



005908



SV FRUKT-/SVAMPTORK

BRUKSANVISNING

Viktigt! Läs bruksanvisningen före användning.
Spara den för framtida bruk.
(Original bruksanvisning).

NO FRUKT-/SOPPTØRKER

BRUKSANVISNING

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.
Ta vare på den for fremtidig bruk.
(Oversettelse av original bruksanvisning).

PL SUSZARKA DO GRZYBÓW I OWOCÓW

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ważne! Przed użyciem uważnie przeczytaj
instrukcję obsługi! Zachowaj ją na przyszłość.
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji).

EN FRUIT/MUSHROOM DRYER

OPERATING INSTRUCTIONS

Important! Read the user instructions carefully
before use. Save them for future reference.
(Translation of the original instructions).

DE DÖRRAUTOMAT

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wichtig! Die Bedienungsanleitung vor der
Verwendung bitte sorgfältig durchlesen! Für
die zukünftige Verwendung aufbewahren.
(Bedienungsanleitung im Original).

FI HEDELMÄ-/SIENIKUIVURI

KÄYTTÖOHJEESTA

Tärkeää! Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä!
Säilytä se myöhempiä käyttöä varten.
(Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta).

FR DÉSHYDRATEUR DE FRUITS/ CHAMPIGNONS

MODE D'EMPLOI

Important! Lisez attentivement le mode d'emploi
avant la mise en service. Conservez-le.
(Traduction des instructions originales).

NL VOEDSELDROGER

GEBRUIKSAANWIJZING

Belangrijk! Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig
door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de
gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
(Vertaling van de originele instructies).

Värna om miljön!

Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.

Verne om miljøet!

Kassert produkt skal gjenvinnes etter gjeldende lover og regler.

Dbaj o środowisko!

Zużyty produkt należy poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Care for the environment!

Recycle discarded product in accordance with local regulations.

Schützen Sie die Umwelt!

Das entsorgte Produkt muss gemäß den geltenden Bestimmungen recycelt werden.

Suojele ympäristöä!

Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti.

Pensez à l'environnement

Les appareils hors d'usage doivent être recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

Bescherm het milieu!

Afgedankte producten moeten worden gerecycleerd volgens de van toepassing zijnde regelgeving.

Rätten till ändringar förbehålles.
För senaste version av bruksanvisningen se www.jula.com

Med forbehold om endringer.
Nyeste versjon av bruksanvisningen finner du på www.jula.com

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.
Najnowsza wersja instrukcji obsługi znajduje się na www.jula.com

Jula reserves the right to make changes. For latest version of operating instructions, see www.jula.com

Änderungen vorbehalten.
Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.jula.com

Pidätämme oikeuden muutoksiin.
Katso käyttöohjeiden uusin versio täältä: www.jula.com

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications. Vous trouverez la dernière version des consignes d'utilisation sur www.jula.com

Wijzigingen voorbehouden. Voor de recentste editie van de gebruikershandleiding, zie www.jula.com

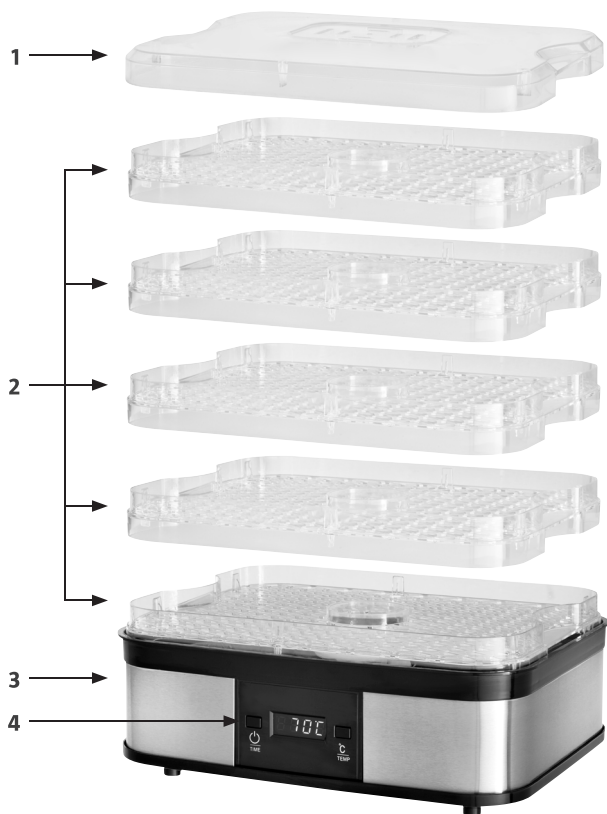


JULA AB, BOX 363, SE-532 24 SKARA

2021-12-07

© Julia AB

1



2



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Placera produkten på värmetåligt underlag vid användning – brandrisk.
- Kör inte produkten längre än 40 timmar i sträck. Efter 40 timmars oavbruten drift, stäng av produkten, dra ut stickproppen och låt produkten svalna.
- Felaktig användning medför risk för personskada och/eller egendomsskada.
- Produkten får endast användas på avsett sätt och i enlighet med dessa anvisningar.
- Stäng av produkten och dra ut stickproppen när produkten inte används.
- Utsätt inte produktens bas för vatten eller annan vätska. Använd inte produkten om någon del av den är våt.
- Använd inte produkten om den är skadad eller inte fungerar normalt, eller om sladden eller stickproppen är skadad. Lämna produkten till behörig serviceverkstad för kontroll, reparation eller justering.
- Låt inte barn vistas i närheten av produkten utan övervakning när den är igång.
- Dra ut stickproppen före rengöring.
- Dra inte i sladden för att dra ut stickproppen.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Täck inte över produkten.
- Lämna aldrig produkten på utan uppsikt.
- Placera produkten på plant, stabilt underlag.
- Produkten är inte avsedd att användas av personer (barn eller vuxna) med någon typ av funktionshinder eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet eller kunskap för att använda den, såvida de inte har fått anvisningar gällande användande av produkten av någon med ansvar för deras säkerhet.

- Små barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Placera inte produkten på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant.

SYMBOLER

	Uppfyller kraven i relevanta EU-direktiv.
	Återvinn som elavfall.

