GEBRAUCHSANWEISUNG

DÖRRAUTOMAT PROFESSIONAL

Art.-Nr. 38 1240 00 01

D

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

Inhalt

		Seite
1	**Vor dem ersten Gebrauch**	**3**
1.1.	Einleitung	3
2	**Das Gerät**	**4**
2.1.	Bedienelemente	4
2.2.	Kurzanleitung	5
3	**Bestimmungsgemäße Verwendung**	**5**
3.1.	Garantie, Haftung	5
3.2.	Verwendungszweck	5
3.3.	Bekannte Fehlanwendung	6
4	**Wichtige Sicherheitshinweise**	**6**
4.1.	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
5	**Inbetriebnahme**	**6**
5.1.	Anforderungen an den Aufstellort	7
5.2.	Vor dem ersten Gebrauch	7
6	**Gebrauch**	**8**
6.1.	Bedienung	8
6.2.	Tipps und Tricks	9
6.3.	Tabelle der Dörrzeiten	10
7	**Reinigung**	**11**
8	**Lieferumfang**	**11**
8.1.	Optionales Zubehör	11
9	**Wartung, Instandhaltung**	**11**
10	**Reparaturen**	**11**
11	**Fehlerbehebung**	**12**
12	**Lagerung**	**12**
13	**Entsorgung**	**12**
14	**Technische Daten**	**12**

1 Vor dem ersten Gebrauch

1.1. Einleitung

Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Dörrautomaten PROFESSIONAL von Spring.
Sie haben eine gute Wahl getroffen.

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb des Dörrautomaten PROFESSIONAL besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:

Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen den Dörrautomaten PROFESSIONAL nicht benutzen.

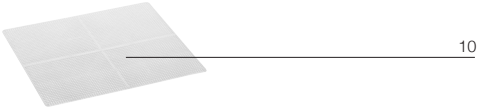
Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die den Dörrautomaten PROFESSIONAL benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

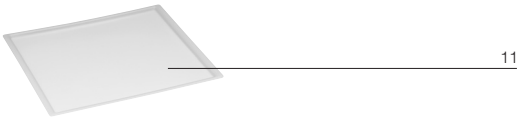
D

2 Das Gerät

2.1. Bedienelemente

1. Tür mit Sichtfenster
2. Bedienfeld
3. Zeit-/Temperaturanzeige
4. Einstelltasten +/-
5. Einstelltaste Zeit/Temperatur
6. START/STOP-Taste
7. Griffmulden
8. Abluftöffnungen
9. Dörrgitter (6 Stück)
10. Feingitter
11. Tablett für Fruchtleder
12. Netzkabel





2.2. Kurzanleitung

1. Stellen Sie den Dörrautomaten auf eine geeignete Unterlage (keine Metalloberflächen, keine Textilien etc.).

2. Verteilen Sie die vorbereiteten Lebensmittel gleichmäßig auf die benötigte Menge an Dörrgitter, achten Sie dabei darauf, dass die einzelnen Stücke sich nicht berühren.

3. Schieben Sie die Dörrgitter in den Dörrautomaten und schließen Sie die Tür.

4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige zeigt für 5 Sekunden 88:88 an, danach blinkt die Einstelltaste TEMP/TIME und das Display zeigt 00:00 Stunden an. Drücken Sie die Einstelltaste TEMP/TIME; das Gerät zeigt die Standard-Einstellungen 70 °C und 10:00 Stunden an.
   Bei Bedarf können Sie diese Voreinstellung anpassen. Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Taste TEMP/TIME und anschließend die Tasten +/-, um die gewünschte Temperatur in 5 °C-Schritten von 35 °C bis maximal 75 °C einzustellen. Drücken Sie danach nochmals die Einstelltaste TEMP/TIME, um zur Anzeige der Zeit zu wechseln. Durch erneutes Drücken der +/- Tasten stellen Sie diese von mindestens 30 Minuten bis maximal 24 Stunden in Schritten von 30 Minuten ein.
   Durch Drücken der START/STOP-Taste beginnt der Dörrvorgang.

5. Um den Dörrvorgang zu unterbrechen oder vorzeitig zu beenden, drücken Sie die START/STOP-Taste.

6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Dörrvorgang wird beendet.

7. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie die Dörrgitter.

8. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten, und lassen es abkühlen.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1. Garantie, Haftung

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Bei Garantiereparaturen muss der Original-Kaufbeleg immer zusammen mit dem Gerät eingereicht werden. Dieser gilt als Garantieschein.

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung übernimmt Spring International GmbH keine Haftung für dadurch entstandene Sach- oder Personenschäden.

Grundsätzlich gelten die allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen von Spring International GmbH.

3.2. Verwendungszweck

Dörren von Lebensmitteln. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

3.3. Bekannte Fehlanwendungen

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

- Betrieb des Dörrautomaten PROFESSIONAL ohne Aufsichtsperson.
- Mangelhafte Reparatur kann die Funktion beeinträchtigen. Diese darf nur von autorisierten Fachpersonen oder durch Spring International GmbH ausgeführt werden. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile!
- Inbetriebnahme oder Weitergebrauch bei beschädigten Teilen am Dörrautomaten PROFESSIONAL, z. B. Zuleitung usw., ist gefährlich und kann zu Personenschäden führen.

4 Wichtige Sicherheitshinweise

Obwohl sich der Dörrautomat durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:

Gefahr!
Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.

Vorsicht!
Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

4.1. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie diese Gebrauchsweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch und ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einen ähnlich qualifizierten und autorisierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

5 Inbetriebnahme

Gefahr!
Überprüfen Sie die Netzzuleitung vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Ein beschädigtes Netzkabel ist lebensgefährlich und muss sofort ersetzt werden! Dies darf nur durch den Hersteller oder autorisiertes Fachpersonal erfolgen. Netzstecker nur in eine Steckdose mit Schutzleiter einstecken. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.

Gefahr!
Beachten Sie die unter Kapitel 5.1 beschriebenen Anforderungen an den Aufstellort. Nichtbeachtung kann zu Feuerschäden an Gebäuden oder Gegenständen und Verbrennungen an Personen führen.

Gefahr!
Tauchen Sie weder den Dörrautomaten PROFESSIONAL noch die Elektrozuleitung in Wasser ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Gefahr!
Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen eine Beschädigung während des Betriebes auffallen sollte.

Vorsicht!
Verwenden Sie den Dörrautomat PROFESSIONAL nicht im Freien. Nässe und Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen und es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Vorsicht!
Während des Betriebes entstehen hohe Temperaturen. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffmulden an. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe.

Vorsicht!
Decken Sie den Dörrautomaten PROFFESSIONAL nicht ab (keine Tücher, Folien etc.).

5.1. Anforderungen an den Aufstellort

- Betreiben Sie den Dörrautomaten PROFESSIONAL nur auf ausreichend wasser- und hitzebeständigen, ebenen und stabilen Oberflächen und nicht in der Nähe von Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen. Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Dörrautomaten und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
  Achtung: Der Dörrautomat muss einen sicheren Stand haben. Achten Sie darauf, dass er plan auf allen vier Füßen aufsteht.

- Achten Sie darauf, dass das Netzzuleitungskabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel nicht über heiße Flächen wie z.B. Kochstellen oder über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird. Ansonsten besteht Brand-, Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr.

- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzzuleitungskabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so zum Gerät geführt wird, dass niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2. Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.

- Säubern Sie die Innen- und Außenseite des Geräts vollständig mit einem feuchten Tuch und trocknen sie sorgfältig ab.

- Reinigen Sie die Dörrgitter, das Feingitter sowie das Tablett für Fruchtleder mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab und schieben Sie sie in den Dörrautomaten.

- Heizen Sie das Gerät leer bei 75 °C ca. 30 Minuten auf; der vermutlich dabei auftretende leichte Geruch ist völlig harmlos. Es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen werden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!

6 Gebrauch

Vorsicht!
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

6.1. Bedienung

1. Stellen Sie den Dörrautomaten auf eine geeignete Unterlage (keine Metalloberflächen, keine Textilien etc.).
2. Bereiten Sie die Lebensmittel vor. Verteilen Sie diese gleichmäßig auf die benötigte Menge an Dörrgittern, achten Sie dabei darauf, dass die einzelnen Stücke sich nicht berühren. Zum Dörren sehr kleiner Lebensmittel verwenden Sie das Feingitter. Zum Herstellen von Fruchtleder verwenden Sie das Tablett. Das Feingitter sowie das Tablett legen Sie dann jeweils auf ein Dörrgitter.
3. Schieben Sie die Dörrgitter in den Dörrautomaten und schließen Sie die Tür.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt, alle Bedientasten leuchten und die Anzeige zeigt 88:88 an. Nach 5 Sekunden erlöschen die Bedientasten, die Einstelltaste TEMP/TIME blinkt und das Display zeigt 00:00 Stunden an.
5. Drücken Sie nun zunächst die Einstelltaste TEMP/TIME; das Gerät zeigt die Standard-Einstellungen 70 °C und 10:00 Stunden an.
6. Bei Bedarf können Sie diese Voreinstellung anpassen. Drücken Sie die Einstelltaste TEMP/TIME. Nun können Sie durch Drücken der +/- Tasten die gewünschte Temperatur in 5 °C-Schritten von 35 °C bis maximal 75 °C einstellen. Drücken Sie danach nochmals die Einstelltaste TEMP/TIME, um zur Anzeige der Zeit zu wechseln. Durch erneutes Drücken der +/- Tasten stellen Sie diese von mindestens 30 Minuten bis maximal 24 Stunden in Schritten von 30 Minuten ein.
7. Durch Drücken der START/STOP-Taste beginnt der Dörrvorgang.
8. Während des Betriebs wechselt die Anzeige alle 10 Sekunden zwischen Temperatur und Zeit.
9. Um während des Dörrvorgangs die eingestellte Zeit bzw. Temperatur zu ändern, drücken Sie ggf. die Einstelltaste TEMP/TIME sowie die +/- Tasten.
10. Um den Dörrvorgang zu unterbrechen oder vorzeitig zu beenden, drücken Sie die START/STOP-Taste.
11. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Dörrvorgang automatisch beendet, ein akustisches Signal ertönt und im Display erscheint die Anzeige „End“. Der Ventilator läuft ca. 10 Sekunden nach.
12. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie die Dörrgitter.
13. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten, und lassen es abkühlen.

