gedroogt moet worden. | Vorbereiding | Hoeveelheid per rek | Droogtijd in uren | Vastheid wanneer droog | Maat van overgebleven materiaal na drogen |
|--|--|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|--|
| Annenas | Pel, snij in 8mm schijfjes | 500 g | 12-13 | zeer flexibel | 25-30% |
| Appels | Stukjes van 15 mm, of snij in schijfjes van 8mm | 600 g | 7 6-7 | zeer flexibel | 10-15% |
| Abrikozen | half, plaats gesneden kant boven | 500 g | 11-13 | flexibel | 20% |
| Bananen | Pel, half of kwart | 600 g | 9-13 | flexibel | 20-25% |
| Basilus, Pikant, Dill, Tarragon, Peterselie, Rozemarijn, Sage, Bieslook | Snij of droog geheel. was, plaats op een absorberende ondergrond en laat drogen | - | 1.5-2.5 | bros | - |
| Peren | heel fruit, (kook tot zacht voor het drogen). half, plaats gesneden kant boven snij in 8mm schijfjes | 800 g 600 g 500 g | 25 16 7 | flexibel flexibel flexibel | 20-25% |
| Bonen | Kook hele bonen tot zacht voor het drogen | 400 g | 6-7 | bros | 15% |
| Doperwten | Pellen en kort aankoken | 400 g | 10 | hard | 25% |
| Aardbeien | Half of laat heel | 250 g 500 g | 10-16 | flexibel | 20% |
| Komkommer | Niet pellen; snij in 1cm schijfjes | 400 g | 8 | hard | 15% |
| Wortels | pel, snij in 8mm schijfjes | 400 g | 7 | hard | 15% |
| Kersen | Laat heel | 500 g | 11-13 | leerachtig | 25-30% |
| Prei | Snij half in de lengte, snij in 6-8cm stukken, blancheren | 500 g | 8 | bros | 20% |
| Pepers/ paprika | Snij in reepjes, 8mm | 400 g | 9 | flexibel | 20% |
| Champignons | Goed schoonmaken; laat kleine champignons heel, snij grotere in reepjes | - | 3-4 | rubberachtig | - |
| Selderij | Verwijder buitenste laag, snij in 8mm schijfjes, blancheren | 400 g | 7 | hard | 15% |
| Soepgroenten | Snij wortels, selderie, prei, koolraap, kool in dunne schijfjes, blancheren | 300 g | 6-7 | rubberachtig | 10-15% |
| Tomaten | half, place gesneden kant boven, of snij in 6mm schijfjes | 400g 300g | 10 8-9 | flexibel hard | 15% 10% |
| Druiven | half, plaats gesneden kant boven | 500 g | 13 | zeer flexibel | 20% |
| Zucchini | Niet pellen, snij in 8mm schijfjes | 400 g | 8 | flexibel | 15% |
| Pruimen | half, plaats gesneden kant boven | 500 g | 11-13 | flexibel | 20% |

ⓔ Deshidratador de frutas

Estimado Cliente,

Antes de usar este aparato por favor lea cuidadosamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red principal

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

Elementos componentes

1. Carcasa
2. Cable eléctrico, con enchufe
3. Cestas para el secado
4. Tapa
5. Botón de conexión
6. Etiqueta de voltaje (en la base del aparato)

Instrucciones importantes de seguridad

- Recuerde que las superficies de la carcasa se calientan durante el uso.
- No permita que el cable de conexión se ponga en contacto con superficies calientes.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- Para evitar que la carcasa resulte dañada, no coloque el electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes, llamas o vapores inflamables.
- Nunca tire del cable al desenchufar el aparato.

- El nivel del sonido no supera 70dB(A).
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.
- Este aparato sólo debe usarse para fines domésticos y no para aplicaciones comerciales.

Antes de utilizar el aparato por vez primera

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

Canastillas para el secado

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

La distancia entre las cestas para el secado se puede ajustar de dos modos mediante las pestañas espaciadoras integradas situadas en el anillo exterior: para una mayor distancia entre las cestas, las pestañas deberán alinearse verticalmente; con una alineación horizontal de las pestañas, se reduce la distancia entre las cestas.

Información general:

La comida o verdura que se desee deshidratar deberá estar madura, fresca, en buen estado y limpia.

Los alimentos deshidratados mantienen su sabor y valor nutricional, y no pierden su contenido mineral. Una vez deshidratados, pueden guardarse fácilmente durante muchos años, pero es imprescindible utilizar

sólo la fruta, verdura, etc. que esté madura, fresca, en buen estado y limpia.

Al deshidratar fruta, extraiga siempre todo el corazón, rabos y huesos (a excepción de las cerezas). No pele la fruta antes de deshidratarla. La utilización de zumo de limón antes del proceso de deshidratación evita que la fruta se descolore (por ejemplo, que se vuelva marrón).

Funcionamiento

- La temperatura máxima alcanzada durante su funcionamiento es aproximadamente 70°C.
- La fruta o verdura a deshidratar deberá cortarse en pedazos delgados de tamaño y grosor regular.
- Esparza los alimentos a deshidratar homogéneamente en cada una de las cestas para el secado. Para garantizar una adecuada circulación del aire, asegúrese de que los pedazos no están en contacto uno con otro.
- Cuando utilice varias cestas para la deshidratación, la temperatura de funcionamiento disminuye desde la parte inferior hacia la parte superior del electrodoméstico; en consecuencia, el tiempo de deshidratación para las cestas superiores aumentará.
- Vuelva a colocar la tapa del aparato, enchufe el cable en una toma eléctrica compatible y encienda el aparato (tenga en cuenta la hora de encendido).
- Cuando los alimentos en las cestas inferiores estén suficientemente deshidratados, se deberán extraer las cestas inferiores. Si Vd. desea volver a llenar con alimentos frescos una canastilla vacía, esta deberá introducirse en la posición superior. La posición de las cestas puede cambiarse en cualquier momento.

Conservación de los alimentos secos

Antes de guardar los alimentos secos, asegúrese de que están totalmente deshidratados, y de que se han enfriado por completo después del proceso de

deshidratación: esto es esencial para una adecuada conservación.

Es también muy importante evitar que los alimentos deshidratados absorban humedad durante su conservación. Cualquier bote, tarro o bolsa de plástico utilizado para la conservación, deberá ser cerrado herméticamente. El método más aconsejable es la utilización de una termoselladora de plástico eléctrica para sellar las bolsas que contienen los alimentos deshidratados. No exponga los alimentos deshidratados a la luz, sino manténgalos en un lugar oscuro.

Cuando los alimentos secos van a ser utilizados

La fruta y verdura deshidratada deberán ser puestas en remojo en agua tibia (asegúrese de que están totalmente cubiertas por agua) y mantenidas así durante toda la noche. Para sopas o salsas, puede añadirse verdura o hierbas secas sin remojarlas previamente.

La fruta, verdura y hierbas deshidratadas pueden utilizarse de modo diverso para preparar la comida. Para más detalles, consulte la información ofrecida en los libros de recetas.

Mantenimiento y Limpieza General

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica y que se haya enfriado por completo.
- No limpie el aparato con agua, ni lo sumerja en agua; límpielo con un paño sin pelusa ligeramente humedecido.
- Las cestas para el y la tapa pueden limpiarse con un paño húmedo, utilizando un detergente suave, si es necesario. Las cestas para el secado pueden ser lavadas en el lavavajillas.