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230 V ~ 50 Hz
Effekt	245 W
Mått	B250 x H320 x D250 mm
Kabellängd	1 m
Temperaturområde	40-70 °C

BESKRIVNING

1. Lock
2. Ållor, 5x
3. Bas
4. Display

BILD 1

1. Strömbrytare / timerinställning
2. Display
3. Temperaturinställning

BILD 2

MONTERING

1. Placera frukt-/svamptorken på plant, stabilt underlag. Sätt i stickproppen i ett lätt tillgängligt nätuttag nära frukt-/svamptorken.
2. Förbered de livsmedel som ska torkas enligt anvisningarna. Placera livsmedlen i ållorna. Använd torkarken, om så behövs.
3. Stapla ållorna på produkten. Var noga med att passa in ållorna jämnt och korrekt.
4. Starta frukt-/svamptorken med strömbrytaren.

HANDHAVANDE

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Rengör alla delar med en fuktig trasa.
2. Kontrollera att alla delar är torra före torkning av livsmedel.
3. Kontrollera att samtliga delar är i gott skick och korrekt monterade.

INSTÄLLNING AV TEMPERATUR OCH TID

1. Tryck på strömbrytaren och displayen visar 00:00.
2. Tryck på **TIME** för att ställa in önskad tid.
3. Tryck på **TEMP** för att ställa in önskad temperatur.

OBS!

Värmeeffekt skiljer sig beroende på vilken nivå ållan är placerad. Nivån längst upp har en lägre effekt än den som är placerad på den lägsta nivån.

LIVSMEDEL

Förberedelse av livsmedel

- Torka bara färska livsmedel av god kvalitet.
- Torka helst trädmogen frukt, som har sin högsta naturliga sockerhalt.
- Torka inte övermogna frukter eller grönsaker. Skär bort eventuella skadade eller missfärgade delar före torkning.
- Köpt frukt kan vara behandlad på olika sätt. Rengör alltid livsmedlen noga före torkning.
- Frukt och grönsaker kan skalas före torkning, om så önskas. Vissa skal kan bli sega vid torkning.
- Beroende på textur kan vissa grönsaker behöva ångas eller förvällas före torkning.

Kontroll av torrhet

- Färdigtorkad frukt ska vara seg och läderartad med låg fukthalt (högst 20 %). Torka inte för länge. Alltför hårt torkad frukt förlorar smak och näringsvärde.
- De flesta grönsaker ska vara spröda med visst tuggmotstånd, men olika grönsaker har olika textur.

Förvaring av livsmedel

- Torkade livsmedel måste förvaras korrekt för bästa smak och hållbarhet. Förvara livsmedlen svalt och mörkt. Lägre temperatur ger längre hållbarhet.
- Förvara gärna torkade livsmedel i kyl eller frys.
- Ljus försämrar livsmedlens kvalitet och näringsvärde.
- Förvara torkade livsmedel i täta, gärna mörka eller ogenomskinliga, behållare.

Hållbarhet

- Det naturliga innehållet av socker och syror gör att många frukter har lång hållbarhetstid.
- Korrekt förpackade och förvarade håller de flesta frukter upp till 1 år och grönsaker upp till 6 månader.
- Ät inte frukt eller grönsaker som möglat eller visar andra tecken på försämrad kvalitet.

Användning av torkade livsmedel

Det finns olika sätt att återföra det avlägsnade vattnet till torkade livsmedel.

- Frukt och grönsaker kan blötläggas på sval plats i 2–6 timmar.
- De kan vätas i kokande vatten i 5–10 minuter, tills de fått önskad konsistens.
- De kan också vätas under tillagning. Tillsätt inte kryddor eller socker under processen. Tillsätt lika stor volym vatten som livsmedel och låt sjuda.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- Alla delar utom basen kan diskas i diskmaskin.
- Rengör med en fuktad trasa och torka torrt.
- Förvara frukt- /svamtorken torrt och rent, helst i originalförpackningen.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Plasser produktet på et varmebestandig underlag ved bruk – brannfare.
- Ikke kjør produktet i mer enn 40 timer i strekk. Etter 40 timers uavbrutt drift skal du slå av produktet, dra ut ledningen og la produktet kjøle seg ned.
- Feil bruk medfører fare for personskade og/eller eiendomsskade.
- Produktet skal kun brukes til det som det er beregnet for, og i henhold til disse anvisningene.
- Slå av produktet og trekk ut støpselet når produktet ikke er i bruk.
- Produktets sokkel må ikke utsettes for vann eller annen væske. Ikke bruk produktet hvis en del av det er vått.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Lever produktet til autorisert serviceverksted for kontroll, reparasjon eller justering.
- Ikke la barn oppholde seg i nærheten av produktet uten oppsikt når det er i gang.
- Trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ikke dra i ledningen når du skal trekke ut støpselet.
- Produktet er bare beregnet for privat bruk.
- Ikke dekk til produktets ventilasjonsåpninger.
- Ikke forlat produktet påslått uten tilsyn.
- Plasser produktet på et jevnt, stabilt underlag.
- Produktet er ikke beregnet på bruk av personer (barn eller voksne) med funksjonshemninger eller av personer uten tilstrekkelig erfaring med eller kunnskap i å bruke det, med mindre de har fått anvisninger om bruk av produktet av noen som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Små barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med produktet.

- Ikke plasser produktet på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
- Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanter.

SYMBOLER

	Oppfyller kravene i relevante EU-direktiver.
	Gjenvinnes som el-avfall.

TEKNISKE DATA

Nominell spenning	230 V ~ 50 Hz
Effekt	245 W
Mål	B250 x H320 x D250 mm
Kabellengde	1 m
Temperaturområde	40-70 °C

BESKRIVELSE

1. Lokk
2. Tørkebokser, 5x
3. Sokkel
4. Display

BILDE 1

1. Strømbryter / tidsurinnstilling
2. Display
3. Temperaturinnstilling

BILDE 2

MONTERING

1. Plasser frukt- og sopptørkeren på et jevnt, stabilt underlag. Sett støpselet i en lett tilgjengelig stikkontakt i nærheten av frukt- og sopptørkeren.
2. Forbered matvarene som skal tørkes i henhold til anvisningene. Legg matvarene i boksene. Bruk tørkearken hvis det trengs.
3. Stable boksene på produktet. Vær nøye med å innrette boksene jevnt og korrekt.
4. Start frukt- og sopptørkeren med strømbryteren.

BRUK

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Rengjør alle deler med en fuktig klut.
2. Kontroller at alle deler er tørre før du tørker matvarer.
3. Kontroller at alle deler er i god stand og korrekt montert.