Zusatzfunktion für das Dörren bei Zimmertemperatur
Der Dörrautomat PROFESSIONAL verfügt über eine Zusatzfunktion für das Dörren bei Zimmertemperatur. Drücken Sie hierzu die Einstelltaste TEMP/TIME, um zur Anzeige der Temperatur zu gelangen. Drücken Sie anschließend die “–” Taste solange, bis die Anzeige „FAN“ im Display erscheint. In dieser Einstellung läuft der Ventilator, ohne dass das Gerät aufheizt. Diese Funktion ist besonders geeignet für schonendes, energiesparendes Dörren mit optimaler Luftzirkulation an warmen Tagen und insbesondere für Nüsse, deren Öle bei zu hohen Temperaturen ranzig werden würden.

Überhitzungsschutz
Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei zu hohen Temperaturen für eine automatische Abschaltung sorgt. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für einige Minuten abkühlen, bevor Sie den Dörrvorgang erneut starten.

6.2. Tipps und Tricks

- Verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel; schneiden Sie eventuelle Schadstellen großzügig heraus.
- Obst sollte reif, jedoch nicht überreif sein. Entfernen Sie Kerngehäuse, Stiele und Steine (ausgenommen Kirschen).
- Schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßig große Stücke bzw. gleichmäßig dicke Scheiben, um sicherzustellen, dass sie zum gleichen Zeitpunkt fertig gedörrt sind.
- Bestreichen Sie Früchte vor dem Dörren mit Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.
- Kleine Stücke bzw. dünne Scheiben dörren schneller als große, beachten Sie jedoch, dass die Lebensmittel während des Dörrens stark schrumpfen.
- Stellen Sie den Dörrautomaten so auf, dass er während des Gebrauchs nicht stört.
- Füllen Sie die Gitter nicht zu sehr, um eine ungehinderte Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Kontrollieren Sie die Beschaffenheit der Lebensmittel kurz vor Ende des Dörrvorgangs. Abhängig vom Wassergehalt kann es ggf. nötig sein, die Dörrzeit zu verlängern.
- Tupfen Sie Marinade, z. B. bei Beef Jerky, vor dem Dörrvorgang gründlich mit einem Papiertuch ab.
- Das Tablett für Fruchtleder können Sie als Tropfschutz auf den Boden des Dörrraumes legen.
- Lassen Sie die gedörrten Lebensmittel vor dem Verpacken und Einlagern vollständig abkühlen. Zur Aufbewahrung eignen sich verschließbare Gläser, vakuumversiegelte Portionspackungen oder luftdurchlässige Leinensäckchen. Plastiktüten sind nicht geeignet.
- Eine Lagerung in trockenen, kühlen und dunklen Räumen verlängert die Haltbarkeit.

6.3. Tabelle der Dörrzeiten

Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte, da die Dörrzeiten von vielen verschiedenen Faktoren wie z. B. Menge, Größe und Wassergehalt der Lebensmittel abhängen. Wählen Sie im Zweifelsfall eine kürzere Dörrzeit, die Sie nach Bedarf verlängern.

Lebensmittel/Obst	Temperatur	Zeit
Ananas, ca. 8 mm dicken Scheiben	70 °C	10 – 12 Stunden
Äpfel, ca. 8 mm dicke Scheiben	70 °C	6 – 10 Stunden
Aprikosen, halbiert, Schnittfläche nach oben	70 °C	10 – 14 Stunden
Bananen, längs geviertelt	70 °C	8 – 12 Stunden
Bananen, ca. 6 mm dicke Scheiben	70 °C	6 – 8 Stunden
Birnen, ca. 8 mm dicke Scheiben	70 °C	6 – 10 Stunden
Erdbeeren, je nach Größe ganz oder halbiert	70 °C	9 – 15 Stunden
Kirschen, ganz mit Stein	70 °C	10 – 14 Stunden
Melone, geschält, entkernt, ca. 8 mm dicke Scheiben	70 °C	8 – 12 Stunden
Weintrauben, halbiert, Schnittfläche nach oben	70 °C	12 – 15 Stunden
Zitrusfrüchte, in 8 mm dicken Scheiben	70 °C	8 – 10 Stunden
Zitrusfrüchte, Schale in Streifen	70 °C	6 – 8 Stunden
Zwetschgen, halbiert, Schnittfläche nach oben	70 °C	10 – 18 Stunden

Lebensmittel / Gemüse	Temperatur	Zeit
Bohnen, ganz, blanchiert	70 °C	6 – 10 Stunden
Blumenkohl, in Röschen, blanchiert	70 °C	6 – 8 Stunden
Erbsen, ohne Schote, blanchiert	70 °C	6 – 8 Stunden
Karotten, ca. 8 mm dicke Scheiben, blanchiert	70 °C	6 – 8 Stunden
Kohlrabi, in Stiften oder Scheiben, blanchiert	70 °C	3 – 5 Stunden
Paprika, in Streifen	70 °C	4 – 6 Stunden
Pilze, je nach Größe ganz, halbiert oder Scheiben	50 °C	4 – 6 Stunden
Spargel, geschält, blanchiert	70 °C	4 – 8 Stunden
Tomaten, gehäutet, ca. 6 mm dicke Scheiben	65 °C	7 – 10 Stunden
Zucchini, ca. 8 mm dicke Scheiben	70 °C	7 – 8 Stunden

Sonstiges	Temperatur	Zeit
Kräuter, vom Stängel befreit	40 °C	2 – 6 Stunden
Beef Jerky, ca. 5 mm und 4 cm breite Stücke	40 °C	6 – 8 Stunden
Walnüsse, frisch	FAN	6 – 8 Stunden
Haselnüsse, frisch	FAN	5 – 7 Stunden

7 Reinigung

Gefahr!
Vor dem Reinigen unbedingt Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Gefahr von Stromschlag!

Gefahr!
Tauchen Sie niemals das komplette Gerät, den Netzstecker sowie die Netzzuleitung in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.

Vorsicht!
Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Verbrennungsgefahr!

Vorsicht!
Verwenden Sie zur Reinigung des Dörrautomaten PROFESSIONAL niemals kratzende Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven bzw. hoch alkoholhaltigen Reinigungsmittel. Dies könnte die Teile zerkratzen oder beschädigen.

- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Dörrautomaten PROFESSIONAL nur mit einem weichen ggf. leicht angefeuchtetem Tuch.
- Spülen Sie die Dörrgitter mit warmem Wasser sowie einem milden Spülmittel ab. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einer Spülbürste. Trocknen Sie anschließend alles vollständig ab. Alternativ können Sie diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut benutzen oder wegräumen.

8 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

Dörrautomat PROFESSIONAL	6 x Dörrtabletts 1 x Feingitter 1 x Tablett für Fruchtleder 1 × Gebrauchsanweisung

8.1. Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

Feingitter	Art.-Nr. 99 1240 00 01
Tablett für Fruchtleder	Art.-Nr. 99 1240 00 02

D

9 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die Reinigung gemäß Kapitel 7.

10 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

11 Fehlerbehebung

Störung
Der Dörrautomat PROFESSIONAL heizt nicht.

Mögliche Ursache
1. Keine Speisespannung
2. Interner Defekt

Störungsbehebung
1. Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt.
2. Das Gerät ist defekt. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art, kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufs- oder Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

12 Lagerung

Bewahren Sie den Dörrautomaten PROFESSIONAL an einem trockenen Ort, sowie außer Reichweite von Kindern auf.

13 Entsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer des Dörrautomaten PROFESSIONAL muss dieser fachgemäß entsorgt werden. Im Gerät sind elektrische und elektromechanische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Gerät nicht von dritten Personen wieder in Betrieb genommen werden kann.

14 Technische Daten

Bezeichnung	Dörrautomat PROFESSIONAL
Stecker	Schutzkontaktstecker (EU)
Spannung	220 - 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Nennleistung	550-650 W
Abmessungen L × B × H	340 mm × 450 mm × 310 mm
Länge der Zuleitung	1,0 Meter

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt alleine der deutsche Text.