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

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

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

| Tipo de alimento a secar | Preparación | Cantidad por canastilla | Tiempo de secado en hrs. | Consistencia cuando está seco | Proporción del peso fresco restante |
|---|---|-------------------------|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| Piña | Pele, corte en rodajas de aprox. 8 mm | 500 g | 12-13 | muy flexible | 25-30% |
| Manzanas | Trozos de aprox. 15 mm de grosor, o corte en rodajas de aprox. 8 mm | 600 g | 7 6-7 | muy flexible | 10-15% |
| Albaricoques | corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba | 500 g | 11-13 | flexible | 20% |
| Plátanos | Pele, corte por la mitad o en cuatro trozos | 600 g | 9-13 | flexible | 20-25% |
| Albahaca, Ajedrea, Eneldo, Estragón, Perejil, Romero, Salvia, Cebolleta | seque entero o cortado. Enjuague, coloque sobre una superficie absorbente y espere a que se seque | - | 1.5-2.5 | quebradiza | - |
| Peras | Fruta entera, (pero hierva hasta ablandarla antes de secarla). | 800 g | 25 | flexible | 20-25% |
| | corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba | 600 g | 16 | flexible | |
| | corte en rodajas de aprox. 8 mm | 500 g | 7 | flexible | |
| Judías | hierva las judías enteras hasta ablandarlas antes de secarlas | 400 g | 6-7 | quebradiza | 15% |
| Guisantes | pele, escalde ligeramente | 400 g | 10 | dura | 25% |
| Fresas | corte por la mitad, o enteras | 250 g | 10-16 | flexible | 20% |
| | | 500 g | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|---|--------------|-----------|------------------|------------|
| Pepino | no pele, corte en rodajas de aprox. 1 cm | 400 g | 8 | dura | 15% |
| Zanahorias | pele, corte en rodajas de aprox. 8 mm | 400 g | 7 | dura | 15% |
| Cerezas | enteras | 500 g | 11-13 | correosa | 25-30% |
| Puerro | corte por la mitad hacia abajo, corte en trozos de 6-8 cm de longitud, escalde | 500 g | 8 | quebradiza | 20% |
| Chiles/ pimiento verde | corte en tiras de aprox. 8 mm | 400 g | 9 | flexible | 20% |
| Champiñones | Limpie detenidamente; deje enteros los champiñones pequeños, corte los grandes en tiras | - | 3-4 | elástica | - |
| Apio | Quite la parte exterior, corte en rodajas de aprox. 8 mm, escalde | 400 g | 7 | dura | 15% |
| Verdura para sopa | corte las zanahorias, apio, puerro, colinabo, col en rodajas finas, escalde | 300 g | 6-7 | elástica | 10-15% |
| Tomates | corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba, o corte en rodajas de aprox. 6 mm | 400g 300g | 10 8-9 | flexible dura | 15% 10% |
| Uva | corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba | 500 g | 13 | muy flexible | 20% |
| Calabacín | no lo pele, córtelo en rodajas de aprox. 8 mm | 400 g | 8 | flexible | 15% |
| Ciruelas | corte por la mitad, coloque la cara cortada hacia arriba | 500 g | 11-13 | flexible | 20% |

① Essiccatore per frutta

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, legga attentamente le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete

Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati dell'apparecchio. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione

1. Cassa
2. Cavo di alimentazione con spina
3. Rastrelliere d'essiccazione
4. Coperchio
5. Interruttore
6. Targhetta portadati (al disotto dell'apparecchio)

Importanti cenni di sicurezza

- Ricordatevi che le superfici dell'alloggiamento si riscaldano durante l'uso.
- Evitate sempre che il cavo di alimentazione tocchi le superfici calde.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare l'alloggiamento, non ponete l'apparecchio sopra o vicino a superfici scottanti, fiamme nude o vapori infiammabili.
- Non tirate mai sul cavo di alimentazione quando disinserite la spina dalla presa di corrente.

- Il livello di rumorosità non supera i 70dB (A).
- Per soddisfare le norme di sicurezza ed evitare ogni pericolo, ogni riparazione di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - dev'essere compiuta da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clientela. Ne troverete gli indirizzi in appendice al presente manuale.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso commerciale.

Inizio

Potrebbe succedere, quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, che esali un leggero odore. Tale fenomeno è normale e durerà poco tempo. Sarebbe utile lasciar riscaldare vuoto per 30 minuti, prevedendo una sufficiente ventilazione. Pulite poi accuratamente l'apparecchio (vedi *Pulizia e manutenzione in generale* qui sotto).

Rastrelliere d'essiccazione

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

La distanza fra le rastrelliere d'essiccazione si può regolare in due modi, per mezzo delle linguette spaziatrici incorporate all'anello esterno: per aumentare la distanza fra le rastrelliere, le linguette dovrebbero essere verticalmente allineate; un allineamento orizzontale delle linguette ridurrà la distanza fra le rastrelliere.

Informazioni generali:

Gli alimenti od ortaggi da essiccare dovrebbero essere maturi, freschi, sani e puliti.

Gli alimenti secchi conservano il loro sapore e il loro valore nutritivo e non perdono il loro contenuto minerale. Una volta essiccati si possono facilmente conservare per

parecchi anni, comunque è essenziale utilizzare esclusivamente frutti od ortaggi, ecc. maturi, freschi, sani e puliti.

Dovendo essiccare frutti, toglietene sempre l'intero torsolo, il gambo e il nocciolo (tranne per le ciliegie). Non sbucciate il frutto prima di essiccarlo. L'utilizzo del succo di limone prima del processo di essiccazione impedirà l'ossidazione (cioè il diventare marrone) del frutto.

Funzionamento

- La temperatura massima raggiunta durante il funzionamento è di circa 70°C.
- I frutti od ortaggi da essiccare dovrebbero essere tagliati a pezzettini sottili, di taglia e spessore uniformi.
- Spargete uniformemente gli alimenti da essiccare sopra ad ogni rastrelliera d'essiccazione. Per assicurare un'adeguata circolazione dell'aria, badate che i pezzi non si tocchino.
- Quando sono in uso parecchie rastrelliere d'essiccazione, la temperatura di funzionamento viene abbassata, dalla base verso la cima dell'apparecchio e, di conseguenza, viene aumentato il tempo d'essiccazione sulle rastrelliere superiori.
- Riponete il coperchio sull'apparecchio, inserite la spina in una presa di corrente idonea e accendete l'apparecchio (segnate l'ora al momento dell'accensione).
- Una volta sufficientemente essiccati gli alimenti posti sopra alle rastrelliere inferiori, occorrerà togliere le rastrelliere inferiori. Per riempire di nuovo con alimenti freschi una rastrelliera, occorrerà inserire la stessa nella posizione superiore. La posizione delle rastrelliere d'essiccazione si può modificare in qualsiasi momento.

Conservazione degli alimenti secchi

Prima di mettere da parte gli alimenti essiccati, verificate che gli stessi siano assolutamente secchi e completamente raffreddati dopo il processo di essiccazione:

ciò è essenziale per una buona conservazione.

E' anche importantissimo impedire che gli alimenti secchi assorbano umidità durante la loro conservazione. Le lattine, bottiglie di vetro o sacchetti di plastica dovrebbero essere ermeticamente chiusi. Il metodo migliore sarebbe l'utilizzo d'un saldascacchetti termoelettrico per saldare i sacchetti contenenti alimenti secchi. Non esponete gli alimenti secchi alla luce; conservateli piuttosto al buio.

Quando vengono usati gli alimenti secchi

I frutti od ortaggi secchi dovrebbero essere lasciati in acqua tiepida (badate che siano interamente ricoperti dall'acqua) e lasciati a bagno per una notte. Alle zuppe o salse si possono aggiungere ortaggi o erbe secche, senza preliminarmente reidratarli.

Frutti, ortaggi o erbe secche si possono utilizzare in vari modi nella preparazione di cibo. Ne troverete i dettagli riferendovi alle informazioni contenute nei libri di cucina.

Manutenzione generale e pulizia

- Assicuratevi, prima di pulirlo, che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e completamente freddo.
- Non pulite l'apparecchio con acqua né immergetelo in acqua; pulitelo con un panno non lanuginoso, leggermente umido.
- Le rastrelliere d'essiccazione e il coperchio si potranno pulire con un panno umido, usando eventualmente un detergente leggero. Le rastrelliere d'essiccazione sono lavabili in lavastoviglie.

Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di

2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

I tempi d'essiccazione elencati qui sotto sono approssimativi e dipendono dalla taglia, la consistenza e la quantità di carico.

| Tipo di cibo da essiccare | Preparazione | Quantità per rastrelliera | Tempo d'essiccazione in ore | Consistenza dopo l'essiccazione | Proporzione del rimanente peso fresco |
|--|--|---------------------------|-----------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| Ananas | sbucciare, tagliare a fette da ca. 8 mm | 500 g | 12-13 | molto flessibile | 25-30% |
| Mele | pezzi spessi ca. 15 mm, o tagliare a fette da ca. 8 mm | 600 g | 7 6-7 | molto flessibile | 10-15% |
| Albicocche | tagliare a metà, porre in su la faccia tagliata | 500 g | 11-13 | flessibile | 20% |
| Banane | sbucciare, tagliare a metà o dividere in quarti | 600 g | 9-13 | flessibile | 20-25% |
| Basilico, Aneto fragrante, Estragone, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Cipollina | essiccare intero o tagliato. Sciacquare, porre sopra ad una superficie assorbente e lasciar asciugarsi | - | 1.5-2.5 | fragile | - |
| Pere | frutto intero, (ma bollire finché non sia tenero, prima di essiccare). | 800 g | 25 | flessibile | 20-25% |
| | tagliare a metà, porre in su la faccia tagliata | 600 g | 16 | flessibile | |
| | tagliare a fette da ca. 8 mm | 500 g | 7 | flessibile | |
| Fagioli | Bollire i fagioli interi finché non siano teneri, prima di essiccare | 400 g | 6-7 | fragile | 15% |
| Piselli | sgusciare, pelare per breve tempo | 400 g | 10 | dura | 25% |
| Fragole | tagliare a metà, o | 250 g | 10-16 | flessibile | 20% |
| | lasciare intere | 500 g | | | |
| Cetriolo | non sbucciare; tagliare a fette da ca. 1 cm. | 400 g | 8 | dura | 15% |
| Carote | sbucciare, tagliare a fette da ca. 8 mm | 400 g | 7 | dura | 15% |
| Ciliegie | lasciare intere | 500 g | 11-13 | coriacea | 25-30% |
| Porro | tagliare a metà verso il piede, tagliare a segmenti lunghi 6-8 cm, pelare | 500 g | 8 | fragile | 20% |

| | | | | | |
|--------------------------|--|-------|-------|------------------|--------|
| Peperoncini/ peperoni | tagliare a strisce da ca. 8 mm | 400 g | 9 | flessibile | 20% |
| Funghi | pulire accuratamente; lasciare interi i funghi più piccoli, tagliare a strisce i funghi più grossi | - | 3-4 | elastica | - |
| Sedano | Togliere i rami esterni, tagliare a fette da ca. 8 mm, pelare | 400 g | 7 | dura | 15% |
| Ortaggi per la zuppa | tagliare a fette sottili, pelare le carote, il sedano, porro, cavolo rapa, cavolo | 300 g | 6-7 | elastica | 10-15% |
| Pomodori | tagliare a metà, porre in su la faccia tagliata, o | 400g | 10 | flessibile | 15% |
| | tagliare a fette da ca. 6 mm | 300g | 8-9 | dura | 10% |
| Uva | tagliare a metà, porre in su la faccia tagliata | 500 g | 13 | molto flessibile | 20% |
| Zucchini | non sbucciare, tagliare a fette da ca. 8 mm | 400 g | 8 | flessibile | 15% |
| Prugne | tagliare a metà, porre in su la faccia tagliata | 500 g | 11-13 | flessibile | 20% |

Ⓚ Tørreapparat til frugt

Kære kunde,

læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt inden apparatet tages i brug.

Tilslutning til lysnet

Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på klassificeringsmærket. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele

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

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Husk at kabinettets overflade bliver varm under processen.
- Lad ikke ledningen komme i berøring med varme overflader.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- For at undgå skader på kabinettet bør man aldrig placere apparatet på eller nær varme overflader, åben ild eller brændbare dampe.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Støjniveauet overstiger ikke 70dB(A).
- Reparation af elektriske apparater skal udføres af en autoriseret fagmand for at

følge sikkerhedsregulativet og undgå fare, dette gælder også for udskiftning af ledningen. Hvis reparation bliver nødvendig, så send venligst apparatet til en af vores afdelinger for kundeservice. Adresser findes i tillægget til denne brugsanvisning.

- Dette apparat er kun beregnet til privat brug og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.

Før brug

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

Tørreriste

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

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

Generel information:

Den frugt eller de grøntsager der tørres, skal være moden, frisk, uskadt og ren.

Tørrede fødevarer bevarer deres smag og næringsværdi, og de mister ikke deres indhold af mineraler. Så snart de er tørrede kan de opbevares i mange år, men det er ubetinget vigtigt kun at benytte modne, helt friske, ubeskadigede og rene frugter eller grøntsager osv.

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

Betjening

- Den maksimale temperatur under tørreprocessen er omkring 70°C.
- Frugten eller grøntsagerne der skal tørres skal skæres i ensartede mindre stykker med samme tykkelse og størrelse.
- Spred fødevarerne der skal tørres jævnt udover tørreristen. For at sikre ordentlig cirkulation skal man sørge for at de enkelte stykker ikke rører hinanden.
- Når der benyttes flere tørreriste mindskes temperaturen fra bunden til toppen af apparatet; af samme grund vil tørretiden for de øverste riste være længere.
- Sæt låget på apparatet og sæt stikket i en passende stikkontakt og tænd for frugttørreren (husk hvornår apparatet blev tændt).
- Når fødevarerne på de nederste riste er færdige, skal disse riste tages ud. Hvis en tømt rist genfyldes med nye fødevarer skal risten placeres i den øverste position. Positionen på tørreristene kan skiftes når som helst.

Opbevaring af tørrede fødevarer

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

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

Når de tørrede fødevarer skal tages i brug

Tørret frugt eller grøntsager udblødes i lunkent vand (sørg for at de er fuldstændigt dækket af vand) natten over. Til supper eller sovser, kan man tilsætte tørrede grøntsager

eller krydderurter uden at udbløde dem først.

Tørrede frugter, grøntsager og krydderurter kan benyttes på mange forskellige måder når man tilbereder mad. For yderligere detaljer henvises til den information der kan findes ved opslag i kokebøger.

Generel rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at frugttørreren er afkølet inden den rengøres.
- Rengør ikke apparatet med vand, og nedsenk det heller aldrig i vand; rengør det med en letfugtig, fnugfri klud.
- Tørreristene og låget kan om nødvendigt rengøres med en fugtig klud tilsat et mildt opvaskemiddel. Tørreristene kan også tåle opvaskemaskine.

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

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

| Fødevarer der kan tørres | Forberedelse | Mængde pr rist | Tørretid i timer | Konsistens efter tørring | Restvægt i % af den oprindelige vægt |
|--|--|----------------|------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| Ananas | skrælles, skæres i ca. 8 mm skiver | 500 g | 12-13 | meget fleksibel | 25-30% |
| Æbler | stykker på ca. 15 mm tykkelse, eller skæres i ca. 8 mm skiver | 600 g | 7 6-7 | meget fleksibel | 10-15% |
| Abrikoser | halveres, placeres med skærefladen opad | 500 g | 11-13 | fleksibel | 20% |
| Bananer | skrælles, halveres eller skæres i kvarte | 600 g | 9-13 | fleksibel | 20-25% |
| Basilikum, Sar, Dild, Estragon, Persille, Rosmarin, Salvie, Purløg | tørres hel eller småskåret. Skylles, placeres på sugende papir og lufttørres først | - | 1.5-2.5 | sprød | - |
| Pærer | hele, (men må så først koges møre inden tørring). | 800 g | 25 | fleksibel | 20-25% |
| | halve, placeres med skærefladen opad | 600 g | 16 | fleksibel | |
| | skæres i ca. 8 mm skiver | 500 g | 7 | fleksibel | |
| Bønner | kog bønnerne hele indtil de er møre inden tørring | 400 g | 6-7 | sprød | 15% |
| Ærter | bælges, blancheres kortvarigt | 400 g | 10 | hård | 25% |
| Jordbær | halve, eller hele bær | 250 g 500 g | 10-16 | fleksibel | 20% |
| Agurk | skal ikke skrælles; skæres i ca. 1 cm tykke skiver | 400 g | 8 | hård | 15% |
| Gulerødder | skrælles, skæres i ca. 8 mm skiver | 400 g | 7 | hård | 15% |
| Kirsebær | tørres hele | 500 g | 11-13 | læderagtig | 25-30% |
| Porrer | halveres på langs, skæres i 6-8 cm lange stykker, blancheres | 500 g | 8 | sprød | 20% |
| Chili/ grøn peber | skæres i strimler, ca. 8 mm brede | 400 g | 9 | fleksibel | 20% |
| Svampe | renses omhyggeligt; lad mindre svampe være hele, skær større svampe i strimler | - | 3-4 | gummiagtig | - |
| Bladselleri | fjern de yderste lag, skæres i ca. 8 mm skiver, blancheres | 400 g | 7 | hård | 15% |
| Suppeurter | snit gulerødder, selleri, porre, kålrabi, kål i tynde skiver, blancheres | 300 g | 6-7 | gummiagtig | 10-15% |
| Tomater | halveres, placeres med skærefladen opad, eller | 400g | 10 | fleksibel | 15% |
| | skæres i ca. 6 mm skiver | 300g | 8-9 | hård | 10% |
| Vindruer | halveres, placeres med skærefladen opad | 500 g | 13 | meget fleksibel | 20% |
| Squash | skal ikke skrælles, skæres i ca. 8 mm skiver | 400 g | 8 | fleksibel | 15% |
| Blommer | halveres, placeres med skærefladen opad | 500 g | 11-13 | fleksibel | 20% |



Frukttork

Bästa kund!