INNSTILLING AV TEMPERATUR OG TID

1. Trykk på strømbryteren. Displayet viser 00:00.
2. Trykk på **TIME** for å stille inn ønsket tid.
3. Trykk på **TEMP** for å stille inn ønsket temperatur.

MERK!

Varmeeffekten kan variere ut fra hvilket nivå boksen er plassert på. Det øverste nivået har lavere effekt enn det nederste nivået.

MATVARE

Tilberedning av matvarer

- Tørk kun ferske matvarer av god kvalitet.
- Tørk helst tremoden frukt som har sitt høyeste naturlige sukkerinnhold.
- Ikke tørk overmodne frukter eller grønnsaker. Skjær bort evt. skadde eller misfargede deler før tørking.
- Kjøpt frukt kan være behandlet på ulike måter. Rengjør alltid matvarene nøye før tørking.
- Frukt og grønnsaker skal skrelles før tørking hvis man vil gjøre det. Noen skal kan bli seige når de blir tørket.
- Avhengig av tekstur kan man være nødt til å dampe eller bløtlegge visse grønnsaker før tørking.

Kontroll av tørrhet

- Ferdigtørket frukt skal være seig og læraktig med lavt fuktinnhold (maks. 20 %). Ikke tørk for lenge. Altfor hardt tørket frukt mister smak og næringsverdi.
- De fleste grønnsaker skal være sprø med en viss tyggemotstand, men ulike grønnsaker har ulike teksturer.

Oppbevaring av matvarer

- Tørkede matvarer må oppbevares på riktig måte for best mulig smak og holdbarhet. Oppbevar matvarene kjølig og mørkt. Lavere temperatur gir lengre holdbarhet.
- Oppbevar gjerne tørkede matvarer i kjøleskap eller fryser.
- Lys reduserer matvarenes kvalitet og næringsverdi.
- Oppbevar tørkede matvarer i tette beholdere, og helst mørke eller ugjennomsiktige.

Bærekraft

- Det naturlige innholdet av sukker og syrer gjør at mange frukter har lang holdbarhetstid.
- Riktig pakket og oppbevart holder de fleste frukter opptil 1 år, og grønnsaker opptil 6 måneder.
- Ikke spis frukt eller grønnsaker som har mugg eller viser andre tegn på redusert kvalitet.

Bruke tørkede matvarer

Det er forskjellige ting man kan gjøre for å gjøre tørkede matvarer vannholdige igjen.

- Frukt og grønnsaker kan bløtlegges på et kjølig sted i 2–6 timer.
- De kan vætes i kokende vann i 5–10 minutter til de har fått riktig konsistens.
- De kan også vætes under tilberedning. Ikke tilsett krydder eller sukker under prosessen. Bruk like deler vann som matvarer og la det småkoke.

VEDLIKEHOL OG RENGJØRING

- Alle deler unntatt sokkelen kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør med en fuktig klut og tørk av det.
- Oppbevar frukt- og sopptørkeren tørt og rent, helst i originalemballasjen.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Ze względu na ryzyko pożaru produkt umieścić na podłożu odpornym na działanie ciepła.
- Nie pozostawiaj produktu uruchomionego przez czas dłuższy niż 40 godzin. Po 40 godzinach nieprzerwanej pracy wyłącz produkt, wyciągnij wtyk z gniazda i odczekaj, aż ostygnie.
- Nieprawidłowe użytkowanie może stwarzać ryzyko powstania obrażeń ciała i/ lub szkód materialnych.
- Produkt można używać wyłącznie w określony sposób, zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Wyłącz produkt i wyciągnij wtyk z gniazda na czas, gdy go nie używasz.
- Nie narażaj podstawy produktu na kontakt z wodą ani inną cieczą. Nie używaj produktu, jeśli którakolwiek jego część jest mokra.
- Nie używaj produktu, jeżeli jest niesprawny, nie działa w normalny sposób lub jeżeli przewód lub wtyk są uszkodzone. Aby dokonać przeglądu, naprawy lub regulacji, oddaj produkt do autoryzowanego warsztatu serwisowego.
- Nie pozwalaj dzieciom przebywać w pobliżu pracującego produktu bez nadzoru.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyk z gniazda.
- Nie ciągnij za przewód, aby wyjąć wtyk.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zakrywaj produktu.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego produktu bez nadzoru.
- Umieść produkt na płaskim, stabilnym podłożu.
- Produkt nie jest przeznaczony do stosowania przez osoby (dzieci lub dorosłych) z jakąkolwiek formą dysfunkcji lub osoby nieposiadające wystarczającego

doświadczenia lub umiejętności w zakresie obsługi, o ile nie uzyskają wskazówek odnośnie do obsługi produktu od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Nie umieszczaj produktu na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku lub w ich pobliżu.
- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu.

SYMBOLE

	Spełnia wymogi obowiązujących dyrektyw UE.
	Utylizuj jako złom elektryczny.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V~50 Hz
Moc	245 W
Wymiary Szer. 250 x wys. 320 x głęb. 250 mm	
Długość przewodu	1 m
Zakres temperatur	40–70°C

OPIS

1. Pokrywka
2. Sita, 5 szt.
3. Podstawa
4. Wyświetlacz

RYS. 1

1. Przełącznik/wyłącznik czasowy
2. Wyświetlacz
3. Regulacja temperatury

RYS. 2

MONTAŻ

1. Umieść suszarkę do owoców/grzybów na płaskim, stabilnym podłożu. Włóż wtyk do łatwo dostępnego gniazda w pobliżu suszarki.
2. Przygotuj produkty spożywcze przeznaczone do suszenia zgodnie z instrukcją. Umieść produkty na sitach. W razie potrzeby użyj suszarki.
3. Ułóż sita jedno na drugim na produktach. Zwróć uwagę, aby równo i poprawnie rozmieścić sita.
4. Włącz suszarkę przełącznikiem.

OBSŁUGA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyczyścić wszystkie części suszarki wilgotną ściereczką.
2. Przed uruchomieniem sprawdź, czy wszystkie części suszarki są suche.
3. Sprawdź, czy wszystkie części są w dobrym stanie i poprawnie zamontowane.

USTAWIENIA TEMPERATURY I CZASU

1. Naciśnij przełącznik. Na wyświetlaczu pojawi się 00:00.
2. Naciśnij przycisk **TIME**, aby ustawić żądany czas.
3. Naciśnij przycisk **TEMP**, aby ustawić żadaną temperaturę.

