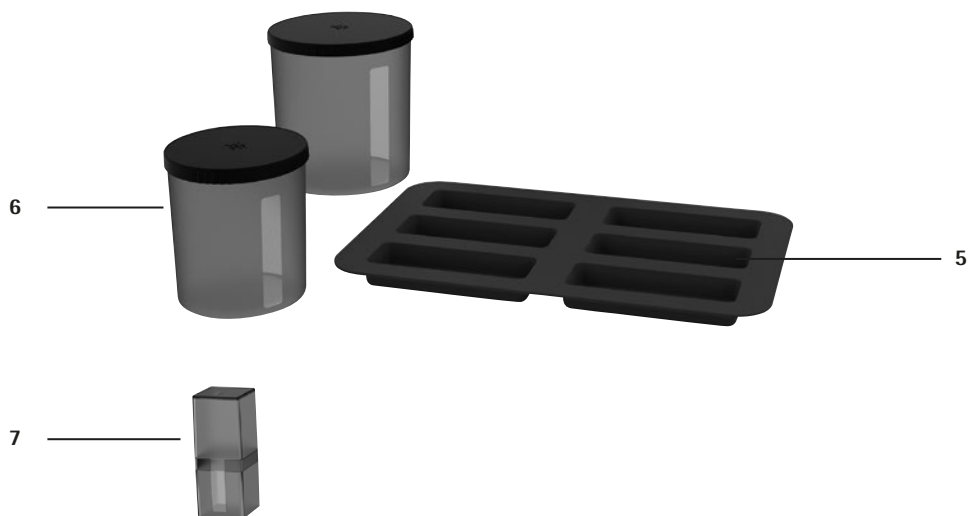


WMF KÜCHENminis
Dörrautomat Snack to go



de	Gebrauchsanweisung	4
en	Operating Manual	12
fr	Mode d'emploi	20
it	Istruzioni per l'uso	28
es	Instrucciones de uso	36

nl	Gebruiksaanwijzing	44
da	Brugsanvisning	52
sv	Användarguide	60
fi	Käyttöohje	68
no	Bruksanvisning	76



Lieferumfang und Aufbau

- 1 Deckel mit Lüftungsschlitzen
- 2 Dörrgitter
- 3 Grundgerät
- 4 Bedienfeld mit LC-Display
- 5 Müsliriegelform aus Silikon
- 6 Aufbewahrungsboxen
- 7 Müsliriegel-Box

What is included and setup

- 1 Lid with ventilation slots
- 2 Drying racks
- 3 Basic device
- 4 Control panel with LCD display
- 5 Silicone cereal bar mould
- 6 Storage boxes
- 7 Cereal bar box

Contenu de la livraison et montage

- 1 Couvercle avec fentes de ventilation
- 2 Plaque de déshydratation
- 3 Base de l'appareil
- 4 Panneau de commande avec écran LC
- 5 Moule pour barres de céréales en silicone,
- 6 boîtes de conservation
- 7 Boîte pour barres de céréales

Contenuto della confezione e componenti

- 1 Coperchio con fessure di ventilazione
- 2 Griglie di essiccazione
- 3 Apparecchio base
- 4 Pannello di comando con display LCD
- 5 Stampo per barrette di muesli in silicone
- 6 Contenitori per la conservazione
- 7 Scatola per barrette di muesli

Volumen de suministro y montaje

- 1 Tapa con ranuras de ventilación
- 2 Rejilla de secado
- 3 Aparato base
- 4 Cuadro de mando con pantalla LC
- 5 Molde de silicona para barritas de cereales
- 6 Cajas para guardar
- 7 Caja para barritas de cereales

Levering en opbouw

- 1 Deksel met ventilatiesleuven
- 2 Droogroosters
- 3 Basisapparaat
- 4 Bedieningsveld met LC-display
- 5 Mueslirepenvorm van siliconen,
- 6 Opbergdozen
- 7 Mueslirependoos.

Leveringsomfang og opbygning

- 1 Låg med ventilationsriller
- 2 Tørregitter
- 3 Grundapparat
- 4 Betjeningsfelt med LCD-skærm
- 5 Mysliform af silikone
- 6 Opbevaringsbokse
- 7 Myslíboks

Leveransomfattning och delar

- 1 Lock med ventilationsspår
- 2 Torkgaller
- 3 Huvudapparat
- 4 Manöverpanel med LCD-display
- 5 Silikonform för müslibars
- 6 Förvaringslådor
- 7 Müslibarlåda

Toimituksen sisältö ja rakenne

- 1 Kansi, jossa tuuletusaukot
- 2 Kuivausrillä
- 3 Peruslaite
- 4 Ohjauspaneeli ja LCD-näyttö
- 5 Myslipatukkamuotti silikonista
- 6 Säilytysrasiat
- 7 Myslipatukkarasia

Levering og montering

- 1 Løkk med ventilasjonsåpninger
- 2 Tørkerister
- 3 Basisapparat
- 4 Kontrollpanel med display
- 5 Müslibarform av silikon
- 6 Oppbevaringsbokser
- 7 Müslibarboks

Wichtige Sicherheitshinweise

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt 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, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und seine Zuleitung außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
- **Achtung:** Das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Gegenständen (z.B. Vorhänge, Hängeschränke) benutzen und stets beaufsichtigen.
- **Vorsicht,** Verbrennungsgefahr: Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Das Grundgerät keinesfalls in Wasser tauchen. Vor der Reinigung des Grundgerätes den Netzstecker ziehen.
- Nach Gebrauch alle Teile mit Lebensmittelkontakt reinigen, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;

- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch, sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende der Gebrauchsanweisung. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der WMF KÜCHENminis Dörrautomat Snack to go dient zum Trocknen/ Dörren von Obst, Gemüse, Fleisch, Kräutern, Pilzen und ähnlichen Lebensmitteln. Dies ist eine natürliche Konservierung durch Trocknung in einem warmen Luftstrom, einstellbar zwischen 30° C und 70° C. Die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe bleiben erhalten und der Geschmack wird intensiviert. Der Dörrautomat darf nur zu diesem Zweck gemäß der vorliegenden Gebrauchsanleitung verwendet werden.

Transport

Bewahren Sie die Originalverpackung auf. Verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung, um einen ausreichenden Schutz beim Transport des Geräts zu erreichen.

Technische Daten

Nennspannung:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	220 W
Warmluft:	30°C bis 70°C
Timer mit Abschaltautomatik:	0 bis 24 Stunden
Schutzklasse:	II

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Das Gerät nie in den Kühlschrank stellen.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen, wie Herdplatten oder Ähnliches, stellen und nicht in der Nähe offener Flammen betreiben.
- Das Gerät darf nur in Innenräumen betrieben werden.
- Das Gerät nur auf glattem, trockenem, staubfreiem hitzebeständigem Untergrund aufstellen.
- Das Gerät nicht auf Papier/ Zeitung oder auf losem Untergrund stellen, da diese angesaugt werden und die Lüftungsschlitze verstopfen können oder in das Innere des Gerätes gelangen und es verschmutzen. Dadurch besteht die Gefahr von Hitzeentwicklung und Brandgefahr!
- Die Lüftungsschlitze dürfen nicht abgedeckt werden.
- Keine (Metall-) Gegenstände in die Lüftungsschlitze einführen, da dies zu Stromschlägen und/ oder Beschädigungen führen kann.

- Die festen Abdeckungen der Gebläse-Öffnungen auf der Antriebseinheit nicht abbrechen oder abreißen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht verrücken und nicht am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
 - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
 - das Gerät undicht ist;
 - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz o. Ä. besteht.
 In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung und Pflege,
 - nach dem Gebrauch.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Das Gerät nur mit den verfügbaren Accessoires: 04 1595 0071 und 04 1596 0041 verwenden.

Bedienfeld



Symbol/ Taste	Funktion
	Ein-/ Austaste Zum Ein- und Ausschalten des Geräts. Nach dem Einschalten werden die zuletzt gespeicherten Dörrparameter (Dörrzeit, Dörrtemperatur, Signalton ein/ aus) angezeigt. Wenn am Bedienpanel 1 Minute keine Aktion erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus. Das Gerät kann mit dieser Taste jederzeit, auch während des Dörrbetriebs, ausgeschaltet werden.

Symbol/ Taste	Funktion
	Start-/Pausetaste Mit dieser Taste starten Sie den Dörrvorgang mit der angezeigten bzw. ausgewählten Dörrzeit und –temperatur. Das Symbol Warmluft  wird auf dem Display angezeigt. Ist die voreingestellte Dörrzeit abgelaufen (Timer zeigt 00:00 an), werden Heizung und Warmluftgebläse automatisch abgeschaltet und es ertönen 5 Signaltöne (kann auch stumm geschaltet werden. Siehe Signalton). Drücken Sie während des Dörrvorgangs die Taste Start/ Pause, z.B. um die Dörrgitter umzuschichten, wird der Dörrvorgang unterbrochen, d.h. Heizung und Warmluft sind abgeschaltet, die Restlaufzeit wird angehalten und das Warmluft-Symbol  blinkt. Drücken Sie erneut die Taste Start/ Pause, wird der Dörrvorgang fortgesetzt.
Set	Set Taste Mit dieser Taste stellen Sie Ihre gewünschte Dörrzeit und –temperatur ein. Drücken Sie die Set Taste einmal, blinkt die Zeitanzeige und kann nun mit dem Drehregler verändert werden (0 bis 24 Stunden in 30-Minuten-Schritten). Drücken Sie die Set Taste erneut, blinkt die Temperaturanzeige. Stellen Sie nun mit dem Drehregler Ihre gewünschte Temperatur ein (30° C bis 70° C in 5° C-Schritten). Drücken Sie erneut die Set Taste, um die Auswahl zu speichern. Sie können die Parameter jederzeit während des Dörrvorgangs ändern.
	Signalton stumm schalten Drücken Sie die Taste Set länger als 3 Sekunden, aktivieren Sie den Stummmodus. Das Gerät wird keinen Signalton am Ende des Dörrvorgangs geben. Dies ist sehr praktisch, falls Sie über Nacht dörren wollen. Die Einstellung bleibt so lange gespeichert, bis Sie erneut die Taste Set länger als 3 Sekunden gedrückt halten und das Stumm-Zeichen verschwindet.

Vor dem ersten Gebrauch

Betreiben Sie beim ersten Mal das Gerät etwa eine halbe Stunde bei maximaler Temperatur, um eventuelle Neugerüche zu beseitigen:

- Wischen Sie die Oberfläche des Grundgeräts feucht ab.
- Spülen Sie die Dörrgitter und den Deckel mit warmem Wasser und Spülmittel ab.
- Setzen Sie die trockenen Dörrgitter mit Deckel passgenau auf das Basisgerät.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **Ein/ Aus** ein. Am Display werden die voreingestellten Dörrparameter angezeigt: 08:00h und 70°C.
- Starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **Start/ Pause**.
- Schalten Sie das Gerät nach 30 Minuten mit der Taste **Ein/ Aus** aus und lassen Sie es abkühlen.

Verwendung

Vorbereitung des Dörrguts

Verwenden Sie nur gewaschene und frische Lebensmittel. Vermeiden Sie überreifes Obst oder Gemüse.

- Stile, Kerngehäuse und Kerne entfernen.
- Evtl. mit Zitronensaft bestreichen, um die Farbe des Dörrguts zu erhalten.
- Gemüse mit fester Struktur: 2 Minuten in heißem Wasser blanchieren.
- Dörrgut in gleichmäßige Ringe bzw. Stücke/ Scheiben schneiden. Dünne Scheiben trocknen schneller. Je dicker, desto länger die Dörrdauer.
- Befüllen Sie die Dörrgitter mit Dörrgut:
Legen Sie die Lebensmittel mit kleinem Abstand nebeneinander auf das Dörrgitter und wählen Sie den Abstand so, dass genügend Luft zirkulieren kann. Legen Sie die Teile nicht übereinander.

Inbetriebnahme

- Stapeln Sie die befüllten Dörrgitter aufeinander auf das Grundgerät. Im Lieferumfang sind 5 Dörrgitter beinhaltet. Um die Gesamtdörrfläche zu erweitern, können drei weitere Dörrgitter als Zubehör nachgekauft werden.
- Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf das oberste Gitter. Achten Sie darauf, dass alle Etagen und der Deckel passgenau aufeinander sitzen, damit die Warmluft nicht entweichen kann.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **Ein/ Aus** ein.
- Stellen Sie die gewünschte Dörrzeit und –temperatur mittels Taste **Set** und dem Drehregler ein.
- Starten Sie den Dörrvorgang durch Drücken der Taste **Start/ Pause**.
- Wechseln Sie nach halber Zeit die Etagen (z.B. die unterste nach oben).
Drücken Sie hierfür die **Start/ Pause** Taste, um den Dörrvorgang zu pausieren. Drücken Sie erneut die Taste **Start/ Pause**, um den Dörrvorgang fortzusetzen.
- Am Ende der eingestellten Dörrzeit schaltet das Gerät automatisch ab und meldet dies durch 5 Signaltöne.
- Nach einer Minute schaltet sich auch das Display ab.

Dörrgut	Empfohlene Zubereitung	Empfohlene Dörrzeit	Ergebnis	Empfohlene Menge pro Gitter	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Empfohlene Temperatur in °C
Obst						
Apfel, Birne	entkernen und in 4-6 mm dicke Scheiben schneiden (mit und ohne Schale, je nach Geschmack)	7-9 Std.	biegsam	170 g	10-15%	70°
Aprikose, Zwetschge, Pflaume	halbieren, entkernen, Schnittfläche nach oben oder in Scheiben schneiden	10-12 Std.	biegsam	330 g	20%	60°
Kiwi	schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	10-12 Std.	biegsam	95 g	20%	65°
Banane	schälen und in 5 mm dicke Scheiben	10-12 Std.	knusprig	150 g	10%	70°
Mango	schälen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden für "Mango Stripes"	6-7 Std.	biegsam	170 g	20%	70°
	Chips: 3-4 mm Scheiben	8-9 Std.	kross	150 g	10%	70°

Dörrgut	Empfohlene Zubereitung	Empfohlene Dörrzeit	Ergebnis	Empfohlene Menge pro Gitter	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Empfohlene Temperatur in °C
Orangen, Grapefruit, Limetten	schälen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden	8-9 Std.	kross	120 g	10%	70°
Ananas	schälen, Strunk herauschneiden und in 5-6 mm dicke Scheiben schneiden	7-8 Std.	gut biegsam	175 g	20%	70°
Erdbeere	Strunk entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	10-12 Std.	biegsam	200 g	15%	65°
Gemüse						
Karotten	schälen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden oder würfeln	6-8 Std.	hart	85g	15%	70°
Gurken	ungeschält, in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden	4-5 Std.	kross	100 g	10%	70°
Lauch	halbieren, 6 cm lange Stücke, ggfs. blanchieren	7-8 Std.	kross	140g	20%	70°
Peperoni, Paprika	in 2mm dicke Scheiben schneiden	7-8 Std.	biegsam	100 g	20%	70°
Sellerie	schälen, 8 mm dicke Scheiben oder würfeln	7-8 Std.	hart	250 g	15%	70°
Tomaten	4mm dicke Scheiben	8-10 Std.	biegsam	190 g	15%	70°
Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl)	in feine Scheiben oder Würfel schneiden, ggfs. blanchieren	7-8 Std.	biegsam	s. Angaben pro Gitter	15%	60°
Zucchini	ungeschält, in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden	12 Std.	kross	60 g	15%	40°
Rote Bete/ Süßkartoffel Chips	schälen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden	7-9 Std.	kross	60 g	15%	70°
Grünkohl, Wirsing, Palmkohl	Strunk entfernen und Blätter klein schneiden	18 Std.	kross	90 g	15%	40°
Kräuter						
Sämtliche Kräuter (Basilikum, Dill, Petersilie, Rosmarin etc.)	ganze Blätter oder bei Bedarf klein schneiden	4-6 Std.	brüchig	ca. 40 g		40°
Pilze						
Sämtliche Pilze	putzen, 5 mm dicke Scheiben	4-7 Std.	biegsam	ca. 70 g		50°

- Die Tabelle enthält empfohlene Dörrzeit- und -temperaturen auf der Basis der Nutzung von 5 Dörrgittern. Je mehr Dörrgitter verwendet werden, desto länger ist die Trockenzeit. Das Produkt ist für eine maximale Anzahl von 8 Dörrgittern ausgelegt
- Die Tabelle enthält nur empfohlene Zeiten und Temperaturen. Je nach Sorte und Reifegrad des Dörrguts unterscheidet sich der Wassergehalt und somit auch die nötige Dörrzeit und -temperatur. Alle Angaben sind lediglich Richtwerte und somit ohne Gewähr.
- Die Dörrzeit variiert außerdem je nach Luftfeuchtigkeit des Raumes, nach Scheibendicke und nach

gewünschtem Dörrgrad.

- Je dichter die Gitter belegt werden, desto länger beträgt die Dörrzeit, um den gewünschten Dörrgrad zu erlangen.

Wenn Sie nach Rohkost-Art dörren möchten, stellen Sie die Temperatur auf max. 40° C ein.

Verwendung der Silikonform für Müsliriegel:

- Streichen Sie die vorbereitete Masse in die Müsliriegelform. Die Aussparungen sollten bis zum Rand gefüllt sein. Achten Sie darauf, dass die Oberseite der Form sauber bleibt.
- Legen Sie die Silikonform auf das oberste Gitter.
- Brechen Sie nach halber Dörrzeit die Müsliriegel aus der Silikonform und legen Sie die Riegel ohne Form auf das oberste Gitter.
- Die Silikonform ist auch für den Backofen bis zu 200°C geeignet.

Hinweis: In unserem mitgelieferten Rezeptbuch finden Sie Ideen für Müsliriegel. Hierbei sind jedoch Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Permanent-Backpapier:

Sie können auch Permanent-Backpapier auf die Dörrgitter legen, wenn Sie Lebensmittel trocknen möchten, die feucht sind oder leicht anhaften (z.B. Tomaten, Müsliplatten). Schneiden Sie das Backpapier auf etwa 25 cm x 16 cm, damit es etwas kleiner als das Dörrgitter ist und die Warmluft gut passieren kann. Streichen Sie nun z.B. die Müslimasse auf dem Backpapier aus. Auch hier: Nach der Hälfte der Dörrzeit kann das Backpapier entnommen werden.

Aufbewahrung

Hier ein paar praktische Tipps, wie Sie ihre Trockenfrüchte richtig aufbewahren, damit Sie noch lange davon naschen können:

- Verwenden Sie saubere, trockene, möglichst luftdicht schließende und lichtundurchlässige Aufbewahrungsbehälter. Hierzu eignen sich die mitgelieferten Aufbewahrungsboxen.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel keine Restfeuchte enthalten, da diese sonst schimmeln.
- Füllen Sie die getrockneten Lebensmittel erst dann in Behälter, wenn sie abgekühlt sind.
- Vermeiden Sie Sonneneinstrahlung.

Das Dörrgut ist bis zu einem halben Jahr haltbar, wenn das es sehr trocken gedörrt wurde. Bei Dörrgut mit 15-20%-er Restfeuchtigkeit empfehlen wir eine maximale Aufbewahrungszeit von 3 Wochen.

Verwendung des Dörrguts

- Dörrobst zum Knabbern, ins morgendliche Müsli oder zum Ergänzen und Verfeinern von Saucen. Auch süß-saure Speisen oder Desserts können damit zubereitet werden. Trockenobst passt auch hervorragend zu Gerichten mit Reis und Fleisch.
- Dörrgemüse, Kräuter und Pilze können in Saucen und Suppen mitgekocht werden oder zuvor in Wasser eingeweicht werden.
- Um Speisen die besondere Würze zu geben, kann das Dörrgut in einer Gewürzmühle oder in einem Mixer gemahlen werden und als Gewürzpulver zu beliebigen Gerichten hinzugefügt werden.

Reinigung und Pflege

Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Nehmen Sie die Dörrgitter vom Grundgerät ab. Falls Brösel in das Geräteinnere gelangt sind: Kippen Sie das Gerät und schütteln Sie die Brösel durch die Gebläseschlitze heraus. Reinigen Sie das Grundgerät nur mit einem feuchten Tuch. Das Grundgerät nicht unter fließendem Wasser reinigen.

