

EMERIO®

FD-109542



Fruit & Mushroom dehydrator (EN)

Frucht- & Pilztrockner (DE)

Frukt och svamptork (SE)

Paddenstoelen- en fruitdroger (NL)

CE

Content – Inhalt – Innehåll – Inhoud

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 6 -
Bruksanvisning – Swedish	- 11 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 15 -

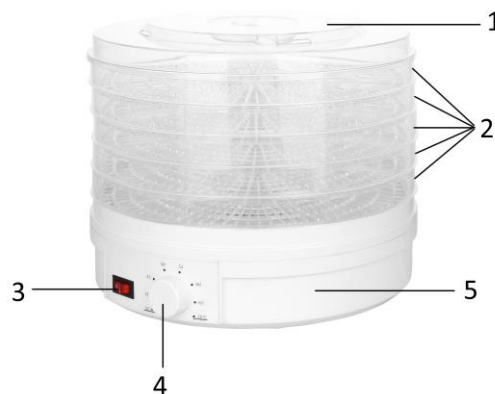
Instruction manual – English

SAFETY PRECAUTIONS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
7. Load all ingredients onto the trays and into the dehydrator before plugging in the main power supply.
8. Disconnect power supply before removing the dried ingredients from the trays.
9. This is a domestic electrical product, which must only be used for its intended purpose, in accordance with these Instructions. This product should never be used in a commercial environment.
10. Check the rating plate to ensure that the correct input voltage is being supplied to the product.
11. Always switch the product off and remove the plug from the wall socket when not in use and before cleaning or changing accessories.
12. Never reach for an electrical product that has fallen into water. This will result in an electric shock. Switch off the power at the wall socket and disconnect the plug before attempting to remove it from water. After removing, never attempt to re-connect the product until it has fully dried and been tested and approved by a qualified person.
13. Never allow the mains cable to come in contact with a heat source, water or any other liquid. Ensure sharp objects like knives etc are never used close to any cable when the product is in use.
14. Never allow the cable of an electrical product to drape over the edge of a work surface where it could be pulled by a small child. Always check the position of the cable when the product is in use.
15. Never carry an electrical product by its cable as it could cause damage resulting in electrical failure when next used.
16. Never operate this product if the cable or plug, become damaged. NOTE: Only a qualified person can carry out repairs on this item.
17. Be aware that many domestic electrical products become hot during use. Never touch hot surfaces during use and ensure all users are informed of the risks. Use an oven glove where required.
18. Where relevant, keep all ventilation slots clear from obstructions and observe safe working distances from walls etc. Never put anything into the ventilation slots of an electrical appliance.
19. Never operate this product with wet hands. Always ensure your hands, the appliance and work area, are dry before switching on.
20. Never use this product outdoors. This product is designed for indoor use only.
21. If this product stops working unexpectedly, switch off and unplug the product immediately. Seek professional advice before attempting to re-use the product.
22. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
23. Never immerse the dehydrator, its mains lead or plug in water or other liquid. Doing so could result in an electric shock. The dehydrator should not be washed in the dishwasher.
24. Do not place anything on top of the dehydrator. Let the dehydrator cool before moving it.
25. The dehydrator is only intended for drying food, never place anything else in the dehydrator such as paper or plastic items, and never store anything inside the dehydrator.
26. Do not use the dehydrator without the drying trays in place. They are required in order for the air to circulate properly. Always use the dehydrator with all the drying trays in place even if they are not all filled with food.
27. It is important that the drying trays are thoroughly cleaned since they come into contact with foodstuffs.
28. The dehydrator should not be used for more than 40 hours at a time.

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Drying trays (x 5)
3. On/off switch
4. Temperature setting knob
5. Base unit



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packagings.
2. Place the base unit on a flat stable and heat-resistant surface. Fit all the (empty) drying trays and then the lid onto the base unit. Make sure that there is at least 15 cm free space around the outside of the dehydrator to ensure adequate air circulation in and around the appliance.
3. Wash the drying trays and the lid; rinse and dry them thoroughly. Wipe the exterior of the base unit with a damp cloth. The appliance may emit a slight odour of burning the first time when it is used, but this is quite normal.

Product Use

This appliance is suitable for fruits, vegetables, mushrooms, herbs and teas. Make sure the ingredients you choose for drying are fresh and fully ripe.

PREPARATIONS

1. Wash or clean the raw ingredients before drying to cleanse them of any traces of chemicals, dirt, insects, etc.
2. Inspect any fruit or veg before placing it onto the drying tray. Remove any food that is discolored, overripe, or damaged, otherwise it could ruin everything on the tray.
3. Slice the food to be dried into 6 mm thick slices. Thinner slices will dry quicker but they will shrink more. Slices of unpeeled fruit should be laid with the cut side facing up. Lay each piece separately so that it does not overlap any of the others on the tray.
4. Spread the food over the tray in an even layer. Herbs should be dried very carefully, just remove the stalks. They do not need to be broken down any more. Herbs need turning from time to time to stop them sticking to the tray.
5. Do not dehydrate wet food. Once rinsed, the food should be allowed to air dry for a while before you begin to dehydrate it.

PRE-TREATING

Pre-treatment can add flavour to food and also controls the enzymes which cause the colour and taste of food to deteriorate. By pre-treating the food you can halt this process and make food last even longer after it has been dried.

Fruit and vegetables can be pre-treated in the following solutions:

1. Lemon and pineapple juice: A natural way to reduce unwanted colour deterioration. Simply slice fruit or vegetables straight into the juice, leave for a few minutes and place onto the trays.
2. Orange or lime-juice, spices or honey: Simply slice fruit or vegetables into the solution, leave for a few minutes and then place on the trays. For a lovely flavour, sprinkle your ingredients with cinnamon or coconut.
3. Table salt: Simply sprinkle food with salt.
4. Citric or ascorbic acid: Available from health food shops, these anti-oxidant granules are ideal for making banana chips and apple rings: Dissolve 6 tbs of ascorbic acid in a pint of water; soak for 1-2 minutes and then dry off before placing on the trays.
5. Blanching in syrup may help retain the colour of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums and also gives a sweet taste.

NB: before drying pre-treated food, remove any excess moisture by placing food on paper towels or clean dry cloths. Ingredients should be laid on the trays in a thin layer with space in between each item to allow for thorough drying.