UWAGA!

Efekt suszenia zależy od poziomu ustawienia sita. Na najwyższym poziomie efekt suszenia będzie słabszy niż na najniższym.

PRODUKT SPOŻYWCZY

Przygotowanie żywności

- Susz wyłącznie produkty dobrej jakości.
- Susz owoce, które dojrzały na drzewach, gdyż mają najwyższą zawartość cukru.
- Nie susz niedojrzałych owoców ani warzyw. Odetnij ewentualnie uszkodzone lub przebarwione fragmenty produktu przed suszeniem.
- Owoce dostępne w sprzedaży bywają przyskane różnymi substancjami. Przed suszeniem dobrze je umyj.
- Owoce i warzywa można obrać przed suszeniem. Zdarza się, że w wyniku suszenia skórka staje się gumowa.
- W zależności od faktury skórki niektóre warzywa trzeba ugotować na parze lub zblanszować przed suszeniem.

Kontrola stopnia wysuszenia

- Suszone owoce powinny mieć lekko gumową konsystencję i niską zawartość wilgoci (maks. 20%). Nie susz ich zbyt długo. Przesuszone nadmiernie owoce tracą smak i wartości odżywcze.
- Większość warzyw powinna być chrupka i lekko ciągnąć się przy nagryzieniu, ale wszystko zależy od tekstury skórki.

Przechowywanie produktów spożywczych

- Suszone produkty spożywcze należy przechowywać w odpowiedni sposób, aby zapewnić jak najlepszy smak i trwałość. Produkty spożywcze przechowuj w chłodnym i ciemnym miejscu. Niższa temperatura zapewnia dłuższą trwałość.
- Najlepiej przechowuj suszone produkty w lodówce lub zamrażarce.
- Światło obniża jakość oraz wartość odżywczą produktów spożywczych.
- Przechowuj produkty spożywcze w szczelnie zamkniętym, najlepiej ciemnym lub nieprzezroczystym, pojemniku.

Trwałość

- Naturalna zawartość cukru i kwasów powoduje, że wiele owoców ma długą trwałość.
- Poprawnie zapakowane i przechowywane owoce zwykle wytrzymują do roku czasu, natomiast warzywa do 6 miesięcy.
- Nie jedz owoców ani warzyw, które spleśniały lub mają inne oznaki zepsucia.

Zastosowanie suszonych produktów spożywczych

Istnieją różne sposoby przywrócenia wilgoci wcześniej osuszonych produktów spożywczych.

- Owoce i warzywa można moczyć w chłodnym miejscu przez 2 do 6 godzin.
- Można je gotować we wrzątku przez 5–10 minut, aż odzyskają oczekiwaną konsystencję.
- Można je także namoczyć podczas gotowania. Nie dodawaj żadnych przypraw ani cukru podczas namaczania. Nalej tyle samo wody, ile masz produktów spożywczych, i poczekaj, aż nasiąkną.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Wszystkie części, oprócz podstawy, można myć w zmywarce.
- Wyczyść wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha.
- Suszarkę do owoców-/grzybów przechowuj suchą i czystą, najlepiej w oryginalnym opakowaniu.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Put the product on a heat-resistant surface when in use – fire risk.
- Do not run the product for more than 40 consecutive hours. After 40 consecutive hours of use, switch off the product, pull out the plug, and allow the product to cool.
- Incorrect use can result in the risk of personal injury and/or material damage.
- The product must only be used for its intended purpose and in accordance with these instructions.
- Switch off the product and pull out the plug when the product is not in use.
- Do not expose the product base to water or any other liquid. Do not use the product if any part of it is wet.
- Do not use the product if it is damaged or not working properly, or if the power cord or plug are damaged. Take the product to an authorised service centre to be checked, repaired or adjusted.
- Do not leave children unsupervised in the vicinity of the product when it is in use.
- Pull out the plug before cleaning.
- Do not pull the power cord to unplug the plug.
- The product is only intended for household use.
- Do not cover the product.
- Never leave the product unattended when switched on.
- Place the product on a level, stable surface.
- The product is not intended to be used by persons (children or adults) with any form of functional disorders, or by persons who do not have sufficient experience or knowledge on how to use it, unless they have received instructions concerning the use of the product from someone who is responsible for their safety.

- Keep small children under supervision to make sure they do not play with the product.
- Do not put the product on or near a hot stove or in a hot oven.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop.

SYMBOLS

	Conforms with the requirements in the relevant EU directives.
	Recycle as electrical waste.

TECHNICAL DATA

Rated voltage	230 V ~ 50 Hz
Output	245 W
Size	W250 x H320 x D250 mm
Cord length	1 m
Temperature range	40-70°C

DESCRIPTION

1. Lid
2. Trays, 5
3. Base
4. Display

FIG. 1

1. Power switch / timer
2. Display
3. Temperature setting

FIG. 2

INSTALLATION

1. Place the fruit/mushroom dryer on a level, stable surface. Plug the plug into an easily accessible power point near the fruit/mushroom dryer.
2. Prepare the food to be dried as per the instructions. Put the food in the trays. Use drying sheets, if necessary.
3. Stack the trays in the product. Make sure to fit the trays properly.
4. Start the fruit/mushroom dryer with the switch.

USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Clean all parts with a damp cloth.
2. Check that all the parts are dry before drying food.
3. Check that all the parts are in good condition and correctly fitted.

SETTING THE TEMPERATURE AND TIME

1. When the power switch is pressed the display shows 00:00.
2. Press **TIME** to set the required time.
3. Press **TEMP** to set the required temperature.

NOTE:

The warming effect differs depending on the position of the tray. The top level has a lower effect than the bottom level.

FOOD

Preparing the food

- Only dry fresh food of good quality.
- Preferably dry ripe fruit from the tree, which have their highest level of natural sugar.
- Do not dry overripe fruit or vegetables. Cut off any damaged or discoloured parts before drying.
- Bought fruit can have been treated in different ways. Always clean the food well before drying.
- Fruit and vegetables can be peeled before drying. Some skins can be tough after drying.
- Depending on the texture, some vegetables need to be steamed or parboiled before drying.

Checking the dryness

- Ready-dried fruit should be chewy and leathery with a low sugar content (max 20%). Do not over-dry. Over-dried fruit loses its taste and nutritional value.
- Most vegetables should be crisp and chewable, but different vegetables have different textures.