Sie können die Dörrgitter in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen und mit einer Küchenbürste reinigen. Anschließend mit klarem Wasser spülen und abtrocknen.

Alle übrigen Teile (Aufbewahrungsboxen und Müsliriegelform) sind spülmaschinengeeignet.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EG, 2014/30/EG und 2009/125/EG.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

Important safety instructions

- These devices can be used by children older than eight years old as well as by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, persons lacking experience and/or lacking knowledge if they are supervised or have received instructions regarding how the device is to be used safely and have understood the resulting risks. Children shall not play with the device.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years old and supervised.
- Keep the device and its cable out of the reach of children under eight years old.
- Improper use may cause injury.
- **Attention:** Do not use the device near or under flammable objects (e.g. curtains, wall cupboards) and always supervise.
- **Caution** – Burn hazard: The temperature of tangible surfaces can become very hot.
- If the appliance's connection cable is damaged then it must be replaced by the manufacturer's central customer service department or by a similarly qualified person. Improper repairs may constitute a serious threat for users.
- Do not immerse the basic device in water. Pull out the mains plug before cleaning the basic device.
- After use, clean all parts which come into contact with food as described in the chapter on "Cleaning and maintenance".
- This device is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

The appliance is not designed for sole commercial use.

Prior to use

The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use. Therefore, you are advised to read the instructions for use carefully before operating the appliance. There are instructions for using, cleaning and caring for the appliance. We accept no liability for any damage caused if the instructions in this manual are not followed.

Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the warranty information at the end. The appliance is not intended for commercial use, but only for the preparation of household quantities of food. Observe the safety information when using the appliance.

Intended use

The WMF KITCHENminis snack to go dryer is used for drying fruit, vegetables, meat, herbs, mushrooms and other foods. This is a natural means of preservation by drying food in a flow of warm air which can be adjusted between 30 and 70°C. Vitamins, minerals and nutrients are preserved and flavours intensified. The dryer may only be used for this purpose in accordance with these operating instructions.

Transport

Keep the original packaging. Pack the device in its original packaging in order to adequately protect it during transport.

Technical Data

Rated voltage:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Power consumption:	220 W
Hot air:	30°C to 70°C
Timer function and automatic switch-off:	0-24 hours
Protection class:	II

Additional safety instructions

- Only connect the appliance to sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- Never place the appliance in the refrigerator.▪ Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges, do not leave it dangling and keep it away from heat and oil.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates or similar and do not operate near naked flames.
- The device may only be operated indoors.
- Only set the device up on smooth, dry, heat resistant surfaces which are free of dust.
- Do not place the device on paper/newspaper or on a loose surface, as these can be sucked in and block the ventilation slots, or get into the inside of the device and cause contamination. This increases the risk of overheating and fire!
- The ventilation slots must not be covered.
- Do not insert (metallic) objects into the ventilation slots, as this could cause electric shocks and/or damage.
- Do not break or tear off the fixed covers on the fan openings on the drive unit.
- Do not move the appliance during operation and do not pull on the mains cable.
- Stop using the appliance and/or pull the mains plug out of the socket immediately if:

- the appliance or mains cable is damaged;
- the appliance is leaking;
- you suspect the appliance is faulty after dropping it, for example.

In such cases, arrange for the appliance to be repaired.

- Pull the mains plug:
 - if the appliance malfunctions during use;
 - before cleaning and care;
 - after use.
- We accept no liability for damage caused as a result of misuse, incorrect operation, improper repair or non-observance of the descaling instructions. Claims under warranty are likewise excluded in such cases.
- Use this appliance only with the available accessories: 04 1595 0071 and 04 1596 0041.

Control panel



Symbol/button	Function
	On/Off button To switch the device on and off. When you switch the device on, the last drying parameters set (drying time, drying temperature, beeper on/off) are displayed. If no buttons are pressed on the control panel for 1 minute, the device automatically switches off again. The device can be switched off using this button at any time, even when drying.
	Start/Pause button This button starts the drying process at the drying time and temperature displayed/selected. The hot air symbol is shown on the display. Once the drying time set has finished (timer shows 00:00), the heating and hot air fan are automatically switched off and the unit beeps 5 times (can also be muted. See 'beeper'). If you press the Start/Pause button during the drying process, e.g. to adjust the drying racks, the drying process is interrupted, i.e. the heating and warm air are switched off, the display shows the remaining time and the hot air symbol flashes. Press the Start/Pause button again to continue the drying process.

Symbol/button	Function
Set	Set button Use this button to set the drying time and temperature you want. If you press the Set button once, the time display flashes and can be adjusted using the rotary knob (0 to 24 hours in 30 minute increments). Press the Set button again and the temperature display flashes. Now use the rotary knob to set the temperature you want (30°C to 70°C in 5°C increments). Press the Set button again to save your selection. You can change the parameters at any time during the drying process.
	Mute beeper Press and hold the Set button for more than 3 seconds to activate mute mode. The device will not beep at the end of the drying process. This is handy if you wish to dry overnight. The setting is saved until you press the Set button again for longer than 3 seconds and the mute symbol disappears.

Before using for the first time

When you use the device for the first time, operate it for about half an hour at maximum temperature to get rid of any smells:

- Wipe the surface of the basic device with a damp cloth.
- Wash the drying racks and the lid in warm water and washing-up liquid.
- Place the dry drying rack and the lid on the basic device so they fit properly.
- Connect the device to the mains.
- Switch the device on by pressing the **On/Off** button. The pre-set drying parameters are shown on the display: 08:00 hours and 70°C.
- Start the device by pressing the **Start/Pause** button.
- After 30 minutes, switch the device off using the **On/Off** button and allow it to cool down.

Use

Preparing the food to be dried

Use only fresh, washed food. Avoid overripe fruit or vegetables.

- Remove stems, cores and stones.
- You can also sprinkle with lemon juice to preserve the colour.
- Vegetables with a firm structure: blanch for 2 minutes in hot water.
- Cut the food into even rings, pieces or slices. Thin slices dry quicker. The thicker they are, the longer the drying time.
- Cover the drying rack with food.
- Leave a space between the pieces of food on the drying rack so enough air can circulate. Do not overlap the pieces.

Getting started

- Stack the loaded drying racks one on top of the other on the basic device. 5 drying racks are supplied. Three further drying racks can be purchased as accessories to extend the total drying area.
- Then put the lid on the top rack. Make sure that all the layers and the lid are correctly fitted to ensure the warm air does not escape.
- Connect the device to the mains.
- Switch the device on by pressing the **On/Off** button.

- Set the drying time and temperature you want using the **Set** button and the rotary knob. Start the drying process by pressing the **Start/Pause** button. After half the time, switch the racks around (e.g. move the bottom one to the top). To do this, press the Start/Pause button in order to „pause“ the drying process. Press the **Start/Pause** button again to continue the drying process.
- At the end of the set drying time, the device automatically switches off and beeps 5 times.
- After one minute, the display switches off.

Food to be dried	Recommended preparation	Recommended drying time	Result	Recommended quantity per rack	Weight dried as % of fresh weight	Recommended temperature in °C
Fruit						
Apples, pears	"Remove pips and cut into 4-6 mm slices (with or without skin, as you prefer)"	7-9 hours	bendy	170 g	10-15%	70°C
Apricots, plums	halve, de-stone, place with cut surface facing up or cut into slices	10-12 hours	bendy	330 g	20%	60°C
Kiwi	Peel and cut into 5 mm thick slices	10-12 hours	bendy	95 g	20%	65°
Banana	Peel and cut into 5 mm thick slices	10-12 hours	crispy	150 g	10%	70°C
Ripe mango	Peel and cut into 8 mm thick slices for "mango stripes"	6-7 hours	bendy	170 g	20%	70°C
	Chips: 3-4 mm slices	8-9 hours	crisp	150 g	10%	70°C
Oranges, grape-fruit, limes	Peel and cut into 2-3 mm thick slices	8-9 hours	crisp	120 g	10%	70°C
Pineapple	Peel, remove stem and cut into 5-6 mm thick slices	7-8 hours	very bendy	175 g	20%	70°C
Strawberries	Remove stem and cut into 5 mm thick slices	10-12 hours	bendy	200 g	15%	65°
Vegetables						
Carrots	Peel and cut into 3-5 mm thick slices or dice	6-8 hours	hard	85 g	15%	70°C
Cucumbers	Unpeeled, cut into 3-5 mm thick slices	4-5 hours	crisp	100 g	10%	70°C
Leek	Halve, cut into 6 cm pieces, blanch if necessary	7-8 hours	crisp	140 g	20%	70°C
Chillies, peppers	Cut into 2 mm thick slices.	7-8 hours	bendy	100 g	20%	70°C
Celery	Peel, cut into 8 mm thick slices or dice	7-8 hours	hard	250 g	15%	70°C
Tomatoes	4 mm thick slices	8-10 hours	bendy	190 g	15%	70°C
Soup vegetables (carrots, celery, leek, kohlrabi, cabbage)	Cut into fine slices or dice, blanch if necessary	7-8 hours	bendy	See information for each rack	15%	60°C
Courgette	Unpeeled, cut into 2-3 mm thick slices	12 hours.	crisp	60 g	15%	40°C
Beetroot / Sweet potato chips	Peel and cut into 2-3 mm thick slices	7-9 hours	crisp	60 g	15%	70°C

Food to be dried	Recommended preparation	Recommended drying time	Result	Recommended quantity per rack	Weight dried as % of fresh weight	Recommended temperature in °C
Kale, savoy, palm hearts	Remove stem and cut leaves into small pieces	18 hours.	crisp	90 g	15%	40°C
Herbs						
All herbs (basil, dill, parsley, rosemary, etc.)	Whole leaves or chop small if required	4-6 hours	fragile	approx. 40 g		40°C
Mushrooms						
All mushrooms	Clean, cut into 5 mm thick slices	4-7 hours	bendy	approx. 70 g		50°C

- The table contains only recommended times and temperatures are based on the usage of 5 racks. The more racks you use, the longer is the drying time. The product is built for processing a maximum of 8 racks.
- The table contains only recommended times and temperatures. The water content of the food to be dried can vary depending on the variety and ripeness, and this also affects the drying time required and the temperature. All figures are guidelines only and are not guaranteed.
- The drying time also varies based on the level of humidity in the room, the thickness of the slice and the level of drying required.
- The more food is placed on the racks, the longer the drying time required to achieve the desired level of drying.

If you want to dry based on raw food principles, set the temperature to no more than 40°C.

Using the silicone mould for cereal bars:

- Spread the prepared mixture into the cereal bar mould. The gaps should be filled up to the edges. Make sure that the top of the mould stays clean.
- Place the silicone mould on the top rack.
- After half the drying time, break the cereal bar out of the silicone mould and place the bar on the top rack without the mould.
- The silicone mould can also be used in the oven at up to 200°C.

Note: The recipe book provided includes ideas for cereal bars. But don't be afraid to come up with your own ideas.

Permanent baking parchment:

You can also use permanent baking parchment on the drying racks if you are drying foods which are moist or stick easily (e.g. tomatoes, cereal bars). Cut the baking parchment to around 25 x 16 cm so it is slightly smaller than the drying rack and the warm air can circulate well. Now spread the cereal mixture onto the baking parchment. Here too, the baking parchment can be removed after half the drying time.

Storage

Here are a few handy hints on storing your dried fruits properly so you can snack on them for a long time:

- Use clean, dry storage containers which are, if possible, air-tight and opaque. The storage boxes provided are perfect.
- Make sure that there is no residual moisture left in the fruit, as this will cause it to rot.
- Wait for the dried food to cool before putting it in the container.

- Avoid sunlight.

The dried food will keep up to six months if it is very dry. For dried foods with a residual moisture of 15-20%, we recommend storing for a maximum of 3 weeks.

Using the dried food

- Dried fruit for snacking, for adding to cereal in the morning or for adding to and refining sauces. They can also be used in the preparation of sweet and sour dishes and desserts. Dried fruit is also excellent in rice and meat dishes.
- Dried vegetables, herbs and mushrooms can be cooked in sauces and soups or softened in water first.
- In order to give food a special flavour, the dried food can be ground in a spice mill or a mixer and added to various dishes as seasoning.

Cleaning and care

Unplug the mains plug and allow the appliance to cool down.

Remove the drying racks from the basic device. If there are crumbs inside the device, tip the device over and shake the crumbs through the fan slots. Clean the basic device with a soft cloth only. Do not clean the basic device under running water.

You can soak the drying racks in warm water with washing-up liquid and clean them with a brush. Then rinse with clean water and dry.

All other parts (storage boxes and cereal bar mould) are dishwasher safe

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

Warning – This appliance must be earthed!

Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow,
 - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
 - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 3 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 5 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board. If in doubt – consult a qualified electrician.
 - Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with the European directives 2014/35/EC, 2014/30/EC and 2009/125/EC.



This product may not be disposed of with the normal household waste at the end of its service life but must be delivered to a collecting point for recycling electrical and electronic appliances. The materials are reusable in accordance with their identification. You will make an important contribution to the protection of our environment by recycling used appliances.

Please ask about the responsible disposal point at your community offices.

Subject to change

Consignes de sécurité importantes

- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- Les enfants à partir de 8 ans ainsi des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance peuvent utiliser ces appareils, s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.

Les enfants n'ont pas le droit de jouer avec cet appareil.

Les enfants n'ont pas le droit d'effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.

- Conservez l'appareil et son câble d'alimentation en dehors de la portée des enfants de moins de huit ans.
- Une manipulation inappropriée peut entraîner des blessures.
- **Attention:** Pour cette raison il ne faut pas utiliser l'appareil à proximité ou au-dessous d'objets inflammables (p.ex. rideaux, armoires suspendues) et il faut le surveiller en permanence.
- **Attention,** risque de brûlure : La température des surfaces que l'on peut toucher peut devenir extrêmement chaude.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée. Des réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.
- Ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau. Débrancher la base de l'appareil avant le nettoyage.
- Après utilisation, nettoyer toutes les parties au contact des aliments (voir chapitre «Nettoyage et entretien»).
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels;
 - dans des exploitations agricoles;

- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres établissements;
- dans des chambres d'hôtes.

L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.

Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil.

Il doit être conservé soigneusement et transmis en cas de remise à une tierce personne.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi.

Respecter les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Utilisation conforme aux instructions

Le déshydrateur alimentaire WMF KITCHENminis Snack to go permet de sécher/déshydrater fruits, légumes, viande, aromates, champignons et autres denrées similaires. L'appareil propose une conservation naturelle grâce au séchage par air chaud ventilé, réglable entre 30° et 70°C, qui préserve vitamines, minéraux et nutriments et renforce les saveurs. Le déshydrateur alimentaire doit être uniquement utilisé pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi.

Transport

Gardez l'emballage d'origine. En cas de transport, utilisez l'emballage d'origine qui garantit à l'appareil une protection suffisante.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur :	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	220 W
Air chaud :	30 °C à 70 °C
Minuterie avec arrêt automatique :	0 à 24 heures
Catégorie de protection :	II

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne jamais placer l'appareil dans le réfrigérateur.
- Ne jamais coincer ni tirer le câble de raccordement sur des arêtes vives, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes comme des plaques de four ou des éléments semblables ni à proximité de flammes ouvertes.
- L'appareil doit être uniquement utilisé en intérieur.
- Installer l'appareil sur une surface lisse, sèche, exempte de poussière et à protection thermique.
- Ne pas placer l'appareil sur du papier/journal ou sur une surface meuble, pouvant être aspiré et obstruer les fentes de ventilation ou encore pénétrer à l'intérieur de l'appareil et le salir. Cela peut entraîner un dégagement de chaleur et un risque d'incendie.
- Les fentes de ventilation ne doivent pas être recouvertes.
- Ne pas introduire d'objets (métalliques) dans les fentes de ventilation au risque de vous électrocuter ou d'endommager l'appareil.

- Ne pas casser ou arracher les protections fixes des ouvertures du ventilateur sur le bloc moteur.
- Ne pas déplacer l'appareil durant le fonctionnement et ne pas tirer sur le câble d'alimentation.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
 - l'appareil fuit ;
 - une défaillance est soupçonnée à la suite d'une chute ou équivalent.

Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.

- Il faut débrancher la fiche secteur :
 - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation,
 - avant chaque nettoyage et entretien,
 - après l'utilisation.
- La société décline toute responsabilité en cas de dommage découlant d'un détournement, de mauvaise utilisation ou de réparation non conforme aux consignes. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de te.
- N'utiliser l'appareil qu'avec les accessoires disponibles : 04 1595 0071 et 04 1596 0041.

Panneau de commande



Symbole/ touche	Fonction
	Touche ON/OFF Pour allumer et éteindre l'appareil. Une fois l'appareil allumé, les derniers paramètres de déshydratation enregistrés (temps et température de déshydratation, signal sonore ON/OFF) s'affichent. Au bout d'1 minute sans activité sur le panneau de sélection, l'appareil s'éteint automatiquement. L'appareil peut être éteint à tout moment, même pendant le processus de déshydratation, à l'aide de cette touche.

Symbole/ touche	Fonction
	Touche Start/Pause Cette touche permet de démarrer le processus de déshydratation avec le temps et la température de déshydratation affichés. Le symbole air chaud s'affiche sur l'écran. Une fois que le temps de déshydratation programmé est écoulé (le minuteur affiche 00:00), le chauffage et la ventilation d'air chaud s'éteignent automatiquement, ce qui déclenche 5 signaux sonores (peut être désactivé. voir signal sonore). Si, durant le processus, vous appuyez sur la touche Start/Pause, p. ex. pour changer d'étage les grilles de déshydratation, le processus de déshydratation (chauffage et air chaud) s'interrompt, le temps restant s'affiche et le symbole Air chaud clignote. Pour poursuivre le processus de déshydratation, appuyer à nouveau sur la touche Start/Pause.
Set	Touche Set Cette touche permet de régler le temps et la température de déshydratation souhaités. Appuyer une fois sur la touche Set; l'affichage du temps clignote; utiliser le bouton rotatif pour le modifier (de 0 à 24 heures en étapes de 30 minutes). Appuyer à nouveau sur la touche Set; l'affichage de la température clignote. Utiliser le bouton rotatif pour régler la température souhaitée (de 30°C à 70°C en étapes de 5°C). Appuyer à nouveau sur la touche Set pour enregistrer votre choix. Vous pouvez à tout moment modifier les paramètres pendant le processus de déshydratation.
	Désactiver le signal sonore Appuyer sur la touche Set plus de 3 secondes et activer le mode Muet. L'appareil n'émettra aucun signal sonore à la fin du processus de déshydratation. Cela peut être très utile, par exemple si vous utilisez votre appareil pendant la nuit. Le réglage reste enregistré tant que vous n'appuyez pas à nouveau sur la touche Set plus de 3 secondes; le signal Muet disparaît alors.

Avant la première utilisation

Faire fonctionner l'appareil une première fois 30 minutes environ à température maximale pour supprimer les odeurs éventuelles:

- Essuyer la surface de la base de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Laver les grilles de déshydratation et le couvercle avec de l'eau chaude et du produit vaisselle.
- Installer parfaitement les grilles sèches équipées du couvercle dans la base de l'appareil.
- Brancher l'appareil
- Appuyer sur la touche **On/Off** pour mettre l'appareil sous tension. Les paramètres de déshydratation préréglés s'affichent sur l'écran: 08h00 et 70°C.
- Appuyer sur la touche **Start/Pause** pour démarrer l'appareil.
- Au bout de 30 minutes, appuyer sur la touche **On/Off** pour éteindre l'appareil et laissez le refroidir.

Utilisation

Préparation des aliments

Utiliser uniquement des produits alimentaires lavés et frais. Eviter les fruits et légumes trop murs.

- Enlever le cœur, les pépins et les noyaux.

- Eventuellement, badigeonner de jus de citron pour conserver la couleur des aliments.
- Fruits à structure rigide: faire blanchir 2 minutes dans de l'eau bouillante.
- Couper les aliments en tranches ou morceaux de taille régulière. Les tranches fines sèchent plus rapidement. Plus elles sont épaisses, plus la déshydratation est longue.
- Disposer les aliments tranchés sur les grilles:
- laisser un écart suffisant entre les aliments pour que l'air puisse circuler. Ne pas superposer les aliments.