USE

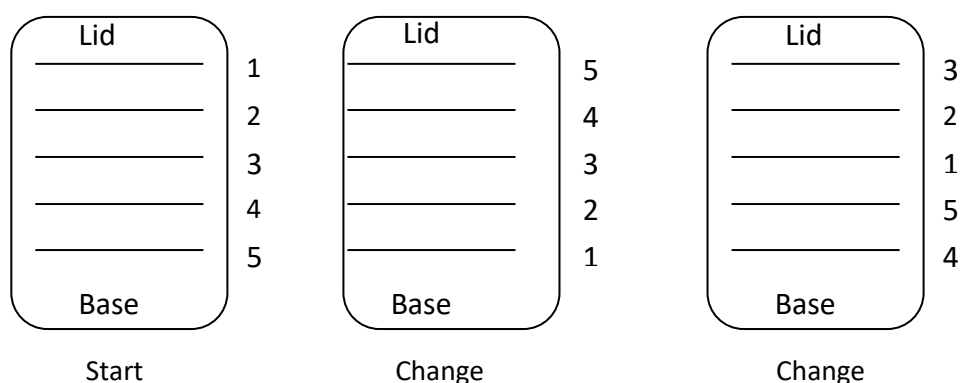
Make sure that the on/off switch is set to "O" (off) before the appliance is plugged into an electrical socket.

1. Spread the food over the tray in an even layer.
2. Place the drying trays with the food onto the base unit and then put the lid on.
3. Plug the appliance into an electrical socket and press the on/off switch to position "I" (on).
4. Set the temperature using the table below as a guide. Drying time will vary according to the type of ingredients, size of the pieces and the tray load. The greater the moisture content of the food, the longer the drying time it will need. All of the included drying trays must be used regardless of whether they contain any food.

Type of food	Recommended temperature
Flowers	35-40 °C
Herbs	40 °C
Baked goods	40-50 °C
Vegetables	50-55 °C
Fruit (apples)	55-60 °C
Fruit (pears)	55-60 °C
Fruit (apricots, peaches, plums)	55-60 °C
Meat, fish	65-70 °C
Mushrooms	40-50 °C

5. The contents of the lowest tray will be dried the most efficiently, so the trays should all be circulated through the different positions at regular intervals to ensure that all the food is dried to the same degree. For even drying rotate the trays from top to bottom and left to right (see fig 1.) every few hours. Please note that the trays will be very hot when in use especially nearest the heating element and you must always wear oven gloves to do this.

Fig 1. Rotating the trays



6. Check the progress of the dehydration from time to time to ensure that you do not dehydrate the food too much. The food should be removed from the dehydrator when it is dehydrated. The dehydrated food should be stored in a cool, dark place in a suitable container.
7. When you have finished, press the on/off switch to position "O" and then unplug the appliance.

Which foods are suitable to be dehydrated?

Vegetables should be ripe, fresh and undamaged.

Sort	Pre-treatment	Drying time (hours)
Apples	Cut into slices or rings.	4-15
Apricots	Cut into halves or quarters.	8-36
Fresh pineapple	Peel and slice into rings.	6-36
Tinned pineapple	Slice and drain.	6-36

Ripe bananas	Cut into 4 mm rounds or strips.	5–24
Strawberries	Cut in half, small ones whole.	5–24
Pears	Remove the core, cut into halves or slices.	5–24
Plums	Whole or cut in half, with or without stones.	5–24
Grapes	Pierce, choose seedless if possible.	6–36
Cherries	Whole with stones.	6–36
Peaches	Remove the stone, cut into halves or slices.	5–24
Citrus fruit	Slice with or without peel.	6–36
Rhubarb	Use thin stalks only, rinse and slice into 3 cm pieces.	4–16
Mushrooms	Cleanse the mushrooms and slice them, leave small ones whole.	4–6

Tips:

1. About 6% to 10% of moisture may remain in foods without danger of spoilage. Many dried foods will have a leathery consistency.
2. After drying, fruit should be left to ‘sweeten’ or condition for a week before consuming. To condition, place fruit in a non- aluminium, non-plastic container and place in a dry well - ventilated area.
3. Make sure food is thoroughly dry before packing.
4. Check the dried food once a month for spoilage. If the food was not in its best condition at the point of dehydration the spoilage bacteria may continue to multiply.

NOTES FOR MAINTAINING QUALITY

1. Pay attention for the correct amount and time.
2. Pack dried foods correctly in air-tight containers in a cool, dry and dark place.

CLEANNING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning remove the mains plug and let the device cool down.
2. Never immerse the heating base in water. Only wipe the surface with damp cloth.
3. Wash the lid and the drying trays. Avoid using acrid or scrubbing cleaning agents.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power consumption: 250W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.



The crossed out wheellie bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

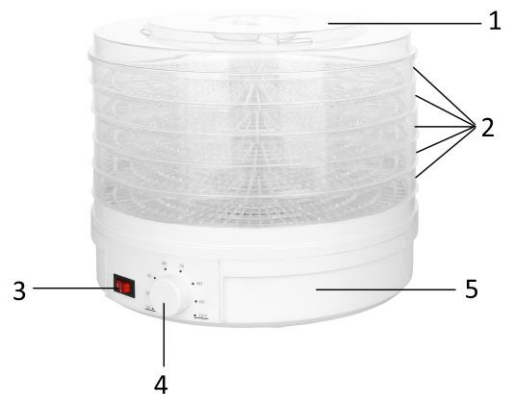
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von ihr Anweisungen erhalten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und sie auf die Risiken aufmerksam gemacht wurden und die Risiken verstehen.
2. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
5. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
6. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen in dem nachfolgenden Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.
7. Legen Sie alle Zutaten auf die Schalen und in den Dörrautomaten, bevor Sie das Netzteil anschließen.
8. Trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die getrockneten Bestandteile aus den Schalen entfernen.
9. Dies ist ein für den Haushaltgebrauch bestimmtes Elektrogerät, das nur für seinen vorgesehenen Zweck laut diesen Anleitungen zu verwenden ist. Dieses Gerät ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
10. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit der auf dem Typenschild angegebene Eingangsspannung versorgt wird.
11. Schalten Sie das Gerät und ziehen dessen Netzstecker aus, wenn Sie es nicht gebrauchen sowie vor dem Reinigen oder Auswechseln der Zubehörteile.
12. Berühren Sie niemals ein Gerät, das ins Wasser gefallen ist, um einen Elektroschock zu vermeiden. Schalten Sie die Stromversorgung der Wandsteckdose und ziehen den Netzstecker aus, bevor Sie das Gerät aus dem Wasser nehmen. Versuchen Sie nach dem Herausnehmen niemals, das Gerät wieder anzuschließen, bis es vollständig trocken ist und von einer qualifizierten Fachkraft überprüft wurde.
13. Das Netzkabel darf niemals mit Wärmequellen, Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Stellen Sie sicher, dass scharfe Gegenstände wie Messer usw. nie in der Nähe eines Kabels verwendet werden, wenn das Produkt benutzt wird.
14. Lassen Sie das Kabel eines elektrischen Produktes nicht über die Kante einer Arbeitsfläche hängen, so dass ein kleines Kind nicht daran ziehen kann. Überprüfen Sie immer die Lage des Kabels, wenn Sie das Produkt benutzen.
15. Tragen Sie ein elektrisches Produkt nie an seinem Kabel, da dadurch das Produkt beschädigt werden und dann bei der nächsten Nutzung nicht mehr funktionieren könnte.
16. Nehmen Sie dieses Gerät niemals in Betrieb, wenn dessen Kabel oder Stecker beschädigt ist. HINWEIS: Reparaturen dieses Geräts dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.
17. Beachten Sie bitte, dass viele Elektrogeräte für den Haushalt während ihrem Betrieb heiss anlaufen. Berühren Sie niemals heiße Flächen während dem Betrieb und stellen sicher, dass alle Benutzer über Risiken unterrichtet sind. Tragen Sie Handschuhe, wenn erforderlich.
18. Halten Sie alle Lüftungsschlitze frei und achten Sie auf sichere Abstände von den Wänden usw. während der Inbetriebnahme. Schieben Sie niemals Gegenstände in die Lüftungslöcher eines Elektrogeräts.
19. Nehmen Sie dieses Gerät niemals mit nassen Händen in Betrieb. Stellen Sie stets sicher, dass Ihre Hände, das Gerät und die Arbeitsfläche vor dem Einschalten trocken sind.
20. Das Gerät niemals im Freien in Betrieb nehmen. Dieses Gerät ist nur für den Betrieb drinnen gedacht.
21. Falls der Betrieb dieses Geräts unerwartet ausfällt, schalten Sie es aus und ziehen dessen Netzstecker unverzüglich aus. Ziehen Sie einen qualifizierten Fachmann zu Rate, bevor Sie versuchen, das Gerät erneut in Betrieb zu nehmen.
22. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
23. Tauchen Sie den Dörrautomaten, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann einen Stromschlag verursachen. Der Dörrautomat darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