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI

DÉSHYDRATEUR PROFESSIONAL

Art.-Nr. 38 1240 00 01

F

Sommaire

		Page
1	**Avant la première utilisation**	**15**
1.1.	Introduction	15
2	**L'appareil**	**16**
2.1.	Organes de commande	16
2.2.	Notice condensée	17
3	**Utilisation conforme à la destination**	**17**
3.1.	Garantie, Responsabilité	17
3.2.	Usage prévu	17
3.3.	Emplois abusifs connus	18
4	**Importantes consignes de sécurité**	**18**
4.1.	Consignes générales de sécurité	18
5	**Mise en service**	**19**
5.1.	Exigences posées à l'endroit de l'utilisation	19
5.2.	Avant la première utilisation	19
6	**Utilisation**	**20**
6.1.	Mise en service, utilisation	20
6.2.	Trucs de astuces	21
6.3.	Tableau des durées de déhydratation	22
7	**Nettoyage**	**23**
8	**Etendue de la fourniture**	**23**
8.1.	Accessoires en option	23
9	**Entretien, maintenance**	**23**
10	**Réparations**	**23**
11	**Résolution de problèmes**	**24**
12	**Rangement**	**24**
13	**Mise au rebut**	**24**
14	**Caractéristiques techniques**	**24**

1 Avant la première utilisation

1.1 Introduction

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat du déshydrateur PROFESSIONAL de Spring. Vous avez fait un très bon choix.

Cet appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus élevées. Néanmoins, comme tout autre appareil électrique, le déshydrateur PROFESSIONAL demande également à être utilisé avec le plus grand soin.

C'est pour cette raison que nous vous demandons de lire attentivement ce mode d'emploi et de le respecter. Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires pour une utilisation en toute sécurité.
Pour cette raison :

Des personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi, ou ne l'ayant pas compris, ne sont pas autorisées à utiliser le déshydrateur PROFESSIONAL.

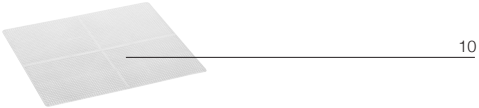
Vous devez vous assurer que toute personne utilisant le déshydrateur PROFESSIONAL a été formée en conséquence. Conservez ce mode d'emploi à portée de main pour pouvoir le consulter si besoin, et remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil, le cas échéant.

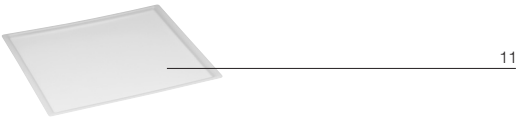
F

2 L'appareil

2.1. Organes de commande

1. Porte avec fenêtre de vue
2. Panneau de commande
3. Affichage temps/température
4. Touche de réglage +/-
5. Touche de sélection Temps/Température
6. Touche START/STOP
7. Poignées
8. Orifices d'évacuation d'air
9. Grille de déshydratation (6 pièces)
10. Grille fine (1 pièce)
11. Plateau pour cuir de fruit
12. Cordon secteur





2.2. Notice condensée

1. Placez le déshydrateur sur une surface adaptée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.).

2. Préparez les aliments. Répartissez-les régulièrement sur la quantité nécessaire de grilles de déshydratation, tout en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas.

3. Mettez les grilles dans le déshydrateur et fermez la porte.

4. Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée. Un signal sonore retentit et l'écran indique 88 :88 heures pour 5 secondes, puis la touche de sélection TEMP/TIME clignote et l'écran indique 00 :00 heures. Pressez la touche de sélection TEMP/TIME, l'écran indique la température et le temps présélectionnés de 70 °C et 10 :00 heures.
   Si nécessaire vous pouvez ajuster ces données. Pour régler la température pressez la touche de sélection TEMP/TIME, puis les touches +/- pour choisir la température souhaitée par paliers de 5 °C de 35 °C jusqu'au maximum de 75 °C. Pressez la touche de sélection TEMP/TIME de nouveau pour changer à l'affichage du temps. En pressant les touches +/- de nouveau vous pouvez régler le temps par paliers de 30 minutes de 30 minutes jusqu'au maximum de 24 :00 heures.
   Pressez la touche START/STOP pour mettre l'appareil en marche.

5. Pour interrompre la déshydratation ou pour la terminer de manière anticipée, pressez la touche START/STOP.

6. Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et la déshydratation prend fin.

7. Ouvrez la porte et retirez les grilles de déshydratation.

8. Après l'utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant pour éteindre l'appareil complètement et laissez-le refroidir.

3 Utilisation conforme à la destination

3.1. Garantie, Responsabilité

La garantie est de 2 ans à partir de la date d'achat indiquée sur le ticket de caisse.

Sont exclus de la garantie les dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions de personnes non autorisées.

Pour la réparation sous garantie, il est obligatoire de joindre le ticket de caisse d'origine à l'appareil. Ce ticket a valeur de bon de garantie.

Spring International GmbH décline toute responsabilité pour les dommages corporels et dégâts matériels causés par une utilisation non conforme à la destination.

Sont applicables en principe les conditions générales de vente et de livraison de la Spring International GmbH.

3.2. Usage prévu

Déshydratation d'aliments. Cet appareil n'est pas destiné à un emploi professionnel.

3.3. Emplois abusifs connus

Les emplois abusifs qui suivent sont dangereux et, de ce fait, interdits pour des raisons de sécurité :

- Utilisation du déshydrateur PROFESSIONAL sans surveillance.
- Une réparation déficiente peut influer sur le fonctionnement. Les réparations doivent être confiées exclusivement à des personnes compétentes ou à Spring International GmbH. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine à l'exclusion de toute autre.
- La mise en service ou la poursuite de l'utilisation alors que des pièces du déshydrateur PROFESSIONAL (comme le cordon électrique) sont endommagées est dangereux et risque de causer des dommages corporels.

4 Consignes de sécurité importantes

Bien que le déshydrateur se distingue par des normes de sécurité et de qualité sévères, il ne faut pas exclure le risque de blessures ou de dommages matériels en cas d'erreurs d'utilisation ou d'utilisation abusive. C'est pourquoi vous devez respecter les consignes de sécurité précédées des symboles suivants :

Danger !
En cas de non-respect, des dommages persistants personnels et/ou des dégâts matériels importants peuvent survenir.

Attention !
En cas de non-respect, des dommages personnels et/ou des dégâts matériels plus ou moins graves peuvent survenir.

4.1. Consignes générales de sécurité

- Veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser pour la première fois l'appareil.
- Si vous voulez remettre cet appareil à d'autres personnes, remettez-leur aussi ce mode d'emploi.
- Utilisez l'appareil uniquement pour un usage domestique et pour la destination pour laquelle il a été conçu exclusivement.
- Vérifiez que le courant et la tension électrique indiqués sur la plaque signalétique coïncident bien à votre secteur.
- Les enfants doivent être surveillés pour qu'il soit certain qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne faites jamais marcher cet appareil sur une minuterie externe ou avec un système de commande à distance.
- Dès le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agrée afin d'éviter tout danger.

5 Mise en service

Danger !
Avant chaque utilisation, vérifiez que le cordon électrique ne présente aucun dommage. Un cordon électrique endommagé constitue un danger de mort ; il doit être immédiatement remplacé ! Seuls sont autorisés à la faire le fabricant ou des techniciens compétents et agréés. Brancher le cordon électrique sur une prise munie d'un conducteur de protection. La protection ne doit pas être inhibée par une rallonge électrique sans conducteur de protection.

Danger !
Respectez les exigences stipulées au chapitre 5.1 sur le lieu d'utilisation. Le non-respect de cette consigne peut provoquer des incendies, des sinistres aux biens immobiliers et mobiliers et des blessures corporelles.

Danger !
Ne plongez jamais le déshydrateur PROFESSIONAL, ni le cordon électrique, dans l'eau et ne dirigez pas de jet d'eau dessus. Risque de décharge électrique !

Danger !
N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé. Débranchez immédiatement le cordon électrique si vous constatez un dommage pendant l'utilisation.

Attention !
N'utilisez pas le déshydrateur PROFESSIONAL à l'extérieur. L'eau et l'humidité peuvent provoquer des dysfonctionnements et il y a risque d'électrocution.

Attention !
Les températures deviennent élevées pendant l'utilisation. Ne saisissez l'appareil que par la poignée prévue à cet effet. Le cas échéant, utilisez des gants de protection contre la chaleur.

Attention !
Ne couvrez pas le déshydrateur PROFESSIONAL (pas de torchons, films, etc.).

5.1. Exigences posées à l'endroit de l'utilisation

- Faites fonctionner le déshydrateur PROFESSIONAL sur un plan de travail plan, stable et résistant à la chaleur et à l'eau, mais jamais à proximité de plaques électriques chaudes, de flammes nues ni de toute autre source de chaleur. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre à côté et en dessus de l'appareil et assurez une aération suffisante.
  Attention : Le déshydrateur doit être posé stablement et bien en équilibre. Veillez à ce que l'appareil soit bien posé sur ses quatre pieds.

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique et/ou une rallonge électrique si elle est nécessaire ne soient pas posés sur des surfaces chaudes, telles des plaques de cuisson, ne soient pas posés sur des arêtes tranchantes, ne soient pas coincés ni pliés. Il y a un risque d'incendie, d'électrocution et de court-circuit !

- Le cordon d'alimentation électrique et/ou la rallonge électrique éventuelle doivent être posés de manière à éviter tout risque pour les personnes de trébucher ou de rester accroché et d'entraîner ainsi l'appareil dans sa chute.