Mise en service

- Insérer les grilles ainsi remplies dans la base de l'appareil. 5 grilles sont livrées avec l'appareil. Pour augmenter la capacité de déshydratation, trois grilles supplémentaires sont vendues séparément.
- Placer ensuite le couvercle sur la grille du haut. Veiller à ce que tous les étages et le couvercle soient disposés parfaitement pour éviter les fuites d'air chaud.
- Brancher l'appareil
- Appuyer sur la touche **On/Off** pour mettre l'appareil sous tension.
- Régler la durée et la température de déshydratation souhaités à l'aide de la touche **Set** et du bouton rotatif.
- Appuyer sur la touche **Start/Pause** pour démarrer le processus de déshydratation.
- A la moitié du temps programmé, intervertir les étages (placer p. ex. la grille la plus basse au niveau le plus haut).
- Pour cela, appuyer sur la touche **Start/Pause** pour suspendre le processus. Pour poursuivre le processus de déshydratation, appuyer à nouveau sur la touche **Start/Pause**.
- Une fois que le temps programmé est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et émet 5 signaux sonores.
- Au bout d'une minute, l'écran s'éteint.

Aliments	Préparation recommandée	Temps de déshydratation recommandé	Résultat	Quantité recommandée par grille	Poids déshydraté en % du poids frais	Température recommandée en °C
Fruits						
Pomme, poire	"Épépiner, couper en tranches de 4 à 6 mm (avec ou sans peau, selon le goût)"	7-9 heures	souple	170 g	10-15%	70°
Abricots, quetsche, prunes	couper en deux, dénoyauter, couper en longueur ou en tranches	10-12 heures	souple	330 g	20%	60°
Kiwi	Peler et couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur	10-12 heures	souple	95 g	20%	65°
Banane	Peler et couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur	10-12 heures	croustillant	150 g	10%	70°
Mangue	Peler et couper en tranches de 8 mm d'épaisseur	6-7 heures	souple	170 g	20%	70°
	Chips: tranches de 3-4 mm	8-9 heures	croquant	150 g	10%	70°
Orange, pamplemousse, citron vert	Peler et couper en rondelles de 2-3 mm d'épaisseur	8-9 heures	croquant	120 g	10%	70°

Aliments	Préparation recommandée	Temps de déshydratation recommandé	Résultat	Quantité recommandée par grille	Poids déshydraté en % du poids frais	Température recommandée en °C
Ananas	Peler, enlever le cœur et couper en rondelles de 5-6 mm d'épaisseur	7-8 heures	très souple	175 g	20%	70°
Fraise	Equeuter et couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur	10-12 heures	souple	200 g	15%	65°
Légumes						
Carottes	Peler et couper en rondelles de 3-5 mm d'épaisseur ou en petits dés	6-8 heures	Dur	85g	15%	70°
Concombre	Ne pas peler et couper en rondelles de 3-5 mm d'épaisseur	4-5 heures	croquant	100 g	10%	70°
Poireau	Couper en deux puis en morceaux de 6 cm de long; faire blanchir si nécessaire	7-8 heures	croquant	140g	20%	70°
Piment, paprika	Couper en rondelles de 2 mm d'épaisseur	7-8 heures	souple	100 g	20%	70°
Céleri	Peler et couper en tranches de 8 mm ou en petits dés	7-8 heures	Dur	250 g	15%	70°
Tomates	rondelles de 4 mm d'épaisseur	8-10 heures	souple	190 g	15%	70°
Légumes pour soupe (carottes, céleri, poireau, choux-rave, choux)	Couper en tranches fines ou en petits dés, blanchir si nécessaire	7-8 heures	souple	voir indications par grille	15%	60°
Courgette	Ne pas peler et couper en rondelles de 2-3 mm d'épaisseur	12 heures	croquant	60 g	15%	40°
Betterave/patate douce Chips	Peler et couper en rondelles de 2-3 mm d'épaisseur	7-9 heures	croquant	60 g	15%	70°
Choux vert, chou frisé ou chou palmier	Oter le cœur et couper les feuilles en petits morceaux	18 heures	croquant	90 g	15%	40°
Aromates						
Tous les aromates (basilic, aneth, persil, romarin, etc.)	Feuilles entières ou coupées en petits morceaux selon les besoins	4-6 heures	friable	env. 40 g		40°
Champignons						
Tous les champignons	Nettoyer, couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur	4-7 heures	souple	env. 70 g		50°

- Le tableau indique les durées et températures de déshydratation recommandées sur base de l'utilisation de 5 grilles de déshydratation. Plus vous utilisez de grilles, plus longue sera la durée de

déshydratation. Le produit est conçu pour un maximum de 8 grilles de déshydratation.

- Le tableau fournit des temps et des températures recommandés. Le temps et la température de déshydratation dépendent de la variété et de la maturité du produit, dont la teneur en eau varie. Toutes les valeurs sont fournies à titre indicatif et doivent être adaptées aux aliments.
- Le temps de déshydratation varie également en fonction de l'humidité de l'air ambiant, de l'épaisseur des tranches et du degré de déshydratation souhaité.
- Plus les grilles sont pleines, plus le temps nécessaire pour obtenir le degré de dessiccation souhaité augmente.

Pour obtenir un effet crudités, réglez votre appareil à 40°C max.

Utilisation du moule en silicone pour les barres de céréales:

- Etaler la préparation dans le moule à barres de céréales. Veiller à le remplir jusqu'aux bords. La partie supérieure du moule doit rester propre.
- Déposer le moule en silicone sur la grille supérieure.
- A la moitié du temps programmé, démouler les barres de céréales et les déposer sur la grille supérieure.
- Le moule en silicone convient à un four traditionnel jusqu'à 200°C.

Remarque : Le livre de recettes fourni propose une sélection de barres de céréales. Mais vous pouvez laisser libre cours à votre créativité.

Papier sulfurisé permanent:

Vous pouvez également placer du papier sulfurisé permanent sur les grilles lorsque vous souhaitez déshydrater des aliments humides ou légèrement adhérents (p. ex. tomates, plaques de céréales). Couper des feuilles de papier sulfurisé de 25 cm x 16 cm, légèrement plus petites que la grille, pour permettre une bonne ventilation de l'air chaud. Etaler la préparation à base de céréales sur le papier sulfurisé. Là encore, vous pouvez retirer le papier sulfurisé à la moitié du temps de déshydratation.

Rangement

Voici quelques conseils pratiques pour bien conserver vos fruits séchés et en profiter longtemps:

- Utiliser des récipients propres, secs, si possible hermétiques et opaques. Les boîtes livrées conviennent à cet emploi.
- Pour éviter les moisissures, veiller à ce qu'il n'y ait aucune trace d'humidité sur les aliments.
- Laisser refroidir les aliments puis remplir les récipients.
- Éviter de les exposer à la lumière naturelle.

Les aliments déshydratés peuvent être consommés pendant 6 mois (ils doivent être très déshydratés). Les aliments contenant une humidité résiduelle de 15-20% peuvent être conservés pendant 3 semaines maximum.

Utilisation des aliments déshydratés

- Fruits secs à grignoter, à consommer dans les céréales au petit-déjeuner ou en complément aux sauces qui gagnent en raffinement. Convient aux repas doux-amers ou aux desserts. Se prête idéalement aux plats à base de riz et de viande.
- Les légumes, aromates et champignons séchés peuvent être ajoutés aux sauces et aux soupes directement ou en les faisant ramollir au préalable dans de l'eau.



L'appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur identification. Grâce à la réutilisation, le recyclage de matériaux ou d'autres formes de recyclage des vieux appareils vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

Importanti istruzioni di sicurezza

- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Conservare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Un uso inadeguato può provocare lesioni.
- **Attenzione:** Perciò non usare il dispositivo in vicinanza o sotto oggetti infiammabili (per esempio tende, pensili) e controllare sempre.
- **Attenzione,** c'è il rischio di ustionarsi: La temperatura delle superfici che si possono toccare può essere molto alta.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è guasto, bisogna farlo sostituire dal servizio clientela centrale del fabbricante o da un'altra persona competente del settore. Le riparazioni improprie recano un grande pericolo per l'utente.
- Non immergere l'apparecchio in acqua. Prima di pulire l'apparecchio base scollegarlo dalla rete elettrica.
- Dopo l'utilizzo pulire tutti i componenti che sono stati a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione”.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
 - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
 - in bed & breakfast.

Questo apparecchio non è destinato ad un uso commerciale.

Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Danno indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio.

Vanno conservate con cura ed eventualmente trasmesse all'utente successivo.

L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso.

Le istruzioni di sicurezza vanno seguite durante l'uso.

Utilizzo conforme alle disposizioni

L'essiccatore KITCHENminis Snack to go WMF è utilizzabile per asciugare/essiccare frutta, verdura, carne, erbe aromatiche, funghi e alimenti simili. Si tratta di un tipo di conservazione naturale tramite essiccazione in un flusso di aria calda, regolabile tra 30°C e 70°C. Le vitamine, i sali minerali e le sostanze nutritive non vanno persi e il sapore viene reso più intenso. L'essiccatore deve essere utilizzato esclusivamente a questo scopo conformemente a quanto descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.

Trasporto

Conservare la confezione originale. Per proteggere adeguatamente l'apparecchio durante il trasporto, imballarlo nella confezione originale.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	220 W
Aria calda:	da 30°C a 70°C
Timer con spegnimento automatico:	da 0 a 24 ore
Classe di protezione:	II

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
 - Non mettere mai l'apparecchio in frigorifero.▪ Non fare mai passare il cavo di alimentazione su spigoli vivi o incastrarlo, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
 - Non staccare la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
 - Non posizionare mai l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura o simili e non metterlo in funzione in prossimità di fiamme libere.
 - L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente in ambienti chiusi.
 - Posizionare l'apparecchio esclusivamente su superfici piane, asciutte, esenti da polvere e resistenti al calore.
 - Non posizionare l'apparecchio su carta o giornali o su materiali sfusi che potrebbero essere aspirati otturando le fessure di ventilazione o che potrebbero raggiungere l'interno dell'apparecchio sporcandolo. Ne deriva un pericolo di sviluppo di calore e di incendio!
 - Le fessure di ventilazione non devono essere coperte.
 - Non inserire oggetti (metallici) nelle fessure di ventilazione, potrebbero provocare una scossa elettrica e/o danni.
 - Le coperture fisse delle aperture di ventilazione sull'unità di lavoro non devono essere strappate o spezzate.
 - Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento e non tirare il cavo di alimentazione.
 - Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
 - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati;
 - l'apparecchio non è ermetico;
 - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
- In questi casi far riparare l'apparecchio.

- Staccare la spina:
 - in caso di guasti nel funzionamento,
 - prima di ogni pulizia e manutenzione,
 - dopo l'uso.
- Decliniamo ogni responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da riparazione non adeguata. In questi casi è inoltre esclusa la garanzia.
- Utilizzare il dispositivo solo con gli accessori disponibili: 04 1595 0071 e 04 1596 0041.

Pannello di controllo



Simbolo/tasto	Funzione
	Tasto di accensione/spegnimento Per accendere e spegnere l'apparecchio. Dopo l'accensione dell'apparecchio saranno visualizzati i parametri di essiccazione memorizzati durante l'ultimo utilizzo (tempo di essiccazione, temperatura di essiccazione, segnale sonoro acceso/spento). Se il pannello di comando non viene utilizzato per 1 minuto l'apparecchio si spegne automaticamente. L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento utilizzando questo tasto, anche durante il processo di essiccazione.
	Tasto avvio/pausa Premendo questo tasto viene avviato il processo di essiccazione con la temperatura e il tempo di essiccazione indicato oppure selezionato. Il simbolo aria calda viene visualizzato nel display. Al termine del tempo di essiccazione preimpostato (il timer indica 00:00), il riscaldamento e la ventilazione con aria calda si spengono automaticamente e l'apparecchio emette 5 segnali sonori (il segnale sonoro può essere disattivato. Vedi „Segnale sonoro“). Se viene premuto il tasto Avvio/Pausa durante il processo di essiccazione, ad esempio per cambiare la posizione delle griglie di essiccazione, il processo di essiccazione viene interrotto, quindi il riscaldamento e la ventilazione con aria calda vengono disattivati, mentre viene indicato il tempo residuo e il simbolo aria calda lampeggia. Premendo nuovamente il tasto Avvio/Pausa, il processo di essiccazione prosegue.

Simbolo/tasto	Funzione
Set	Tasto Set Tramite questo tasto si imposta il tempo e la temperatura di essiccazione. Premere una volta il tasto Set, l'indicazione del tempo lampeggia e può essere modificata con la manopola di regolazione (da 0 a 24 ore in passi da 30 minuti). Premere nuovamente il tasto Set, l'indicazione della temperatura lampeggia. Ora è possibile impostare la temperatura tramite la manopola di regolazione (da 30°C a 70°C in passi da 5°C). Premere nuovamente il tasto Set per memorizzare l'impostazione. Durante il processo di essiccazione è possibile modificare i parametri in qualsiasi momento.
	Disattivare il segnale sonoro Tenendo premuto il tasto Set per più di 3 secondi si attiva la modalità muto. L'apparecchio non emetterà alcun segnale sonoro al termine del processo di essiccazione. Opzione molto comoda quando si desidera utilizzare l'essiccatore durante la notte. L'impostazione resta memorizzata fino a quando il tasto Set viene premuto per più di 3 secondi, il simbolo muto scompare.

Prima del primo utilizzo

La prima volta accendere l'apparecchio per mezz'ora circa alla temperatura massima per eliminare eventuali odori del prodotto nuovo:

- Pulire le superfici dell'apparecchio base con un panno umido.
- Lavare le griglie di essiccazione e il coperchio con acqua calda e detergente per piatti.
- Posizionare con precisione le griglie di essiccazione con il coperchio sull'apparecchio di base.
- Collegare l'apparecchio alla corrente elettrica.
- Accendere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF. Sul display saranno visualizzati i parametri preimpostati: 08:00h e 70°C.
- Avviare l'apparecchio premendo il tasto Avvio/Pausa.
- Dopo 30 minuti spegnere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF e lasciarlo raffreddare..

Utilizzo

Preparazione degli alimenti da essiccare

Utilizzare esclusivamente alimenti freschi e lavati. Evitare la frutta e la verdura troppo matura.

- Eliminare torsoli, steli e noccioli.
- Eventualmente spennellare con succo di limone per mantenere il colore degli alimenti da essiccare.
- Verdure dalla struttura compatta: sbollentare 2 minuti in acqua bollente.
- Tagliare gli alimenti da essiccare in anelli, fettine o pezzi uniformi. Le fettine sottili si seccano più rapidamente. Più sono spesse le fette e maggiore è il tempo necessario per l'essiccazione.
- Riempire le griglie di essiccazione con gli alimenti:
Posizionare gli alimenti sulle griglie di essiccazione a una leggera distanza in modo che l'aria possa circolare liberamente. Non sovrapporre i pezzi.

Messa in servizio

- Impilare le griglie di essiccazione con gli alimenti sull'apparecchio base. La confezione contiene 5 griglie di essiccazione. Per aumentare la superficie di essiccazione è possibile acquistare separatamente altre tre griglie di essiccazione come accessori.
- Infine posizionare il coperchio sulla griglia superiore. Fare attenzione a che tutti i ripiani e il coperchio siano posizionati correttamente in modo che l'aria non possa fuoriuscire.
- Collegare l'apparecchio alla corrente elettrica.

- Accendere l'apparecchio premendo il tasto **ON/OFF**.
- Impostare il tempo di essiccazione e la temperatura desiderata utilizzando il tasto **Set** e la manopola di regolazione.
- Avviare il processo di essiccazione premendo il tasto **Avvio/Pausa**.
- Trascorso metà del tempo scambiare la posizione delle griglie (ad es. spostare quella più in basso in alto).
- A questo scopo premere il tasto **Avvio/Pausa** per mettere in pausa il processo di essiccazione. Premere nuovamente il tasto **Avvio/Pausa** per riavviare il processo di essiccazione.
- Al termine del tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente ed emette 5 segnali sonori.
- Dopo un minuto si spegne anche il display.

Alimenti da essiccare	Preparazione consigliata	Tempo di essiccazione consigliato	Risultato	Quantità per griglia consigliata	Peso alimento essiccato in % del peso fresco	Temperatura consigliata in °C
Frutta						
Mela, pera	denocciolare e tagliare in fette spesse 4-6 mm (con o senza buccia, in base alla preferenza personale)"	7 -9 ore	morbide	170 g	10-15%	70°
Albicocche, prugne, susine	tagliare a metà, denocciolare, tagliare a fettine oppure posizionare con il taglio verso l'alto	10-12 ore	morbide	330 g	20%	60°
Kiwi	sbucciare e tagliare in fette spesse 5 mm	10-12 ore	morbide	95 g	20%	65°
Banana	sbucciare e tagliare in fette spesse 5 mm	10-12 ore	croccante	150 g	10%	70°
Mango	per "Mango stripes" sbucciare e tagliare in fette spesse 8 mm	6 -7 ore	morbide	170 g	20%	70°
	Chips: fettine da 3-4 mm	8-9 ore	friabili	150 g	10%	70°
Arance, pompelmi, lime	sbucciare e tagliare in fette spesse 2-3 mm	8-9 ore	friabili	120 g	10%	70°
Ananas	sbucciare, eliminare il torsolo e tagliare in fette spesse 5-6 mm	7-8 ore	molto morbido	175 g	20%	70°
Fragole	eliminare gli steli e tagliare in fette spesse 5 mm	10-12 ore	morbide	200 g	15%	65°
Verdure						
Carote	sbucciare e tagliare in fette spesse 3-5 mm oppure a cubetti	6-8 ore	dure	85g	15%	70°
Cetrioli	con buccia, tagliare in fette spesse 3-5 mm	4-5 ore	friabili	100 g	10%	70°
Porro	tagliare a metà, tagliare in pezzi lunghi 6 cm, eventualmente sbollentare	7-8 ore	friabili	140g	20%	70°

Alimenti da essiccare	Preparazione consigliata	Tempo di essiccazione consigliato	Risultato	Quantità per griglia consigliata	Peso alimento essiccato in % del peso fresco	Temperatura consigliata in °C
Peperoni	tagliare in fette spesse circa 2 mm	7-8 ore	morbide	100 g	20%	70°
Sedano	pelare, tagliare in fette spesse 8 mm oppure a cubetti	7 -8 ore	duro	250 g	15%	70°
Pomodori	fette spesse circa 4 mm	8-10 ore	morbidi	190 g	15%	70°
Verdure da minestra (carote, sedano, porro, cavolo rapa, cavolfiore)	tagliare in fettine sottili oppure a cubetti, eventualmente sbollentare	7 -8 ore	morbide	vedi indicazioni per griglia	15%	60°
Zucchini	con buccia, tagliare in fette spesse 2-3 mm	12 ore	friabili	60 g	15%	40°
Chips di barbabietola/patate dolci	sbucciare e tagliare in fette spesse 2-3 mm	7-9 ore	friabili	60 g	15%	70°
Cavolo riccio, verza, cavolo nero	eliminare il torsolo e tagliare le foglie in pezzi piccoli	18 ore	friabili	90 g	15%	40°
Erbe aromatiche						
Erbe aromatiche in generale (basilico, aneto, prezzemolo, rosmarino, ecc.)	eliminare il torsolo e tagliare le foglie in pezzi piccoli	4 -6 ore	secche	ca. 40 g		40°
Funghi						
Funghi in generale	pulirli, fette spesse circa 5 mm	4 -7 ore	morbide	circa 70 gr.		50°

- La tabella indica il tempo e le temperature di essiccazione consigliati sulla base dell'utilizzo di 5 griglie di essiccazione. Maggiore è il numero di griglie di essiccazione utilizzate, maggiore sarà il tempo di essiccazione. Il prodotto è concepito per un numero massimo di 8 griglie di essiccazione.
- La tabella contiene solo tempi e temperature consigliate. Il contenuto di acqua degli alimenti dipende dal tipo e dal livello di maturazione, quindi anche il tempo di essiccazione e la temperatura necessaria possono variare. Tutte le informazioni sono valori puramente indicativi e quindi non ci assumiamo alcuna responsabilità in merito.
- Il tempo di essiccazione cambia anche in base all'umidità ambiente, allo spessore delle fette e del grado di essiccazione desiderato.
- Più le griglie sono posizionate vicine e più tempo sarà necessario per raggiungere il livello di essiccazione desiderato

Se si desidera essiccare secondo i principi del crudismo impostare la temperatura al massimo a 40°C.