Storing food

- Dried food must be properly stored for best taste and shelf-life. Store food cool and in the dark. Lower temperatures ensure longer shelf-life.
- Store dried food ideally in the fridge or freezer.
- Light reduces the quality and nutritional value of food.
- Store dried food in sealed, preferably dark or non-transparent containers.

Shelf-life

- The natural content of sugar and acids means that many fruit have a long shelf-life.
- Correctly packed and stored, most fruit can last up to 1 year and vegetables up to 6 months.
- Do not eat fruit or vegetables that have gone mouldy, or show other signs of deterioration in quality.

Using dried food

There are different ways of restoring the removed water content in dried food.

- Fruit and vegetables can be soaked in a cool place for 2–6 hours.
- They can be moistened in boiling water for 5–10 minutes, until they get the required consistency.
- They can also be moistened during their preparation. Do not add spices or sugar during the process. Add an equal volume of water to the food and allow to simmer.

MAINTENANCE AND CLEANING

- All parts except for the base can be washed in a dishwasher.
- Clean with a damp cloth and wipe dry.
- Store the fruit/mushroom dryer in a dry and clean place, preferably in the original packaging.

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Produkt während des Gebrauchs auf eine hitzebeständige Unterlage stellen – Brandgefahr.
- Das Produkt nicht länger als 40 Stunden hintereinander betreiben. Nach einem ununterbrochenen Betrieb von 40 Stunden das Produkt abschalten, den Stecker ziehen und das Produkt vollständig abkühlen lassen.
- Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß und in Übereinstimmung mit dieser Anleitung verwendet werden.
- Das Produkt ausschalten und den Stecker ziehen, wenn das Produkt nicht verwendet wird.
- Die Basis des Produkts darf weder Wasser noch anderen Flüssigkeiten ausgesetzt werden. Das Produkt nicht verwenden, wenn Teile davon nass sind.
- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es beschädigt ist oder nicht normal funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Für Inspektion, Reparatur oder Justierung das Produkt zu einem autorisierten Servicecenter bringen.
- Kinder in der Nähe des Produkts nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn das Produkt in Betrieb ist.
- Vor dem Reinigen muss der Stecker gezogen werden.
- Das Produkt darf nicht am Kabel aus der Steckdose gezogen werden.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Das Produkt nicht abdecken.
- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Produkt auf einer waagerechten, stabilen Fläche aufstellen.

- Dieses Produkt darf von Personen (Kinder und Erwachsene) mit Behinderungen oder unzureichender Erfahrung oder Kenntnis nicht verwendet werden, sofern sie nicht von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in die Verwendung des Produkts eingewiesen wurden.
- Kleinkinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Das Produkt nicht auf oder in der Nähe eines warmen Ofens oder Herdes aufstellen.
- Das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen lassen.

SYMBOLE

	Erfüllt die Anforderungen der einschlägigen EU-Richtlinien.
	Als Elektronikabfall recyceln.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	245 W
Maße	B250 x H320 x T250 mm
Kabellänge	1 m
Temperaturbereich	40-70 °C

BESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Fächer, 5x
3. Basis
4. Display

ABB. 1

1. Netzschalter / Timereinstellung
2. Display
3. Temperaturregelung

ABB. 2

MONTAGE

1. Den Dörrautomat auf einer ebenen, stabilen Oberfläche platzieren. Den Netzstecker in eine leicht zugängliche Netzsteckdose in der Nähe des Dörrautomaten stecken.
2. Die zu trocknenden Lebensmittel gemäß Anleitung vorbereiten. Die Lebensmittel in die Fächer geben. Ggf. Dörrfolie verwenden.
3. Die Fächer auf das Produkt setzen. Darauf achten, dass alle Fächer eben und korrekt eingesetzt werden.
4. Den Dörrautomat über den Netzschalter einschalten.

BEDIENUNG

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

1. Alle Teile mit einem feuchten Tuch reinigen.
2. Vor dem Trocknen von Lebensmitteln sicherstellen, dass alle Teile des Produkts trocken sind.
3. Kontrollieren, ob alle Teile in gutem Zustand und korrekt montiert sind.

EINSTELLUNG VON TEMPERATUR UND ZEIT

1. Den Netzschalter drücken. Das Display zeigt 00:00.
2. Auf **TIME** drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Auf **TEMP** drücken, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

ACHTUNG!

Die Heizleistung unterscheidet sich je nachdem, auf welcher Ebene sich ein Fach befindet. Die oberste Ebene hat eine niedrigere Leistung als die unterste Ebene.

LEBENSMITTEL

Vorbereitung der Lebensmittel

- Nur frische Lebensmittel von hoher Qualität trocknen.
- Am besten baumreifes Obst verwenden, das seinen höchsten natürlichen Zuckergehalt erreicht hat.
- Kein überreifes Obst oder Gemüse trocknen. Eventuelle Schadstellen oder verfärbte Teile vor dem Trocknen wegschneiden.
- Gekauftes Obst kann auf unterschiedliche Weise behandelt worden sein. Die Lebensmittel vor dem Trocknen stets gründlich reinigen.

- Obst und Gemüse können auf Wunsch vor dem Trocknen geschält werden. Manche Schale kann beim Trocknen zäh werden.
- Je nach Textur muss bestimmtes Gemüse vor dem Trocknen möglicherweise gedämpft oder blanchiert werden.

Kontrolle der Trockenheit

- Fertiges Dörrobst muss zäh und lederartig sein und einen niedrigen Fruchtgehalt (max. 20 %) aufweisen. Nicht zu lange trocknen. Zu stark getrocknetes Obst verliert an Geschmack und Nährwert.
- Das meiste Gemüse sollte knackig und kaubar sein, aber jedes Gemüse hat eine andere Textur.

Aufbewahrung der Lebensmittel

- Für einen optimalen Geschmack und maximale Haltbarkeit müssen getrocknete Lebensmittel korrekt aufbewahrt werden. Die Lebensmittel kühl und dunkel lagern. Eine niedrigere Temperatur verlängert die Haltbarkeit.
- Getrocknete Lebensmittel vorzugsweise im Kühlschrank oder Tiefkühlschrank aufbewahren.
- Licht verschlechtert die Qualität und den Nährwert von Lebensmitteln.
- Getrocknete Lebensmittel in dicht schließenden, möglichst dunklen oder nicht durchscheinenden Behältern aufbewahren.