24. Stellen Sie nichts auf den Dörrautomaten. Lassen Sie den Dörrautomaten abkühlen, bevor Sie ihn versetzen.
25. Der Dörrautomat ist nur zum Trocknen von Lebensmitteln gedacht. Legen Sie niemals etwas anderes wie Papier oder Plastikteile in den Dörrautomaten und bewahren Sie nichts darin auf.
26. Verwenden Sie den Dörrautomaten nicht ohne die Trockenschalen. Sie sind für eine korrekte Luftzirkulation erforderlich. Verwenden Sie den Dörrautomaten immer mit allen Trockenschalen, auch wenn nicht alle mit Lebensmitteln belegt sind.
27. Es ist wichtig, dass die Trockenschalen gründlich gereinigt werden, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
28. Der Dörrautomat sollte nicht länger als 40 Stunden ohne Unterbrechung verwendet werden.

BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

1. Deckel
2. Trockenschalen
3. Ein-/Aus-Schalter
4. Temperaturregler
5. Basiseinheit



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Alle Verpackungen entfernen.
2. Stellen Sie die Basiseinheit auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Setzen Sie alle (leeren) Trockenschalen und dann den Deckel auf die Basiseinheit. Stellen Sie sicher, dass um den Dörrautomaten herum mindestens 15 cm Platz ist, um für eine ausreichende Luftzirkulation zu sorgen.
3. Waschen Sie die Trockenschalen und den Deckel; gründlich spülen und trocknen. Wischen Sie die Außenseite der Basiseinheit mit einem feuchten Tuch ab. Bei der ersten Nutzung kann das Gerät einen leichten Brandgeruch erzeugen, was aber normal ist.

Verwendungszweck

Dieses Gerät eignet sich für Obst, Gemüse, Pilze, Kräuter und Tees. Stellen Sie sicher, dass die Zutaten, die Sie zum Trocknen wählen, frisch und vollständig reif sind.

VORBEREITUNGEN

1. Waschen oder reinigen Sie die rohen Zutaten vor dem Trocknen, um Spuren von Chemikalien, Schmutz, Insekten usw. zu entfernen.
2. Überprüfen Sie Obst und Gemüse, bevor Sie es auf die Trockenschalen legen. Entfernen Sie Lebensmittel, die verfärbt, überreif oder beschädigt sind, da diese die anderen Lebensmittel auf der Schale verderben könnten.
3. Schneiden Sie die zu trocknenden Lebensmittel in 6 mm dicke Scheiben. Dünnere Scheiben trocknen schneller, schrumpfen aber mehr. Scheiben von ungeschälten Früchten sollten mit der Schnittseite nach oben gelegt werden. Legen sie jedes Stück separat, sodass sich keine Stücke auf der Schale überlappen.
4. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf der Schale. Kräuter sollten sehr sorgfältig getrocknet werden; nur die Stiele entfernen. Sie müssen nicht mehr zerkleinert werden. Kräuter müssen gelegentlich gewendet werden, damit sie nicht an der Schale anhaften.
5. Trocknen Sie keine nassen Lebensmittel. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Spülen und vor dem Dörren eine Weile an der Luft trocknen.

VORHEIZEN

Durch ein Vorheizen kann einerseits der Geschmack der Speisen verstärkt und andererseits können die Enzyme, die eine Verfärbung und Verschlechterung des Geschmacks verursachen, kontrolliert werden. Durch ein Vorheizen der Speisen kann dieser Vorgang verhindert und die Speisen können nach dem Trocknen sogar noch länger aufbewahrt werden.

Obst und Gemüse können in den folgenden Lösungen vorbehandelt werden:

1. Zitronen- und Ananassaft: Eine natürliche Methode zur Reduzierung einer ungewollten Verfärbung. Schneiden Sie das Obst oder Gemüse einfach direkt in den Saft, lassen die geschnittenen Stücke einige Minuten darin und legen sie danach auf die Schalen.
2. Orangen- oder Limonensaft, Gewürze oder Honig: Schneiden Sie das Obst oder Gemüse einfach in Scheiben und legen diese in die Lösung. Lassen Sie sie einige Minuten darin und legen sie danach auf die Schalen. Für einen herrlichen Geschmack streuen Sie etwas Zimt- oder Kokosnusspulver auf die Scheiben.
3. Tafelsalz: Streuen Sie einfach ein wenig Salz auf die Speisen.
4. Zitronen- oder Ascorbinsäure: Diese antioxidierenden Körnchen sind in Reformhäusern erhältlich und eignen sich ideal zur Zubereitung von Bananensplitt und Apfelingeln: Lösen Sie 6 EL Ascorbinsäure in einem Pint Wasser auf. Tauchen Sie sie 1-2 Minuten ein und trocknen sie danach, bevor Sie sie auf die Schalen legen.
5. Mit einem Blanchieren in Sirup können die Farben der Äpfel, Aprikosen, Feigen, Nektarinen, Pfirsiche, Birnen und Pflaumen und der süße Geschmack beibehalten werden.