Utilizzo dello stampo in silicone per barrette di muesli:

- spalmare la massa preparata nello stampo per barrette di muesli riempiendolo fino al bordo delle scanalature. Fare attenzione a che la parte superiore dello stampo resti pulito.
- Posizionare lo stampo in silicone sulla griglia superiore.
- Trascorso metà del tempo di essiccazione estrarre le barrette di muesli dallo stampo e metterle sulla griglia superiore.

- Lo stampo in silicone può essere utilizzato anche nel forno fino a 200°C.

Nota: nel ricettario in dotazione trovate delle idee per le barrette di muesli. Comunque non vi sono limiti alla vostra fantasia.

Carta da forno permanente:

È possibile utilizzare della carta da forno permanente posizionata sulle griglie di essiccazione per essiccare degli alimenti umidi o che potrebbero attaccare (ad es. pomodori, dischi di muesli). Tagliare la carta da forno in pezzi da 25 cm x 16 cm, un poco più piccoli delle griglie di essiccazione, in modo che l'aria possa circolare facilmente. Ora spalmare ad esempio il composto di muesli sulla carta da forno. Anche in questo caso: la carta da forno può essere tolta dopo la metà del tempo di essiccazione.

Conservazione

Qualche consiglio pratico per la corretta conservazione della frutta essiccata per poterla gustare a lungo:

- utilizzare contenitori salvafreschezza puliti, asciutti, possibilmente ermetici che non lascino passare la luce. A questo scopo sono adatti i contenitori inclusi nella confezione.
- Fare attenzione a che gli alimenti con contengano umidità residua, altrimenti potrebbero ammuffire.
- Inserire gli alimenti essiccati nei contenitori solo quando sono freddi.
- Evitare i raggi diretti del sole.

Gli alimenti essiccati hanno una durata di sei mesi, se essiccati molto a lungo. Per alimenti essiccati con un'umidità residua del 15-20% si consiglia un tempo di conservazione massimo di 3 settimane.

Utilizzo degli alimenti essiccati

- Frutta essiccata da sgranocchiare, nel muesli del mattino o per completare o rendere più raffinate le salse. È possibile utilizzarla anche per alimenti agrodolci oppure per preparare dessert. La frutta secca si abbina molto bene anche con piatti di riso e carne.
- La verdura essiccata, le erbe aromatiche e i funghi possono essere cotti direttamente nelle salse e nelle minestre, oppure ammollati in acqua prima dell'uso.
- Per dare un tocco speziato speciale agli alimenti è possibile macinare gli alimenti secchi con un macinaspezie o un frullatore e aggiungerli come polvere aromatica ai piatti preferiti.

Pulizia e manutenzione

Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Asportare le griglie di essiccazione dall'apparecchio base. Se vi sono delle briciole all'interno dell'apparecchio: l'apparecchio e scuoterlo per far uscire le briciole dalle fessure di ventilazione. Pulire l'apparecchio base esclusivamente con un panno umido. Non pulire l'apparecchio base sotto acqua corrente.

Le griglie di essiccazione possono essere lasciate a bagno nell'acqua calda per poi essere pulite con una spazzola per piatti. Quindi sciacquarle in acqua pulita e asciugarle.

Tutti gli altri componenti (contenitori per la conservazione e stampo per barrette di muesli) sono lavabili in lavastoviglie.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/CE, 2014/30/CE e 2009/125/CE.



Alla fine del suo ciclo di vita non buttare il prodotto nella spazzatura domestica, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero e ad altre forme di recupero di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

Con riserva di modifiche

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato no deben utilizarlo niños menores de 8 años, ni personas con alguna discapacidad física, psíquica o sensorial ni aquellas que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo si no cuentan con la instrucción necesaria para una utilización segura del aparato, ya que podría representar un peligro para su seguridad.
Los niños no deben jugar con el aparato.
Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de los niños menores de 8 años.
- Un uso inadecuado puede provocar lesiones.
- **Atención:** Por eso no utilice el aparato cerca o debajo de objetos inflamables (p. ej., cortinas, estanterías) y manténgalo siempre vigilado.
- **Cuidado,** peligro de quemaduras: la temperatura de las superficies en contacto pueden calentarse mucho.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado deberá ser sustituido por el departamento de atención al cliente central del fabricante o por una persona cualificada. Las reparaciones inadecuadas podrían suponer un serio peligro para el usuario.
- No sumerja en ningún caso el aparato base en agua. Antes de limpiar el aparato base, desconecte el enchufe de red.
- Después del uso limpiar todas las partes que hayan estado en contacto con alimentos, según se describe en el capítulo «Limpieza y cuidado».
- Este aparato está diseñado para uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;
 - por clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos;
 - en pensiones con desayuno.

No se ha diseñado el aparato para su uso comercial.

Antes de usar

Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato.

Guárdelas en un lugar seguro y déselas a futuros usuarios cuando corresponda.

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual.

Respete siempre las precauciones de seguridad.

Utilización según el uso previsto

El deshidratador automático WMF KITCHENminis Snack to go sirve para secar/deshidratar fruta, verdura, carnes, hierbas, setas y otros alimentos similares. Este es un método natural de conservación mediante secado en una corriente de aire caliente, ajustable entre 30° C y 70° C. Las vitaminas, los minerales y los nutrientes se preservan al tiempo que se intensifica el sabor. El deshidratador automático solo debe utilizarse para este fin conforme a las instrucciones de uso presentes.

Transporte

Conserve el embalaje original. Empaque el aparato en el embalaje original para obtener una protección suficiente durante el transporte del aparato.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	220 W
Aire caliente:	De 30 °C a 70 °C
Temporizador con apagado automático:	De 0 a 24 horas
Clase de protección:	II

Otras advertencias de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
 - No coloque el aparato dentro del frigorífico.
 - No tire del cable de conexión cuando este se encuentre sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
 - No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.
 - No ponga el aparato a funcionar sobre superficies calientes, como placas de cocina o lugares similares, y manténgalo alejado de las llamas abiertas.
 - El aparato solo se puede utilizar en espacios cerrados.
 - Colocar el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, sin polvo y resistente al calor.
 - No colocar el aparato sobre papel/periódico o sobre una superficie suelta, ya que podría aspirarse y se podrían obstruir las ranuras de ventilación o podrían introducirse impurezas en el interior del aparato. ¡Esto conlleva el peligro de que se genere calor y de que se produzca un incendio!
 - Las ranuras de ventilación no deben cubrirse.
 - No introducir ningún objeto (metálico) en las ranuras de ventilación, ya que podrían producirse descargas eléctricas o lesiones.
 - No romper ni arrancar las cubiertas fijas de las aberturas de ventilador situadas en la unidad principal.
 - No mueva el aparato mientras esté funcionando ni tire del cable de red.
 - No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
 - el aparato o el cable de red está dañado;
 - el aparato no es hermético;
 - sospecha que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.
- En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.

- Desenchufe el cable de red:
 - si se ha producido un fallo durante el uso,
 - antes de cada limpieza y cuidados,
 - después de usar el aparato.
- No se aceptará ninguna responsabilidad por los daños debidos a un mal uso, funcionamiento incorrecto, reparaciones inadecuadas. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- La garantía quedará anulada en caso de uso diferente al dispuesto, utilización indebida o una reparación que no haya sido realizada por profesionales y no nos haremos cargo de los daños eventuales ocasionados. En estos casos, las reclamaciones en periodo de garantía también quedarán excluidas.
- Utilice el aparato solo con los accesorios disponibles: 04 1595 0071 y 04 1596 0041.

Panel de control



Símbolo/tecla	Función
	Tecla de encendido/apagado Para encender y apagar el aparato. Después del encendido se muestran los últimos parámetros de secado guardados (tiempo de secado, temperatura de secado, señal acústica activada/desactivada). Si durante 1 minuto no se realiza ninguna acción en el panel de mando, el aparato vuelve a apagarse automáticamente. El aparato se puede apagar con esta tecla en cualquier momento, también durante el modo de secado.
	Tecla de inicio/pausa Con esta tecla se inicia el proceso de secado con el tiempo y la temperatura de secado mostrados o seleccionados. El símbolo de aire caliente se muestra en la pantalla. Una vez que ha transcurrido el tiempo de secado preestablecido (el temporizador muestra 00:00), la calefacción y el ventilador de aire caliente se apagan automáticamente y se escuchan 5 señales acústicas (también puede silenciarse. Véase señal acústica). Pulse durante el proceso de secado la tecla Inicio/Pausa; por ejemplo, para recargar las rejillas de secado se interrumpe el proceso de secado, es decir, que la calefacción y el aire caliente se desactivan, el tiempo restante se mantiene y el símbolo de aire caliente parpadea. Si pulsa nuevamente la tecla Inicio/Pausa, el proceso de secado continúa.

Símbolo/tecla	Función
Set	Tecla Set Con esta tecla se ajusta el tiempo y la temperatura de secado que usted desee. Si pulsa la tecla Set una vez, el indicador de tiempo parpadea y puede cambiarse con el regulador giratorio (0 hasta 24 horas a intervalos de 30 minutos). Si pulsa la tecla Set de nuevo, el indicador de temperatura parpadea. A continuación utilice el regulador giratorio para ajustar la temperatura deseada (30° C hasta 70° C a intervalos de 5° C). Pulse nuevamente la tecla Set para guardar la selección. Puede cambiar el parámetro en todo momento durante el proceso de secado.
	Silenciar la señal acústica Si pulsa la tecla Set durante más de 3 segundos, activa el modo silencioso. El aparato no emitirá ninguna señal acústica al final del proceso de secado. Esto resulta práctico en caso de que desee secar durante la noche. El ajuste permanece guardado hasta que se vuelve a mantener la tecla Set pulsada durante más de 3 segundos y desaparece el símbolo de silencio.

Antes del primer uso

La primera vez haga funcionar el aparato durante aproximadamente media hora a temperatura máxima para eliminar el eventual olor a nuevo:

- Limpie la superficie del aparato base con un paño humedecido.
- Enjuague las rejillas de secado y la tapa con agua templada y detergente.
- Coloque las rejillas de secado secas con tapa correctamente en el aparato base.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica
- Encienda el aparato pulsando la tecla **Encendido/Apagado**. En la pantalla se muestran los parámetros de secado preestablecidos: 08:00h y 70°C.
- Inicie el aparato pulsando la tecla **Inicio/Pausa**.
- Apague el aparato después de 30 minutos con la tecla **Encendido/Apagado** y deje que se enfríe.

Utilización

Preparación de los alimentos a secar

Utilice únicamente alimentos lavados y frescos. Evite la fruta o la verdura demasiado madura.

- Quite los cabos, los centros y las pepitas.
- Eventualmente pinte con zumo de limón para conservar el color de los alimentos a secar.
- Verdura con estructura firme: escaldar 2 minutos en agua caliente.
- Cortar los alimentos a secar en anillos o pedazos/rebanadas de tamaño uniforme. Las rebanadas más delgadas se secan más rápido. Cuanto más gruesas sean, más tiempo durará el proceso de secado.
- Llene las rejillas de secado con alimentos a secar:
Coloque los alimentos con una pequeña distancia entre sí sobre la rejilla de secado y determine la distancia de modo que pueda circular aire suficiente. No coloque las piezas una sobre otra

Puesta en funcionamiento

- Apile las rejillas de secado llenas una sobre otra en el aparato base. El volumen de suministro incluye 5 rejillas de secado. Para ampliar la superficie total de secado se pueden comprar por separado otras tres rejillas de secado como accesorios.
- Coloque finalmente la tapa en la rejilla superior. Preste atención a que todos los niveles y la tapa estén colocados perfectamente uno sobre otro para que no pueda haber fugas de aire caliente.

- Enchufe el aparato a la red eléctrica
- Encienda el aparato pulsando la tecla **Encendido/Apagado**.
- Ajuste el tiempo y la temperatura de secado que desee mediante la tecla **Set** y el regulador giratorio.
- Inicie el proceso de secado pulsando la tecla **Inicio/Pausa**.
- Una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo, cambie los niveles de lugar (por ejemplo, el de más abajo hacia arriba).
- Pulse para ello la tecla **Inicio/Pausa** a fin de pausar el proceso de secado. Pulse nuevamente la tecla **Inicio/Pausa** para continuar con el proceso de secado.
- Una vez transcurrido el tiempo de secado ajustado, el aparato se apaga automáticamente y lo indica mediante 5 señales acústicas.
- Después de un minuto, la pantalla también se apaga.

Alimentos a secar	Preparación recomendada	Tiempo de secado recomendado	Resultado	Cantidad recomendada por rejilla	Peso después de secado en % de peso fresco	Temperatura recomendada en °C
Fruta						
Manzanas, peras	„Quitar las semillas y cortar en rebanadas de 4-6 mm de espesor (con y sin cáscara, a gusto)“	7-9 horas	flexible	170 g	10-15%	70°
Albaricoques, ciruelas	Partir por la mitad, quitar las semillas, cortar con superficie de corte hacia arriba o en rodajas	10-12 horas	flexible	330 g	20%	60°
Kiwi	Pelar y cortar en rodajas de 5 mm de espesor	10-12 horas	flexible	95 g	20%	65°
Plátano	Pelar y cortar en rodajas de 5 mm de espesor	10-12 horas	crujiente	150 g	10%	70°
Mango	Pelar y cortar en rodajas de 8 mm de espesor para «Mango Stripes»	6-7 horas	flexible	170 g	20%	70°
	Chips: Rodajas de 3-4 mm	8-9 horas	crocante	150 g	10%	70°
Naranjas, pomelos, limas	Pelar y cortar en rodajas de 2-3 mm de espesor	8-9 horas	crocante	120 g	10%	70°
Piñas	Pelar, quitar el tallo y cortar en rodajas de 5-6 mm de espesor	7-8 horas	bien flexible	175 g	20%	70°
Fresas	Quitar el tallo y cortar en rodajas de 5 mm de espesor	10-12 horas	flexible	200 g	15%	65°
Verdura						
Zanahorias	Pelar y cortar en rodajas de 3-5 mm de espesor o en dados	6-8 horas	Dura	85g	15%	70°
Pepinos	Sin pelar, cortar en rodajas de 3-5 mm de espesor	4-5 horas	crocante	100 g	10%	70°
Puerro	Partir por la mitad, trozos de 6 cm, dado el caso escaldar	7-8 horas	crocante	140g	20%	70°

Alimentos a secar	Preparación recomendada	Tiempo de secado recomendado	Resultado	Cantidad recomendada por rejilla	Peso después de secado en % de peso fresco	Temperatura recomendada en °C
Guindilla, pimiento	Cortar en rodajas de 2 mm de espesor	7-8 horas	flexible	100 g	20%	70°
Apio	Pelar, cortar en rodajas de 8 mm de espesor o en dados	7-8 horas	Dura	250 g	15%	70°
Tomates	Rodajas de 4 mm de espesor	8-10 horas	flexible	190 g	15%	70°
Verdura para sopa (zanahorias, apio, puerro, colinabo, col)	Cortar en rodajas finas o en dado, dado el caso escaldar	7-8 horas	flexible	véanse los datos por rejilla	15%	60°
Berenjenas	Sin pelar, cortar en rodajas de 2-3 mm de espesor	12 horas	crocante	60 g	15%	40°
Chips de remolacha/batata	Pelar y cortar en rodajas de 2-3 mm de espesor	7-9 horas	crocante	60 g	15%	70°
Col rizada, col de Saboya, col negra	Quitar el tallo y picar las hojas	18 horas	crocante	90 g	15%	40°
Hierbas						
Todo tipo de hierbas (albahaca, eneldo, perejil, romero, etc.)	Hojas enteras o picar según sea necesario	4-6 horas	quebradizas	aprox. 40 g		40°
Setas						
Todo tipo de setas	Limpiar, rodajas de 5 mm de espesor	4-7 horas	flexible	aprox. 70 g		50°

- La tabla contiene los tiempos y temperaturas de secado recomendados partiendo del uso de 5 rejillas de secado. Mientras más rejillas de secado se utilicen, más largo será el tiempo de secado. El producto está diseñado para una cantidad máxima de 8 rejillas de secado.
- La tabla contiene únicamente recomendaciones de tiempos y temperaturas. La variedad y el grado de maduración del alimento a secar determinan el contenido de agua y por lo tanto el tiempo y la temperatura de secado que se requieren. Todos los datos son únicamente valores de referencia y por lo tanto sin garantía.
- Por otra parte, el tiempo de secado varía según la humedad del aire de la habitación, según el espesor de las rebanadas y según el grado de secado deseado.
- Cuanto más llena esté la rejilla, más largo será el tiempo de secado para alcanzar el grado de dorado deseado.

Si desea secar según el modo de régimen crudo, ajuste la temperatura a un máximo de 40°.

Utilización del molde de silicona para barritas de cereales:

- Unte la masa preparada en el molde de silicona para barritas de cereales. Las cavidades deberían estar llenas hasta el borde. Preste atención a que la parte superior del molde permanezca limpia.
- Coloque el molde de silicona sobre la rejilla superior.
- Una vez transcurrida la mitad del tiempo de secado, extraiga las barritas de cereales del molde de silicona y colóquelas sin el molde en la rejilla superior.
- El molde de silicona también es apto para el horno hasta 200° C.

Indicación: En nuestro libro de recetas incluido en el volumen de suministro encontrará ideas para barritas de cereales. De cualquier modo, aquí no hay límites para su creatividad.

Papel de estraza permanente:

También puede colocar papel de estraza permanente en las rejillas de secado si desea deshidratar alimentos húmedos o que tienden a pegarse (como por ejemplo tomates o planchas de musli). Corte el papel de estraza en hojas de 25 cm x 16 cm, para que sea un poco más pequeño que las rejillas de secado y el aire caliente pueda circular bien. A continuación puede untar la masa de musli en el papel de estraza. También en este caso: el papel de estraza se puede quitar una vez transcurrida la mitad del tiempo de secado.

Almacenamiento

Aquí le ofrecemos un par de consejos útiles para conservar de manera correcta su fruta deshidratada y que pueda consumirla durante más tiempo:

- Utilice recipientes de conservación limpios, secos, con un cierre lo más hermético posible e impermeables a la luz. Para ello son adecuadas las cajas para guardar incluidas en el volumen de suministro.
- Preste atención a que los alimentos no contengan ningún resto húmedo ya que de lo contrario se enmohecerán.
- No coloque los alimentos secados en el recipiente hasta que no se hayan enfriado.
- Evite exponerlos al sol.

Los alimentos deshidratados se pueden conservar hasta medio año si han sido deshidratados hasta quedar muy secos. Para alimentos deshidratados con una humedad restante de 15-20% recomendamos un tiempo de conservación máximo de 3 semanas.

Utilización de los alimentos deshidratados

- Fruta deshidratada como tentempié, para el musli de la mañana o para complementar y saborizar salsas. También sirven para preparar platos agris dulces o postres. La fruta seca también resulta excelente para platos con arroz y con carne.
- La verdura, las hierbas y las setas deshidratadas pueden añadirse a salsas y sopas o remojarlas primero en agua.
- Para darle un toque especial a ciertos platos, los alimentos deshidratados se pueden moler en un molinillo de especias o en una batidora y añadirse como condimento en polvo a cualquier comida.

Limpieza y cuidados

Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.

Quite las rejillas de secado del aparato base. En caso de que se hayan introducido migajas en el interior del aparato: incline el aparato y sacúdalo para que las migajas salgan por las ranuras de ventilación. Limpie el aparato base únicamente con un paño húmedo. No limpie el aparato base bajo el agua del grifo.

Puede poner en remojo las rejillas de secado en agua templada con detergente y limpiarlas con un cepillo de cocina. A continuación enjuáguelas con agua clara y séquelas.

Todos los demás componentes (cajas para guardar y molde para barritas de cereales) son resistentes al lavavajillas.



El aparato cumple con las directivas europeas 2014/35/CE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe tirarse al cubo de basura doméstico sino que debe llevarse a un punto limpio de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reciclan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el punto limpio correspondiente.