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning innan du använder apparaten.

Anslutning till vägguttaget

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Kom ihåg att höljets ytor blir heta under användningen.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med heta ytor.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- För att undvika att höljet blir skadat, bör apparaten inte placeras på eller nära en het yta, öppen eld eller lättantändliga ångor.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Ljudnivån överskrider inte 70 dB(A).
- Följ säkerhetsföreskrifterna och undvik olyckor genom att endast låta behörig, yrkeskunnig personal utföra reparationer

av elektriska apparater. Detta gäller också utbyte av sladd. Vänligen skicka apparaten till vår kundservice, om apparaten skulle uppvisa fel. Adressen finns i bilagan till denna bruksanvisning.

- Denna kaffekvarn är avsedd för användning i hemmet och inte för kommersiellt bruk.

Före första användningen

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

Torkställningar

Beroende på hur mycket mat som skall torkas, kan maximalt fem torkställningar användas på samma gång. Avståndet mellan ställningarna kan ställas in på två sätt genom att använda de integrerade avståndsflikarna i den yttre ringen: för ett större avstånd mellan ställningarna bör flikarna ställas in vertikalt; med en horisontell inställning minskas avståndet mellan ställningarna.

Allmän information:

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

Torkad mat bibehåller smaken och näringsinnehållet, och den förlorar inte sitt mineralinnehåll. Torkad mat kan lätt lagras under många år, men det är absolut nödvändigt att använda endast mogna, färska, friska och rena frukter eller grönsaker etc.

När du torkar frukt bör du alltid avlägsna kärnhuset, stjälkarna och kärnorna (med undantag av körsbär). Skala inte frukten innan torkningen. Användning av citronsaft innan torkningsprocessen förhindrar att frukten missfärgas (dvs blir brun).

Användning

– Den maximala temperaturen som

- uppnås under torkningen är ca 70°C.
- Frukten eller grönsakerna som skall torkas bör skäras i smala bitar som har regelbunden storlek och tjocklek.
 - Sprid ut delarna som skall torkas jämnt över varje torkställning. För att luften skall kunna cirkulera bör delarna inte röra vid varandra.
 - När flera torkställningar är i användning, minskar temperaturen nerifrån uppåt; sålunda kommer torkningstiden för de övre ställningarna att öka.
 - Sätt tillbara locket på enheten, sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag och koppla på apparaten (notera tiden när apparaten startas).
 - När maten på de lägre ställningarna är tillräckligt torr, kan de lägre ställningarna tas bort. Om du vill fylla på en tömd ställning med färsk mat, bör denna ställning placeras överst. Torkställningarna kan flyttas vid behov.

Förvaring av torkad mat

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

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

När den torkade maten skall användas

Torkade frukter och grönsaker sätts i ljummet vatten (se till att de är helt täckta av vatten) och lämnas att ligga i blöt över natten. I soppor och såser kan torkade grönsaker och örter tilläggas utan blötläggning.

Torkade frukter, grönsaker och örter kan användas på åtskilliga sätt vid matlagning.

Ytterligare information finns i kokböcker.

Allmän skötsel och rengöring

- Innan du rengör apparaten, bör du se till den inte är kopplad till eluttaget och att den har svalnat fullständigt.
- Rengör inte apparaten med vatten och sänk inte ner den i vatten; rengör den med en lätt fuktad, luddfri trasa.
- Torkställningarna och locket kan rengöras med en fuktad trasa och ett mildt diskmedel vid behov. Torkställningarna kan diskas i maskin.

Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

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

| Mat som skall torkas | Tillredning | Mängd per ställning | Torktid i timmar | Konsistens när torkad | Viktförhållande torkad-färsk |
|---|---|-------------------------|------------------|-----------------------|------------------------------|
| Ananas | Skala, skär i ca 8 mm skivor | 500 g | 12-13 | mycket mjuk | 25-30% |
| Äpplen | Dela i ca 15 mm tjocka bitar, eller skär i ca 8 mm skivor | 600 g | 7 6-7 | mycket mjuk | 10-15% |
| Aprikoser | Halvera, placera skärytan uppåt | 500 g | 11-13 | mjuk | 20% |
| Bananer | Skala, halvera el. dela i 4 delar | 600 g | 9-13 | mjuk | 20-25% |
| Basilika, dill, dragon, persilja, rosmarin, salvia, gräslök | Torka hel eller delad. Skölj, placera på absorberande underlag och låt torka | - | 1.5-2.5 | spröd | - |
| Päron | Hel frukt, (men koka tills den är mjuk innan torkningen). Halvera, placera med skärytan uppåt Skär i ca 8 mm skivor | 800 g 600 g 500 g | 25 16 7 | mjuk mjuk mjuk | 20-25% |
| Bönor | Koka hela bönor tills de är mjuka innan torkningen | 400 g | 6-7 | spröd | 15% |
| Ärter | Hela ärtskidor, blanchera lätt | 400 g | 10 | hård | 25% |
| Jordgubbar | Halvera, eller låt vara hela | 250 g 500 g | 10-16 | mjuk | 20% |
| Gurka | Skala ej; skär i ca 1 cm skivor | 400 g | 8 | hård | 15% |
| Morötter | Skala, skär i ca 8 mm skivor | 400 g | 7 | hård | 15% |
| Körsbär | Hela | 500 g | 11-13 | läderaktig | 25-30% |
| Purjolök | Halvera neråt, skär i 6-8 cm långa delar, blanchera | 500 g | 8 | spröd | 20% |
| Chili/grönpeppar | Strimla, ca 8 mm | 400 g | 9 | mjuk | 20% |
| Svamp | Rengör noggrant; mindre svampar hela, strimla större svampar | - | 3-4 | gummiartad | - |
| Selleri | Tag bort yttre delen, skär i ca 8 mm skivor, blanchera | 400 g | 7 | hård | 15% |
| Grönsaker för soppa | Skär morötter, selleri, purjolök, kålrabbi, kål i tunna skivor, blanchera | 300 g | 6-7 | gummiartad | 10-15% |
| Tomater | Halvera, placera med skärytan uppåt, eller skär i ca 6 mm skivor | 400g 300g | 10 8-9 | mjuk hård | 15% 10% |
| Vindruvor | Halvera, placera skärytan uppåt | 500 g | 13 | mycket mjuk | 20% |
| Zucchini | Skala ej, skär i ca 8 mm skivor | 400 g | 8 | mjuk | 15% |
| Plommon | Halvera, placera skärytan uppåt | 500 g | 11-13 | mjuk | 20% |



Hyötykasvikuivuri

Hyvä asiakas,

Lue käyttöohjeet huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta.

Verkkoliitäntä

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Laitteen osat

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Muista, että laitteen ulkopinta kuumenee käytön aikana.
- Älä anna liitäntäjohtimen olla kosketuksessa kuumaan pintaan.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Jotta ulkokuori ei vaurioituisi, älä aseta laitetta kuumille pinnoille tai niiden lähelle, lähelle avotulta tai tulenarkoja höyryjä.
- Älä koskaan irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä liitäntäjohdosta.
- Melutaso ei ylitä 70dB(A).
- Turvallisuusmääräysten mukaisesti ja vaarojen välttämiseksi sähkölaitteiden korjauksen (mukaan lukien

liitäntäjohton vaihto) saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen. Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, ota yhteys asiakaspalveluumme.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Käynnistys

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

Kuivausritilät

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

Yleisohjeita:

Kuivattavan ruoan tai vihannesten tulee olla kypsiä, tuoreita, virheettömiä ja puhtaita. Kuivattu ruoka säilyttää makunsa ja ravinto- ja mineraaliarvonsa. Kuivatut ruoka-aineet säilyvät vuosia, mutta on ensiarvoisen tärkeää käyttää vain kypsiä, tuoreita, virheettömiä ja puhtaita hedelmiä, vihanneksia jne.