Haltbarkeit

- Der natürliche Zucker- und Säuregehalt macht viele Obstsorten lange haltbar.
- Korrekt verpackt und gelagert halten die meisten Obstsorten bis zu 1 Jahr und Gemüse bis zu 6 Monaten.
- Kein Obst oder Gemüse essen, das Schimmelbefall oder andere Anzeichen von verminderter Qualität aufweist.

Verwendung von getrockneten Lebensmitteln

Das entzogene Wasser kann den trockneten Lebensmitteln auf unterschiedliche Weise wieder zugeführt werden.

- Obst und Gemüse kann 2–6 Stunden an einem kühlen Ort eingeweicht werden.
- Es kann 5–10 Minuten in kochendes Wasser gegeben werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Die Feuchtigkeit kann auch während der Zubereitung zugeführt werden. Während des Vorgangs keine Gewürze oder Zucker zugeben. Wasser in der gleichen Menge wie das Lebensmittel zugeben und köcheln lassen.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Alle Teile außer der Basis können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Produkt mit einem angefeuchteten Tuch reinigen und danach trocken wischen.
- Den Dörrautomat trocken und sauber aufbewahren, am besten in der Originalverpackung.

TURVALLISUUSOHJEET

- Aseta tuote käytön aikana kuumuutta kestäväälle alustalle - tulipalon vaara.
- Älä käytä tuotetta yli 40 tuntia yhtäjaksoisesti. Kun olet käyttänyt laitetta yhtäjaksoisesti 40 tuntia, sammuta laite, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.
- Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja/tai omaisuusvahinkoja.
- Tuotetta saa käyttää vain asianmukaisesti ja näiden ohjeiden mukaisesti.
- Sammuta tuote ja irrota pistotulppa, kun tuote ei ole käytössä.
- Älä altista tuotetta vedelle tai muille nesteille. Älä käytä tuotetta, jos se on märkä.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vaurioitunut tai ei toimi normaalisti tai jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut. Vie tuote valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai säätöä varten.
- Älä päästä lapsia tuotteen lähelle, kun se on käynnissä.
- Irrota pistotulppa ennen puhdistusta.
- Älä irrota pistotulppa johdosta vetämällä.
- Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä peitä tuotetta.
- Älä koskaan jätä tuotetta päälle kytkettynä ilman valvontaa.
- Aseta tuote tasaiselle, vakaalle alustalle.
- Tuotetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset tai aikuiset), joilla on jokin toimintarajoitus tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa sen käyttämiseen, ellei joku heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole opastanut heitä tuotteen käytössä.
- Pieniä lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.

- Älä aseta tuotetta kuumalle liedelle tai kuumaan uuniin tai niiden läheisyyteen.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai penkin reunan yli.

SYMBOLIT

	Täyttää asiaankuuluvien EU-direktiivien vaatimukset.
	Kierrätetään sähköromuna.

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite	230 V ~ 50 Hz
Teho	245 W
Mitat	L250 x K320 x S250 mm
Johdon pituus	1 m
Lämpötila-alue	40–70 °C

KUVAUS

1. Kansi
2. Kuivausritilät, 5 kpl
3. Alusta
4. Näyttö

KUVA 1

1. Virtakytkin / ajastimen asetus
2. Näyttö
3. Lämpötila-asetus

KUVA 2

ASENNUS

1. Aseta hedelmä-/sienikuivuri tasaiselle, vakaalle alustalle. Työnnä pistoke helposti saatavilla olevaan pistorasiaan hedelmä-/sienikuivurin lähellä.
2. Valmistelee kuivattavat elintarvikkeet ohjeiden mukaisesti. Aseta ruoka ritilöille. Käytä tarvittaessa talouspaperia.
3. Pinoaa ritilät tuotteeseen. Varmista, että ritilät ovat tasaisesti ja oikein.
4. Käynnistä hedelmä- ja vihanneskuivuri virtakytkimellä.

KÄYTTÖ

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Puhdista kaikki osat kostealla liinalla.
2. Varmista, että kaikki osat ovat kuivia ennen elintarvikkeiden kuivaamista.
3. Tarkista, että kaikki osat ovat hyvässä kunnossa ja asennettu oikein.

LÄMPÖTILAN JA AJAN ASETTAMINEN

1. Paina virtapainiketta ja näytössä näkyy 00:00.
2. Aseta aika painamalla **TIME**.
3. Aseta lämpötila painamalla **TEMP**.

HUOM!

Lämmitysteho vaihtelee sen mukaan, mille tasolle ritilät asetetaan. Ylimmällä tasolla on pienempi teho kuin alimmalla tasolla.

ELINTARVIKE

Elintarvikkeiden valmistelu

- Kuivaa vain tuoreita ja laadukkaita elintarvikkeita.
- Mieluiten kypsä hedelmiä, joissa on korkein luonnollinen sokeripitoisuus.
- Älä kuivaa ylikypsiä hedelmiä tai vihanneksia. Leikkaa vaurioituneet tai värjäytyneet osat pois ennen kuivausta.
- Ostettuja hedelmiä voidaan käsitellä eri tavoin. Puhdista elintarvikkeet aina perusteellisesti ennen kuivaamista.
- Hedelmät ja vihannekset voi haluttaessa kuoria ennen kuivausta. Eräät kuoret voivat muuttua sitkeiksi kuivattaessa.
- Rakenteesta riippuen jotkin vihannekset voi joutua höyrystämään tai ryöppäämään ennen kuivausta.

Kuivuuden tarkistaminen

- Kuivattujen hedelmien on oltava sitkeitä ja nahkamaisia, ja niiden kosteuspitoisuuden on oltava alhainen (enintään 20 %). Älä kuivaa liian kauan. Liian kovaksi kuivatut hedelmät menettävät makua ja ravintoarvonsa.
- Useimpien vihannesten pitäisi olla rapeita ja tarjota hieman puruvastusta, mutta eri vihanneksilla on erilainen rakenne.

Elintarvikkeiden varastointi

- Kuivattuja elintarvikkeita on säilytettävä oikein, jotta ne maistuvat ja säilyvät parhaiten. Säilytä elintarvikkeita viileässä, pimeässä paikassa. Matalampi lämpötila pidentää säilyvyyttä.
- Säilytä kuivatut elintarvikkeet jääkaapissa tai pakastimessa.
- Valo heikentää ruoan laatua ja ravintoarvoa.
- Säilytä kuivatut elintarvikkeet tiiviissä, mieluiten pimeässä tai läpinäkymättömissä astioissa.