Tipp: Vor dem Trocknen der vorbehandelten Speisen legen Sie diese auf Papiertücher oder trockene Tücher, um übermäßige Feuchtigkeit aufsaugen zu lassen. Die Zutaten müssen in einer dünnen Schicht und in einem Abstand zueinander auf die Schalen gelegt werden, damit diese gründlich getrocknet werden können.

VERWENDUNG

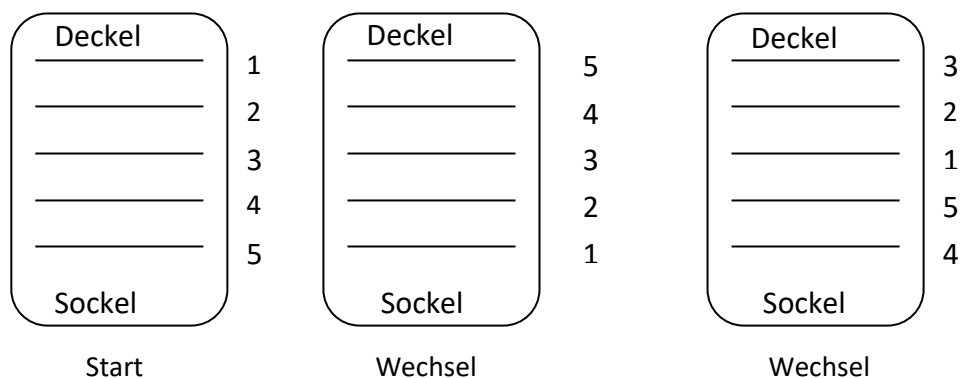
Vergewissern Sie sich, dass der Ein-/Aus-Schalter auf „O“ (aus) steht, bevor Sie das Gerät an einer Steckdose anschließen.

1. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf der Schale.
2. Setzen Sie die Trockenschalen mit den Lebensmitteln auf die Basiseinheit und zuletzt den Deckel.
3. Schließen Sie das Gerät an einer Steckdose an und drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter in die Position „I“ (ein).
4. Stellen Sie die Temperatur anhand der folgenden Tabelle ein. Die Trockenzeit variiert je nach Art der Zutaten, Größe der Stücke und der Schalenbeladung. Je größer der Feuchtigkeitsgehalt des Nahrungsmittels ist, desto mehr Trocknungszeit wird benötigt. Alle mitgelieferten Trockenschalen müssen verwendet werden, auch wenn sie keine Lebensmittel enthalten.

Art der Lebensmittel	Empfohlene Temperatur
Blumen	35-40 °C
Kräuter	40 °C
Backwaren	40-50 °C
Gemüse	50-55 °C
Obst (Äpfel)	55-60 °C
Obst (Birnen)	55-60 °C
Obst (Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen)	55-60 °C
Fleisch, Fisch	65-70 °C
Pilze	40-50 °C

5. Die Inhalt der untersten Schale wird am effizientesten getrocknet. Daher sollten die Positionen der Schalen in regelmäßigen Abständen reihum geändert werden, damit alle Lebensmittel im selben Maß getrocknet werden. Für eine gleichmäßige Trocknung vertauschen Sie die Schalen alle paar Stunden von oben nach unten und von links nach rechts (siehe Abb. 1). Bitte beachten Sie, dass die Schalen sehr heiß werden, vor allem die in der Nähe des Heizelements. Sie müssen daher immer Ofenhandschuhe tragen.

Abb 1. Drehen der Schalen



- Kontrollieren Sie zwischenzeitlich den Fortgang der Trocknung, damit die Nahrungsmittel nicht vertrocknen. Die Lebensmittel sollten aus dem Dörrautomaten entnommen werden, wenn genügend Wasser entzogen wurde. Die getrockneten Lebensmittel sollten in einem geeigneten Behälter an einem kühlen, dunklen Ort gelagert werden.
- Wenn Sie fertig sind, drücken Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „0“ und ziehen den Netzstecker.

Welche Lebensmittel sind für die Trocknung geeignet?

Gemüse sollte reif, frisch und unbeschädigt sein.

Sorte	Vorbehandlung	Trockenzeit (Stunden)
Äpfel	In Scheiben oder Ringe schneiden.	4–15
Aprikosen	Halbieren oder vierteln	8–36
Frische Ananas	Schälen und in Ringe schneiden.	6–36
Dosenananas	In Scheiben schneiden und abtropfen lassen.	6–36
Reife Bananen	In 4 mm dicke Scheiben oder Streifen schneiden.	5–24
Erdbeeren	Halbieren, kleine ganz	5–24
Birnen	Gehäuse entfernen, halbieren oder in Scheiben schneiden.	5–24
Pflaumen	Ganz oder halbiert, mit oder ohne Kern	5–24
Trauben	Anstechen, wenn möglich kernlos	6–36
Kirschen	Ganz mit Kern	6–36
Pfirsiche	Kern entfernen, halbieren oder in Scheiben schneiden	5–24
Zitrusfrüchte	In Scheiben schneiden, mit oder ohne Schale	6–36
Rhabarber	Nur dünne Stile verwenden, spülen und in 3 cm lange Stücke schneiden.	4–16
Pilze	Pilze reinigen und in Scheiben schneiden, kleine ganz.	4–6

Tipps:

- Ungefähr 6% bis 10% der Feuchtigkeit wird in den Speisen übrig bleiben, ohne dass diese jedoch dadurch verderben. Die meisten getrockneten Speisen weisen eine lederartige Konsistenz auf.
- Nach dem Trocknen lassen Sie das Obst eine Woche vor dem Verzehr "versüßen" oder konditionieren. Zum Konditionieren packen Sie das Obst in einen Behälter ab, der nicht aus Aluminium oder Kunststoff bestehen darf, und den Sie an einem trockenen und gut belüfteten Ort hinstellen.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen vor dem Abpacken gründlich trocken sind.
- Prüfen Sie die getrockneten Speisen einmal im Monat auf Anzeichen eines Verderbens. Falls die Speisen zur Zeit der Trocknung nicht im besten Zustand waren können sich die Bakterien, die ein Verderben verursachen, weiter vermehren.

HINWEISE ZUR BEIBEHALTUNG DER QUALITÄT

- Achten Sie auf die richtige Menge und Zeit.