Käyttö

- Käytön aikana saavutettava maksimilämpötila on noin 70°C.
- Leikkaa kuivattavat hedelmät tai vihannekset ohuiksi, keskikokoisiksi viipaleiksi.
- Levitä kuivattavat ruoka-aineet tasaisesti kuivausritilöille. Varmistaaksesi kunnollisen ilmankierron huolehdi siitä, että palat eivät kosketa toisiaan.
- Käyttäessäsi useampia kuivausritilöitä samanaikaisesti käyttölämpötila laskee

- laitteen yläosassa ja yläritilöillä olevien ruoka-aineiden kuivausaika kasvaa.
- Aseta kansi paikoilleen, kiinnitä pistoke sopivaan pistorasiaan ja kytke laitteeseen virta.
 - Kun alimmilla ritilöillä olevat ruoka-aineet ovat kuivuneet riittävästi, poista ne. Jos haluat täyttää tyhjän ritilän tuoreilla ruoka-aineilla, sijoita ritilä laitteen yläosaan. Ritilöiden paikkoja voit vaihdella vapaasti.

Kuivatun ruoan säilyttäminen

Ennen kuivattujen ruoka-aineiden varastoimista varmistetaan, että ne ovat kokonaan kuivia ja kunnolla jäähtyneitä kuivauksen jälkeen. Tämä on säilyvyyden kannalta ensiarvoisen tärkeää. Samoin on tärkeää varmistaa, että kuivatut ruoka-aineet eivät ime itseensä kosteutta säilytyksen aikana. Kaikki säilytysastiat, lasipurkit ja muovipussit on suljettava ilmatiiviisti, muovipussit mieluiten käyttämällä sähköistä pussinsaumaajaa. Säilytä kuivatut ruoka-aineet pimeässä valolta suojattuna.

Kuivattujen ruoka-aineiden käyttäminen

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

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

Laitteen puhdistus ja huolto

- Älä puhdistaa laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen. Puhdistaa laite kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- Puhdistaa kuivausritilät ja kansi kostealla kankaalla ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella. Kuivausritilät kestävät myös konepesun.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh. (09) 870 870

Fax (09) 8708 7803

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

| Kuivattava ruoka-aine | Valmistelu | Määrä/ritilä | Kuivausaika (h.) | Koostumus kuivattuna | Jäljelle jäävä ruoka-aineen määrä |
|--|--|-------------------------|------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Ananas | kuori, leikkaa n. 8 mm:n siivuiksi | 500 g | 12-13 | hyvin kimmoisa | 25-30% |
| Omena | n. 15 mm paksuja paloja, tai leikkaa n. 8 mm:n siivuiksi | 600 g | 7 6-7 | hyvin kimmoisa | 10-15% |
| Aprikoosi | puolita, aseta leikattu puoli ylöspäin | 500 g | 11-13 | kimmoisa | 20% |
| Banaani | kuori, puolita tai leikkaa neljään osaan | 600 g | 9-13 | kimmoisa | 20-25% |
| Basilika, kynteli, tilli, rakuuna, persilja, rosmariini, salvia, ruohosipuli | kuivaa kokonaisena tai silputtuna. Huuhtelee, aseta kosteutta imevälle pinnalle ja anna kuivua | - | 1.5-2.5 | hauras | - |
| Päärynä | koko hedelmä (pehmeäksi keitettyinä). puolita, aseta leikattu puoli ylöspäin leikkaa n. 8 mm:n siivuiksi | 800 g 600 g 500 g | 25 16 7 | kimmoisa kimmoisa kimmoisa | 20-25% |
| Papu | keitä kokonaiset pavut pehmeiksi ennen kuivaamista | 400 g | 6-7 | hauras | 15% |
| Herne | riivi, ryöppää nopeasti | 400 g | 10 | kova | 25% |
| Mansikka | puolita tai käytä kokonaisina | 250 g 500 g | 10-16 | kimmoisa | 20% |
| Kurkku | älä kuori; leikkaa n. 1 cm:n siivuiksi | 400 g | 8 | kova | 15% |
| Porkkana | kuori, leikkaa n. 8 mm:n siivuiksi | 400 g | 7 | kova | 15% |
| Kirsikka | kokonaisina | 500 g | 11-13 | sitkeä | 25-30% |
| Purjo | puolita pituus suunnassa, leikkaa 6-8 cm paloiksi, ryöppää | 500 g | 8 | hauras | 20% |
| Chili/ vihreä paprika | leikkaa n. 8 mm:n siivuiksi | 400 g | 9 | kimmoisa | 20% |
| Sieni | puhdista hyvin; pienet sienet kokonaisina, isot suikaloituina | - | 3-4 | kumimainen | - |
| Selleri | Poista ulommat osat, leikkaa n. 8 mm:n siivuiksi, ryöppää | 400 g | 7 | kova | 15% |
| Keittovihannekset | Leikkaa porkkana, selleri, purjo, kysäkaali, kaali ohuiksi suikaleiksi, ryöppää | 300 g | 6-7 | kumimainen | 10-15% |
| Tomaatti | puolita, aseta leikattu puoli ylöspäin, tai leikkaa n. 6 mm:n siivuiksi | 400g 300g | 10 8-9 | kimmoisa kova | 15% 10% |
| Rypäle | puolita, leikattu puoli ylöspäin | 500 g | 13 | hyvin kimmoisa | 20% |
| Kesäkurpitsa | älä kuori, leikkaa n. 8 mm:n siivuiksi | 400 g | 8 | kimmoisa | 15% |
| Luumu | puolita, leikattu puoli ylöspäin | 500 g | 11-13 | kimmoisa | 20% |



Suszarka do owoców

Drogi Kliencie

Przed użyciem urządzenia, uprzejmie prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Należy sprawdzić aby napięcie sieciowe zgadzało się z napięciem zaznaczonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw

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

Instrukcja bezpieczeństwa

- Uwaga! Zewnętrzne powierzchnie obudowy włączonego urządzenia rozgrzewają się do wysokich temperatur.
- Należy uważać aby przewód przyłączeniowy nie stykał się z gorącą powierzchnią.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Uwaga! Umieszczanie aparatu na gorących powierzchniach, w pobliżu

źródeł ciepła, ognia czy łatwopalnych par grozi jego uszkodzeniem.

- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka w ścianie.
- Poziom hałasu nie przekracza 70dB(A).
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy sprzętu elektrycznego muszą być przeprowadzane przez fachowy i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu przyłączeniowego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy je wysłać do jednego z naszych działów obsługi klientów. Odpowiednie adresy znajdują się na karcie gwarancyjnej w języku polskim.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego a nie komercyjnego

Uruchomienie urządzenia

Przy pierwszym włączeniu aparatu możemy poczuć nieznaczny śwąd. Jest to zupełnie normalne i będzie trwało tylko kilka chwil. Przed pierwszym użyciem zaleca się poddanie urządzenia rozgrzewaniu “na pusto” przez około 30 minut w pomieszczeniu z dobrą wentylacją. Potem należy aparat dokładnie wyczyścić (*patrz: Ogólne zasady konserwacji i czyszczenia*).

Siatki do suszenia

Można jednorazowo użyć 5 siatek do suszenia, zależy to jednak od ilości owoców czy jarzyn przeznaczonych do suszenia. Znajdujące się na zewnętrznym pierścieniu integralne końcówki odstępów pozwalają regulować odległość pomiędzy tymi siatkami w dwojaki sposób. Jeśli chcemy zwiększyć odstęp między siatkami, należy tak ustawić końcówki odstępów, aby znalazły się w jednej linii pionowej. Zmniejszanie odstępów między siatkami uzyskujemy przez ustawienie końcówek odstępów w jednej linii poziomej..

Informacja ogólna

Wszystkie owoce, jarzyny czy zioła

przeznaczone do suszenia powinny być dojrzałe, świeże i czyste.

Susz doskonale zachowuje wszelkie wartości odżywcze, smak, zapach jak również zawartość minerałów. Susz przechowuje się stosunkowo łatwo przez wiele lat, pod warunkiem że podstawowy surowiec był świeży, dojrzały, zdrowy i czysty.

Suszenie owoców wymaga usunięcia gniazd nasiennych, pestek, nasion oraz łodyżek (za wyjątkiem czereśni i wiśni). Przed suszeniem nie należy owoców obierać. Skrapianie owoców przygotowanych do suszenia cytryną chroni miąższ przed ciemnieniem.