F

5.2. Avant la première utilisation

- Commencez par lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.

- Retirez tout le matériel d'emballage et éliminez-le correctement.

- Nettoyez intégralement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec soin.

- Nettoyez les grilles de déshydratation, la grille fine et le plateau pour cuir de fruit avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez ces parties entièrement et places-les dans le déshydrateur.

- Préchauffez l'appareil à vide à 75 °C pendant 30 minutes environ; les légères odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Elles proviennent des huiles de protection appliquées au cours de la fabrication. Veillez à bien aérer la pièce pendant cette opération !

6 Utilisation

Attention !
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être exécutés par des enfants de moins de 8 ans, ni sans surveillance. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

6.1. Mise en service, utilisation

1. Placez le déshydrateur sur une surface adaptée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.).
2. Préparez les aliments. Répartissez-les régulièrement sur la quantité nécessaire de grilles de déshydratation, tout en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas. Pour déshydrater des très petits aliments utilisez la grille fine. Pour faire le cuir de fruit utilisez le plateau. Placez-les ensuite chacun sur une grille de déshydratation.
3. Mettez les grilles dans le déshydrateur et fermez la porte.
4. Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée. Un signal sonore retentit, toutes les touches sont éclairées et l'écran indique 88 :88 heures. Après 5 secondes les touches s'éteignent, la touche de sélection TEMP/TIME clignote et l'écran indique 00 :00 heures.
5. Pressez d'abord la touche de sélection TEMP/TIME, l'écran indique la température et le temps présélectionnés de 70 °C et 10 :00 heures.
6. Si nécessaire vous pouvez ajuster ces données. Pour régler la température pressez la touche de sélection TEMP/TIME, puis les touches +/- pour choisir la température souhaitée par paliers de 5 °C de 35 °C jusqu'au maximum de 75 °C. Pressez la touche de sélection TEMP/TIME de nouveau pour changer à l'affichage du temps. En pressant les touches +/- de nouveau vous pouvez régler le temps par paliers de 30 minutes de 30 minutes jusqu'au maximum de 24 :00 heures.
7. Pressez la touche START/STOP pour mettre l'appareil en marche.
8. Pendant le processus de déshydratation l'écran change entre température et temps tous les 10 secondes.
9. Pour changer le temps ou la température pendant le processus, pressez la touche TEMP/TIME de sélection et les touches +/-.
10. Pour interrompre la déshydratation ou pour la terminer de manière anticipée, pressez la touche START/STOP.
11. Une fois le temps réglé écoulé, la déshydratation prend fin automatiquement, un signal sonore retentit et l'écran montre « End ». Le ventilateur arrête de fonctionner après 10 secondes.
12. Ouvrez la porte et retirez les grilles de déshydratation.
13. Après l'utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant pour éteindre l'appareil et laissez-le refroidir.

Fonction supplémentaire pour la déshydratation à température ambiante
Le déshydrateur PROFESSIONAL possède une fonction supplémentaire pour le séchage à température ambiante. Pour ce faire, appuyez sur le bouton de sélection TEMP/TIME pour afficher la température. Appuyez ensuite sur le bouton » - « jusqu'à ce que "FAN" apparaisse à l'écran. Avec ce réglage, le ventilateur fonctionne sans que l'appareil ne chauffe. Cette fonction est particulièrement adaptée pour un séchage doux et économe en énergie avec une circulation optimale de l'air par temps chaud, et en particulier pour les noix dont les huiles rancissaient lorsqu'elles sont exposées à des températures trop élevées.

Protection contre la surchauffe
Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe, qui assure un arrêt automatique en présence de températures trop élevées. Dans ce cas, débranchez la prise et laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes avant de redémarrer la déshydratation.

6.2. Trucs et astuces

- Utilisez uniquement des aliments en parfait état ; découpez les éventuelles zones abîmées largement.
- Les fruits doivent être mûrs, mais pas trop mûrs. Retirez le trognon, la queue et les pépins (à l'exception de cerises).
- Coupez les aliments en morceaux de taille régulière ou en rondelles d'épaisseur régulière, afin de vous assurer qu'ils seront déshydratés à point au même moment.
- Badigeonnez des fruits avec du jus de citron avant de les sécher pour éviter l'oxidation.
- Les petits morceaux ou fines rondelles sèchent plus rapidement que les gros morceaux ou rondelles épaisses ; tenez compte toutefois que les aliments se ratatinent fortement durant la déshydratation.
- Installez le déshydrateur de manière à ce qu'il ne gêne pas durant l'utilisation.
- Ne remplissez pas trop les grilles afin de garantir une circulation de l'air sans entrave.
- Contrôlez la texture des aliments juste avant la fin de la déshydratation. En fonction de leur teneur en eau, il peut s'avérer éventuellement nécessaire de prolonger la durée de déshydratation.
- Tamponnez soigneusement la marinade (par ex. bœuf séché) à l'aide de papier absorbant avant la déshydratation.
- Vous pouvez placer le plateau pour cuir de fruit comme une protection anti-gouttes sur le bas de l'appareil.
- Laissez les aliments séchés refroidir complètement avant de les emballer et de les stocker. Pour la conservation, il est possible d'utiliser des bocaux qui ferment, des emballages en portions sous vide ou des sachets en toile hermétiques. Des sacs en plastique ne sont pas adaptés.
- Un stockage dans des pièces sèches, fraîches et obscures prolonge la durée de conservation.

6.3. Tableau des durées de déshydratation

Les indications fournies dans le tableau sont des valeurs indicatives, les durées de déshydratation variant en fonction d'une multitude de facteurs, comme par ex. la quantité, la taille et la teneur en eau des aliments. En cas de doute, optez pour une durée de déshydratation plus courte que vous prolongerez en fonction des besoins.

Aliment / Fruits	Température	Durée
Ananas, tranches de 8 mm d'épaisseur env.	70 °C	10 – 12 heures
Pommes, tranches de 8 mm d'épaisseur env.	70 °C	6 – 10 heures
Abricots, coupés en deux, face coupée vers le haut	70 °C	10 – 14 heures
Bananes, coupées en quatre dans le sens de la longueur	70 °C	8 – 12 heures
Bananes, tranches de 6 mm d'épaisseur env.	70 °C	6 – 8 heures
Poires, tranches de 8 mm d'épaisseur env.	70 °C	6 – 10 heures
Fraises, entières ou coupées en deux selon la taille	70 °C	9 – 15 heures
Cerises, entières avec les noyaux	70 °C	10 – 14 heures
Melons, sans la peau, épépinés, tranches de 8 mm d'épaisseur env.	70 °C	8 – 12 heures
Raisins, coupés en deux, face coupée vers le haut	70 °C	12 – 15 heures
Agrumes, tranches de 8 mm d'épaisseur env.	70 °C	8 – 10 heures
Agrumes, écorce en lanières	70 °C	6 – 8 heures
Quetsches, coupées en deux, face coupée vers le haut	70 °C	10 – 18 heures

Aliment / Légumes	Température	Durée
Haricots, entiers, blanchis	70 °C	6 – 10 heures
Chou-fleur, en bouquets, blanchi	70 °C	6 – 8 heures
Petits-pois, sans cosse, blanchis		

7 Nettoyage

Danger !
Il est obligatoire de débrancher la fiche de la prise électrique avant de nettoyer. Sous peine d'électrocution !

Danger !
Ne plongez jamais l'appareil, ni sa prise ou son cordon, dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.

Attention !
Laissez l'appareil refroidir intégralement avant de le nettoyer. Risque de brûlures !

Attention !
Pour nettoyer le déshydrateur PROFESSIONAL, n'employez jamais d'objets susceptibles de le rayer, ni de produits abrasifs, agressifs ou à base d'alcool. Ceci risquerait de rayer ou d'endommager l'appareil.

- Nettoyez uniquement l'intérieur et l'extérieur du boîtier du déshydrateur PROFESSIONAL avec un chiffon doux, légèrement humidifié en cas de besoin.
- Nettoyez les grilles et le plateau avec de l'eau chaude et un détergent doux. Pour enlever les restes alimentaires attachés, servez-vous d'une brosse. Séchez-les soigneusement. Alternativement ces parties peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle.
- Vérifiez que l'appareil est parfaitement sec avant de le ranger ou de le réutiliser.

8 Étendue de la fourniture :

Étendue de la fourniture :

Déshydrateur PROFESSIONAL	6 x grille de déshydratation 1 x grille fine 1 x plateau pour cuir de fruit 1 x mode d'emploi

8.1. Accessoires en option

Les éléments suivants sont disponibles en option chez votre revendeur :

Grille fine	Art.-Nr. 99 1240 00 01
Plateau pour cuir de fruiti	Art.-Nr. 99 1240 00 02

9 Entretien, maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au nettoyage suivant le chapitre 7.

10 Réparations

Les réparations doivent être confiées au fabricant ou à des techniciens agréés uniquement. Si vous avez des questions, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service après-vente.

11 Résolution de problèmes

Panne
Le déshydrateur PROFESSIONAL ne chauffe pas.

Cause possible
1. Absence d'alimentation électrique
2. Défaut interne

Remède
1. Branchez la fiche de contact de l'appareil dans une prise de courant appropriée. Vérifiez que la prise électrique délivre la tension requise.
2. L'appareil est défaillant. Adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente.