2. Verschließen Sie die getrockneten Speisen richtig in luftdichte Behälter und bewahren Sie diese an einem kühlen und trockenen Ort und vor Licht geschützt auf.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie den Stecker vor dem Reinigen von der Steckdose aus und lassen das Gerät abkühlen.
2. Der Heizsockel darf niemals ins Wasser eingetaucht werden. Wischen Sie dessen Oberfläche nur mit einem feuchten Tuch sauber.
3. Deckel und Trockenschalen waschen. Beißenden oder scheuernden Reinigungsmittel vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 250W

GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

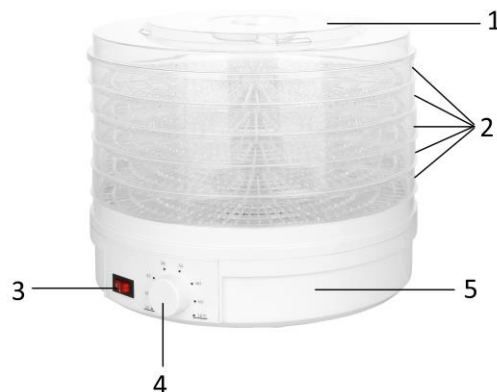
Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

1. Denna apparat får användas av barn från 8 års ålder, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer med brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner angående användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring eller underhåll skall inte göras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
4. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
5. Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
6. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat, se stycket "rengöring och underhåll" i handboken.
7. Tillsätt alla ingredienser i brickorna och in i dehydratorn innan strömkontakten ansluts till ett eluttag.
8. Koppla ur strömförsörjningen innan de torkade ingredienserna tas bort från brickorna.
9. Detta är en eldriven hushållsapparat som endast ska användas för dess avsedda syfte i enlighet med dessa instruktioner. Denna apparat får aldrig användas i kommersiell miljö.
10. Se till att apparaten ansluts till korrekt spänning enligt märkningsskylten.
11. Stäng alltid av apparaten och dra ur stickkontakten från väggen när apparaten inte används och innan rengöring eller byte av tillbehör.
12. Försök aldrig fatta tag i en elektrisk apparat som fallit ned i vatten. Detta leder till en elektrisk chock. Stäng av strömmen vid vägguttaget (om möjligt) och dra ur stickkontakten innan du försöker ta upp apparaten ur vattnet. Efter du tagit upp den, koppla aldrig in den igen innan apparaten har torkat helt och den har testats och godkänts av kvalificerad person.
13. Låt aldrig strömkabeln komma i kontakt med en värmekälla, vatten eller någon annan vätska. Se till att vassa föremål som t.ex. knivar osv. aldrig används i närheten av någon kabel när produkten är igång.
14. Låt aldrig kabeln för någon elektrisk produkt hänga över kanten så att ett barn kan råka dra ner apparaten. Kontrollera alltid kabelns position när produkten är igång.
15. Bär aldrig en elektrisk produkt via strömkabeln eftersom det kan orsaka skada som leder till elfel vid nästa användning.
16. Använd aldrig denna apparat om sladden eller kontakten skadats. OBS: Endast en kvalificerad person får reparera denna apparat.
17. Var medveten om att många eldrivna hushållsapparater blir heta under användning. Vidrör aldrig heta ytor under användning och se till att alla som använder apparaten är informerade om riskerna. Använd ugnsvante vid behov.
18. I förekommande fall se till att hålla alla ventilationsöppningar fria på säkra avstånd från väggar etc. Placera aldrig föremål i ventilationsöppningarna på en eldriven apparat.
19. Använd aldrig apparaten med våta händer. Se alltid till att dina händer, apparaten och arbetsytan är torra innan du sätter på apparaten.
20. Använd aldrig denna apparat utomhus. Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk.
21. Om denna apparat oväntat slutar fungera stäng omedelbart av den och dra ur sladden. Sök sakkunnigt råd innan du försöker använda apparaten igen.
22. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
23. Sänk aldrig ner dehydratorn, dess strömkabel eller kontakt i vatten eller någon annan vätska. Det kan resultera i elektriska stötar. Dehydratorn får inte köras i diskmaskin.
24. Placera inga föremål ovanpå dehydratorn. Låt dehydratorn svalna innan den flyttas.
25. Dehydratorn är endast avsedd för torkning av mat. Placera aldrig någonting annat i dehydratorn som t.ex. papper eller plastföremål, och förvara aldrig heller någonting inne i dehydratorn.
26. Använd inte dehydratorn utan att torkbrickorna är på plats. De krävs för att luften ska cirkulera korrekt. Använd alltid dehydratorn med alla torkbrickor på plats, även om inte alla är fyllda med mat.
27. Det är viktigt att torkbrickorna rengörs noga eftersom de kommer i kontakt med matvaror.
28. Dehydratorn bör inte användas i mer än 40 timmar i taget.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Lock
2. Torkbrickor (5 st)
3. Strömbrytare
4. Temperaturreglage
5. Basenhet



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Placera basenheten på en platt, stabil och värmebeständig yta. Placera alla (tomma) torkbrickor och sedan locket på basenheten. Se till att det är ett fritt avstånd på minst 15 cm runt dehydratorn för att säkerställa en tillräcklig luftcirkulation till och runt apparaten.
3. Diska torkbrickorna och locket. Skölj och torka av dem ordentligt. Torka av basenhetens utsida med en fuktad trasa. Apparaten kan avge en viss brännlukt vid den första användningen. Detta är helt normalt.

Använda produkten

Denna apparat är lämplig för frukter, grönsaker, svampar, örter och teer. Se till att ingredienserna som användas för torkning är färska och helt mogna.

FÖRBEREDELSE

1. Skölj eller rengör de råa ingredienserna innan de torkas för att rensa dem från eventuella kemikalier, smuts, insekter osv.
2. Inspektera all frukt eller alla grönsaker innan de placeras på torkbrickan. Ta bort all mat som är missfärgad, övermogen eller skadad, annars kan det förstöra allt på brickan.
3. Skär maten som ska torkas i skivor på 6 mm. Tunnare skivor kommer att torka snabbare men de krymper även mer. Skivor med oskalad frukt bör läggas med den skurna sidan uppåt. Lägg ut varje del separat så att de inte överlappar någon annan del på brickan.
4. Sprid ut maten över brickan i ett jämnt lager. Örter bör torkas mycket försiktigt, ta bara bort stjälkarna. De behöver inte brytas ner ytterligare. Örter måste vändas då och då för att inte fastna i brickan.
5. Torka inte blöt mat. Efter sköljningen bör maten lufttorka en stund innan torkningen startar.

FÖRBEHANDLING

Förbehandling kan skänka smak åt maten samt reglerar de enzymer som kan orsaka att färgen och smaken på maten försämras. Genom att förbehandla maten kan du stoppa denna process och göra maten mer hållbar efter det att den torkats.

Frukt och grönsaker kan förbehandlas enligt följande:

1. Citron- och ananasjuice: ett naturligt sätt att minska oönskad missfärgning. Skär helt enkelt frukten direkt ned i juicen, låt ligga där några minuter och placera sedan på ollorna.
2. Apelsin- eller limejuice, kryddor eller honung: Skär helt enkelt frukten direkt ned i blandningen, låt ligga där några minuter och placera sedan på ollorna. För en härlig smak, strö kanel eller kokosflingor över ingredienserna.
3. Bordssalt: Strö salt över maten helt enkelt.
4. Citron- eller askorbinsyra: Finns hos hälsokostaffärer; dessa antioxiderande granulat är idealiska för att göra bananchips och äppelringar: Lös upp 6 msk askorbinsyra i en halv liter vatten; blötlägg i 1-2 minuter och torka sedan av innan placering på ollorna.
5. Blanchering i sockerlag kan bidra till att behålla färgen på äpplen, aprikoser, fikon, nektariner, persikor, päron och plommon samt ger söt smak.