Sujeto a modificaciones

Belangrijke veiligheidsinstructie

- Deze apparaten mogen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebruik en ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Bewaar het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Ondeskundig gebruik kan tot verwondingen leiden.
- **Let op:** Daarom het toestel niet in de buurt van of onder brandbare zaken (vb. draperieën, hangkasten) gebruiken en steeds in de gaten houden.
- **Voozichtig**, gevaar op verbranding: De temperatuur van het aanraakbare oppervlak kan zeer heet worden.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de centrale klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren ontstaan voor de gebruiker.
- Het basisapparaat in geen geval in water onderdompelen. Vóór de reiniging van het basisapparaat de stekker uit het stopcontact trekken.
- Na gebruik alle delen die met levensmiddelen in contact zijn geweest reinigen, zoals in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" beschreven.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:

- in de keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
- bij agrarische bedrijven;
- door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
- in pensions.

Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Lees voor het gebruik

de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat.

U moet hem zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt.

Neem bij gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Gebruik conform de voorschriften

De WMF KITCHENminis droogautomaat Snack to go dient voor het drogen/indrogen van fruit, groente, vlees, kruiden, paddenstoelen en soortgelijke levensmiddelen. Dit is een natuurlijke conservering door drogen in een warme luchtstroom, instelbaar tussen 30 °C en 70 °C. De vitamines, mineralen en voedingsstoffen blijven behouden en de smaak wordt geïntensiveerd. De droogautomaat mag alleen conform de onderhavige gebruiksaanwijzing gebruikt worden.

Transport

Bewaar de originele verpakking. Verpak het apparaat in de originele verpakking om voldoende bescherming bij het transport van het apparaat te bereiken.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	220 W
Warme lucht:	30°C tot 70°C
Timer met automatisch uitschakelen:	0 tot 24 uur
Veiligheidsklasse:	II

Verdere veiligheidstips

- U mag het apparaat alleen op een volgens de voorschriften geplaatst stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Het apparaat nooit in de koelkast plaatsen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat de kabel niet naar beneden hangen en bescherm de kabel tegen hitte en olie.
- U mag de stekker niet aan de kabel of met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het niet in de buurt van open vuur.
- Het apparaat mag alleen in binnenruimtes worden gebruikt.
- Het apparaat alleen op een gladde, droge, stofvrije, hittebestendige ondergrond plaatsen.
- Het apparaat niet op papier/krant of op losse ondergrond zetten, omdat deze aangezogen worden en de ventilatiesleuven kunnen verstopen of in het binnenste van het apparaat kunnen komen en het vervuilen. Daardoor bestaat het risico op hitteontwikkeling en brandgevaar!

- De ventilatiesleuven mogen niet afgedekt worden.
 - Geen (metaal-) voorwerpen in de ventilatiesleuven steken, omdat dit tot elektrische schokken en/of beschadigingen kan leiden.
 - De vaste afdekkingen van de bloweropeningen op de aandrijfeenheid niet afbreken of afscheuren.
 - Trek tijdens het gebruik niet aan het apparaat en ook niet aan de stroomkabel.
 - Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - het apparaat of de stroomkabel is beschadigd;
 - het apparaat lekt;
 - na een val of iets dergelijks het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
- In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- U moet de stekker uit het stopcontact trekken:
 - als er tijdens gebruik storingen optreden,
 - vóór elke reiniging of vóór elk onderhoud,
 - na het gebruik.
 - Bij oneigenlijk gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.
 - Het apparaat alleen met de beschikbare accessoires: 04 1595 0071 en 04 1596 0041 gebruiken.

Bedieningspaneel



Symbool/ knop	Functie
	Aan/Uit-knop Voor het in- en uitschakelen van het apparaat. Na het inschakelen worden de laatst opgeslagen droogparameters (droogtijd, droogtemperatuur, signaaltoon aan/ uit) weergegeven. Als op het bedieningspaneel 1 minuut geen actie plaatsvindt, schakelt het apparaat automatisch weer uit. Het apparaat kan met deze knop te allen tijde, ook tijdens het droogproces, worden uitgeschakeld.

Symbool/ knop	Functie
	Start-/pauzeknop Met deze knop start u het droogproces met de weergegeven resp. geselecteerde droogtijd en -temperatuur. Het symbool Warme lucht wordt op het display weergegeven. Is de vooraf ingestelde droogtijd verlopen (timer geeft 00.00 weer), worden verwarming en warmeluchtventilator automatisch uitgeschakeld en klinken er 5 signaaltönen (kan ook naar stil worden geschakeld. Zie signaaltoon). Als u tijdens het droogproces op de knopStart/Pauzedrukt, bijv. om de droogroosters om te ruilen, wordt het droogproces onderbroken, d.w.z. verwarming en warme lucht zijn uitgeschakeld, wordt de resterende looptijd gestopt en het warmeluchtsymbool knippert. Drukt u opnieuw op de knopStart/Pauze, dan wordt het droogproces voortgezet.
Set	Set-knop Met deze knop stelt u uw gewenste droogtijd en -temperatuur in. Drukt u eenmaal op de Set-knop, dan knippert de tijdsweergave en kan nu met de draairegelaar gewijzigd worden (0 tot 24 uur in stappen van 30 minuten). Drukt u opnieuw op de Set-knop, knippert de temperatuurweergave. Stel nu met de draairegelaar uw gewenste temperatuur in (30 °C tot 70 °C in stappen van 5 °C). Druk opnieuw op de Set-knop om de selectie op te slaan. U kunt de parameter te allen tijde tijdens het droogproces veranderen.
	Signaaltoon op stil zetten Als u de knop Set langer dan 3 seconden indrukt, dan activeert u de stille modus. Het apparaat geeft geen signaaltoon aan het einde van het droogproces. Dit is zeer praktisch, wanneer u 's nachts wilt drogen. De instelling blijft zo lang opgeslagen, tot u opnieuw de knop Set langer dan 3 seconden ingedrukt houdt en het stil-teken verdwijnt.

Vóór het eerste gebruik

Gebruiken bij de eerste keer het apparaat ongeveer een half uur op de maximale temperatuur, om eventuele geuren van nieuwigheid te verhelpen:

- Neem de oppervlakken van het basisapparaat vochtig af.
- Spoel de droogroosters en de deksel met warm water en afwasmiddel af.
- Zet de droge droogroosters met deksel precies op het basisapparaat.
- Sluit het apparaat aan op het voedingsnet
- Schakel het apparaat in door de knop **Aan/Uit** in te drukken. Op de display worden de vooraf ingestelde droogparameters weergegeven: 08:00u en 70 °C.
- Start het apparaat door de knop **Start/pauze** in te drukken.
- Schakel het apparaat naar 30 minuten met de knop **San/Uit** uit en laat het afkoelen.

Gebruik

Vorbereiding van het droogmateriaal

Gebruik alleen gewassen en verse levensmiddelen. Vermijd overrijp(e) fruit of groente.

- Stelen, klokhuizen en kernen verwijderen.
- Evt. met citroensap insmeren, om de kleur van het droogmateriaal te behouden.
- Groente met vaste structuur: 2 minuten in heet water blancheren.
- Droogmateriaal in gelijkmatige ringen resp. stukken/ schijven snijden. Dunne ringen drogen sneller. Hoe dikker, hoe langer de droogduur.
- Vu de droogroosters met droogmateriaal:
Leg de levensmiddelen met kleine afstand naast elkaar op de droogroosters en kies de afstand zo, dat er voldoende lucht kan circuleren. Leg de delen niet over elkaar.

In gebruik nemen

- Stapel de gevulde droogroosters op elkaar op het basisapparaat. In de levering zijn 5 droogroosters inbegrepen. Om het totale droogoppervlak uit te breiden, kunnen drie extra droogroosters als toebehoren gekocht worden.
- Plaats als laatste de deksel op het bovenste rooster. Let erop dat alle etages en de deksel precies op elkaar zitten, zodat de warme lucht niet kan ontsnappen.
- Sluit het apparaat aan op het voedingsnet
- Schakel het apparaat in door de knop **A(aan/Uit)** in te drukken.
- Stel de gewenste droogtijd en -temperatuur met behulp van de knop **Set** en de draaiegelaar in.
- Start het droogproces door de knop **Start/Pauze** in te drukken.
- Wissel halverwege de tijd de etages (bijv. de onderste naar boven).
- Druk de **Start/Pauze** -knop in, om het droogproces te pauzeren. Druk opnieuw op de knop **Start/Pauze** om het droogproces voort te zetten.
- Aan het einde van de ingestelde droogtijd schakelt het apparaat automatisch uit en meldt dit door 5 signaaltönen.
- Na een minuut schakelt ook de display uit.

Droogmateriaal	Aanbevolenvorbereiding	Aanbevolen droogtijd	Resultaat	Aanbevolen hoeveelheid per rooster	Gewicht na drogen in % van het versgewicht	Aanbevolen temperatuur in °C
Fruit						
Appel, peer	"ontkernen en in 4-6 mm dikke ringen snijden (met en zonder schil, afhankelijk van smaak)"	7-9 uur	buigbaar	170 g	10-15%	70°
Abrikoos, kwets, pruim	halveren, ontkernen, snijvlakken naar boven of in schijven snijden	10-12 uur	buigbaar	330 g	20%	60°
Kiwi	schillen en in 5 mm dikke schijven snijden	10-12 uur	buigbaar	95 g	20%	65°
Banaan	pell en in 5 mm dikke schijven snijden	10-12 uur	knapperig	150 g	10%	70°
Mango	schillen en in 8 mm dikke schijven snijden voor "Mango stripes"	6-7 uur	buigbaar	170 g	20%	70°
	Chips: 3-4 mm schijven	8-9 uur	krokant	150 g	10%	70°

Droogmateriaal	Aanbevolenvoorbe- reiding	Aanbevolen droogtijd	Resultaat	Aanbevolen hoeveelheid per rooster	Gewicht na drogen in % van het versgewicht	Aanbevolen temperatuur in °C
Sinaasappel, grapefruit, limoen	schillen en in 2-3 mm dikke schijven snijden	8-9 uur	krokant	120 g	10%	70°
Ananas	schillen, stromk er uit snijden en in 5-6 mm dikke schijven snijden	7-8 uur	goed buigbaar	175 g	20%	70°
Aardbei	Steel verwijderen en in 5 mm dikke schijven snijden	10-12 uur	buigbaar	200 g	15%	65°
Groenten						
Wortels	schillen en in 3-5 mm dikke schijven snijden	6-8 uur	hard	85g	15%	70°
Komkommer	ongeschild, in 3-5 mm dikke schijven snijden	4-5 uur	krokant	100 g	10%	70°
Prei	halveren, 6 cm lange stukken, eventueel blancheren	7-8 uur	krokant	140g	20%	70°
Peper, paprika	in 2mm dikke schijven snijden	7-8 uur	buigbaar	100 g	20%	70°
Selderij	schillen, 8 mm dikke schijven order blokjes	7-8 uur	hard	250 g	15%	70°
Tomaten	4mm dikke schijven	8-10 uur	buigbaar	190 g	15%	70°
Soepgroenten (wortel, selderij, prei, koolraap, kool)	in fijne schijven of blokjes snijden, eventueel blancheren	7-8 uur	buigbaar	zie informatie per rooster	15%	60°
Courgettes	ongeschild, in 2-3 mm dikke schijven snijden	12 uur	krokant	60 g	15%	40°
Rode biet/ zoete aardappel chips	schillen en in 2-3 mm dikke schijven snijden	7-9 uur	krokant	60 g	15%	70°
Groene kool, savooiekool, palmkool	Stromk verwijderen en bladeren klein snijden	18 uur	krokant	90 g	15%	40°
Kruiden						
Alle kruiden (basilicum, dille, peterselie, rozemarijn etc.)	hele bladeren of indien nodig klein snijden	4-6 uur	broos	ca. 40 g		40°
Paddenstoelen						
Alle paddensto- elen	schoonmaken, 5 mm dikke schijven	4-7 uur	buigbaar	ca. 70 g		50°

- De tabel bevat aanbevolen droogtijden en -temperaturen bij het gebruik van 5 droogroosters. Hoe meer droogroosters er gebruikt worden, des te langer is de droogtijd. Het product is ontworpen voor maximaal 8 droogroosters.
- De tabel bevat alleen aanbevolen tijden en temperaturen. Afhankelijk van soort en rijpheid van het droogmateriaal verschilt het watergehalte en zo ook de benodigde droogtijd en -temperatuur. Alle informatie zijn slechts richtwaarden en dus zonder garantie.
- De droogtijd varieert bovendien afhankelijk van luchtvochtigheid van de ruimte, van schijfdikte en

van gewenste drooggraad.

- Hoe dichter het rooster bezet wordt, des te langer bedraagt de droogtijd, om de gewenste drooggraad te verkrijgen.

Wanneer u conform rauwkosttype wilt drogen, stelt u de temperatuur op max. 40 °C in.

Gebruik van de siliconenvorm voor mueslirepen:

- Smeer de voorbereide massa in de mueslirepenvorm. De uitsparingen moeten tot de rand gevuld zijn. Let erop dat de bovenzijde van de vorm schoon blijft.
- Leg de siliconenvorm op het bovenste rooster.
- Breek halverwege de droogtijd de mueslirepen uit de siliconenvorm en leg de repen zonder vorm op het bovenste rooster.
- De siliconenvorm is ook voor de oven tot 200 °C geschikt.

Opmerking: In ons meegeleverde receptenboek vindt u ideeën voor mueslirepen. Hierbij worden echter aan uw creativiteit geen grenzen gesteld.

Permanent bakpapier:

U kunt ook permanent bakpapier op de droogroosters leggen, wanneer u levensmiddelen wilt drogen die vochtig zijn of een beetje plakkerig zijn (bijv. tomaten, muesliplaten). Knip het bakpapier uit op ongeveer 25 cm 16 cm, zodat het wat kleiner is dan het droogrooster en de warme lucht goed kan passeren. Smeer nu bijv. de mueslimassa op het bakpapier uit. Ook hier: na de helft van de droogtijd kan het bakpapier verwijderd worden.

Opbergen

Hier een paar praktische tips hoe u uw gedroogde vruchten correct kunt bewaren, zodat u er nog langer van kunt eten:

- Gebruik een schone, droge, indien mogelijk luchtdicht afsluitbare, niet lichtdoorlatende bewaarcontainer. Hiervoor zijn de meegeleverde opbergdozen geschikt.
- Let erop dat de levensmiddelen geen restvocht bevatten, omdat deze anders schimmelen.
- Plaats de gedroogde levensmiddelen pas in de container als ze afgekoeld zijn.
- Vermijd zonlicht.

Het droogmateriaal is tot een half jaar houdbaar wanneer het zeer droog gedroogd is. Bij droogmateriaal met 15-20% restvocht adviseren wij een maximale bewaartijd van 3 weken.

Gebruik van het droogmateriaal

- Gedroogd fruit om te knabbelen, 's morgens in de muesli of voor het completeren en verfijnen van sauzen. Ook zoet-zure gerechten of desserts kunnen ermee bereid worden. Gedroogd fruit past ook uitstekend bij gerechten met rijst en vlees.
- Gedroogde groente, kruiden en paddenstoelen kunnen in sauzen en soepen meegekookt worden of van tevoren in water geweekt worden.
- Om gerechten bijzonder te kruiden kan het droogmateriaal in een kruidenmolen of in een mixer gemalen worden en als kruidenpoeder bij willekeurige gerechten toegevoegd worden.

Reiniging en onderhoud

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Neem de droogroosters van het basisapparaat af. Indien kruimels in het binnenste van het apparaat terechtgekomen zijn: het apparaat omkeren en de kruimels door de ventilatiesleuven eruit schudden. Reinig het basisapparaat alleen met een vochtige doek. Het basisapparaat niet onder stromend water reinigen.

U kunt de droogroosters in warm water met afwasmiddel inweken en met een afwasborstel reinigen. Vervolgens met helder water spoelen en afdrogen.

Alle overige delen (opbergdozen en mueslirepenvorm) zijn afwasmachinebestendig.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden ingeleverd.

De grondstoffen zijn conform hun markering opnieuw te gebruiken. Door hergebruik, recycling of andere vormen van verwerking van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

U kunt bij uw gemeente informatie opvragen over het afvalverzamelpunt bij u in de buurt.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år og personer med reduceret fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, i tilfælde af, at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået farerne, som er forbundet med anvendelsen.
Børn må ikke lege med apparatet.
Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Opbevar apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Ukorrekt brug kan medføre skader.
- **OBS:** Apparatet må derfor ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare genstande (f.eks. gardiner, hylder) og skal altid være under opsyn.
- **OBS,** risiko for forbrænding: Overfladen kan blive meget varm.
- Hvis apparatets tilslutningsledning bliver beskadiget, skal det udskiftes af fabrikantens centrale kundetjeneste eller en tilsvarende kvalificeret person. Ved ukorrekt reparation er der risiko for alvorlige kvæstelser for brugeren.
- Apparatet må under ingen omstændigheder nedsænkes i vand. Træk stikket ud inden rengøring af apparatet.
- Efter brugen rengøres alle komponenter med levnedsmiddelkontakt, som beskrevet i kapitel „Rengøring og pleje“.
- Dette apparat er egnet til anvendelse i husholdningen og lignende steder, eksempelvis:
 - i køkkener for medarbejdere i butikker, kontorer og andre erhvervsmæssige steder;
 - i landbrug;
 - af kunder i hoteller, moteller og andre ejendomme;
 - i pensioner med morgenmad.

Apparatet er ikke egnet til kommerciel brug.

Inden ibrugtagning

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem. Den indeholder vigtige anvisninger vedrørende anvendelse, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet.

Gem brugsanvisningen på et sikkert sted og giv den videre til den næste bruger.

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning.

Overhold sikkerhedsanvisningerne ved anvendelsen af apparatet.

Tilsigtet anvendelse

WMF KITCHENminis tørreapparat Snack to go bruges til tørring af frugt, grønt, kød, krydderurter, svampe og lignende levnedsmidler. Dette er en naturlig konservering ved tørring i en varm luftstrøm, som kan indstilles mellem 30° og 70°. Vitaminer, mineraler og næringsstoffer bibeholdes, og smagen intensiveres. Tørreapparatet må kun benyttes til dette formål og i henhold til denne driftsvejledning.

Transport

Gem den originale emballage. Benyt den originale emballage for tilstrækkelig sikring under transport.

Tekniske data

Driftsspænding:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Forbrug:	220 W
Varmluft:	30 °C til 70 °C
Timer med automatisk slukning:	0 til 24 timer
Sikkerhedsklasse:	II

Yderligere sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Apparatet må aldrig stilles ind i køleskabet.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes eller hænge løst ned.
- Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Træk ikke i ledningen, og træk ikke stikket ud af kontakten med våde hænder.
- Apparatet må ikke stilles på varme overflader, som f.eks. kogeplader eller lignende steder, og det må ikke anvendes i nærheden af åben ild.
- Apparatet må kun benyttes indendørs.
- Apparatet må kun opstilles på plant, tørt, støvfrit og varmebestandigt underlag.
- Apparatet må ikke opstilles på papir/avis eller løst underlag, da dette kan opuges og blokere ventilationsåbningerne eller trænge ind i apparatet og tilsmudse det. Herved er der fare for varmeudvikling og brand!
- Ventilationsåbninger må ikke tildækkes.
- Indfør ingen (metal-)genstande i ventilationsåbningerne, da det kan medføre stød og/eller skader.
- Den faste afdækning af ventilatoråbninger på drivenheden må ikke fjernes.
- Flyt ikke apparatet under drift, og træk ikke i apparatet med netkablet.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
 - Apparatet eller netkablet er beskadiget
 - Apparatet er utæt
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
- I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Træk stikket ud af stikkontakten:

- Ved driftsforstyrrelser
 - Inden hver rengøring og vedligeholdelse
 - Efter brug
- Ved anvendelse til andre formål, forkert betjening eller fagmæssigt ukorrekt reparation, påtages der intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelser bortfalder ligeledes i disse tilfælde.
 - Brug kun apparatet med det tilgængelige tilbehør: 04 1595 0071 og 04 1596 0041.