Działanie

- 70^o C to najwyższa temperatura, jaką urządzenie osiąga podczas działania.
- Owoce i jarzyny przeznaczone do suszenia powinny być pokrojone na kawałki o równej wielkości i grubości.
- Kawałki przeznaczone do suszenia powinny być równo rozłożone na siatce. Aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza, należy sprawdzić aby kawałki nie stykały się ze sobą.
- Kiedy stosujemy kilka siatek na raz, temperatura suszenia jest większa na dole i spada w górnych warstwach. W związku z tym, czas suszenia na siatkach górnych musi być dłuższy.
- Suszarkę załadowaną artykułami do suszenia zamykamy pokrywą, wkładamy wtyczkę przewodu przyłączeniowego do odpowiedniego gniazdka w ścianie i włączamy urządzenie (zanotować godzinę włączenia).
- Dolne siatki, które suszą szybciej, wyjmujemy wtedy, kiedy susz osiągnie odpowiednią konsystencję. Możemy z powrotem je użyć na suszenie świeżych porcji owoców czy jarzyn, ale wtedy umieszczamy je w górnych warstwach suszarki. Należy pamiętać, że możemy zmieniać pozycję siatek w każdej chwili.

Przechowywanie suszu

Przed ostatecznym zmagazynowaniem

suzu, należy dokładnie sprawdzić czy jest on dobrze wysuszony oraz wystudzony. Jest to niezwykle ważne dla zagwarantowania właściwej jakości przechowywanego suszu. Nie powinien on, w czasie przechowywania, być narażony na wchłanianie wilgoci. Pojemniki przeznaczone do przechowywania suszu (puszki, szkło czy też torby plastikowe) powinny mieć hermetyczny system zamknięcia. Zaleca się używanie elektrycznego aparatu do próżniowego zgrzewania toreb plastikowych wypełnionych suszem. Susz nie powinien być wystawiony na działanie światła, należy go przechowywać w ciemnych pomieszczeniach.

Kiedy chcemy użyć suszu

Suche owoce i jarzyny zalewamy ciepłą wodą (powinny być całkowicie w niej zanurzone) na całą noc. Susz (jarzyny, zioła) mogą być dodawane do zup i sosów bez uprzedniego moczenia.

Suszone owoce, jarzyny i zioła stosuje się w różnych przepisach kulinarnych. Wiele książek kucharskich zawiera wyczerpujące informacje na ten temat.

Ogólne zasady konserwacji i czyszczenia

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie należy wyłączyć z gniazda elektrycznego i odczekać aż całkowicie ostygnie.
- Nie należy czyścić urządzenia wodą ani zanurzać go w wodzie. Można go przetrzeć gładką i lekko wilgotną ściereczką.
- Siatki do suszenia i pokrywę można czyścić ściereczką zamoczoną w delikatnym roztworze detergentu. Siatki do suszenia mogą być myte w automatycznej zmywarce.

Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

Czas suszenia wymieniony w tej tabeli jest dla każdego artykułu podany w przybliżeniu. Zależy on od wielkości, konsystencji i ilości artykułów przeznaczonych do suszenia.

| Artykuły przeznaczone do suszenia | Przygotowanie | Porcja na jedną siatkę do suszenia | Czas suszenia w godzinach | Konsystencja po wysuszeniu | Proporcja wagi produktu suchego w stosunku do świeżego |
|--|--|------------------------------------|---------------------------|----------------------------|--|
| Ananas | obrać, pokroić na plastry o grubości ok. 8 mm | 500 g | 12-13 | bardzo giętka | 25-30% |
| Jabłka | pokroić w kawałki o grubości ok. 15 mm, lub plasterki ok. 8 mm | 600 g | 7 6-7 | bardzo giętka | 10-15% |
| Morele | przekroić na połówki, ułożyć przekrojoną stroną do góry | 500 g | 11-13 | giętka | 20% |
| Banany Bazylia, cząber, koper, estragon, natka pietruszki, rozmaryn, szalwia, szczypiorek | obrać, przekroić na pół, lub ćwiartki suszyć w całości lub posiekać. Po opłukaniu osuszyć na papierowym ręczniku | 600 g - | 9-13 1.5 - 2.5 | giętka łamliwa | 20-25% - |
| Gruszki | owoc w całości (ugotować do miękkości przed suszeniem) przepołówić, ułożyć przekrojoną stroną do góry pokroić na plasterki o grubości ok. 8 mm | 800 g 600 g 500g | 25 16 7 | giętka giętka giętka | 20-25% |
| Fasola | przed suszeniem ugotować w całości aż do miękkości | 400 g | 6-7 | łamliwa | 15% |
| Groszek | wyłuskać, krótko blanszować | 400 g | 10 | twarda | 25% |
| Truskawki | przepołówić lub suszyć w całości | 250 g 500 g | 10-16 | giętka | 20% |
| Ogórki | nie obierać, pokroić na plasterki o grubości ok.1cm | 400 g | 8 | twarda | 15% |
| Marchew | obrać, pokroić na plasterki o grubości ok.8 mm | 400 g | 7 | twarda | 15% |

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

GR Ξηραντήρας φρούτων

Προς τους αγαπητούς μας πελάτες και πελάτισσες,

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε είναι αντίστοιχη με αυτήν που αναγράφεται επάνω στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Χαρακτηριστικά

1. Σώμα συσκευής
2. Καλώδιο με πρίζα
3. Ράφια ξήρασης
4. Καπάκι
5. Διακόπτης λειτουργίας
6. Ετικέτα με τα στοιχεία της συσκευής (στην κάτω πλευρά της συσκευής)

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλειά σας

- Το περίβλημα της συσκευής θερμαίνεται κατά τη λειτουργία.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς του περιβλήματος της συσκευής, μη

βάζετε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, γυμνή φλόγα ή εύφλεκτο ατμό.

- Όταν βγάζετε την συσκευή από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο.
- Η στάθμη θορύβου δεν υπερβαίνει τα 70dB(A).
- Σεβόμενοι τους κανόνες ασφαλείας και για να μην υπάρχουν δυσάρεστα απρόοπτα θα σας προτείνουμε όλες οι επιδιορθώσεις, όπως η αλλαγή του καλωδίου, να ανατίθενται σε ειδικευμένο προσωπικό. Εάν η συσκευή σας παρουσιάσει κάποια βλάβη, παρακαλούμε, στείλτε την σε ένα από τα ενδεδειγμένα συνεργεία επισκευών. Οι διευθύνσεις τους περιλαμβάνονται στην τελευταία παράγραφο του παρόντος εγχειριδίου.
- Η συσκευή αυτή είναι για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.

Στην αρχή

Όταν η συσκευή λειτουργήσει για πρώτη φορά, ίσως αναδυθεί μια ελαφρά οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και δε θα διαρκέσει παρά μόνο λίγα λεπτά. Αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί επί 30 λεπτά, αφού εξασφαλίσετε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός. Στη συνέχεια καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή (βλ. *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*).

Ράφια ξήρασης

Ανάλογα με την ποσότητα της τροφής προς ξήρανση, υπάρχει η δυνατότητα ταυτόχρονης χρήσης μέχρι και πέντε ραφιών.

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

Γενικές πληροφορίες

Τα φρούτα και τα λαχανικά προς ξήρανση πρέπει να είναι ώριμα, φρέσκα, υγιεινά και καθαρά.

Τα αποξηραμένα τρόφιμα διατηρούν τη γεύση και τη θρεπτική τους αξία και δε χάνουν την περιεκτικότητά τους στα μέταλλα τους. Αφού ξηραθούν, μπορούν να αποθηκευτούν για πολλά χρόνια, αλλά είναι αναγκαίο να χρησιμοποιούνται μόνο ώριμα, φρέσκα, υγιεινά και καθαρά φρούτα και λαχανικά.

Πάντα να αφαιρείτε ολόκληρο το κουκούτσι, το κοτσάνι και τους σπόρους, όταν αποξηραίνετε φρούτα (με εξαίρεση τα κεράσια). Μην ξεφλουδίσετε τα φρούτα πριν τα αποξηράνετε. Ο αποχρωματισμός (δηλ. να γίνονται καφέ) των φρούτων αποφεύγεται με τη χρήση χυμού λεμονιού πριν από τη διαδικασία ξήρανσης.