Kestävyys

- Luonnollinen sokeri- ja happopitoisuus tarkoittaa, että monilla hedelmillä on pitkä säilyvyysaika.
- Oikein pakattuna ja säilytettynä useimmat hedelmät säilyvät jopa 1 vuoden ja vihannekset jopa 6 kuukautta.
- Älä syö hedelmiä tai vihanneksia, jotka ovat homehtuneet tai joissa on muita pilaantumisen merkkejä.

Kuivattujen elintarvikkeiden käyttö

On olemassa erilaisia tapoja palauttaa poistettu vesi kuivattuihin elintarvikkeisiin.

- Hedelmiä ja vihanneksia voi liottaa viileässä paikassa 2-6 tuntia.
- Niitä voi liottaa kiehuvaan veteen 5-10 minuuttia, kunnes ne saavat halutun koostumuksen.
- Niitä voidaan myös liottaa ruoanlaiton aikana. Älä lisää mausteita tai sokeria prosessin aikana. Lisää elintarvikkeita vastaava määrä vettä ja hauduta.

HUOLTO JA PUHDISTUS

- Kaikki osat jalustaa lukuun ottamatta voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista muoviosat kostealla liinalla ja pyyhi kuivaksi.
- Säilytä hedelmät/sienet kuivassa ja puhtaassa paikassa, mieluiten alkuperäispakkauksessa.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Placez l'appareil sur un support résistant à la chaleur pendant l'utilisation : risque d'incendie.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 40 heures d'affilée. Au bout de 40 heures de fonctionnement ininterrompu, éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.
- L'appareil ne peut être utilisé que de la manière prévue et conformément à ces indications.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'exposez pas l'appareil à l'eau ni à aucun autre liquide. N'utilisez pas l'appareil si une de ses parties est mouillée.
- Ne pas utiliser le produit s'il est endommagé ou s'il ne

fonctionne pas normalement, ou si le cordon ou la fiche est endommagé. Retournez l'appareil à un atelier de maintenance agréé pour inspection, réparation ou réglage.

- Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher la prise.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Placez le produit sur un support plat et stable.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants ou adultes) présentant un quelconque type de handicap ou par des personnes n'ayant pas

l'expérience ou les connaissances suffisantes pour l'utiliser, sauf si elles ont reçu des indications, d'une personne responsable de leur sécurité, sur la manière d'utiliser le produit.

- Les jeunes enfants doivent être sous surveillance pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un cuisinière chaude ou dans un four chaud.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.

PICTOGRAMMES

	Conforme aux exigences des directives européennes pertinentes.
	À recycler comme déchet électrique.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	230 V ~ 50 Hz
Puissance	245 W
Dimensions	l250 x H320 x P250 mm
Longueur du cordon d'alimentation	1 m
Plage de température	40 À 70 °C

DESCRIPTION

1. Couverture
2. Plateaux, 5x
3. Base
4. Affichage

FIG. 1

1. Interrupteur / réglage de la minuterie
2. Affichage
3. Réglage de la température

FIG. 2

INSTALLATION

1. Placez le deshydrateur à fruits/champignons sur une surface plane et stable. Insérez la fiche dans une prise de courant facilement accessible à proximité du deshydrateur à fruits/champignons.
2. Préparez les aliments à sécher selon les indications. Disposez les aliments sur les plateaux. Utilisez une feuille de deshydrateur si nécessaire.
3. Empilez les plateaux dans l'appareil. Veillez à ajuster correctement les plateaux.
4. Pour mettre en marche le deshydrateur à fruits/champignons avec l'interrupteur.

UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez toutes les pièces avec un chiffon humide.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont sèches avant de sécher les aliments.
3. Vérifiez que toutes les pièces sont en bon état et correctement montées.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE

1. Appuyez sur l'interrupteur et l'écran affiche 00:00.
2. Appuyez sur **TIME** pour régler la durée souhaitée.
3. Appuyez sur **TEMP** pour régler la température souhaitée.

REMARQUE !

La puissance de chauffage dépend du niveau auquel les plateaux sont placés. Plus ils sont haut, moins la puissance est élevée, et vice-versa.

ALIMENTS

Préparation des aliments

- Ne séchez que des aliments frais de bonne qualité.
- Séchez de préférence des fruits secs et mûrs, qui ont la teneur en sucre naturel la plus élevée.
- Ne séchez pas les fruits ou légumes trop mûrs. Enlevez toutes les parties abîmées ou décolorées avant le séchage.
- Les fruits achetés peuvent être traités de différentes manières. Nettoyez toujours soigneusement les aliments avant de les sécher.
- Vous pouvez éplucher les fruits et légumes peuvent être épluchés avant séchage si

vous les souhaitez. La peau de certains fruits et légumes peut durcir lors du séchage.

- Selon leur texture, certains légumes peuvent avoir besoin d'être cuits à la vapeur ou blanchis avant le séchage.

Vérification du séchage

- Les fruits séchés doivent être coriaces et assez fermes, avec une faible teneur en humidité (20 % maxi). Ne séchez pas trop longtemps. Les fruits trop séchés perdent leur saveur et leur valeur nutritionnelle.
- La plupart des légumes doivent être croquants, mais la texture varie selon les légumes.

Conservation des aliments

- Les aliments séchés doivent être stockés correctement pour optimiser la saveur et la durée de conservation. Conservez les aliments dans un endroit frais et sombre. Une température plus basse prolonge la durée de conservation.
- L'idéal est de conserver les aliments séchés au réfrigérateur ou au congélateur.
- La lumière altère la qualité et la valeur nutritionnelle des aliments.
- Conservez les aliments séchés dans des contenants étanches, de préférence sombres ou opaques.

Durée de conservation

- La teneur naturelle en sucre et en acides implique que de nombreux fruits ont une longue durée de conservation.
- Correctement conditionnés et stockés, la plupart des fruits se conservent jusqu'à 1 an et les légumes jusqu'à 6 mois.
- Ne mangez pas de fruits ou de légumes moisissus ou abîmés.

Utilisation d'aliments séchés

Il existe différentes manières de réhydrater les aliments séchés.