Kontrolpanel



Symbol/knap	Funktion
	Tænd-/slukknop For tænd og sluk af apparatet. Efter tænding vises de sidst anvendte tørreparametre (tørretid, tørretemperatur, signaltone til/fra). Hvis betjeningspanelet ikke betjenes i 1 minut, slukker apparatet automatisk. Apparatet kan også slukkes på denne knap på ethvert tidspunkt under tørring.
	Start-/pauseknop Med denne knap startes tørringen med viste hhv. valgte tørretid og -temperatur. Varmluftssymbolet  vises på displayet. Hvis den forindstillede tørretid er udløbet (timer viser 00:00), slukker varme og varmluftblæser automatisk, og der lyder 5 signaltoner (kan også afbrydes. Se Signaltone). Hvis der trykkes på knappen Start/pause under tørringen, f.eks. for at vende tørre-ristene, afbrydes tørringen, dvs. varme og varmluft slukkes , resttiden stoppes, og varmluftssymbolet blinker. Tørringen fortsætter, når der trykkes på knappen Start/pause igen.
Set	Set-knap Med denne knap indstilles den ønskede tørretid og -temperatur. Tryk på Set-knappen en gang, tidsangivelsen blinker og kan ændres med drejeknappen (0 til 24 timer i trin på 30 minutter). Tryk på Set-knappen igen, og temperaturvisningen blinker. Indstil den ønskede temperatur på drejeknappen (30° C til 70° C i trin på 5° C). Tryk igen på knappen Set for at gemme valget. Parametre kan ændres når som helst under tørringen.

Symbol/knap	Funktion
	Afbrydelse af signaltone Tryk på knappen Set i mere end 3 sekunder for at afbryde signaltonen. Apparatet afgiver ingen signaltone ved afsluttet tørring. Dette er praktisk ved tørring om natten. Indstillingen forbliver aktiv, indtil der igen trykkes på Set -knappen i mere end 3 sekunder og afbrydelsessymbolet forsvinder.

Før første brug

Brug første gang apparatet i ca. en halv time ved maksimal temperatur for at fjerne eventuelle lugte:

- Tør overfladen på apparatet af med en fugtig klud.
- Skyl tørregitter og dæksel med varmt vand og opvaskemiddel.
- Anbring tørre gitre med dæksel korrekt i apparatet.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tænd apparatet ved at trykke på knappen **Til/fra**. Displayet viser de forindstillede tørreparametre: 08:00h og 70 °C.
- Start apparatet ved at trykke på knappen **Start/pause**.
- Sluk apparatet på knappen **Til/fra** efter 30 minutter, og lad det afkøle.

Anvendelse

Forberedelse af madvarer

Benyt kun vaskede og friske madvarer. Undgå overmodne frugter og grøntsager.

- Stilke, kærnehuse og kærner fjernes.
- Påfør evt. citronsaft for at fastholde farven.
- Grøntsager med fast struktur: Blancheres 2 minutter i varmt vand.
- Grøntsager skæres i regelmæssige ringe eller stykker/skiver. Tynde skiver tørrer hurtigere. Jo tykkere skiver, jo længere tørretid.
- Påfyld madvarer på tørregitter:
Læg madvarer med en lille afstand ved siden af hinanden på gitteret, og vælg afstanden, så luften kan cirkulere. Læg ikke skiver oven på hinanden.

Ibrugtagning

- Indsæt de fyldte gitre i apparatet. Der medfølger 5 gitre. Tre yderligere gitre kan bestilles som ekstraudstyr, så den samlede overflade udnyttes.
- Til sidst anbringes dækslet på det øverste gitter. Vær opmærksom på, at alle etager og dæksel sidder korrekt, så den varme luft ikke kan undslippe.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tænd apparatet ved at trykke på knappen **Til/fra**.
- Indstil den ønskede tørretid og -temperatur med knappen **Set** og drejeknappen.
- Start tørringen ved tryk på knappen **Start/pause**.
- Skift gitrene efter halvdelen af tørretiden (f.eks. nederste gitter øverst).
- Tryk hertil knappen **Start/pause** for at sætte tørringen på pause. Tryk på knappen **Start/pause** igen for at fortsætte tørringen.
- Efter indstillet tørretid slukker apparatet automatisk og melder dette med 5 signaltoner.
- Efter endnu et minut slukker displayet også.

Madvarer til tørring	Anbefalet tilberedelse	Anbefalet tørretid	Resultat	Anbefalet mængde pr. gitter	Vægt færdigtørret i % af friskvægten	Anbefalet temperatur i °C
Frugt						
Æble, pære	Udkærnes og skæres i 4-6 mm tykke skiver (med og uden skræl, efter smag)	7-9 timer	Bløde	170 g	10-15 %	70°
Abrikos, sveske, blomme	Halveres, udkærnes, snitflade opad eller skåret i skiver	10-12 timer	Bløde	330 g	20 %	60°
Kiwi	Skrælles og skæres i 5 mm tykke skiver	10-12 timer	Bløde	95 g	20 %	65°
Banan	Skrælles og skæres i 5 mm tykke skiver	10-12 timer	Sprød	150 g	10 %	70°
Mango	Skrælles og skæres i 8 mm tykke skiver til "Mango stripes"	6-7 timer	Bløde	170 g	20 %	70°
Appelsin, grapefrugt, lime	Chips: 3-4 mm skiver	8-9 timer	Sprød	150 g	10 %	70°
	Skrælles og skæres i 2-3 mm tykke skiver	8-9 timer	Sprød	120 g	10 %	70°
Ananas	Skrælles, stilk skæres ud og skæres i 5-6 mm tykke skiver	7-8 timer	Let blød	175 g	20 %	70°
Jordbær	Stilk fjernes, skrælles og skæres i 5 mm tykke skiver	10-12 timer	Bløde	200 g	15 %	65°
Grøntsager						
Gulerødder	Skrælles og skæres i 3-5 mm tykke skiver eller terninger	6-8 timer	Hårde	85g	15 %	70°
Agurk	Skrælles ikke, skæres i 3-5 mm tykke skiver	4-5 timer	Sprød	100 g	10 %	70°
Porrer	Halveres, 6 cm lange stykker, blancheres eventuelt	7-8 timer	Sprød	140 g	20 %	70°
Peperoni, paprika	Skæres i 2mm tykke skiver	7-8 timer	Bløde	100 g	20 %	70°
Selleri	Skrælles, skæres i 8 mm tykke skiver eller terninger	7-8 timer	Hård	250 g	15 %	70°
Tomater	4 mm tykke skiver	8-10 timer	Bløde	190 g	15 %	70°
Suppeurter (gulerødder, selleri, porre, kålrabi, kål)	Skæres i fine skiver eller terninger, blancheres eventuelt	7-8 timer	Bløde	Se angivelsen pr. gitter	15 %	60°
Squash	Skrælles ikke, skæres i 2-3 mm tykke skiver	12 timer	Sprød	60 g	15 %	40°
Rødbede / søde kartofler chips	Skrælles og skæres i 2-3 mm tykke skiver	7-9 timer	Sprød	60 g	15 %	70°
Grøn kål, savoy-kål, palmekål	Stilk fjernes, og blade skæres småt	18 timer	Sprød	90 g	15 %	40°

Madvarer til tørring	Anbefalet tilberedelse	Anbefalet tørretid	Resultat	Anbefalet mængde pr. gitter	Vægt færdigtørret i % af friskvægten	Anbefalet temperatur i °C
Krydderurter						
Alle krydderurter (basilikum, dild, persille, rosmarin m.m.)	Hele blade eller småtkåret efter behov	4-6 timer	Fast	Ca. 40 g		40°
Svampe						
Alle svampe	Renses, skæres i 5 mm tykke skiver	4-7 timer	Bløde	Ca. 70 g		50°

- Af tabellen fremgår de(n) anbefalede tørretid og tørretemperaturer baseret på anvendelse af apparat med 5 tørregitre. Jo flere tørregitre der anvendes, desto længere er tørretiden. Produktet er beregnet til maksimalt 8 tørregitre.
- Tabellen indeholder kun anbefalede tider og temperaturer. Afhængig af sort og modenhed på tørrematerialet kan vandindholdet afvige og herved også den påkrævede tørretid og -temperatur. Alle angivelser er kun vejledende og uden ansvar.
- Tørretiden varierer desuden efter luftfugtigheden i rummet, skivetykkelsen og ønsket tørregrad.
- Jo tykkere belægning på gitteret, jo længere tørretid for at opnå den ønskede tørregrad.

Hvis der ønskes en tørring af råkost-type, stilles temperaturen på maks. 40°.

Brug af silikoneform for myslibarar:

- Anbring den forberedte masse i formen til myslibarar. Formene skal fyldes til kanten. Vær opmærksom på, at oversiden af formen forbliver ren.
- Læg silikoneformen på øverste gitter.
- Tag myslibararerne ud af formen efter den halve tørretid, og læg dem uden form på øverste gitter.
- Silikoneformen er også egnet for bageovn op til 200 °C.

Bemærk: I vores medfølgende opskriftsbog finder du ideer til myslibarar. Herudover kan du lade din kreativitet arbejde.

Bagepapir:

Der kan også lægges bagepapir på gitrene, hvis der skal tørres madvarer, der er fugtige eller let hæftende (f.eks. tomater, mysliplader). Skær bagepapiret ud i ca. 25 cm x 16 cm, så det er lidt mindre end gitteret og den varme luft kan passere uhindret. Smør f.eks. myslimasse på bagepapiret. Også her: Efter halv tørretid kan bagepapiret fjernes.

Opbevaring

Her et par praktiske råd for korrekt opbevaring af tørret frugt, så du kan nyde den længere:

- Benyt rene, tørre, lufttæt lukkende og ikke-gennemsigtige opbevaringsbeholdere. Hertil egner sig de medfølgende beholdere.
- Sørg for, at madvarerne ikke indeholder en restfugtighed, da de ellers mugner.
- Fyld først de tørrede levnedsmidler i en beholder, når de er afkølet.

- Undgå solpåvirkning.

Tørrede produkter er holdbare op til et halvt år, hvis de er tørret fuldstændigt. Ved tørret produkt med 15-20 % restfugtighed anbefales en maksimal opbevaringstid på 3 uger.

Anvendelse af madvarer

- Tørret frugt som slik, i mysli som morgenmad eller som ingrediens i saucer. Der kan også tilberedes sur-søde-retter og desserter. Tørret frugt passer fremragende til retter med ris og kød.
- Tørrede grøntsager og svampe kan anvendes i saucer og supper eller opblødes i vand.
- Et tørret produkt kan formales i en krydderimølle eller en mixer og tilføjes til retter efter behov som et særligt krydderi.

Rengøring og pleje

Træk strømtikket ud, og lad apparatet køle af.

Tag gitre ud af apparatet. Hvis der er krummer i apparatets indre: Vip apparatet, og ryst krummerne ud gennem ventilationsåbningerne. Rengør kun apparatet med en fugtig klud. Apparatet må ikke rengøres under rindende vand.

Gitre kan rengøres i varmt vand med opvaskemiddel og med en opvaskebørste. Efterfølgende skylles med rent vand og tørres.

Alle andre dele (opbevaringsbokse og mysliform) kan vaskes i opvaskemaskine.



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i den almindelige husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted bidrager du til beskyttelse af vores miljø. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.



Ret til ændringer forbeholdes

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna apparat är inte avsedd att användas av barn under 8 år eller av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet såvida dessa personer inte först får instruktioner hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
Barn får inte leka med apparaten.
Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Håll apparaten och tillhörande kabel oåtkomliga för barn under 8 år.
- Felaktig användning kan leda till skador.
- **Varning:** Brödsvisor i brödrosten kan brännas. Använd därför inte apparaten nära eller under brännbara föremål (som gardiner och väggskåp) och håll den alltid under uppsikt.
- **Obs!** Risk för brännskador: Yttemperaturen kan bli mycket hög.
- Om strömkabeln skulle skadas måste ersättning ske via tillverkarens centrala kundtjänst eller av en av tillverkaren godkänd person. Om apparaten inte lagas på ett fackmannamässigt och korrekt sätt kan detta innebära stor fara för användaren.
- Sänk inte ner apparaten i vatten. Dra ur kontakten innan du rengör apparaten.
- Efter användning ska alla delar som varit i kontakt med livsmedel rengöras enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - i kök för personal i butiker, kontor och andra kommersiella miljöer;
 - i jord- och lantbruksmiljö;
 - av kunder i hotell, motell och liknande logier;
 - Bed & Breakfast.

Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.

Före användning

Läs alltid användarguiden noga. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge.

Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till näste ägare.

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden.

Beakta alltid säkerhetsanvisningarna om hur apparaten ska användas.

Korrekt användning

WMF KITCHENminis torkautomat "Snack to go" används för att torka frukt, grönsaker, kött, örter, svamp och liknande. Detta ger en naturlig konservering genom torkning i en varm luftström med inställbar temperatur mellan 30 °C och 70 °C. Vitaminer, mineraler och näringsämnen bevaras och smaken förstärks. Torkautomaten får endast användas för detta ändamål i enlighet med bruksanvisningen.

Transport

Spara originalförpackningen. Packa in apparaten i originalförpackningen för att skydda den tillräckligt vid transport.

Tekniska data

Nominell spänning:	220 – 240V~ 50-60Hz
Effekt:	220 W
Varmluft:	30 °C till 70 °C
Timerfunktion med automatisk avstängning:	0 till 24 timmar
Skyddsklass:	II

Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Ställ aldrig apparaten i kylskåpet.
- Anslutningskabeln får aldrig dras över skarpa kanter eller klämmas, den får inte hänga ner samt måste skyddas mot värme och olja.
- Dra inte ur nätkontakten från vägguttaget om du har våta händer samt inte heller genom att dra direkt i sladden.
- Apparaten får aldrig placeras på varma ytor som exempelvis spisplattor eller liknande, samt heller aldrig användas nära öppen eld.
- Apparaten får endast användas inomhus.
- Apparaten får endast ställas på jämnt, torrt, dammfritt och värmetåligt underlag.
- Ställ aldrig apparaten på papper/tidningar eller på ett löst underlag, eftersom material då kan sugas in och sätta igen ventilationsspåren eller tränga in i apparaten och förorena den. Detta leder till en risk för värmeutveckling och brand!
- Ventilationsspåren får inte täckas över.
- Inga (metall-)föremål får föras in i ventilationsspåren, eftersom det kan leda till elstötar och/eller skador.
- De fasta skydden på fläktöppningarna på motorenheten får inte brytas eller dras av
- När apparaten används får man inte skaka den, inte heller dra i sladden.
- Om följande skulle inträffa ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
 - om apparaten eller strömkabeln är skadad
 - om apparaten läcker
 - om du misstänker att apparaten kan ha tagit skada när den har fallit i golvet eller liknande.I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.
- Dra ur kontakten i följande fall:

- vid störningar i samband med drift
 - före all rengöring och allt underhåll
 - efter användning.
- Vid ej avsedd eller felaktig användning eller ej fackmannamässig reparation tar vi inget ansvar för eventuella skador. Om sådana skador skulle uppstå omfattas den inte av tillverkarens produktgaranti.
 - Använd endast apparaten med de tillgängliga tillbehören: 04 1595 0071 och 04 1596 0041.

Kontrollpanelens



Symbol/knapp	Funktion
	Strömbrytare För att starta och stänga av apparaten. Efter start visas de senast sparade torkningsinställningarna (torktid, torktemperatur, ljudsignal på/av). Om inga ingrepp görs på manöverpanelen under 1 minut stängs apparaten automatiskt av igen. Med denna knapp kan apparaten när som helst stängas av, även under pågående torkning.
	Start-/pausknapp Med denna knapp påbörjar du torkningen med visade resp. valda torktiden och -temperaturen. Symbolen för varmluft  visas på displayen. Om den förinställda torktiden har gått ut (timern visar 00:00), stängs värmen och varmluftsfläkten automatiskt av och 5 ljudsignaler hörs (det går även att välja tyst läge. Se Ljudsignal). Om du trycker på knappen Start/Paus under pågående torkning, t.ex. för att flytta om torkgallren, avbryts torkningen. Värme och varmluft  stängs då alltså av, nedräkningen av återstående tid stoppas och symbolen för varmluft blinkar. Om du trycker på knappen Start/Paus igen återupptas torkningen.
Set	Set-knapp Med denna knapp ställer du in önskad torktid och -temperatur. Om du trycker en gång på Set knappen blinkar tidsvisningen, och kan ändras med vridreglaget (0 till 24 timmar i steg om 30 minuter). Om du trycker på Set-knappen igen blinkar temperaturvisningen. Ställ nu in önskad temperatur med vridreglaget (30 °C till 70 °C i steg om 5 °C). Tryck på Set-knappen igen för att spara ditt val. Du kan ändra inställningarna för torkningen när som helst.

Symbol/knapp	Funktion
	Tyst läge för ljudsignal Tryck in knappen Set i mer än 3 sekunder för att aktivera tyst läge. Apparaten avger då ingen ljudsignal vid slutet av torkningen. Detta är mycket praktiskt om torkning ska ske under natten. Inställningen sparas tills du trycker in knappen Set i mer än 3 sekunder igen och symbolen för tyst läge försvinner.

Före den första användningen

Första gången apparaten används ska den köras i ungefär en halvtimme med maximal temperatur, för att få bort eventuella lukter:

- Torka av apparatens yta med en fuktig trasa.
- Skölj av torkgallren och locket med varmt vatten och diskmedel.
- Sätt de torra torkgallren med locket på basenheten så att de sitter exakt rätt.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Starta apparaten genom att trycka på **Strömbrytaren**. På displayen visas de förvalda inställningarna för torkning: 08:00h och 70 °C.
- Starta apparaten genom att trycka på knappen **Start/paus**.
- Stäng av apparaten efter 30 minuter med **Strömbrytaren** och låt den svalna.

Användning

Förbereda livsmedel för torkning

Använd endast sköljda och färska livsmedel. Undvik övermogna frukter och grönsaker.

- Avlägsna stjälkar, kärnhus och kärnor.
- Droppa eventuellt lite citronsaft på livsmedlen så att de bibehåller sin färg.
- Grönsaker med fast struktur: Blanchera 2 minuter i hett vatten.
- Skär livsmedlen i jämna ringar resp. bitar/skivor. Tunnare skivor torkar fortare. Ju tjockare skivor, desto längre tar torkningen.
- Fyll torkgallren med livsmedel:
Lägg dem tätt bredvid varandra på torkgallret, med avstånd som ger tillräcklig luftcirkulation. Lägg inte delar överlappande.

Användning

- Stapla de fyllda torkgallren på varandra på grundenheten. I leveransen medföljer 5 torkgaller. För att utöka den totala torkytan kan tre ytterligare torkgaller köpas till som tillbehör.
- Sätt slutligen locket på det översta gallret. Se noga till att alla våningar och locket sitter tätt på varandra, så att varmluften inte kan slippa ut.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Starta apparaten genom att trycka på **Strömbrytaren**.
- Ställ in önskad torktid och -temperatur med knappen **Set** och vridreglaget.
- Starta torkningen genom att trycka på knappen **Start/paus**.
- Flytta om våningarna efter halva tiden (sätt t.ex. det understa överst).
Tryck då först på **Start/paus**-knappen för att pausa torkningen. Tryck sedan på knappen **Start/paus** igen för att återuppta torkningen.
- Vid slutet av den inställda torktiden stängs apparaten automatiskt av och avger 5 ljudsignaler.
- Efter en minut stängs även displayen av.