Λειτουργία

- Η μέγιστη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 70°C.
- Τα φρούτα και τα λαχανικά που πρόκειται να αποξηραθούν θα πρέπει να κοπούν σε λεπτές φέτες ομοιόμορφου μεγέθους και πάχους.
- Απλώστε τα κομμάτια προς ξήρανση ομοιόμορφα σε ολόκληρη την επιφάνεια κάθε ραφιού ξήρανσης. Για να εξασφαλίσετε τη σωστή κυκλοφορία του αέρα, βεβαιωθείτε ότι τα κομμάτια τροφής δεν ακουμπούν μεταξύ τους.
- Όταν χρησιμοποιείτε αρκετά ράφια ξήρανσης, η θερμοκρασία λειτουργίας μειώνεται από το κάτω προς το πάνω τμήμα της συσκευής. Επομένως, ο χρόνος ξήρανσης των επάνω ραφιών θα πρέπει να αυξηθεί.
- Τοποθετήστε το καπάκι της μονάδας, βάζετε τη συσκευή στην πρίζα και ανάψτε τη μονάδα (σημειώστε το χρόνο έναρξης της λειτουργίας της συσκευής).
- Μόλις η ξήρανση των τροφίμων στα κάτω ράφια είναι επαρκής, πρέπει να τα απομακρύνετε. Εάν επιθυμείτε να

συμπληρώσετε πάλι τα άδεια ράφια με φρέσκα τρόφιμα, θα πρέπει να τα τοποθετήσετε στο επάνω τμήμα. Μπορείτε να αλλάξετε τη θέση των ραφιών ξήρανσης οποιαδήποτε στιγμή.

Αποθήκευση ξηρής τροφής

Πριν αποθηκεύσετε την αποξηραμένη τροφή, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι απόλυτα ξηρά και έχουν ψυχθεί τελείως μετά από τη διαδικασία ξήρανσης. Αυτό είναι απαραίτητο για τη σωστή αποθήκευση.

Η προστασία των αποξηραμένων τροφίμων από την απορρόφηση υγρασίας κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης είναι επίσης σημαντική. Οποιοσδήποτε κονσέρβες, γυάλινα δοχεία ή πλαστικές σακούλες αποθήκευσης πρέπει να είναι αεροστεγή. Η μέθοδος που προτιμάται για να σφραγίσετε τις σακούλες που περιέχουν την αποξηραμένη τροφή είναι η χρήση ηλεκτρικής θερμοκολλητικής συσκευής. Μην αφήσετε εκτεθειμένη την αποξηραμένη τροφή σε φως. Αποθηκεύστε την σε σκοτεινό μέρος.

Όταν θελήσετε να χρησιμοποιήσετε τα ξηρά φρούτα

Τα ξηρά φρούτα και τα λαχανικά πρέπει να παραμείνουν σε χλιαρό νερό (βεβαιωθείτε ότι είναι βυθισμένα σε νερό) και να διαποτιστούν με νερό κατά τη διάρκεια της νύχτας. Για σούπες ή σάλτσες, τα ξηρά λαχανικά και βότανα μπορούν να χρησιμοποιούνται χωρίς προηγουμένως να διαποτιστούν με νερό.

Ξηρά φρούτα, λαχανικά και βότανα μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ποικίλους τρόπους κατά την προετοιμασία φαγητού. Για λεπτομέρειες, παρακαλούμε ανατρέξτε στις διαθέσιμες πληροφορίες βιβλίων μαγειρικής.

Γεμική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν προβείτε στον καθαρισμό της συσκευής, σιγουρευτείτε ότι έχετε βγάλει το καλώδιο από την πρίζα και ότι η

συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.

- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό. Μπορείτε να σκουπίσετε τη συσκευή με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδια.
- Αν είναι απαραίτητο, τα ράφια ξήρασης και το καπάκι της συσκευής καθαρίζονται με ένα βρεγμένο πανί και ένα μαλακό απορρυπαντικό οικιακής χρήσης. Τα ράφια ξήρασης μπορούν να καθαριστούν και σε πλυντήριο πιάτων.

Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Οι χρόνοι ξήρασης που αναγράφονται παρακάτω αποτελούν χρόνους κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από το μέγεθος, τη συνοχή και την ποσότητα.

| Τύπος τροφής ξήραση | Προετοιμασία | Ποσότητα ανά ράφι | Χρόνος ξήρασης σε ώρες | Μορφή μετά την ξήραση | Αναλογία βάρους φρέσκιας υπολειπόμενης τροφής |
|--|---|-------------------|------------------------|-----------------------|---|
| Ανανάς | Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες περίπου 8 χιλιοστών | 500 γρ. | 12-13 | πολύ εύκαμπτο | 25-30% |
| Μήλο | Κόψτε σε κομμάτια πάχους περίπου 15 χιλιοστών, ή κόψτε σε φέτες περίπου 8 χιλιοστών | 600 γρ. | 7 6-7 | πολύ εύκαμπτο | 10-15% |
| Βερίκοκο | Κόψτε στη μέση, τοποθετείστε με την κομμένη όψη προς τα πάνω. | 500 γρ. | 11-13 | εύκαμπτο | 20% |
| Μπανάνα | Ξεφλουδίστε, κόψτε σε δύο ή τέσσερα κομμάτια | 600 γρ. | 9-13 | εύκαμπτο | 20-25% |
| Βασιλικό, άνηθο, εστραγάλον, μαϊντανό, δεντρολίβανο, φασκομηλιά, πράσα | Ξεραίνετε ολόκληρο ή κομμένο. Ξεπλύνετε, τοποθετείστε σε απορροφητική επιφάνεια και αφήστε να στεγνώσει | - | 1.5-2.5 | εύθραυστο | - |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|--------------------|-------|------------------|--------|
| Αχλάδια | Ολόκληρο το φρούτο, (αλλά βράστε το μέχρι να μαλακώσει πριν το αποξηράνετε). | 800 γρ. | 25 | εύκαμπτο | 20-25% |
| | Κόψτε στη μέση, τοποθετείστε με την κομμένη όψη προς τα πάνω. | 600 γρ. | 16 | εύκαμπτο | |
| | Κόψτε σε φέτες περίπου 8 χιλιοστών | 500 γρ. | 7 | εύκαμπτο | |
| Φασόλια | Βράστε ολόκληρα τα φασόλια μέχρι να μαλακώσουν πριν τα αποξηράνετε | 400 γρ. | 6-7 | εύθραστα | 15% |
| Μπιζέλια | Ξεφλουδίστε τα, καψαλίστε τα λίγο | 400 γρ. | 10 | σκληρά | 25% |
| Φράουλες | Κόψτε στη μέση ή αφήστε τις ολόκληρες | 250 γρ. 500 γρ. | 10-16 | εύκαμπτες | 20% |
| Αγγούρι | Μην ξεφλουδίσετε. Κόψτε σε φέτες περίπου του ενός εκατοστού | 400 γρ. | 8 | σκληρό | 15% |
| Καρότο | Ξεφλουδίστε, κόψτε σε φέτες περίπου 8 χιλιοστών | 400 γρ. | 7 | σκληρό | 15% |
| Κεράσια | Αφήστε τα ολόκληρα | 500 γρ. | 11-13 | σαν δέρμα | 25-30% |
| Πράσο | Κόψτε το στη μέση κατά μήκος, κόψτε το σε κομμάτια μήκους 6-8 εκατοστών, καψαλίστε | 500 γρ. | 8 | εύθραστο | 20% |
| Καυτές πιπεριές/ πράσινες πιπεριές | Κόψτε σε λωρίδες, περίπου 8 χιλιοστών | 400 γρ. | 9 | εύκαμπτο | 20% |
| Μανιτάρια | Καθαρίστε προσεκτικά. Αφήστε τα μικρότερα μανιτάρια ολόκληρα, κόψτε τα μεγαλύτερα σε φέτες | - | 3-4 | λαστιχένια | - |
| Σέλινο | Αφαιρέστε τα εξωτερικά τμήματα, κόψτε σε φέτες 8 χιλιοστών, καψαλίστε | 400 γρ. | 7 | σκληρό | 15% |
| Λαχανικά για σούπα | Κόψτε καρότα, σέλινο, πράσο, και λάχανο σε λεπτές φέτες, καψαλίστε | 300 γρ. | 6-7 | λαστιχένια | 10-15% |
| Ντομάτες | Κόψτε στη μέση, τοποθετείστε την κομμένη όψη προς τα πάνω, ή κόψτε σε φέτες περίπου 6 χιλιοστών | 400 γρ. | 10 | εύκαμπτη | 15% |
| | | 300 γρ. | 8-9 | σκληρή | 10% |
| Σταφύλια | Κόψτε στη μέση, τοποθετείστε την κομμένη όψη προς τα πάνω | 500 γρ. | 13 | πολύ εύκαμπτα | 20% |
| Κολοκύθι | Μην ξεφλουδίσετε, κόψτε σε φέτες περίπου 8 χιλιοστών | 400 γρ. | 8 | εύκαμπτο | 15% |
| Δαμάσκηνα | Κόψτε στη μέση, τοποθετείστε με την κομμένη όψη προς τα πάνω | 500 γρ. | 11-13 | εύκαμπτο | 20% |

RUS Электросушилка для сушки фруктов

Уважаемый Покупатель!