OBS: Innan torkning av förbehandlad mat, ta bort överskottsvätska genom att placera maten på hushållspapper eller rena, torra dukar. Ingredienserna ska läggas ut på ollorna i ett tunt lager med mellanrum mellan bitarna för att möjliggöra ordentlig torkning.

ANVÄNDNING

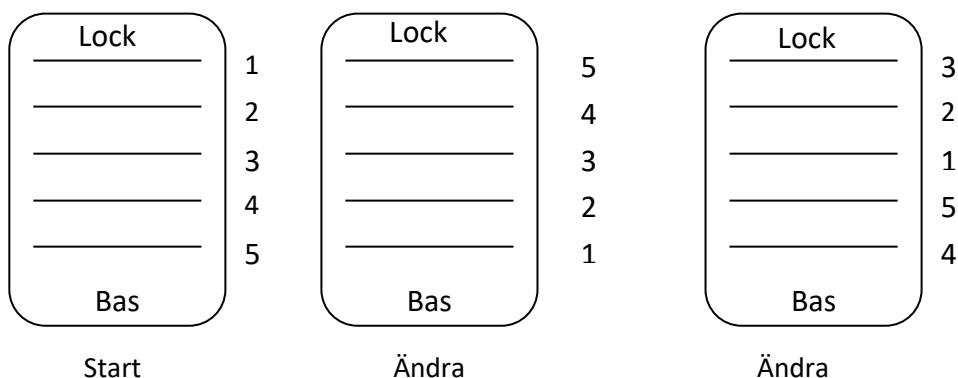
Se till att strömbrytaren är i läget "O" (av) innan apparaten ansluts till ett eluttag.

1. Sprid ut maten över brickan i ett jämnt lager.
2. Placera torkbrickorna med maten på basenheten och sätt sedan på locket.
3. Anslut apparaten till ett eluttag och tryck strömbrytaren till läget "I" (på).
4. Ställ in temperaturen, använd nedanstående tabell som riktlinje. Torktiden varierar beroende på ingrediensernas typ, delarnas storlek och mängden på brickorna. Set the temperature using the table below as a guide. Drying time will vary according to the type of ingredients, size of the pieces and the tray load. Ju mer fukt som maten innehåller, desto längre torktid krävs det. Alla medföljande torkbrickor måste användas oavsett om de håller något mat eller inte.

Typ av mat	Rekommenderad temperatur
Blommor	35-40 °C
Örter	40 °C
Bakverk	40-50 °C
Grönsaker	50-55 °C
Frukt (äpplen)	55-60 °C
Frukt (päron)	55-60 °C
Frukt (aprikoser, persikor, plommon)	55-60 °C
Kött, fisk	65-70 °C
Svamp	40-50 °C

5. Innehållet på den nedersta brickan kommer att torkas mest effektivt, så alla brickor bör cirkuleras genom de olika lägena med regelbundna intervaller för att garantera att all mat torkas lika mycket. För jämn torkning, rotera brickorna uppifrån och ner och vänster till höger (se bild 1) med några timmars mellanrum. Observera att brickorna blir mycket heta under användning, i synnerhet de närmast värmeelementet och du måste därför alltid använda grytlappar för denna process.

bild 1. Rotering av ollorna



6. Kontrollera torkningsprocessen då och då för att säkerställa att du inte torkar maten för mycket. Maten bör plockas ut ur dehydratorn när den är torkad. Torkad mat bör förvaras på en sval, mörk plats i en lämplig behållare.
7. När du är klar, tryck strömbrytaren till läget "O" (av) och dra sedan ut apparatens strömkontakt ur eluttaget.

Vilken mat är lämplig att torka?

Grönsaker bör vara mogna, färska och oskadade.

Sort	Förbehandling	Torktid (timmar)
Äpplen	Skär i skivor eller ringar.	4-15
Aprikoser	Skär i halvor eller fjärdedelar.	8-36
Färsk ananas	Skala och skär i ringar.	6-36

Ananas i burk	Skiva och dränera.	6–36
Mogna bananer	Skär i 4 mm runda eller avlånga bitar.	5–24
Jordgubbar	Dela på mitten, dela inte de små.	5–24
Päron	Ta bort kärnan, skär i halvkor eller skivor.	5–24
Plommon	Hela eller delade på mitten, med eller utan kärna.	5–24
Vindruvor	Genomborrade, kärnfria om möjligt.	6–36
Körsbär	Hela med kärnor.	6–36
Persikor	Ta ut kärnan, skär i halvkor eller skivor.	5–24
Citrusfrukt	Skiva, med eller utan skal.	6–36
Rabarber	Använd endast tunna stjälkar, skölj och skiva till bitar på 3 cm.	4–16
Mushrooms	Rengör svampen och skiva den, lämna små svampar hela.	4–6

Tips!

1. Cirka 6 % till 10 % av fukten kan återstå i maten utan risk för att den ska förstöras. Många torkade sorters mat kommer att få en läderartad konsistens.
2. Efter torkning bör frukt vila en vecka för att "sötas" eller " mogna" innan konsumtion. För att låta " mogna" placera frukten i en behållare, dock inte av aluminium eller plast, samt förvara i ett torrt, välventilerat utrymme.
3. Se till att maten är ordentligt torkad innan den förpackas.
4. Kontrollera torkad mat en gång i månaden för att se om den blivit förstörd. Om maten vid torkningstillfället inte var i bästa skick kan nedbrytande bakterier fortsätta att föröka sig.

NOTERINGAR FÖR BIBEHÅLLANDE AV KVALITET

1. Var noga med korrekt mängd och tid.
2. Förpacka torkad mat korrekt i lufttäta burkar och förvara i svala, torra och mörka utrymmen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Innan rengöring dra ur stickkontakten och låt apparaten svalna.
2. Sänk aldrig ned basen med värmeelementet i vatten. Torka endast av ytan med en fuktig trasa.
3. Diska locket och torkbrickorna. Undvik att använda frätande eller skrubbande rengöringsmedel.

TEKNISK INFORMATION

Spänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Elkonsumtion: 250W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället.

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Bristar som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.



Den överkorsade soptunnan betyder att denna produkt inte skall kastas i de vanliga hushållssoporna. Elektronisk och elektrisk utrustning som inte källsorteras utgör en potentiell risk för miljön och människors hälsa på grund av att de innehåller farliga substanser. Avyttra på ett ansvarsfullt sätt och lämna till en godkänd återvinningsanläggning.