Livsmedel	Rekommenderad beredning	Rekommenderad torktid	Resultat	Rekommenderad mängd per galler	Färdigtorkad vikt i % av färsk vikt	Rekommenderad temperatur i °C
Frukt						
Äpple, päron	"Kärna ur och skär i 4–6 mm tjocka skivor (med eller utan skal beroende på smak)"	7–9 tim.	böjligt	170 g	10–15 %	70°
Aprikos, plommon, sviskon	halvera, kärna ur, lägg snittytan uppåt eller skär i skivor	10–12 tim.	böjligt	330 g	20 %	60°
Kiwi	skala och skär i 5 mm tjocka skivor	10–12 tim.	böjligt	95 g	20 %	65°
Banan	skala och skär i 5 mm tjocka skivor	10–12 tim.	knaprigt	150 g	10 %	70°
Mango	skala och skär i 8 mm tjocka skivor för "mango stripes"	6–7 tim.	böjligt	170 g	20 %	70°
	Chips: 3–4 mm tjocka skivor	8–9 tim.	krispigt	150 g	10%	70°
Apelsin, grapefrukt, lime	skala och skär i 2–3 mm tjocka skivor	8–9 tim.	krispigt	120 g	10 %	70°
Ananas	skala, skär bort mittstocken och skär i 5–6 mm tjocka skivor	7–8 tim.	lätt formbart	175 g	20%	70°
Jordgubbar	snoppa och skär i 5 mm tjocka skivor	10–12 tim.	böjligt	200 g	15%	65°
Grönsaker						
Morötter	skala och skär i 3–5 mm tjocka skivor eller tärningar	6–8 tim.	hårt	85g	15%	70°
Gurka	skär oskalad i 3–5 mm tjocka skivor	4–5 tim.	krispigt	100 g	10 %	70°
Purjolök	halvera, skär i 6 cm långa bitar, blanchera efter önskemål	7–8 tim.	krispigt	140g	20%	70°
Peperoni, paprika	skär i 2 mm tjocka skivor	7–8 tim.	böjligt	100 g	20%	70°
Selleri	skala, skär i 8 mm tjocka skivor eller tärningar	7–8 tim.	hårt	250 g	15%	70°
Tomater	skär i 4 mm tjocka skivor	8–10 tim.	böjligt	190 g	15%	70°
Soppgrönsaker (morötter, selleri, purjolök, kålrabbi, kål)	skär i tunna skivor eller små tärningar, blanchera efter önskemål	7–8 tim.	böjligt	se uppgift per galler	15%	60°
Zucchini	skär oskalad i 2–3 mm tjocka skivor	12 tim.	krispigt	60 g	15%	40°
Rödbets-/sötpotatischips	skala och skär i 2–3 mm tjocka skivor	7–9 tim.	krispigt	60 g	15%	70°
Grönkål, savojkål, svartkål	ta bort stammen och skär bladen fint	18 tim.	krispigt	90 g	15%	40°
örter						
Samtliga örter (basilika, dill, persilja, rosmarin osv.)	använd hela blad eller skär i mindre bitar vid behov	4–6 tim.	sprött	ca. 40 g		40°

Livsmedel	Rekommenderad beredning	Rekommenderad torktid	Resultat	Rekommenderad mängd per galler	Färdigtorkad vikt i % av färsk vikt	Rekommenderad temperatur i °C
Svamp						
Alla svampar	rengör, skär i 5 mm tjocka skivor	4–7 tim.	böjligt	ca. 70 g		50°

- Tabellen visar rekommenderade torktider och -temperaturer baserat på användningen av 5 torkgaller. Ju fler torkgaller som används, desto längre blir torktiden. Produkten har tillverkats för ett maximalt antal av 8 torkgaller.
- Tabellen anger endast rekommenderade tider och temperaturer. Vattenhalten skiljer sig åt beroende på livsmedlens sort och mognadsgrad, och därmed ändras även nödvändig torktid och -temperatur. Alla uppgifter ska ses som riktvärden, och innebär inga garantier.
- Torktiden varierar dessutom beroende på rummets luftfuktighet, skivornas tjocklek och den önskade torkningsgraden.
- Ju tätare livsmedlen läggs på gallren desto längre tid tar det att nå önskad torkningsgrad.

Om du vill torka till råkost, ställer du in temperaturen på max. 40°.

Användning av silikonformen för müslibars:

- Bred ut den förberedda massan i müslibarformen. Hålen ska vara fyllda upp till kanten. Se till att översidan av formen hålls ren.
- Lägg silikonformen på det översta gallret.
- Bryt ut müslibarsen ur silikonformen efter halva torktiden och lägg dem utan form på det översta gallret.
- Silikonformen kan även användas i ugnen upp till 200 °C.

Obs! I vår medföljande receptbok finns idéer för müslibars. Du kan även släppa din egen kreativitet fri.

Permanent bakplåtspapper:

Du kan även lägga permanent bakplåtspapper på torkgallren om du vill torka livsmedel som är fuktiga eller kan fastna något (t.ex. tomater, müsliplattor). Skär bakplåtspappret till ungefär 25×16 cm, så att det är lite mindre än torkgallret och varmluften kan passera ordentligt. Bred sedan ut t.ex. müsli-massan på bakplåtspappret. Även här gäller: Efter halva torktiden kan bakplåtspappret tas ut.

Förvaring

Här ges ett par tips på hur du förvarar din torkade frukt korrekt, så att de håller längre:

- Använd rena, torra, helst lufttätt slutna och ljustäta förvaringsbehållare. De medföljande förvaringslådorna lämpar sig väl för detta.
- Se till att livsmedlen inte innehåller rester av fukt, eftersom de då kan mögla.
- Lägg inte de torkade livsmedlen i behållaren förrän de svalnat.
- Undvik direkt solljus.

Torkade livsmedel håller i upp till ett halvår om de är mycket torra. Torkade livsmedel som alltjämt har 15–20 % restfukt rekommenderas att sparas i högst 3 veckor.

Användning av torkade livsmedel

- Torkad frukt kan användas som snacks, i müsli till frukosten eller för komplettering och smaksättning av såser. De kan även användas till sötsura rätter eller efterrätter. Torkad frukt passar även utmärkt till rätter med ris och kött.
- Torkade grönsaker, örter och svampar kan blandas i såser och soppor eller blötas upp i förväg i vatten.

- För att ge rätter en särskild smak kan de torkade livsmedlen malas i en kryddkvarn eller mixer och tillsättas som kryddpulver i valfria rätter.

Rengöring och skötsel

Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.

Ta av torkgallren från grundenheten. Om smulor kommit in i apparaten: Tippa apparaten och skaka ut smulorna genom ventilationsspåren. Rengör endast apparaten med en fuktig trasa. Rengör den inte under rinnande vatten.

Du kan blöta upp torkgallren i varmt vatten med diskmedel och rengöra dem med en diskborste. Skölj dem sedan i rent vatten och torka dem.

Alla övriga delar (förvaringslådor och form för müslibars) kan diskas i diskmaskin.



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EG, 2014/30/EG och 2009/125/EG.



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.

Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön.

Du kan fråga på kommunen var den närmaste återvinningsstationen ligger.

Ändringar förbehållna

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
 - Säilytä laite ja sen liitäntäjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
 - Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vammoja.
 - **Huomio!** Leipäviipaleet voivat palaa paahtimessa. Älä sen vuoksi käytä laitetta syttyvien esineiden (esim. verhojen tai seinään kiinnitettyjen kaappien) alla äläkä jätä laitetta valvomatta.
 - **Varo, palovaara!** Laitteen ulkopinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi.
 - Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, tulee sen vaihtaminen antaa valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset voivat saattaa käyttäjän huomattavaan vaaraan.
 - Älä koskaan upota peruslaitetta veteen. Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen peruslaitteen puhdistamista.
 - Puhdista käytön jälkeen kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuneet osat luvun „Puhdistus ja huolto” mukaisesti.
 - Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten
 - työpaikkakeittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä;
 - maatalousalueilla;
 - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa;
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeää tietoa laitteen käytöstä, turvallisuudesta ja huollosta. Säilytä ohje huolellisesti ja anna se eteenpäin laitteen mahdolliselle seuraavalle käyttäjälle.

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu.

Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Määräysten mukainen käyttö

WMF KITCHENminis -kuivausautomaatti Snack to go on tarkoitettu hedelmien, vihannesten, lihan, yrttien, sienien ja vastaavien elintarvikkeiden kuivaukseen. Kuivaaminen lämpimällä ilmavirralla, säädettävissä 30 – 70 °C välillä, on luonnollinen säilytystapa. Se säilyttää vitamiinit, kivennäis- ja ravintoaineet ja vahvistaa makua. Kuivausautomaattia saa käyttää vain tällaiseen tarkoitukseen oheisen käyttöoppaan mukaisesti.

Kuljetus

Säilytä alkuperäispakkaus. Laitteen saa pakata vain alkuperäispakkaukseen, jotta se on riittävästi suojattu kuljetusta varten.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Ottoteho:	220 W
Kuivausilman lämpötila:	30...70 °C
Ajastin automaattisella virrankatkaisutoiminnolla:	0–24 tuntia
Suojaluokka:	II

Muita turvallisuusohjeita

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistokkeen on oltava kuivia.
- Laitetta ei saa koskaan laittaa jääkaappiin.
- Älä vedä liitäntäjohtoa terävien reunojen yli tai ympäri äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä. Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle tai muulle vastaavalle, äläkä käytä sitä avotulen lähellä.
- Laitetta saa käyttää vain sisätiloissa.
- Laitteen saa sijoittaa vain tasaiselle, kuivalle, pölyttömälle kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Älä sijoita laitetta paperin/sanomalehden päälle, sillä se tulee imetyksi ja tuuletusaukko voi tukkeutua tai se voi joutua laitteen sisälle ja liata sen. Tämä aiheuttaa kuumentumisen ja tulipalon vaaran!
- Tuuletusaukkoa ei saa peittää.
- Tuuletusaukkoon ei saa tunkea (metallisia) esineitä, koska se voi aiheuttaa sähköiskujen ja/tai vaurioitumisen vaaran.
- Puhallusaukkojen kiinteitä suojuksia ei saa murtaa eikä repiä irti käyttöyksiköstä.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana tai irrota sen johtoa pistorasiasta.
- Älä käytä laitetta vaan irrota pistoke heti käytöstä, jos:
 - laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut.

- laite vuotaa.
- on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tmv. vuoksi.

Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.

- Irrota pistoke pistorasiasta aina:
 - jos laitteessa on käyttöhäiriöitä.
 - ennen laitteen puhdistusta ja huoltoa.
 - käytön jälkeen.
- Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä, virheellisestä käytöstä tai vääränlaisesta korjauksesta. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.
- Laitetta saa käyttää vain saatavilla olevien lisävarusteiden 04 1595 0071 ja 04 1596 0041 kanssa.

Ohjauspaneeli



Symboli/painike	Toiminto
	Päälle/pois-painike Kytkee laitteen virran päälle/pois. Laitteen päällekytkemisen jälkeen näyttöön tulevat viimeksi tallennetut kuivausparametrit (kuivausaika, kuivauslämpötila, merkkiääni päälle/pois). Ellei ohjauspaneelia käytetä 1 minuuttiin, laite kytkeytyy jälleen automaattisesti pois päältä. Laite voidaan kytkeä pois päältä tästä painikkeesta milloin tahansa, myös kuivauskäytön aikana.
	Start/Pause käynnistys-/taukopainike Tällä painikkeella käynnistetään kuivaaminen näytöllä näkyvällä ja/tai valitulla kuivausajalla ja -lämpötilalla. Lämpimän ilman symboli näkyy näytössä. Kun esisäädetty kuivausaika on kulunut (ajastin näyttää 00:00), lämmitys ja lämminilmapuhallin kytkeytyvät automaattisesti pois päältä ja kuuluu 5 merkkiääntä (voidaan kytkeä myös äänettömälle. Katso Merkkiääni). Voit painaa kuivaamisen aikana Start/Pause-painiketta, esim. kuivausritilöiden sekoittamiseksi. Tällöin kuivaaminen keskeytyy eli lämmitys ja lämminilma kytkeytyvät pois päältä, jäljellä oleva kuivausaika pysähtyy ja lämminilmasymboli vilkkuu. Kuivaaminen jatkuu, kun painat uudelleen Start/Pause-painiketta.

Symboli/painike	Toiminto
Set	Set-painike Tällä painikkeella säädetään haluttu kuivausaika ja -lämpötila. Paina Set-painiketta kerran, niin että ajanäyttö vilkkuu ja aikaa voidaan muuttaa kiertosäätimellä (0 – 24 tuntia 30 minuutin askelin). Paina uudelleen Set-painiketta, niin että lämpötilanäyttö vilkkuu. Säädä nyt kiertosäätimellä haluamasi lämpötila (30 – 70 °C, 5 °C askelin). Tallenna valinta painamalla Set-painiketta uudelleen. Parametreja voidaan muuttaa milloin tahansa kuivaamisen aikana.
	Merkkiäänen kytkeminen äänettömälle Äänetön tila aktivoidaan painamalla Set-painiketta yli 3 sekunnin ajan. Laite ei anna merkkiääntä kuivaamisen päätyttyä. Tämä on erittäin käytännöllistä, jos haluat käyttää kuivaustoimintoa yöllä. Asetus pysyy tallennettuna niin pitkään, kunnes painat uudelleen Set-painiketta yli 3 sekunnin ajan ja äänettömän merkki katoaa näytöltä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Käytä laitetta ensimmäisen kerran noin puoli tuntia maksimilämpötilassa mahdollisten uuden laitteen hajujen poistamiseksi:

- Pyyhi peruslaitteen yläpinta kostealla liinalla.
- Pese kuivausrilä ja kansi lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
- Aseta kuivattu kuivausrilä ja kansi peruslaitteen päälle.
- Kytke laite pistorasiaan.
- Kytke laite päälle **Päälle/Pois**-painiketta painamalla. Näyttöön ilmestyvät esiasetetut kuivausparametrit. 08:00 h ja 70 °C.
- Käynnistä laite **Start/Pause**-painiketta painamalla.
- Kytke laite pois päältä 30 minuutin kuluttua **Päälle/Pois**-painiketta painamalla ja anna sen jäähtyä.

Käyttö

Kuivattavien ainesten valmistelu

Käytä vain pestyjä ja tuoreita ruoka-aineita. Vältä ylikypsiä hedelmiä ja vihanneksia.

- Poista varret, siemenkodat ja siemenet.
- Sivele kuivattavat ainekset tarvittaessa sitruunamehulla niiden värin säilyttämiseksi.
- Kiinteät vihannekset: Ryöppää 2 minuutin ajan kuumassa vedessä.
- Leikkaa kuivattavat ainekset samanpaksuisiksi renkaiksi tai paloiksi/siivuiksi. Ohuet siivut kuivuvat nopeammin. Mitä paksumpia siivut ovat, sitä pidempi kuivausaika.
- Aseta kuivattavat ruoka-aineet kuivausrilälle:

Laita ainekset pienin välein vierekkäin kuivausrilälle ja valitse etäisyys niin, että ilmankierto on riittävää. Älä laita osia päällekkäin.

Käyttöönotto

- Pinoa täytetyt kuivausrilät päällekkäin peruslaitteeseen. Toimitukseen sisältyy 5 kuivausrilää. Kuivauspinta-alaa voi laajentaa ostamalla lisätarvikkeena kolme ylimääräistä kuivausrilää.
- Aseta lopuksi kansi ylimmän ritalän päälle. Varmista, että kaikki ritalät ja kansi ovat tiiviisti päällekkäin, ettei lämmintä ilmaa pääse vuotamaan pois.
- Kytke laite pistorasiaan.
- Kytke laite päälle **Päälle/Pois-** painiketta painamalla.
- Aseta haluamasi kuivausaika ja -lämpötila **Set-**painikkeella ja kiertosäätimellä.
- Käynnistä kuivaaminen **Start/Pause-**painiketta painamalla.
- Vaihda puoliajan kuluttua ritalöiden paikkaa (esim. alin ylimmäksi). Keskeytä sitä varten kuivaaminen **Start/Pause-**painiketta painamalla. Jatka kuivaamista painamalla uudelleen **Start/Pause-**painiketta.
- Laite kytkeytyy asetetun kuivausajan jälkeen automaattisesti pois päältä ja ilmoittaa siitä 5 merkkiäänellä.
- Yhden minuutin kuluttua myös näyttö kytkeytyy pois päältä.

Kuivattava aines	Suosittelava valmistelu	Suosittelava kuivausaika	Tulos	Ritilää kohti suositeltava määrä	Valmiiksi kuivattu paino-% suhteessa tuorepainoon	Suosittelava lämpötila °C
Hedelmät						
Omenat, päärynät	"Poista siemenkota ja leikkaa 4-6 mm paksuiksi siivuiksi (kuoren kanssa tai ilman maun mukaan)"	7-9 h	Taipuisa	170 g	10-15%	70°
Aprikoosi, luumut	Halkaise, poista siemen ja aseta leikkuupinta ylöspäin tai leikkaa siivuiksi	10-12 h	Taipuisa	330 g	20%	60°
Kiivi	Kuori ja leikkaa 5 mm paksuiksi siivuiksi	10-12 h	Taipuisa	95 g	20%	65°
Banaanit	Kuori ja leikkaa 5 mm paksuiksi siivuiksi	10-12 h	Rapea	150 g	10%	70°
Mango	Kuori ja leikkaa 8 mm paksuiksi siivuiksi mangolastuja varten	6-7 h	Taipuisa	170 g	20%	70°
	Lastut: 3-4 mm siivut	8-9 h	Rapea	150 g	10%	70°
Appelsiinit, greipit, limetit	Kuori ja leikkaa 2 - 3 mm paksuiksi siivuiksi	8-9 h	Rapea	120 g	10%	70°
Ananas	Kuori ja poista kanta ja leikkaa 5 - 6 mm paksuiksi siivuiksi	7-8 h	Hyvin taipuisa	175 g	20%	70°
Mansikat	Poista kanta ja leikkaa 5 mm paksuiksi siivuiksi	10-12 h	Taipuisa	200 g	15%	65°
Vihannekset						
Porkkanat	Kuori ja leikkaa 3 - 5 mm paksuiksi siivuiksi tai kuutioiksi	6-8 h	Kova	85g	15%	70°
Kurkut	Kuori ja leikkaa 3 - 5 mm paksuiksi siivuiksi	4-5 h	Rapea	100 g	10%	70°
Purjosipuli	Halkaise, katkaise 6 cm pitkiksi paloiksi, tarvittaessa ryönnää	7-8 h	Rapea	140g	20%	70°

Kuivattava aines	Suosittelava valmistelu	Suosittelava kuivausaika	Tulos	Ritilää kohti suositeltava määrä	Valmiiksi kuivattu paino-% suhteessa tuorepainoon	Suosittelava lämpötila °C
Pepperoni, paprika	Leikkaa 2 mm paksuiksi siivuiksi	7-8 h	Notkea	100 g	20%	70°
Selleri	Kuori, leikkaa 8 mm paksuiksi siivuiksi tai kuutioksi	7-8 h	Kova	250 g	15%	70°
Tomaatit	4 mm paksut viipaleet	8-10 h	Taipuisa	190 g	15%	70°
Keittovihannekset (porkkanat, selleri, purjo, kyssäkaali, kaali)	Leikkaa ohuiksi siivuiksi tai kuutioksi, ryöppää tarvittaessa	7-8 h	Taipuisa	Katso ritilä-kohtaiset tiedot	15%	60°
Kesäkurpitsa	Kuorimattomana, leikkaa 2 - 3 mm paksuiksi siivuiksi	12 h	Rapea	60 g	15%	40°
Punajuuri-/bataatitlastut	Kuori ja leikkaa 2 - 3 mm paksuiksi siivuiksi	7-9 h	Rapea	60 g	15%	70°
Lehtikaali, kurtukaali, mustakaali	Poista kanta ja leikkaa lehdet pieniksi	18 h	Rapea	90 g	15%	40°
Yrtit						
Kaikki yrtit (basilika, tilli, persilja, rosmariini yms.)	Kokonaiset lehdet tai leikkaa tarvittaessa pienemmiksi	4-6 h	Rapea	Noin 40 g		40°
Sienet						
Kokonaiset sienet	Puhdista, 5 mm paksut viipaleet	4-7 h	Notkea	Noin 70 g		50°

- Taulukossa suositellut kuivausajat ja -lämpötilat perustuvat 5 kuivausritilän käyttöön.
- Mitä useampaa kuivausritilää käytetään, sitä pidempi on kuivausaika. Tuote on suunniteltu enintään 8 kuivausritilälle.
- Taulukko sisältää vain suositeltavat ajat ja lämpötilat. Vesipitoisuus ja siten myös tarvittava kuivausaika ja -lämpötila riippuvat kuivattavan aineksen lajista ja kypsyydestä. Kaikki tiedot ovat vain suuntaa-antavia eivätkä sitovia.
- Kuivausaika riippuu lisäksi tilan kosteudesta, siivujen paksuudesta ja halutusta kuivausasteesta.
- Mitä tiheämmin ritilä täytetään, sitä pidempi kuivausaika vaaditaan tarvittavan kuivausasteen saavuttamiseksi.