En cas de pannes, ou si vous avez des questions, adressez-vous à votre revendeur, au service après-vente ou directement à :

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

12 Rangement

Conservez le déshydrateur PROFESSIONAL dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

13 Mise au rebut

En fin de vie, le déshydrateur PROFESSIONAL doit être éliminé correctement. L'appareil contient des composants électriques et électromécaniques. Respectez la législation nationale à cet égard. Veillez à la mise au rebut à ce que le déshydrateur ne puisse pas être remis en service par des tierces personnes.

14 Caractéristiques techniques

Désignation	Déshydrateur PROFESSIONAL
Prise	Fiche à contact de protection (UE)
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance nominale	550-650 W
Dimensions L x l x h	340 mm x 450 mm x 310 mm
Longueur du cordon d'alimentation	1,0 mètre

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCTIONS FOR USE

FOOD DEHYDRATOR PROFESSIONAL

Art.-Nr. 38 1240 00 01

GB

Inhalt

		Seite
1	**Before the First use**	**27**
1.1.	Introduction	27
2	**The appliance**	**28**
2.1.	Features	28
2.2.	Brief Instructions	29
3	**Proper use**	**29**
3.1.	Warranty, Liability	29
3.2.	Intended Purpose	29
3.3.	Known Misuse	30
4	**Important safety guidelines**	**30**
4.1.	General safety guidelines	30
5	**Initial operation**	**31**
5.1.	Requirements of the set-up location	31
5.2.	Before the first use	31
6	**Use**	**32**
6.1.	Operation	33
6.2.	Tips and Tricks	33
6.3.	Table of dehydrating times	34
7	**Cleaning**	**35**
8	**Scope of delivery**	**35**
8.1.	Optional spare parts	35
9	**Service / maintenance**	**35**
10	**Repairs**	**35**
11	**Troubleshooting**	**36**
12	**Storage**	**36**
13	**Disposal**	**36**
14	**Technical specifications**	**36**

1 Before the First use

1.1. Introduction

Dear customer,
Thank you for buying the Spring food dehydrator PROFSSIONAL. You have made a good choice.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electric appliances, the food dehydrator PROFESSIONAL must be operated with care.

For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for a safe use. Therefore:

Persons who have not read and understood the instructions should not use the food dehydrator PROFESSIONAL.

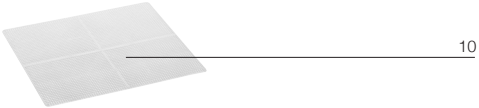
Make sure that all persons who use the food dehydrator PROFESSIONAL have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the appliance changes hands.

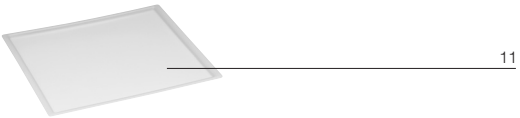
GB

2 The appliance

2.1. Features

1. Door with window
2. Control panel
3. Display of time/temperature
4. Set button +/-
5. Select button time/temperature
6. START/STOP button
7. Handle
8. Exhaust air holes
9. Dehydration trays (6 pcs.)
10. Mesh tray (1 pc.)
11. Fruit leather tray (1 pc.)
12. Power cord





2.2. Brief Instructions

1. Place the food dehydrator on a suitable surface (not on a metal surface; not on fabrics etc.).

2. Prepare the pieces of food. Distribute them evenly on the required amount of trays, taking care that they do not touch each other.

3. Slide the trays into the food dehydrator and close the door.

4. Insert the power plug into a suitable socket. An acoustic signal sounds and the display shows 88:88 hours for 5 seconds, then the select button TEMP/TIME flashes and the display shows 00:00 hours. Press the select button TEMP/TIME, the display shows the preset temperature and time of 70 °C and 10:00 hours.
   If needed you can adjust the preset temperature and time. To adjust the temperature press the select button TEMP/TIME, then the buttons +/- in order to choose the desired temperature in steps of 5 °C from 35 °C to a maximum of 75 °C. Press the select button TEMP/TIME again to switch to the time display. Pressing the buttons +/- again you can select from 30 minutes to a maximum of 24 hours in steps of 30 minutes.
   By pressing the START/STOP button the device starts operating.

5. To interrupt or prematurely stop the drying process, press the START/STOP button.

6. After the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the drying process is ended.

7. Open the door and remove the trays.

8. After use, unplug the power cord from the wall outlet to turn off the unit and allow it to cool.

3 Proper use

3.1. Warranty, Liability

The warranty period is 2 years after purchase date on the receipt.

The warranty excludes damage resulting from normal wear and tear, improper use, improper handling, incorrect operation, lack of care and cleaning, intentional destruction, transport, or accident, and access by non-authorized third parties.

The original receipt must be sent in with the appliance for repairs under the warranty. The receipt is the warranty certificate.

Spring International GmbH assumes no liability for injuries or damage arising from improper use.

The General Sales and Delivery Terms of Spring International GmbH apply.

3.2. Intended purpose

Dehydration of food. This appliance is not intended for commercial use.

3.3. Known Misuse

The following inappropriate uses are dangerous and therefore prohibited for reasons of safety:

- Operating the food dehydrator PROFESSIONAL without supervision.
- Faulty repairs can impair the appliance's function. Repairs may be made only by authorized technicians or Spring International GmbH. Use original parts only!
- Using or continuing to use the appliance after parts of the food dehydrator PROFESSIONAL, e.g. cord etc., have been damaged is dangerous and can lead to injuries.

4 Important safety guidelines

Although the food dehydrator PROFESSIONAL features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Please note the safety recommendations marked by the following symbols:

Danger!
Failure to observe can lead to permanent injuries and/or major damage.

Caution!
Failure to observe can lead to slight to moderate injuries and/or damage.

4.1. General safety guidelines

- Please read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, please ensure that the instructions are also included.
- Operate the appliance for domestic use only and for the intended purpose only.
- Please first check whether the type of current and voltage are the same as on the type label.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Never operate this appliance using an external timer or separate remote control system.
- If the power cord is or becomes damaged, it must definitely be replaced by the manufacturer, his service agent or similar qualified and authorized experts in order to avoid any danger.

5 Initial operation

Danger!
Check the power cord for damage before every use. A damaged cord is extremely dangerous and must be replaced immediately. This may be done only by the manufacturer or authorized technicians only. The appliance may be plugged into a grounded socket only. The ground protection may not be eliminated by an ungrounded extension cord.

Danger!
Observe the requirements for location described in chapter 5.1. Failure to observe them may lead to fire damage to building or objects or severe burns.

Danger!
Do not immerse the appliance or the power cord in water and never spray water directly onto them. Danger of electric shock!

Danger!
Never use the appliance if it is damaged, there is moisture in the casing, or it has been dropped. Pull the plug immediately if you notice any damage during operation.

Caution!
Do not use the food dehydrator PROFESSIONAL in outdoor areas. Moisture can lead to malfunctions and the danger of electric shock.

Caution!
High temperatures occur during use. Grasp the appliance only at the handle. If necessary, use oven mitts.

Caution!
Do not cover the food dehydrator PROFESSIONAL (clothes, foils, etc.)

5.1. Requirements of the set-up location

- Only operate the food dehydrator on a sufficiently water and heat resistant, level and stable surface and not in the vicinity of hot stoves, gas flames or other sources of heat. Make sure that there is enough space next to and above the food dehydrator and assure a sufficient air ventilation.
  Attention: The food dehydrator has to be placed firmly on the surface. Make sure that it stands level on all four feet.

- Ensure that the power cord and/or any extension cord does not cross over hot surfaces such as the stove, does not pass over sharp edges, is not kinked or bent. Otherwise there is a risk of fire, electric shock, or short circuit.

- Also ensure that the power cord and/or any extension cord used does not hang down from the table or counter so that no one can trip over it, is caught or cause the appliance to be pulled down.

5.2. Before the first use

- Please read the instructions and safety guidelines carefully before using the device.

- Remove all packing material and dispose of it properly.

- Wipe inside and outside of the device with a soft cloth, slightly moistened if necessary, and dry it off thoroughly.

- Clean the dehydration trays, the mesh tray and the fruit leather tray with warm water and a mild detergent. Please dry all parts thoroughly and place them in the appliance.

- Heat the empty device at 75 °C for approx. 30 minutes; the slight odor that will probably be produced is completely harmless. This is only protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!

6 Use

Caution!
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children are not allowed to play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.

6.1. Operation

1. Place the food dehydrator on a suitable surface (not on a metal surface; not on fabrics etc.).
2. Prepare the pieces of food. Distribute them evenly on the required amount of trays, taking care that they do not touch each other. To dry very small pieces of food, use the mesh tray. To prepare fruit leather use the fruit leather tray. Place the mesh tray and the fruit leather tray each on a dehydration tray.
3. Put the trays in the food dehydrator and close the door.
4. Insert the power plug into a suitable socket. An acoustic signal sounds, all of the select buttons light up and the display shows 88:88 hours. After 5 seconds the select buttons go off, the select button TEMP/TIME flashes and the display shows 00:00 hours.
5. Now press the select button TEMP/TIME, the display shows the preset temperature and time of 70 °C and 10:00 hours.
6. If needed you can adjust the preset temperature and time. To adjust the temperature press the select button TEMP/TIME, then the buttons +/- in order to choose the desired temperature in steps of 5 °C from 35 °C to a maximum of 75 °C. Press the select button TEMP/TIME again to switch to the time display. Pressing the buttons +/- again you can select from 30 minutes to a maximum of 24 hours in steps of 30 minutes.
7. By pressing the START/STOP button the device starts operating.
8. During operation the display switches from time to temperature every 10 seconds.
9. To change the set time or temperature while the food dehydrator is operating, press the select button TEMP/TIME and the +/- buttons.
10. To interrupt or prematurely stop the drying process, press the ON/OFF button.
11. After the set time has elapsed, an acoustic signal sounds, the drying process is stopped automatically and the display shows “End”. The fan keeps running for 10 seconds.
12. Open the door and remove the trays.
13. After use, unplug the power cord from the wall outlet to turn off the unit completely and allow it to cool.