Gebruiksaanwijzing – Dutch

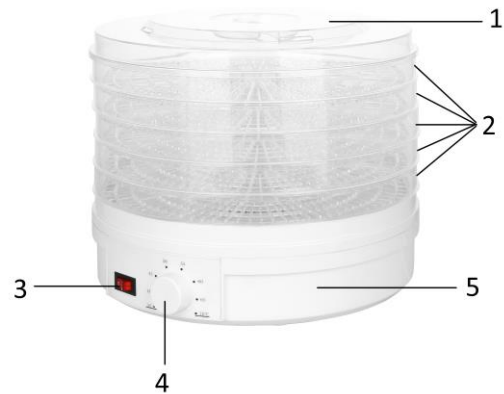
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder het toezicht staan of gebruiksinstructies voor het veilig gebruik van dit toestel gekregen hebben en de mogelijke gevaren begrijpen.
2. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
4. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen.
5. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
6. Lees a.u.b. de paragraaf "Reiniging en onderhoud" in de handleiding voor instructies m.b.t. de reiniging van oppervlaktes die in contact met voedsel komen.
7. Doe alle ingrediënten in de droogschalen en plaats ze vervolgens op de droger voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
8. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gedroogde ingrediënten uit de schalen haalt.
9. Dit is een huishoudelijk elektrisch product, dat enkel gebruikt kan worden voor het doeleinde waarvoor het ontworpen is in overeenstemming met deze instructies. Dit product mag nooit gebruikt worden voor commerciële doeleinden.
10. Controleer het markeerlabel om er zeker van te zijn dat het product voorzien wordt van het correcte invoervermogen.
11. Schakel het product altijd uit en neem de stekker ervan uit het stopcontact, als het niet in gebruik is en alvorens het te reinigen of er een ander opzetstuk op te plaatsen.
12. Als er een elektrisch product in het water gevallen is, raak het nooit aan. U kan een elektrische schok krijgen. Schakel het stopcontact uit en neem de stekker uit het stopcontact, alvorens het toestel uit het water te halen. Nadat u het toestel uit het water gehaald heeft, steek de stekker niet in een stopcontact, totdat het product volledig opgedroogd is en laat het testen en goedkeuren door een gekwalificeerd persoon.
13. Laat het snoer nooit in aanraking komen met een warmtebron, water of een andere vloeistof. Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals messen, in de nabijheid van het snoer als het apparaat is ingeschakeld.
14. Laat het snoer van een elektrisch apparaat nooit hangen over de rand van een werkoppervlak, zodat kleine kinderen er niet aan kunnen trekken. Controleer altijd de positie van het snoer als het apparaat is ingeschakeld.
15. Draag een elektrisch apparaat nooit bij het snoer, dit kan het apparaat beschadigen en voor een elektrische storing zorgen bij volgend gebruik.
16. Gebruik dit product nooit als het snoer of de stekker beschadigd is. OPMERKING: Enkel gekwalificeerde personen mogen herstellingen uitvoeren aan dit product.
17. Wees ervan bewust dat vele huishoudelijke elektrische producten warm worden tijdens het gebruik. Raak de warme oppervlakken nooit aan tijdens het gebruik en zorg ervoor dat alle gebruikers op de hoogte zijn van de gevaren. Gebruik een ovenhandschoen, indien nodig.
18. Waar dit van toepassing is, zorg ervoor dat de ventilatie-openingen niet geblokkeerd zijn en laat voldoende werkafstand vrij van de muren, enz. Steek nooit voorwerpen door de ventilatie-openingen van een elektrisch toestel.
19. Gebruik dit product nooit met natte handen. Zorg er altijd voor dat uw handen, het toestel en het werkoppervlak droog zijn, alvorens u het toestel aanschakelt.
20. Gebruik dit product nooit buitenshuis. Dit product is enkel ontworpen voor gebruik binnenshuis.
21. Als het toestel onverwachts stopt met werken, schakel het uit en neem onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Win professioneel advies in, alvorens het product opnieuw te gebruiken.
22. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
23. Dompel de droger, het snoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof, dit kan een elektrische schok teweegbrengen. De droger mag niet in de vaatwasser worden gewassen.
24. Plaats niets op de droger. Laat de droger afkoelen voordat u het verplaatst.

25. De droger is alleen bestemd voor het drogen van voedsel. Breng nooit andere items in de droger aan, zoals voorwerpen van papier of kunststof. Berg tevens nooit items in de droger op.
26. Gebruik de droger nooit zonder de droogschalen op hun juiste plaats. Deze zijn nodig voor een juiste circulatie van de lucht. Gebruik de droger altijd met alle droogschalen op hun plaats, zelfs wanneer ze niet allemaal met voedsel zijn gevuld.
27. Het is belangrijk dat de droogschalen grondig zijn schoongemaakt, ze komen namelijk in aanraking met levensmiddelen.
28. Gebruik de droger niet langer dan 40 uur ononderbroken.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Deksel
2. Droogschalen (x 5)
3. Aan/Uit-schakelaar
4. Temperatuurregelaar
5. Basiseenheid



VOOR INGEBRUIKNAME

1. Verwijder alle verpakking.
2. Plaats de basiseenheid op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak. Breng alle (lege) droogschalen en vervolgens het deksel aan op de basiseenheid. Zorg dat er een vrije ruimte van minstens 15 cm rondom de droger is om een gepaste luchtcirculatie in en rond het apparaat te waarborgen.
3. Was de droogschalen en het deksel, spoel en veeg vervolgens grondig droog. Maak de buitenkant van de basiseenheid schoon met een vochtige doek. Het apparaat kan bij ingebruikname een lichte brandgeur afgeven, dit is echter normaal.

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is geschikt voor het drogen van fruit, groente, paddenstoelen, kruiden en thee. Zorg dat de ingrediënten die u wilt drogen vers en volledig rijp zijn.

VOORBEREIDING

1. Was of reinig de rauwe ingrediënten voordat u ze droogt om mogelijke sporen van chemicaliën, vuil, insecten, etc. te verwijderen.
2. Controleer elk stuk fruit of groente voordat u ze in de droogschaal doet. Verwijder voedsel dat verkleurd, overrijp of beschadigd is om aantasting van al het voedsel in de schaal te vermijden.
3. Snij het te drogen voedsel in schijfjes van 6 mm dik. Dünnere schijfjes drogen sneller, maar zullen tevens meer krimpen. Schijfjes van ongeschild fruit moeten met de gesneden kant omhoog liggen. Leg elk stukje afzonderlijk zodat ze elkaar in de droogschaal niet overlappen.
4. Spreid het voedsel gelijkmatig over de volledige schaal uit. Droog kruiden op een zeer voorzichtige manier en verwijder de stengels. Het is niet nodig om ze in stukjes te snijden. Kruiden moeten nu en dan worden omgedraaid om vastkleven aan de schaal te vermijden.
5. Droog geen natte levensmiddelen. Na het spoelen, laat het voedsel een tijdje aan de lucht drogen voordat u ze begint te drogen.