Kun haluat kuivata raakaravintoaineiksia, säädä lämpötilaksi enintään 40°.

Silikonimuotin käyttö myslipatukoita varten:

- Levitä valmisteltu massa myslipatukamuottiin. Täytä muotti reunaan saakka. Varmista, että muotin yläpuoli pysyy puhtaana.
- Sijoita silikonimuotti ylimmälle ritilälle.
- Irrota myslipatukat silikonimuotista, kun puolet kuivumisajasta on kulunut ja sijoita ne ilman muottia ylimmälle ritilälle.
- Silikonimuottia voi käyttää myös leivinuunissa 200 °C lämpötilaan saakka.

Huomautus: Toimitukseen sisältyvä reseptikirja sisältää ideoita myslipatikoita varten. Niiden lisäksi voit käyttää luovuutta.

Kestoleivinpaperi:

Voit myös sijoittaa kestoleivinpaperia kuivausritilöille, kun haluat kuivata ruoka-aineita, jotka ovat märkiä tai jotka tarttuvat helposti (esim. tomaatit, myslilevyt). Leikkaa leivinpaperista noin 25 cm x 16 cm arkki, jotta se on hieman kuivausritilää pienempi ja jotta lämmin ilma voi kulkea helposti sen ohi. Levitä esim. myslimassa leivinpaperin päälle. Myös tähän pätee: Leivinpaperi voidaan poistaa kuivausajan puolivälissä.

Säilyttäminen

Tässä on muutamia käytännöllisiä vinkkejä, miten kuivattuja hedelmiä säilytetään oikein, jotta niitä voidaan herkutella mahdollisimman pitkään:

- Käytä puhdasta, kuivaa ja mahdollisimman ilmatiiviisti sulkeutuvaa säilytysastiaa, johon valo ei pääse. Toimitukseen sisältyvät säilytysasiat soveltuvat siihen.
- Varmista, ettei ruoka-aineisiin jää kosteutta, koska ne homehtuvat silloin.
- Laita kuivatut elintarvikkeet rasiaan vasta niiden jäähdyttyä.
- Vältä auringonvaloa.

Kuivatut ainekset säilyvät enintään puoli vuotta, jos ne on kuivattu erittäin kuiviksi. Suosittelemme kuivattujen aineiden, joiden jäännöskosteus on 15–20 %, enimmäissäilytysajaksi 3 viikkoa.

Kuivattujen aineiden käyttö

- Pureskeltavat kuivatut ainekset aamumysliin tai kastikkeiden täydentämiseen ja parantamiseen. Niistä voidaan valmistaa myös hapanimeliä ruokalajeja tai jälkiruokia. Kuivatut ruoka-aineet sopivat erinomaisesti riisi- tai liha-aterioihin.
- Kuivatut vihannekset, yrtit ja sienet voidaan keittää kastikkeiden ja keittojen mukana tai niitä voidaan pehmentää vedessä.
- Ruoka-lajien maustamiseksi erityisellä tavalla ainekset voidaan jauhaa yrttimyllyllä tai hienontaa sekoittimella ja lisätä haluttuihin ruokalajeihin maustejauheena.

Puhdistaminen ja huolto

Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Irrota kuivausritilä peruslaitteesta. Mikäli laitteen sisään on päässyt muruja: Kallista laitetta ja ravista murut puhaltimen aukon kautta ulos. Peruslaitteen saa puhdistaa vain kostealla liinalla eikä juoksevassa vedessä.

Voit liottaa kuivausritilää lämpimässä astianpesuvedessä ja pestä tiskiharjalla. Huuhtelee sen jälkeen puhtaalla vedellä ja anna kuivua.

Kaikki muut osat (säilytysasiat ja myslipatukamuotti) voidaan pestä astianpesukoneessa.



Laitte vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EY, 2014/30/EY ja 2009/125/EY määräyksiä.



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se tulee toimittaa sähkökäyttöisten ja elektronisten laitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.

Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämisen avulla autat omalta osaltasi ympäristön suojelua. Ole hyvä ja tiedustele kuntasi hallinnolta, missä ovat tähän tarkoitettut kierrätyspisteet

Oikeudet muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Disse enhetene kan brukes av barn fra de er 8 år og personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av enheten og forstår farene tilknyttet enheten.

Barn må ikke leke med enheten.

Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.

- Oppbevar enheten og kabelen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Ukyndig bruk kan føre til skader.
- **Viktig:** Brødsriver i brødristeren kan brenne. Derfor må ikke enheten brukes i nærheten av eller under brennbare gjenstander (for eksempel gardiner, veggskap) og alltid ha tilsyn.
- **Forsiktig,** forbrenningsfare: Temperaturen på de tilgjengelige flatene kan bli svært høy.
- Hvis enhetens strømledning blir skadet, må den byttes av produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjon. Feilaktig reparasjoner kan utsette brukeren for store farer.
- Ikke senk basisapparatet ned i vann. Trekk ut støpselet før du rengjør basisapparatet.
- Etter bruk rengjøres alle deler som har vært i kontakt med matvarer, som beskrevet i kapitlet „Rengjøring og vedlikehold“.
- Denne enheten er beregnet til å brukes i husholdninger og på lignende bruksområder, for eksempel:
 - i kjøkkener for personalet i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomheter
 - av kunder i hoteller, moteller og andre boinnretninger
 - i frokostpensjonater.

Enheten er ikke beregnet til kommersiell bruk.

Før bruk

Les bruksanvisningen grundig. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av enheten.

Den bør være oppbevares nøye og evt, gis videre til en fremtidig bruker.

Enheten må bare brukes til det beregnede formålet og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen.

Respekter sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Tiltenkt bruk

WMF KITCHENminis tørkeapparat Snack to go brukes til tørking av frukt, grønnsaker, kjøtt, krydderurter, sopp og lignende matvarer. Det er en naturlig konservering ved hjelp av tørking i en varm luftstrøm som kan stilles inn mellom 30° C og 70° C. Vitaminene, mineralene og næringsstoffene bevares og smaken intensiveres. Tørkeapparatet skal kun brukes til dette formålet og i henhold til denne bruksanvisningen.

Transport

Ta vare på originalemballasjen. Pakk apparatet i originalemballasjen for å oppnå tilstrekkelig beskyttelse under transport.

Tekniske data

Nominell spenning:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Strømforbruk	220 W
Varmluft:	30 °C til 70 °C
Timer med utkoblingsautomatikk:	0 til 24 timer
Beskyttelsesklasse:	II

Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Sett aldri apparatet i kjøleskapet.
- Pass på at ledningen ikke kommer i klem, trekkes over skarpe kanter, henger ned eller utsettes for varme eller olje.
- Ikke dra støpselet ut av stikkontakten med våte hender eller ved å trekke i ledningen.
- Ikke sett apparatet på varme overflater, som f.eks. kokeplater eller igrnende, og ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer.
- Apparatet skal kun brukes innendørs.
- Apparatet skal kun plasseres på et jevnt, tørt, støvfritt og varmebestandig underlag.
- Apparatet skal ikke plasseres på papir/avis eller på et løst underlag, da disse kan suges fast og tette til ventilasjonsåpningene eller komme inn i apparatet og tilsmusse det. Dermed er det fare for varmeutvikling og brann!
- Ventilasjonsåpningene skal ikke tildekkes.
- Ikke stikk (metall)gjenstander inn i ventilasjonsåpningene da dette kan føre til elektrisk støt og/eller skader.
- De fastmonterte dekslene til vifteåpningene på drivenheten skal ikke brykkes av eller rives av.
- kan påføre skade på overflatene.
- Ikke flytt på apparatet mens det er i bruk, og ikke trekk i ledningen.
- Ikke ta apparatet i bruk, eller trekk umiddelbart ut støpselet dersom:

- apparatet eller ledningen er skadet;
- apparatet lekker;
- det er mistanke om feil etter at apparatet har falt ned e.l.

I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.

- Trekk ut støpselet:
 - ved feil under bruk,
 - før rengjøring og vedlikehold,
 - etter bruk.
- Ved uhensiktsmessig bruk, feil betjening eller ukyndig reparasjon kan vi ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.
- Bruk bare apparatet med tilgjengelig tilbehør: 04 1595 0071 og 04 1596 0041.

Kontrollpanelet



Symbol/tast	Funksjon
	På/av-tast Til å slå apparatet på og av. Etter at apparatet er slått på, vises de sist lagrede tørkeparameterne (tørketid, tørketemperatur, lydsignal på/av). Hvis det ikke gjøres noe på kontrollpanelet i 1 minutt, slår apparatet seg automatisk av igjen. Med denne tasten kan apparatet slås av når som helst, også under tørkedrift.
	Start-/pausetast Med denne tasten starter du tørkeprosessen med den viste eller valgte tørketiden og -temperaturen. Symbolet varmluft  vises på displayet. Hvis forhåndsinnstilt tørketid er utløpt (timer viser 00:00), slås oppvarmingen og varmluftsviften automatisk av, og det høres 5 lydsignaler (kan også dempes. Se lydsignal). Trykker du på start/pause-tasten under tørkeprosessen, f.eks. for å bytte plass på tørkeristene, avbrytes tørkeprosessen, dvs. at oppvarmingen og varmluften er slått av, resttiden er stoppet og varmluftsymbolet  blinker. Trykk du på start/pause-tasten en gang til, fortsetter tørkeprosessen.

Symbol/tast	Funksjon
Set	Set-tast Med denne tasten stiller du inn ønsket tørketid og -temperatur. Trykker du en gang på Set-tasten, blinker tidsvisningen og kan nå endres ved hjelp av dreiebryteren (0 til 24 timer i 30 minutters trinn). Trykker du på Set-tasten en gang til, blinker temperaturvisningen. Ved hjelp av dreiebryteren stiller du nå inn ønsket temperatur (30° C til 70° C i 5° C-trinn). Trykk igjen på Set-tasten for å lagre valget. Du kan endre parameterne når som helst under tørkeprosessen.
	Dempe lydsignalet Trykker du og holder inne Set-tasten i mer enn 3 sekunder, aktiverer du dempe-modus. Apparatet vil ikke avgi et lydsignal på slutten av tørkeprosessen. Det er svært praktisk dersom du vil tørke over natten. Innstillingen forblir lagret til du igjen trykker og holder inne Set-tasten i mer enn 3 sekunder, og dempesymbolet forsvinner.

Før førstegangs bruk

La apparatet stå på i ca. en halv time ved maksimal temperatur før førstegangs bruk for å fjerne eventuell lukt av nytt utstyr:

- Tørk overflaten til basisapparatet med en fuktig klut.
- Vask tørkeristene og lokket i varmt vann og oppvaskmiddel.
- Sett de tørre tørkeristene med lokk nøyaktig på basisapparatet.
- Koble apparatet til strømmettet.
- Slå på apparatet ved å trykke på **på/av**-tasten. På displayet vises de forhåndsinnstilte tørkeparameterne: 08:00 h og 70 °C.
- Start apparatet ved å trykke på **start/pause**-tasten.
- Slå av apparatet etter 30 minutter med **på/av**-tasten og la det avkjøles.

Bruksområde

Klargjøring av matvarer som skal tørkes

Bruk kun vaskede og ferske matvarer. Unngå overmoden frukt eller grønnsaker.

- Fjern stilker, kjernehus og kjerner.
- Pensle ev. med sitronsaft for å bevare fargen på matvarene.
- Grønnsaker med fast struktur: Forvell i varmt vann i 2 minutter.
- Skjær matvarene i like store ringer eller biter/skiver. Tynne skiver tørker raskere. Jo tykkere, desto lengre tørketid.
- Legg matvarene på tørkeristene:
Legg matvarene med en liten avstand fra hverandre på tørkeristen og velg avstanden slik at nok luft kan sirkulere. Ikke legg matvarene oppå hverandre.

Ta i bruk apparatet

- Stable de fylte tørkeristene oppå hverandre på basisapparatet. Leveringen inneholder 5 tørkerister. For å utvide det totale tørkearealet kan tre tørkerister kjøpes som tilbehør.
- Til slutt setter du lokket på den øverste risten. Pass på at alle etasjene og lokket sitter nøyaktig oppå hverandre, slik at den varme luften ikke kan unnslipe.
- Koble apparatet til strømnettet.
- Slå på apparatet ved å trykke på **på/av**-tasten.
- Still inn ønsket tørketid og –temperatur ved hjelp av **Set**-tasten og dreiebryteren.
- Start tørkeprosessen ved å trykke på **start/pause**-tasten.
- Etter halv tørketid bytter du plass på tørkeristene (f.eks. den nederste øverst).
- For å gjøre dette trykker du på **start/pause**-tasten for å ta en pause i tørkeprosessen. Trykk på **start/pause**-tasten en gang til for å fortsette tørkeprosessen.
- Ved slutten av den innstilte tørketiden slår apparatet seg automatisk av og signaliserer dette med 5 lydsignaler.
- Etter ett minutt slår også displayet seg av.

Matvarer som skal tørkes	Anbefalt tilberedning	Anbefalt tørketid	Resultat	Anbefalt mengde per rist	Vekt ferdig tørket i % av ferskvekt	Anbefalt temperatur i °C
Frukt						
Eple, pære	"ta ut kjernen og skjær i 4–6 mm tykke skiver (med og uten skall, avhengig av smak og behag)"	7–9 t	bøvelig	170 g	10–15 %	70°
Aprikos, sviske, plomme	del i to, ta ut kjernen, vend snittflaten opp eller skjær i skiver	10–12 t	bøvelig	330 g	20 %	60°
Kiwi	skrell og skjær i 5 mm tykke skiver	10–12 t	bøvelig	95 g	20 %	65°
Banan	skrell og skjær i 5 mm tykke skiver	10–12 t	sprø	150 g	10 %	70°
Mango	skrell og skjær i 8 mm tykke skiver til "Mango Stripes"	6–7 t	bøvelig	170 g	20 %	70°
Appelsiner, grapefrukt, lime	Chips: 3–4 mm skiver	8–9 t	sprø	150 g	10 %	70°
	skrell og skjær i 2–3 mm tykke skiver	8–9 t	sprø	120 g	10 %	70°
Ananas	skrell, skjær ut stilken og skjær i 5–6 mm tykke skiver	7–8 t	godt bøvelig	175 g	20 %	70°
Jordbær	fjern hamsen og skjær i 5 mm tykke skiver	10–12 t	bøvelig	200 g	15 %	65°
Grønnsaker						
Gulrøtter	skrell og skjær i 3–5 mm tykke skiver eller terninger	6–8 t	hard	85 g	15 %	70°
Agurker	behold skallet på, skjær i 3–5 mm tykke skiver	4–5 t	sprø	100 g	10 %	70°
Purre	del i to på langs, 6 cm lange biter, eller forvell	7–8 t	sprø	140 g	20 %	70°
Pimiento, paprika	skjær i 2 mm tykke skiver	7–8 t	bøvelig	100 g	20 %	70°

Matvarer som skal tørkes	Anbefalt tilberedning	Anbefalt tørketid	Resultat	Anbefalt mengde per rist	Vekt ferdig tørket i % av ferskvekt	Anbefalt temperatur i °C
Selleri	skrell, 8 mm tykke skiver eller terninger	7–8 t	hard	250 g	15 %	70°
Tomater	4 mm tykke skiver	8–10 t	bøvelig	190 g	15 %	70°
Suppegrønnsaker (gulrøtter, selleri, purre, knutekål, kål)	skjær i tynne skiver eller terninger, ev. forvell	7–8 t	bøvelig	se angivelser per rist	15 %	60°
Squash	behold skallet på, skjær i 2–3 mm tykke skiver	12 t	sprø	60 g	15 %	40°
Rødbete/søtpotet-chips	skrell og skjær i 2–3 mm tykke skiver	7–9 t	sprø	60 g	15 %	70°
Grønnskål, savoy-kål, palmemarg	fjern stilkene og skjær bladene i små biter	18 t	sprø	90 g	15 %	40°
Krydderurter						
Alle krydderurter (basilikum, dill, persille, rosmarin osv.)	hele blader eller skjær i små biter ved behov	4–6 t	sprø	ca. 40 g		40°
Sopp						
Alle sopper	rens, 5 mm tykke skiver	4–7 t	bøvelig	ca. 70 g		50°

- Tabellen inneholder anbefalte tørketider og tørketemperaturer basert på bruk av 5 tørkerister. Jo flere tørkerister som brukes, jo lengre blir tørketiden. Produkter er konstruert for maks. 8 tørkerister.
- Tabellen inneholder kun anbefalte tider og temperaturer. Vanninnholdet er forskjellig avhengig av sort og modningsgrad, og dermed varierer også nødvendig tørketid og -temperatur. Alle angivelser er omtrentlige og kan ikke garanteres.
- Tørketiden varierer også avhengig av luftfuktigheten i rommet, skivetykkelsen og ønsket tørkegrad.
- Jo tettere matvarene ligger på risten, desto lengre blir tørketiden for å oppnå ønsket tørkegrad.

Hvis du ønsker å tørke etter råkostmetoden, stiller du temperaturen til maks. 40°.

Bruk av silikonformen til müslibarer:

- Fordel den klargjorte müsli-massen i müslibar-formen. Fordypningene bør fylles til kanten. Pass på at formens overside forblir ren.
- Legg silikonformen på den øverste risten.
- Trykk müslibarene ut av silikonformen etter halv tørketid og legg barene uten form på den øverste risten.
- Silikonformen er også egnet for stekeovn opptil 200° C

Merk: I vår medfølgende oppskriftsbok finner du ideer til müslibarer. Her kan du riktignok gi kreativiteten fritt spillerom.

Bakefolie:

Du kan også legge bakefolie på tørkeristene hvis du ønsker å tørke matvarer som er fuktige eller setter seg lett fast (f.eks. tomater, müsliplater). Klipp bakefolien ca. 25 cm x 16 cm stor, slik at den er litt mindre enn tørkeristen og den varme luften lett kan passere. Fordel nå f.eks. müsli massen utover bakefolien. Også her: Bakefolien kan fjernes etter halv tørketid.

Oppbevaring

Her er noen praktiske tips om hvordan du oppbevarer tørket frukt på riktig måte, slik at den har lang holdbarhet:

- Bruk rene, tørre, mest mulig lufttette og lystette oppbevaringsbeholdere som kan lukkes. De medfølgende oppbevaringsboksene egner seg til dette.
- Pass på at matvarene ikke inneholder restfuktighet, ellers vil de mugne.
- Ikke legg de tørkede matvarene i bokser før de er avkjølte.
- Unngå soleksponering.

De tørkede matvarene er holdbare inntil seks måneder hvis de ble tørket svært tørre. For tørkede matvarer med 15–20 % restfuktighet anbefaler vi en maksimal oppbevaringstid på 3 uker.

Bruk av tørkede matvarer

- Tørket frukt kan spises som snacks, brukes i morgenmüslien eller tilsettes i sauser. Det er egnet til tilberedning av søt-syrlige retter eller desserter. Tørket frukt passer også utmerket til retter med ris og kjøtt.
- Tørkede grønnsaker, krydderurter og sopp kan kokes sammen med sauser og supper eller først bløtlegges i vann.
- For å gi maten en spesiell smak kan de tørkede matvarene males i en krydderkvern eller en mikser og tilsettes som krydderpulver i ulike retter.

Rengjøring og vedlikehold

Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.

Fjern tørkeristene fra apparatet. Hvis smuler har kommet inn i apparatet: Vipp apparatet og rist smulene ut gjennom vifteåpningene. Rengjør basisapparatet kun med en fuktig klut. Ikke rengjør basisapparatet under rennende vann.

Du kan legge tørkeristene i varmt vann med oppvaskmiddel og rengjøre med en oppvaskbørste. Skyll deretter med rent vann og tørk av.

Alle øvrige deler (oppbevaringsbokser og müslibarform) er egnet for oppvaskmaskin.



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.



Dette produktet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall på slutten av levetiden, men må bringes til et returpunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan resirkuleres i tråd med merkingen. Ved gjenbruk, resirkulering eller andre former for utnyttelse av gamle enheter, kan du yte et viktig bidrag til å verne miljøet.

Spør i kommunen etter det godkjente innleveringsstedet.

Det tas forbehold om endringer

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de