- Les fruits et légumes peuvent être trempés dans un endroit frais pendant 2 à 6 heures.
- Ils peuvent aussi être trempés dans de l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à avoir la consistance souhaitée.
- Il est également possible de les tremper pendant leur préparation. N'ajoutez pas d'épices ni de sucre pendant le processus. Ajoutez un volume d'eau égal à celui des aliments et laissez mijoter.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Toutes les pièces, à l'exception de la base, peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Nettoyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- Rangez le deshydrateur de fruits/champignons dans un endroit sec et propre, de préférence dans son emballage d'origine.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Plaats het product bij gebruik op een hittebestendige ondergrond – brandgevaar.
- Laat het product niet langer dan 40 uur achter elkaar in werking zijn. Na 40 uur ononderbroken gebruik, schakelt u het product uit, trekt u de stekker eruit en laat u het product afkoelen.
- Onjuist gebruik kan leiden tot letsel en/of materiële schade.
- Het product mag alleen worden gebruikt op de bedoelde manier en volgens deze instructies.
- Schakel het product uit en trek de stekker eruit wanneer het niet wordt gebruikt.
- Stel de basis van het product niet bloot aan water of andere vloeistoffen. Gebruik het product niet als enig deel ervan nat is.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is of niet normaal werkt, of als het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het product naar een geautoriseerde servicewerkplaats voor controle, reparatie of aanpassing.
- Laat kinderen niet in de buurt van het product komen wanneer het in werking is.
- Trek de stekker eruit voor reiniging.
- Trek niet aan het snoer om de stekker eruit te trekken.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Dek het product niet af.
- Laat het product nooit zonder toezicht aan staan.
- Plaats het product op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Het product is niet bedoeld voor gebruikt door personen (kinderen of volwassenen) met een functiebeperking of door personen die onvoldoende ervaring of kennis hebben voor het gebruik ervan, tenzij zij instructies hebben gehad

over het gebruik van het product van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd kleine kinderen in de gaten om te voorkomen dat zij met het product spelen.
- Plaats het product niet op of naast een warm gasfornuis of in een hete oven.
- Laat het snoer niet over de rand hangen van een tafel of aanrecht.

SYMBOLEN

	Voldoet aan de eisen in de toepasselijke EU-richtlijnen.
	Recycle als elektrisch afval.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230 V ~ 50 Hz
Vermogen	245 W
Afmetingen	B250 x H320 x D250 mm
Kabellengte	1 m
Temperatuurbereik	40-70 °C

BESCHRIJVING

1. Deksel
2. Droogbakken, 5x
3. Basis
4. Display

AFB. 1

1. Aan-uitschakelaar/timer
2. Display
3. Temperatuur instellen

AFB. 2

MONTAGE

1. Plaats de voedseldroger op een vlakke, stabiele ondergrond. Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijke contactdoos, in de buurt van de voedseldroger.
2. Bereid de levensmiddelen die u wilt drogen voor volgens de instructies. Leg de levensmiddelen in de droogbakken. Gebruik de droger als dat nodig is.
3. Stapel de droogbakken op het product. Zorg dat u de bakken gelijkmatig en correct in elkaar past.
4. Start de voedseldroger met de aan-uitschakelaar.

GEBRUIK

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Maak alle onderdelen schoon met een vochtige doek.
2. Controleer of alle onderdelen droog zijn voordat u voedsel droogt.
3. Controleer of alle onderdelen in goede staat verkeren en correct gemonteerd zijn.

TEMPERATUUR EN TIJD INSTELLEN

1. Druk op de aan-uitschakelaar en op het display wordt 00:00 weergegeven.
2. Druk op **TIME** om de gewenste tijd in te stellen.
3. Druk op **TEMP** om de gewenste temperatuur in te stellen.

LET OP!

De warmteafgifte verschilt afhankelijk van het niveau waarop de bakken zijn geplaatst. Het niveau bovenaan is minder warm dan de bak die op het laagste niveau is geplaatst.

LEVENS MIDDELEN

Levensmiddelen voorbereiden

- Droog alleen vers voedsel van goede kwaliteit.
- Droog bij voorkeur aan de boom gerijpt fruit dat het hoogste natuurlijke suikergehalte heeft.
- Droog geen overrijp fruit of groente. Snij eventuele beschadigde of verkleurde stukken weg voordat u ze droogt.
- Fruit uit de winkel kan op allerlei manier zijn behandeld. Was het voedsel voor het drogen altijd grondig.
- Fruit en groente kunnen voor het drogen worden geschild als u dat wilt. Sommige schillen kunnen taai worden bij het drogen.
- Afhankelijk van de textuur kan het zijn dat sommige groenten vooraf moeten worden gestoomd of geblancheerd.

De droogte controleren

- Fruit dat voldoende gedroogd is, moet taai en leerachtig zijn met een laag vochtgehalte (hoogstens 20%). Droog niet te lang. Te hard gedroogd fruit verliest zijn smaak en voedingswaarden.
- De meeste groenten moeten knapperig zijn met een zekere beet, maar de textuur van verschillende groenten verschilt.

Voedsel bewaren

- Gedroogde voeding moet op de juiste manier worden bewaard voor de beste smaak en houdbaarheid. Bewaar de levensmiddelen koel en donker. Een lagere temperatuur zorgt voor een langere houdbaarheid.
- U kunt gedroogd voedsel heel goed in de koelkast of vriezer bewaren.
- Door licht gaat de kwaliteit en voedingswaarde van levensmiddelen achteruit.
- Bewaar gedroogd voedsel in een goed sluitende, liefst donkere of ondoorschijnende trommel.

Duurzaamheid

- Door de natuurlijk aanwezige suikers en zuren zijn vele soorten fruit lang houdbaar.
- Indien goed verpakt en bewaard blijft het meeste fruit tot wel 1 jaar goed en groenten tot 6 maanden.
- Eet geen groente en fruit dat beschimmeld is of andere tekenen van verminderde kwaliteit toont.

Gedroogd voedsel gebruiken

Er zijn verschillende manieren om het verdampte vocht weer terug te krijgen in gedroogde levensmiddelen.

- Groente en fruit kunt u 2-6 uur laten weken op een koele plaats.
- U kunt ze ook 5-10 minuten wellen in kokend water tot ze de gewenste consistentie hebben.
- Ze kunnen ook tijdens de bereiding wellen. Voeg tijdens het proces geen kruiden of suiker toe. Gebruik gelijke delen water en voedsel en laat sudderen.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Alle onderdelen behalve de basis zijn vaatwasserbestendig.
- Maak schoon met een vochtige doek en droog af.
- Bewaar de voedseldroger droog en schoon, bij voorkeur in de originele verpakking.