Additional function for dehydration at room temperature
The dehydrator PROFESSIONAL has an additional function for drying at room temperature. To do this, press the select button TEMP/TIME to display the temperature. Then press the “-“ button until "FAN" appears in the display. In this setting, the fan runs without the unit heating up. This function is particularly suitable for gentle, energy-efficient drying with optimum air circulation on warm days and especially for nuts whose oils would become rancid when exposed to high temperatures.

Overheat protection
This unit is equipped with an overheat protection, which provides automatic shutdown at high temperatures. In this case, unplug the power cord and allow the unit to cool for a few minutes before restarting the drying process.

6.2. Tips and tricks

- Use flawless food only; cut out any damaged areas generously.
- Fruit should be ripe but not overripe. Remove core housing, stems and stones (except cherries).
- Cut the food into evenly sized pieces or slices to make sure they are completely dry at the same time.
- Sprinkle fruits with lemon juice before drying to avoid oxidation.
- Small pieces or thin slices are quicker to dehydrate than large ones, but keep in mind that the food will shrink very much during drying.
- Place the dehydrator so that it does not disturb during use.
- Do not overfill the trays to ensure free air circulation.
- Check the condition of the food shortly before the end of the drying process. Depending on the water content, it may be necessary to extend the drying time.
- Dab marinade, z. B. Beef Jerky, before the drying process thoroughly with a paper towel.
- Place the fruit leather tray onto the bottom of the drying room for protection against drips.
- Allow the dried food to cool completely before packing and storing. Lockable glasses, vacuum-sealed portion packs or air-permeable linen bags are ideal for storage. Plastic bags are not suitable.
- A storage in dry, cool and dark locations extends shelf life.

6.3. Table of drying times

The figures in the table are guidelines, as the drying times depend on many different factors such as amount, size and water content of the food. If case of doubts, choose a shorter dehydration time, which you can extend as needed.

Food / Fruits	Temperature	Time
Pineapple, about 8 mm thick slices	70 °C	10 – 12 hours
Apples, about 8 mm thick slices	70 °C	6 – 10 hours
Apricots, halved, cut surface upwards	70 °C	10 – 14 hours
Bananas, quartered lengthwise	70 °C	8 – 12 hours
Bananas, about 6 mm thick slices	70 °C	6 – 8 hours
Pears, about 8 mm thick slices	70 °C	6 – 10 hours
Strawberries, whole or halved, depending on size	70 °C	9 – 15 hours
Cherries, whole with stone	70 °C	10 – 14 hours
Melon, peeled, seeded, about 8 mm thick slices	70 °C	8 – 12 hours
Grapes, halved, cut surface upwards	70 °C	12 – 15 hours
Citrus fruits, in 8 mm thick slices	70 °C	8 – 10 hours
Citrus fruits, peel in strips	70 °C	6 – 8 hours
Plum, halved, cut surface upwards	70 °C	10 – 18 hours

Food / Vegetables	Temperature	Time
Beans, whole, blanched	70 °C	6 – 10 hours
Cauliflower, in florets, blanched	70 °C	6 – 8 hours
Peas, without pods, blanched	70 °C	6 – 8 hours
Carrots, about 8 mm thick slices, blanched	70 °C	6 – 8 hours
Kohlrabi, in sticks or slices, blanched	70 °C	3 – 5 hours
Pepper, in strips	70 °C	4 – 6 hours
Mushrooms, depending on size whole, halved or slices	50 °C	4 – 6 hours
Asparagus, peeled, blanched	70 °C	4 – 8 hours
Tomatoes, skinned, about 6 mm thick slices	65 °C	7 – 10 hours
Zucchini, about 8 mm thick slices	70 °C	7 – 8 hours

Others	Temperature	Time
Herbs, detached from the stalk	40 °C	2 – 6 hours
Beef Jerky, about 5 mm and 4 cm wide pieces	40 °C	6 – 8 hours
Walnuts, fresh	FAN	6 – 8 hours
Hazelnuts, fresh	FAN	5 – 7 hours

7 Cleaning

Danger!
Before cleaning the appliance always disconnect the plug of the power cable from the power outlet. Danger of electric shock!

Danger!
Never immerse the appliance, the plug or the power cable in water or other liquids. Do not clean the food dehydrator PROFESSIONAL in the dishwasher.

Caution!
Always let the appliance cool down completely before cleaning it. Danger of burns!

Caution!
For cleaning, do not use any sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents. These could cause damages.

- Wipe the inside and the outside of the housing of the food dehydrator PROFESSIONAL with a soft cloth only, slightly moistened if necessary.
- Clean the trays with warm water and a mild detergent. Use a dish brush to remove stubborn residues. Please dry all parts thoroughly. Optionally these parts can be also cleaned in the dishwasher.
- Make sure that all parts are clean and completely dry before using the appliance again or storing it.

8 Scope of delivery

The scope of delivery contains:

Food dehydrator PROFESSIONAL	6 x dehydration trays 1 x mesh tray 1 x fruit roll tray 1 x instruction manual

8.1. Optional spare parts

Optionally the following spare parts are available at your local point of sale:

Mesh tray	item no. 99 1240 00 01
Fruit roll tray	item no. 99 1240 00 02

9 Service / Maintenance

The service and maintenance is limited to the cleaning as described in chapter 7.

GB

10 Repairs

Repairs may be executed by the manufacturer or authorized personnel only. In case of questions contact your local point of sale or our after sales service.

11 Troubleshooting

Disorder:
The food dehydrator PROFESSIONAL does not heat.

Possible Cause
1. No supply voltage
2. Internal defect

Troubleshooting
1. Insert the mains plug of the device into a suitable socket. Make sure that the power outlet carries the required voltage.
2. The appliance is defective. Contact your sales or service center.

If you have any problems or questions, please contact your local point of sale or directly:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

12 Storage

Store the food dehydrator PROFESSIONAL in a dry location as well as out of reach of children.

13 Disposal

At the end of its usable life, the food dehydrator PROFESSIONAL must be disposed of properly. The food dehydrator PROFESSIONAL contains electrical and electromechanical components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the food dehydrator PROFESSIONAL cannot be operated again by third parties.

14 Technical specifications

Description	Food dehydrator PROFESSIONAL
Plug	2-pin grounded (EU)
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50/60 Hz
Power output	550-650 W
Measurements L × W × H	340 mm × 450 mm × 310 mm
Length of lead	1.0 metres

Translation are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO

ESSICCATORE PROFESSIONAL

Art.-Nr. 38 1240 00 01

I

Inhalt

		Pagina
1	**Prima dell'uso iniziale**	**39**
1.1.	Introduzione	40
2	**L’apparecchio**	**40**
2.1.	Elementi di comando	40
2.2.	Guida rapida	41
3	**Uso conforme**	**41**
3.1.	Garanzia, responsabilità	41
3.2.	Destinazione d'uso	41
3.3.	Impieghi scorretti noti	42
4	**Avvertenze di sicurezza importanti**	**42**
4.1.	Avvertenze di sicurezza generali	42
5	**Messa in funzione**	**43**
5.1.	Requisiti del luogo d'installazione	43
5.2.	Prima del primo utilizzo	43
6	**Uso**	**44**
6.1.	Messa in funzione, uso	44
6.2.	Suggerimenti e consigli	45
6.3.	Tabella dei tempi di essiccazione	46
7	**Pulizia**	**47**
8	**Dotazioni**	**47**
8.1.	Accessori opzionali	47
9	**Manutenzione**	**47**
10	**Riparazioni**	**47**
11	**Risoluzione dei guasti**	**48**
12	**Conservazione**	**48**
13	**Smaltimento**	**48**
14	**Specifiche tecniche**	**48**

1 Prima dell'uso iniziale

1.1. Introduzione

Stimata cliente, stimato cliente,

complimenti per aver acquistato l’essiccatore PROFESSIONAL di Spring. Ha fatto un'ottima scelta.

L'apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro apparecchio elettrico, anche per quello essiccatore PROFESSIONAL occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

Per questo motivo raccomandiamo di leggere attentamente e di osservare le istruzioni per l'uso. Queste contengono infatti tutte le informazioni richieste per un uso sicuro. Pertanto valgono le seguenti regole:

Le persone che non hanno letto e compreso le istruzioni per l'uso non devono utilizzare l’essiccatore PROFESSIONAL.