Перед использованием этого устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию.

Подключение к сетевому питанию

Убедитесь в том, что сетевое питание соответствует указанному на технической табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Части аппарата

1. Корпус
2. Сетевой шнур с вилкой
3. Стеллажи для сушки
4. Крышка
5. Переключатель
6. Заводская табличка (на нижней части электроприбора)

Важные указания по технике безопасности

- Помните, что при эксплуатации корпус прибора сильно нагревается.
- Не допускайте контакта сетевого кабеля с горячей поверхностью.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Для предотвращения повреждения корпуса не устанавливайте прибор

на горячих поверхностях или около них, а также вблизи открытого пламени или легко воспламеняющихся паров.

- При отключении вилки из розетки никогда не тяните за кабель.
- Уровень шума не превышает 70 дБ (А).
- В целях исключения травм и соблюдения требований правил безопасности ремонт электроприборов, включая замену электропровода, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, пожалуйста, направьте устройство в наше Отделение обслуживания. Адрес указан в приложении к данной инструкции.
- Электросушилка не предназначена для коммерческого применения и должна использоваться только в домашних условиях.

Включение

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

Стеллажи для сушки

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

Расстояние между стеллажами можно регулировать при помощи распорок во внешнем кольце двумя способами: для большего расстояния между стеллажами распорки ставятся вертикально, а для меньшего — горизонтально.

Общие положения

Фрукты или овощи, которые вы собираетесь сушить, должны быть спелыми, свежими, здоровыми и чистыми.

Высушенные продукты сохраняют свой аромат и питательную ценность и не теряют содержащиеся в них минеральные вещества. После сушки их можно легко хранить в течение многих лет, но при условии, что вы используете только спелые, свежие, здоровые и чистые фрукты, овощи и т.д.

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

Эксплуатация

- Максимальная температура сушки достигает 70 °С.
- Фрукты или овощи, которые вы собираетесь сушить, должны быть нарезаны тонкими кусочками одинакового размера и толщины.
- Разложите высушиваемые продукты ровным слоем на каждом стеллаже. Чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха между кусочками фруктов, следите за тем, чтобы они не касались друг друга.
- При использовании нескольких стеллажей, температура сушки понижается снизу вверх; соответственно время сушки для верхних стеллажей будет увеличиваться.
- Закройте крышку, вставьте вилку в стенную розетку и включите прибор (засеките время включения).
- Как только продукты на нижних стеллажах будут высушены, их

следует убрать. Если вы захотите заполнить пустой стеллаж свежими фруктами, его нужно установить в верхнее положение. Расположение стеллажей можно менять в любое время.

Хранение высушенных продуктов

Перед тем как убрать высушенные продукты на хранение, убедитесь, что они абсолютно сухие и что они полностью остыли после сушки: это очень важно для обеспечения их нормального хранения.

Также очень важно защитить высушенные продукты от впитывания влаги во время хранения. Жестяные и стеклянные банки и пластиковые пакеты, используемые для хранения продуктов, должны быть герметично закрыты. Рекомендуются следующие способы для запайки пакетов с сухими продуктами является применение специальных устройств для термозапайки пластиковых пакетов. Не оставляйте высушенные продукты на свету, храните их в темном месте.

Употребление высушенных продуктов

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

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

Общий уход и чистка

- Перед тем как приступить к чистке

прибора, проверьте, что он отсоединен от сети и остыл.

- Не мойте прибор и не погружайте его в воду; протрите его увлажненной безворсовой тканью.
- Стеллажи и крышку можно протереть влажной тканью с применением, если необходимо, мягкого моющего средства. Стеллажи можно мыть в посудомоечной машине.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

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

| Продукт для сушки | Подготовка | Кол-во на стеллаж | Время сушки в ч | Консистенция после сушки | Пропорция сохраняющегося сырого веса |
|---|---|--------------------------|------------------------|---------------------------------|---|
| Ананас | очистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм | 500 г | 12-13 | очень мягкая | 25-30% |
| Яблоки | кусочками толщ. 5 мм нарезать ломтиками разм. 8 мм | 600 г | 7 6-7 | очень мягкая | 10-15% |
| Абрикосы | нарезать половинками, положить срезом вверх | 500 г | 11-13 | мягкая | 20% |
| Бананы | очистить, положить половинками или четвертинками | 600 г | 9-13 | мягкая | 20-25% |
| Бasilik, чабер, укроп, эстрагон, петрушка, розмарин, шалфей, лук-резанец | сушить целиком или в нарезку. Положить на впитывающую сторону и оставить сушиться | - | 1.5-2.5 | хрупкая | - |
| Груши | целиком, (но перед сушкой варить до размягчения). | 800 г | 25 | мягкая | 20-25% |
| | половинками, положить срезом вверх | 600 г | 16 | мягкая | |
| | нарезать ломтиками разм. 8 мм | 500 г | 7 | мягкая | |
| Бобы | перед сушкой варить целиком до размягчения | 400 г | 6-7 | хрупкая | 15% |
| Горох | очистить от шелухи, бланшировать | 400 г | 10 | жесткая | 25% |
| Клубника | половинкой или целиком | 250 г | 10-16 | мягкая | 20% |
| | | 500 г | | | |
| Огурец | не чистить, нарезать ломтиками разм. 1 см | 400 г | 8 | жесткая | 15% |
| Морковь | очистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм | 400 г | 7 | жесткая | 15% |
| Вишня | сушить целиком | 500 г | 11-13 | кожистая | 25-30% |
| Лук-порей | положить половинками вниз, нарезать дольками длиной 6-8 см, бланшировать | 500 г | 8 | хрупкая | 20% |
| Зеленый перец | нарезать узкими дольками разм. 8 мм | 400 г | 9 | мягкая | 20% |
| Грибы | тщательно промыть, сушить маленькие грибы целиком, а большие нарезать полосками | - | 3-4 | эластичная | - |

| | | | | | |
|------------------------|---|-------|-------|--------------|--------|
| Сельдерей | удалить листья, нарезать ломтиками разм. 8 мм, бланшировать | 400 г | 7 | жесткая | 15% |
| Овощной набор для супа | нарезать морковь, сельдерей, лук-порей, кольраби, капусту тонкими ломтиками, бланшировать | 300 г | 6-7 | эластичная | 10-15% |
| Помидоры | нарезать половинками, уложить срезом вверх, или нарезать ломтиками разм. 8 мм | 400г | 10 | мягкая | 15% |
| | | 300г | 8-9 | жесткая | 10% |
| Виноград | нарезать половинками, уложить срезом вверх | 500 г | 13 | очень мягкая | 20% |
| Кабачки | не чистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм | 400 г | 8 | мягкая | 15% |
| Сливы | нарезать половинками, уложить срезом вверх | 500 г | 11-13 | мягкая | 20% |

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

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

Kundendienst Ausland

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

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

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

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

Ceská Republika
Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

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

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

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

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

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34

08830 SANT BOI DE
LLOBREGAT / BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administración@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

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

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 0030-2310 928972

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and
Commercial Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

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

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

Korea
Euko Trading
Namho B/D 3F, 194-6,
Neungpyeong-Ri

Opo.Eup, Gwangju-Si,
Kyunggi-do
Korea 464 892
Tel: +82-31-714 5394
Fax: +82-31-714 8394
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia

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

Lebanon

The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg

Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia

KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország

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

Nederland

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

Norway

Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20

1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich

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

Polska

Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation

Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

ООО Орбита-Service
123362 Москва
ул. Свободы 18,
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,

Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,
Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

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

Serbia

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

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska

Rakspécialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

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

Slovenská Republika

Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 04.2008

SEVERIN

I/M No.: 8112.0000