VOORBEHANDELING

Een voorbehandeling kan smaak toevoegen aan het voedsel en kan de enzymen regelen, zodat de kleur en de smaak van het voedsel niet zullen verslechteren. Door het voedsel een voorbehandeling te geven, kan u de verslechtering tegengaan, zodat het voedsel zelfs langer goed kan blijven nadat het gedroogd is.

Fruit en groenten kunnen voorbehandeld worden in de volgende oplossingen:

1. Citroen- en ananassap: Een natuurlijke manier om de ongewenste kleurverandering te verminderen. Snij het fruit of de groenten in stukjes en leg hen in het sap. Laat hen enkele minuten weken en plaats de stukjes op de schalen.

2. Sinaasappel- of limoensap, kruiden of honing: Snij het fruit of de groenten in stukjes en leg hen in de oplossing. Laat hen enkele minuten weken en plaats hen op de schalen. Om een mooie kleur te bekomen, kan u uw ingrediënten besprenkelen met kaneel of kokosnoot.
3. Tafelzout: Besprenkel het voedsel met zout.
4. Citroenzuur of ascorbinezuur: Deze anti-oxyderende korrels, die verkrijgbaar zijn in gezonde voedingswinkels, zijn ideaal voor het maken van bananenchips en appelringen: Los 6 el ascorbinezuur op in een pint water. Laat het voedsel 1-2 minuten weken, droog het af en plaats het op de schalen.
5. Blancheren in siroop kan de originele kleur van appels, abrikozen, vijgen, nectarines, perziken, peren en pruimen behouden en hen een zoete smaak geven.

Opmerking: Alvorens voorbehandeld voedsel te drogen, verwijder eerst de overbodige vloeistoffen door het voedsel op keukenpapier of op schone droge doeken te plaatsen. Leg de ingrediënten in een dunne laag op de schalen met voldoende ruimte tussen elk stukje, zodat alles voldoende gedroogd kan worden.

WERKING

Zorg dat de aan/uit-schakelaar op de stand "O" (uit) is ingesteld voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

1. Spreid het voedsel gelijkmatig over de volledige schaal uit.
2. Plaats de droogschalen met het voedsel op de basiseenheid en breng het deksel aan.
3. Steek de stekker in een stopcontact en duw de aan/uit-schakelaar naar de stand "I" (aan).
4. Stel de vereiste temperatuur in met behulp van onderstaande tabel. De droogtijd is afhankelijk van het soort levensmiddel, de grootte van de stukjes en de ingebrachte hoeveelheid. Hoe hoger de vochtigheidsgraad van het voedsel, hoe langer de droogtijd zal zijn. Gebruik altijd alle meegeleverde droogschalen, ongeacht of ze al dan niet voedsel bevatten.

Soort levensmiddel	Aanbevolen temperatuur
Bloemen	35-40 °C
Kruiden	40 °C
Gebakken voedsel	40-50 °C
Groente	50-55 °C
Fruit (appelen)	55-60 °C
Fruit (peren)	55-60 °C
Fruit (abrikozen, perziken, pruimen)	55-60 °C
Vlees, vis	65-70 °C
Champignons	40-50 °C

5. De inhoud van de onderste schaal wordt het meest doeltreffend gedroogd, de posities van de schalen moeten aldus regelmatig worden gewijzigd zodat alle voedsel in gelijke mate wordt gedroogd. Om de ingrediënten gelijkmatig te drogen, wijzig de schalen om de paar uur van boven naar onder en draai ze van links naar rechts (zie afb. 1). Opgelet! De droogschalen zullen zeer warm zijn, in het bijzonder de schalen die zich het dichtst bij het verwarmingselement bevinden. Draag altijd ovenwanten.

afb. 1. De schalen verplaatsen



- Controleer nu en dan het droogproces om te vermijden dat het voedsel te veel wordt gedroogd. Haal het voedsel uit de voedseldroger eenmaal gedroogd. Bewaar het gedroogde voedsel in een koele, donkere plaats en in een gepaste houder.
- Eenmaal voltooid, duw de aan/uit-schakelaar naar "O" en haal de stekker vervolgens uit het stopcontact.

Welke levensmiddelen kunnen worden gedroogd?

Groente moet rijp, vers en onbeschadigd zijn.

Soort	Vorbereiding	Droogtijd (uren)
Appels	Snij in schijven of ringen.	4-15
Abrikozen	Snij in twee of vier stukken.	8-36
Verse ananas	Schil en snij in ringen.	6-36
Ananas in blik.	Snij in stukjes en voer het water af.	6-36
Rijpe bananen.	Snij ze in schijven of stroken van 4 mm.	5-24
Aardbeien	Snij in twee stukken, kleinere volledig.	5-24
Peren	Verwijder het klokhuis, snij in tweeën of schijven.	5-24
Pruimen	Volledig of snij in tweeën, met of zonder pit.	5-24
Druiven	Maak een gaatje, zonder pitten indien mogelijk.	6-36
Kersen	Volledig met de pit.	6-36
Perziken	Verwijder de pit, snij in tweeën of schijven.	5-24
Citrusvruchten	Snij in stukken, met of zonder schil.	6-36
Rabarber	Alleen dunne stengels, spoel en snij in stukken van 3 cm.	4-16
Champignons	Reinig en snij in stukken, laat de kleine volledig.	4-6

Tips:

- Er kan 6% tot 10% vloeistof in het voedsel achterblijven zonder gevaar op bederf. Veel gedroogd voedsel heeft een lederachtige structuur.
- Na het drogen, dient u het fruit een week te laten rusten om het te 'zoeten' of te conditioneren, alvorens het te consumeren. Om het fruit te conditioneren, plaats het in een container die niet van aluminium of plastic is, en plaats de container in een droge ruimte, waar er voldoende ventilatie is.
- Zorg ervoor dat het voedsel volledig droog is, alvorens het te verpakken.
- Controleer het gedroogde voedsel één keer per maand op bederf. Als het voedsel niet in optimale staat was op het moment van het drogen, zullen de bacteriën die het bederf veroorzaken, zich verder vermenigvuldigen.

OPMERKINGEN VOOR HET BEHOUD VAN DE KWALITEIT

- Let op de correcte hoeveelheid en tijd.
- Verpak het gedroogde voedsel correct in luchtdichte containers en plaats hen in een koele, droge en donkere plaats.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Neem de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen, alvorens het te reinigen.
- Dompel de verwarmingsbasis nooit onder in water. Veeg het oppervlak enkel af met een vochtige doek.
- Was het deksel en de droogschalen. Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen.

TECHNISCHE GEGEVENS:

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Stroomverbruik: 250W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen.

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.



Het symbool van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.