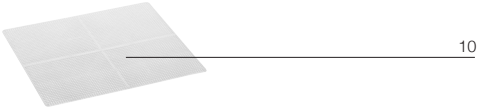
Assicurarsi che tutte le persone che usano l’essiccatore PROFESSIONAL siano state istruite a regola d'arte. Queste istruzioni per l'uso vanno tenute sempre a portata di mano per eventuali consultazioni e, in caso di cessione dell'apparecchio, devono essere consegnate assieme allo stesso.

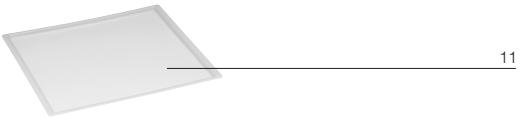
I

2 L’apparecchio

2.1. Elementi di comando

1. Porta con finestra
2. Pannello di comando
3. Indicatore tempo/temperatura
4. Tasto +/-
5. Tasto di selezione temperatura/tempo
6. Tasto START/STOP
7. Impugnature
8. Aperture di sfiato
9. Vassoi da essiccazione (6 pezzi)
10. Vassoio fino (1 pezzo)
11. Vassoio per cuoio d1. a9-rutta
12. Cavo di alimentazione





2.2. Guida rapida

1. Mettere l’essiccatore su una superficie d’appoggio piana (non devono essere superfici metalliche, tessili ecc.).

2. Preparare gli alimenti. Distribuirli uniformemente sul numero di vassoi da essiccazione necessari facendo attenzione che non si tocchino.

3. Mettere i vassoi da essiccazione nell’apparecchio e chiudere la porta.

4. Inserire la spina di rete in una presa elettrica idonea. E' inviato un segnale acustico e il display indica 88:88 ore per 5 secondi, quindi il tasto di selezione TEMP/TIME lampeggia e il display indica 00:00 ore. Premere il tasto di selezione TEMP/TIME, il display indica la temperatura e il tempo predefinite di 70 °C e 10:00 ore.
   Se necessario, è possibile aggiustare queste impostazioni. Per aggiustare la temperatura premere il tasto di selezione TEMP/TIME, quindi le taste +/- per impostare la temperatura desiderata a intervalli di 5 °C, tra 35 °C fino ad un massimo di 75 °C. Azionare nuovamente il tasto di selezione TEMP/TIME in modo da passare alla visualizzazione dello tempo. Premendo ora i tasti +/- è possibile impostare il tempo desiderato a intervalli di 30 minuti fino ad un massimo di 24 ore.
   Premere il tasto START/STOP per iniziare il processo di essicazione.

5. Per interrompere o terminare anzitempo il processo di essiccazione premere il tasto START/STOP.

6. Una volta trascorso il tempo impostato è inviato un segnale acustico e il processo di essiccazione è terminato.

7. Aprire la porta e estrarre i vassoi da essiccazione.

8. Dopo l'uso spegnere l'apparecchio completamente disconnettendo la spina dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare.

3 Uso conforme

3.1. Garanzia, responsabilità

La durata della garanzia è di 2 anni dalla data di acquisto indicata sullo scontrino.

La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate.

Per le riparazioni in garanzia, assieme all'apparecchio è necessario presentare sempre anche lo scontrino d'acquisto in originale. Questo funge infatti da Certificato di garanzia.

In caso di uso non conforme Spring International GmbH non si assume alcuna responsabilità per le lesioni personali e i danni materiali che ne derivino.

In linea di principio valgono le Condizioni di vendita e fornitura generali di Spring International GmbH.

3.2. Destinazione d'uso

Essiccazione di alimenti. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

3.3. Impieghi scoretti noti

I seguenti impieghi scorretti sono pericolosi e quindi vietati per ragioni di sicurezza:

- Funzionamento dell’essiccatore PROFESSIONAL senza una persona che lo sorvegli.
- Riparazioni non corrette possono compromettere il funzionamento dell'apparecchio. Queste devono essere eseguite soltanto da tecnici autorizzati o da Spring International GmbH. Utilizzare esclusivamente ricambi originali!
- La messa in funzione o l'utilizzo dell’essiccatore PROFESSIONAL con componenti, come ad es. il cavo di alimentazione ecc., danneggiati sono operazioni pericolose, che possono provocare lesioni alle persone.

4 Avvertenze di sicurezza importanti

Nonostante l’essiccatore si contraddistingua per standard di qualità e di sicurezza elevatissimi, in caso di uso errato o improprio non si possono escludere lesioni o danni materiali. Occorre quindi rispettare le avvertenze di sicurezza contrassegnate dai seguenti simboli:

Pericolo!
In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali permanenti e/o ingenti danni materiali.

Cautela!
In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

4.1. Avvertenze di sicurezza generali

- Prima della prima messa in funzione dell'apparecchio leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!
- Qualora l'apparecchio debba essere consegnato ad altre persone, non dimenticare di consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.
- Impiegare l'apparecchio solo nell'uso domestico ed esclusivamente per lo scopo previsto.
- Quale prima cosa controllare che il tipo di corrente e la tensione di rete coincidano con le indicazioni riportate sulla targhetta.
- I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non azionare in nessun caso questo apparecchio mediante un timer esterno o un sistema di telecontrollo separato.
- Nel caso in cui sia danneggiato, il cavo deve essere assolutamente sostituito dal produttore, dal servizio clienti oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato in modo da evitare pericoli.

5 Messa in funzione

Pericolo!
Prima di ogni utilizzo controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Cavi di alimentazione danneggiati comportano pericolo di morte per le persone e devono essere sostituiti immediatamente! La sostituzione può essere eseguita soltanto dal produttore o da personale specializzato autorizzato. Collegare la spina di rete soltanto a una presa dotata di conduttore di protezione. L'efficacia della protezione svanisce se la prolunga è priva di conduttore di protezione.

Pericolo!
Osservare i requisiti del sito di installazione illustrati nel capitolo 5.1. La mancata osservanza può causare danni da incendi a edifici ed oggetti e ustioni alle persone.

Pericolo!
Non immergere mai in acqua l'essiccatore PROFESSIONAL o il cavo dell'alimentazione elettrica e non dirigervi mai contro getti d'acqua. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

Pericolo!
Non usare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nella custodia o se è caduto. Qualora durante l'esercizio si dovesse rilevare qualche danno staccare immediatamente la spina dalla presa di rete.

Cautela!
Non utilizzare l'essiccatore PROFESSIONAL all'aperto. Il bagnato e l'umidità possono causare anomalie funzionali e sussiste il pericolo di scosse elettriche.

Cautela!
Durante il funzionamento si instaurano temperature elevate. Afferrare l'apparecchio solamente per l'apposita impugnatura. Se necessario utilizzare guanti di protezione termica.

Cautela!
Non coprire l'essiccatore PROFESSIONAL (con panni, pellicole ecc.).

5.1. Requisiti del luogo d'installazione

- Far funzionare l'essiccatore PROFESSIONAL esclusivamente su superfici piane, stabili e sufficientemente resistenti al calore, mai nelle vicinanze di fornelli caldi, fiamme a gas o altre fonti di calore. Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra al essiccatore e garantire una aerazione sufficiente.

  Attenzione: L'essiccatore deve avere una posizione sicura. Assicurati che si sia trovato piano su tutti i quattro i piedini.
- Prestare attenzione che il cavo di alimentazione e/o l'eventuale prolunga utilizzata non passino su superfici calde, come ad es. piastre di cottura, non tocchino spigoli taglienti, non vengano schiacciati o piegati. Altrimenti sussiste il pericolo di incendi o cortocircuiti!
- Inoltre assicurarsi che il cavo di alimentazione e/o l'eventuale prolunga utilizzata per l'apparecchio siano posati di modo che nessuno possa inciamparci o rimanervi impigliato strattonando così l'apparecchio.

5.2. Prima del primo utilizzo

- Prima leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali da imballo e smaltirli correttamente.
- Pulire completamente l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno inumidito e asciugarlo accuratamente.
- Pulire tutti i vassoi con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarli completamente e metterli nell'apparecchio.
- Riscaldare l'apparecchio vuoto a 75 °C per ca. 30 minuti. L'odore che si origina probabilmente in questo modo è assolutamente innocuo. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!

6 Uso

Cautela!
persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.

6.1. Messa in funzione/uso

1. Mettere l'essiccatore su una superficie d'appoggio piana (non devono essere superfici metalliche, tessili ecc.).
2. Preparare gli alimenti. Distribuirli uniformemente sul numero di vassoi da essiccazione necessari facendo attenzione che non si tocchino. Per essiccare alimenti piccole si prega di usare il vassoio fino. Per preparare cuoio di frutta si prega di usare il vassoio adatto. Quindi appoggiare il vassoio fino come anche il vassoio per cuoio di frutta ciascuno su un vassoio da essiccazione.
3. Mettere i vassoi da essiccazione nell'apparecchio e chiudere la porta.
4. Inserire la spina di rete in una presa elettrica idonea. E' inviato un segnale acustico, tutti le taste brillano e il display indica 88:88 ore. Dopo 5 secondi, le taste estinguono il tasto di selezione TEMP/TIME lampeggia e il display indica 00:00 ore.
5. Premere dapprima il tasto di selezione TEMP/TIME, il display indica la temperatura e il tempo predefinite di 70 °C e 10:00 ore.
6. Se necessario, è possibile aggiustare queste impostazioni. Per aggiustare la temperatura premere il tasto di selezione TEMP/TIME, quindi le taste +/- per impostare la temperatura desiderata a intervalli di 5 °C, tra 35 °C fino ad un massimo di 75 °C. Azionare nuovamente il tasto di selezione TEMP/TIME in modo da passare alla visualizzazione dello tempo. Premendo ora i tasti +/- è possibile impostare il tempo desiderato a intervalli di 30 minuti fino ad un massimo di 24 ore.
7. Premere il tasto START/STOP per iniziare il processo di essicazione.
8. Durante il funzionamento il display cambia tutte le 10 secondi tra temperatura e tempo.
9. Per cambiare il tempo o la temperatura durante il processo di essicazione, premere il tasto di selezione TEMP/TIME e le taste +/-.
10. Per interrompere o terminare anzitempo il processo di essiccazione premere il tasto ON/OFF.
11. Una volta trascorso il tempo impostato è inviato un segnale acustico, il processo di essiccazione è terminato automaticamente ed il display indica "End". Il ventilatore continua a funzionare per circa 10 secondi.
12. Aprire la porta e estrarre i vassoi da essiccazione.
13. Dopo l'uso spegnere l'apparecchio completamente disconnettendo la spina dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare.

Funzione aggiuntiva per l'essiccazione a temperatura ambiente
L'essiccatore PROFESSIONAL ha una funzione aggiuntiva per l'essiccazione a temperatura ambiente. Per fare ciò, premere il tasto di selezione TEMP/TIME per visualizzare la temperatura. Quindi premere il tasto "-" fino a quando "FAN" appare sul display. In questa impostazione, il ventilatore gira senza che l'unità si scaldi. Questa funzione è particolarmente indicata per un'essiccazione delicata ed energeticamente efficiente con una circolazione d'aria ottimale nelle giornate calde e soprattutto per le nocciole i cui oli diventerebbero rancidi se esposti a temperature troppo elevate.

Protezione dai surriscaldamenti
Questo apparecchio è dotato di una protezione dai surriscaldamenti che provvede a spegnerlo automaticamente in presenza di temperature eccessivamente elevate. In questo caso staccare la spina dalla presa elettrica e lasciar raffreddare l'apparecchio per qualche minuto prima di riavviare il processo di essiccazione.

6.2. Suggerimenti e consigli

- Utilizzare soltanto prodotti perfettamente sani eliminando le eventuali parti con imperfezioni.
- La frutta deve essere matura, ma non eccessivamente. Rimuovere torsoli, cauli, semi e noccioli.
- Tagliare gli alimenti in pezzi di uguale grandezza o a fette di uguale spessore, in modo da far sì che finiscano di seccarsi allo stesso momento.
- Pennellare frutti con succo di limone prima di asciugarle per evitare l'ossidazione.
- Pezzi piccoli e fette sottili si seccano più velocemente di quelli grandi. Tuttavia occorre tener presente che durante l'essiccazione i prodotti si restringono fortemente.
- Posizionare l'essiccatore in modo che durante l'uso non dia fastidio.
- Non riempire eccessivamente i vassoi in modo da garantire una circolazione dell'aria senza impedimenti.
- Poco prima della fine del processo di essiccazione controllare le condizioni degli alimenti. A seconda del contenuto d'acqua può eventualmente essere necessario allungare il tempo di essiccazione.
- Prima del processo di essiccazione tamponare accuratamente la marinatura, ad es. per il beef jerky, con carta da cucina.
- Il vassoio per cuoio della frutta si può anche appoggiare sul fondo nell'interno dell'apparecchio come protezione per gocce.
- Prima di confezionare e di immagazzinare gli alimenti lasciarli raffreddare completamente. Per la conservazione sono adatti barattoli con coperchi, confezioni da porzione sotto vuoto e sigillate o sacchetti di lino permeabili all'aria. I sacchetti di plastica non sono adatti.
- La conservazione in ambienti asciutti, freschi e bui allunga la conservabilità.

6.3. Tabella di tempi di essicazione

I valori nella tabella sono da intendersi come orientativi in quanto i tempi di essiccazione dipendono da diversi fattori, come ad es. la quantità, le dimensioni e il contenuto d'acqua degli alimenti. Nei casi dubbi scegliere tempi di essiccazione più brevi, che eventualmente potranno poi essere allungati.

Alimente / Frutta	Temperatura	Tempo
Ananas, fette spesse circa 8 mm	70 °C	10 – 12 ore
Mele, fette spesse circa 8 mm	70 °C	6 – 10 ore
Albicocche, tagliate a metà, superficie tagliata verso l'alto	70 °C	10 – 14 ore
Banane, tagliate a quarti in lunghezza	70 °C	8 – 12 ore
Banane, fette spesse circa 6 cm	70 °C	6 – 8 ore
Pere, fette spesse circa 8 mm	70 °C	6 – 10 ore
Fragole, a seconda della dimensioni intere o tagliate a metà	70 °C	9 – 15 ore
Ciliege, intere con nocciolo	70 °C	10 – 14 ore
Meloni, sbucciati, senza semi, fette spesse circa 8 mm	70 °C	8 – 12 ore
Uva, acini tagliati a metà, superficie tagliata verso l'alto	70 °C	12 – 15 ore
Agrumi, a fette spesse 8 mm	70 °C	8 – 10 ore
Agrumi, buccia a striscioline	70 °C	6 – 8 ore
Prugne, tagliate a metà, superficie tagliata verso l'alto	70 °C	10 – 18 ore

Alimente / Verdura	Temperatura	Tempo
Fagioli, interi, sbollentati	70 °C	6 – 10 ore
Cavolfiore, a rosette, sbollentato	70 °C	6 – 8 ore
Piselli, senza baccello, sbollentati	70 °C	6 – 8 ore
Carote, fette spesse circa 8 mm, sbollentate	70 °C	6 – 8 ore
Cavolo rapa, a fette o bastoncini, sbollentato	70 °C	3 – 5 ore
Peperoni, a strisce	70 °C	4 – 6 ore
Funghi, interi, a seconda delle dimensioni, tagliati a metà o a fette	50 °C	4 – 6 ore
Asparagi, sbucciati, sbollentati	70 °C	4 – 8 ore
Pomodori, spellati, fette spesse circa 6 mm	65 °C	7 – 10 ore
Zucchine, fette spesse circa 8 mm	70 °C	7 – 8 ore

Altro	Temperatura	Tempo
Erbe aromatiche, senza gambi	40 °C	2 – 6 ore
Beef Jerky, pezzi larghi circa 5 mm e 4 cm	40 °C	6 – 8 ore
Noce, fresca	FAN	6 – 8 ore
Nocciola, fresca	FAN	5 – 7 ore

7 Pulizia

Pericolo!
Prima della pulizia staccare assolutamente la spina dalla presa elettrica. Pericolo di scosse elettriche!

Pericolo!
Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

Cautela!
Prima della pulizia far raffreddare completamente l'apparecchio. Pericolo di ustioni.

Cautela!
Per pulire l'essiccatore PROFESSIONAL non usare mai né attrezzi che graffiano né detergenti abrasivi, aggressivi o contenenti alcol. Potrebbero graffiare o danneggiare le parti.

- Pulire l'interno e l'esterno della scocca dell'essiccatore PROFESSIONAL solamente con un panno morbido e, se necessario, leggermente inumidito.
- Pulire i vassoi con acqua calda e un detersivo delicato. Per i residui più ostinati usare uno spazzolino. Quindi asciugare tutto completamente. Questi parti possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Accertarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di riutilizzarlo o riporlo.

8 Dotazioni

Le dotazioni comprendono:

Essiccatore PROFESSIONAL	6 x vassoi di essiccazione 1 x vassoio fino 1 x vassoio per cuoio della frutta 1 x istruzioni per l'uso

8.1. Accessori opzionali

Presso il proprio rivenditore sono disponibili in vendita i seguenti accessori opzionali:

Vassoio fino	Art.-Nr. 99 1240 00 01
Vassoio per cuoio della frutta	Art.-Nr. 99 1240 00 02

9 Manutenzione

La manutenzione si limita alla pulizia illustrata nel capitolo 7.

10 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate soltanto dal produttore o da tecnici autorizzati. Per eventuali domande rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al nostro servizio clienti.

11 Risoluzione dei guasti

Guasto
L’essiccatore PROFESSIONAL non riscalda.

Causa possibile
1. Tensione di alimentazione assente
2. Guasto interno

Risoluzione del guasto
1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa elettrica idonea. Accertarsi che la tensione della presa elettrica sia quella richiesta.
2. L’apparecchio è guasto. Contattare il punto vendita o il centro assistenza di fiducia.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo contattare il punto vendita o il centro assistenza oppure direttamente:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

12 Conservazione

Conservare l’essiccatore PROFESSIONAL in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

13 Smaltimento

Al termine della sua vita utile l’essiccatore PROFESSIONAL deve essere smaltito secondo modalità corrette. L'apparecchio contiene componenti elettrici ed elettromeccanici. Rispettare le disposizioni nazionali vigenti. Nello smaltimento assicurarsi che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terzi.

14 Specifiche tecniche

Denominazione	Essiccatore
Spina	Spina a norme (CEE)
Tensione	220 - 240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza nominale	550-650 W
Misure lungh. × largh. × alt.	340 mm x 450 mm x 310 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione	1,0 metri

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.