

EMERIO®

FD-211838



Food dehydrator (EN)

Dörrgerät (DE)

Déshydrateur alimentaire (FR)

Livsmedelstork (SE)

Voedseldroger (NL)

Сушилка для фруктов и овощей (RU)

ERC CE

Content – Inhalt – Teneur - Innehåll – Inhoud – Содержание

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 9 -
Mode d'emploi – French	- 16 -
Bruksanvisning – Swedish	- 23 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 30 -
Инструкция по эксплуатации – Russian	- 37 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

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. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.

9. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
10. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
13. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
14. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
15. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
16. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
17. Never leave the appliance unattended during use.
18. This appliance is not designed for commercial use.
19. Do not use the appliance for other than intended use.
20. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
21. Place the appliance on a smooth, even and stable surface.
22. Disconnect power supply before removing the dried ingredients from the trays.
23. Never touch hot surfaces during use. Use an oven glove where required.
24. Keep all ventilation slots clear from obstructions and observe safe working distances from walls etc. Never put anything into the ventilation slots.
25. Indoor use only.

26. If this product stops working unexpectedly, switch off and unplug the product immediately. Seek professional advice before attempting to re-use the product.
27. Do not place anything on top of the dehydrator. Let the dehydrator cool before moving it.
28. 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.
29. The dehydrator should not be used for more than 48 hours at a time.

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Drying trays (x 5)
3. OFF / temperature knob (40-70°C)
4. Indicator light
5. Base unit



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packagings.
2. Wash the drying trays and the lid; rinse and dry them thoroughly. Wipe the exterior of the base unit with a damp cloth.
3. 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. The best room temperature for drying is between 20-25 °C.
4. 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.

- 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

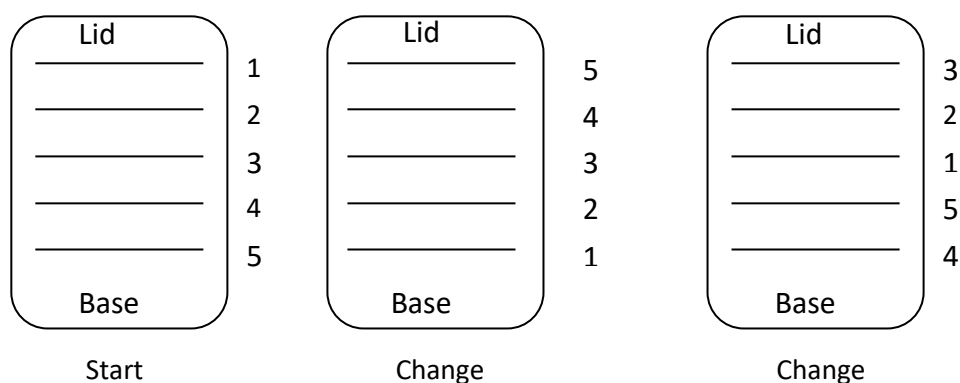
Make sure that the OFF/temperature knob is set to position “OFF” (off) before the appliance is plugged into an electrical socket.

- Spread the food over the tray in an even layer.
- Place the drying trays with the food onto the base unit and then put the lid on.
- Plug the appliance into an electrical socket, then turn the temperature knob to set the temperature.
- 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	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

- 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



- 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.
- When you have finished, rotate the OFF/temperature knob to position “OFF” 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

Above table is only for reference.

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.
5. The drying time of each time shall not over 48 hours.

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 acid or scrubbing cleaning agents.

TECHNICAL DATA

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

Power consumption: 245W

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. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

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.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used

device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Customer service:

T: +31(0)23 3034369

E: info.nl@emerio.eu

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
10. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
11. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
12. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
13. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
14. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
15. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.

16. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
17. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
18. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
19. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
20. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
21. Stellen Sie das Gerät auf einer glatten, ebenen und stabilen Oberfläche auf.
22. Trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die getrockneten Bestandteile aus den Schalen entfernen.
23. Berühren Sie bei laufendem Betrieb niemals die heißen Oberflächen. Verwenden Sie, falls nötig, Ofenhandschuhe.
24. Halten Sie alle Entlüftungsschlitze frei von Hindernissen und achten Sie beim Betrieb auf ausreichenden Abstand zu Wänden usw. Stecken Sie niemals Gegenstände in die Entlüftungsschlitze.
25. Nur für den Innengebrauch.
26. 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.
27. Stellen Sie nichts auf den Dörrautomaten. Lassen Sie den Dörrautomaten abkühlen, bevor Sie ihn versetzen.
28. 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.
29. Der Dörrautomat sollte nicht länger als 48 Stunden ohne Unterbrechung verwendet werden.

BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

1. Deckel
2. Trockenschalen
3. AUS-/ Temperaturregler (40-70 °C)
4. Anzeigeleuchte
5. Basiseinheit



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Alle Verpackungen entfernen.
2. Waschen Sie die Trockenschalen und den Deckel; gründlich spülen und trocknen. Wischen Sie die Außenseite der Basiseinheit mit einem feuchten Tuch ab.
3. 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. Eine Raumtemperatur von 20-25 °C ist zum Dörren am Besten geeignet.
4. 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 Apfelingen: 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

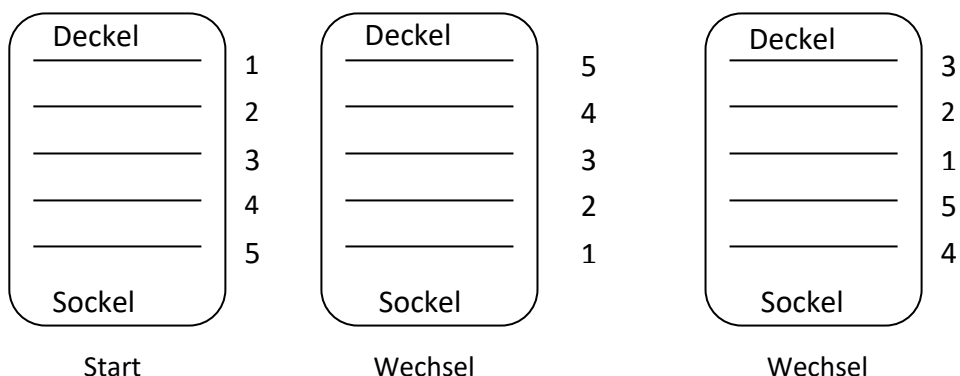
Achten Sie darauf, dass der AUS-/Temperatur-Regler auf „AUS“ zeigt, bevor das Gerät mit einer Steckdose verbunden wird.

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. Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Drehen Sie anschließend den Temperatur-Regler, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
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	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



6. 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.

7. Drehen Sie den AUS-/Temperatur-Regler nach dem Dörrvorgang auf die „AUS“-Position und ziehen Sie den Gerätestecker.

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

Die oben abgebildete Tabelle dient nur zur Orientierung.

Tipps:

1. 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.
2. 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.
3. Stellen Sie sicher, dass die Speisen vor dem Abpacken gründlich trocken sind.
4. 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.
5. Ein einzelner Dörrvorgang sollte 48 Stunden nicht überschreiten.

HINWEISE ZUR BEIBEHALTUNG DER QUALITÄT

1. 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: 245W

GARANTIE 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. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. 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 Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, 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 Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen

zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio Holland B.V.
Zomervaat 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Kundeninformation:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre la risques impliqués.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont supervisés.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
5. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.

7. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
9. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement.
10. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
11. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
12. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
13. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
14. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
15. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
16. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
17. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
18. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
19. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

20. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
21. Placez l'appareil sur une surface plane, régulière et stable.
22. Débranchez l'alimentation avant d'enlever les ingrédients secs des plateaux.
23. Ne touchez jamais les surfaces chaudes pendant l'utilisation. Utilisez un gant de cuisine le cas échéant.
24. N'obstruez pas les fentes de ventilation et respectez les distances de sécurité par rapport aux murs, etc. Ne mettez jamais rien dans les fentes de ventilation.
25. Usage en intérieur uniquement.
26. Si le produit cesse de fonctionner de manière inattendue, éteignez-le et débranchez-le immédiatement. Demandez conseil à un professionnel avant d'essayer de réutiliser le produit.
27. Ne placez rien au-dessus du déshydrateur. Laissez le déshydrateur refroidir avant de le bouger.
28. N'utilisez pas le déshydrateur sans y avoir mis les plateaux de séchage. Ils sont nécessaires pour que l'air circule correctement. Utilisez toujours le déshydrateur avec tous les plateaux de séchage à l'intérieur, même s'ils ne sont pas tous remplis d'aliments.
29. Le déshydrateur ne doit pas être utilisé plus de 48 heures à la fois.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Plateaux de séchage (x 5)
3. Bouton OFF / Température (40-70 °C)
4. Indicateur lumineux
5. Base



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez tous les emballages.
2. Nettoyez les plateaux de séchage et le couvercle ; rincez et séchez-les soigneusement. Essuyez l'extérieur de la base avec un chiffon humide.
3. Placez la base sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Placez tous les plateaux de séchage (vides), puis le couvercle sur la base. Vérifiez qu'il y a au moins 15 cm d'espace libre tout autour du déshydrateur pour garantir une circulation d'air adéquate dans et autour du déshydrateur. La meilleure température ambiante pour le séchage se situe entre 20 et 25 °C.
4. L'appareil peut dégager une légère odeur de brûlé lors de sa première utilisation, mais cela est tout à fait normal.

Utilisation du produit

Cet appareil est adapté pour les fruits, les légumes, les champignons, les herbes et les thés. Assurez-vous que les ingrédients que vous choisissez de sécher sont frais et bien mûrs.

PRÉPARATIONS

1. Lavez ou nettoyez les ingrédients crus avant de les sécher pour éliminer toute trace de produits chimiques, de saleté, d'insectes, etc.
2. Inspectez chaque fruit ou légume avant de le placer sur un plateau de séchage. Retirez les aliments décolorés, trop mûrs ou endommagés, sinon ils pourraient gâcher tout sur le plateau.
3. Coupez les aliments à sécher en tranches de 6 cm d'épaisseur. Les tranches plus fines sécheront plus rapidement, mais elles rétréciront plus. Les tranches de fruits non pelées doivent être posées avec le côté coupé vers le haut. Posez chaque morceau séparément afin qu'il ne chevauche aucun autre morceau sur le plateau.
4. Étalez les aliments sur le plateau en une couche uniforme. Les herbes doivent être séchées très soigneusement, il suffit de retirer les tiges. Elles n'ont pas besoin d'être coupées en morceaux davantage. Les herbes doivent être retournées de temps en temps pour éviter qu'elles ne collent au plateau.
5. Ne déshydratez pas des aliments humides. Une fois rincés, il faut laisser sécher les aliments à l'air pendant un certain temps avant de commencer le processus de déshydratation.

TRAITEMENT PRÉALABLE

Un pré-traitement peut ajouter de la saveur aux aliments et contrôler également les enzymes qui provoquent la détérioration de la couleur et du goût des aliments. En pré-traitant les aliments, vous pouvez arrêter le processus et prolonger la durée de vie des aliments une fois séchés.

Les fruits et les légumes peuvent être pré-traités dans les solutions suivantes :

1. Jus de citron et d'ananas : Un moyen naturel de réduire une altération de la couleur non souhaitée. Coupez simplement les fruits ou les légumes directement dans le jus, laissez reposer quelques minutes et placez-les sur les plateaux.
2. Jus d'orange ou de citron vert, épices ou miel : Coupez simplement les fruits ou les légumes dans la solution, laissez reposer quelques minutes, puis placez-les sur les plateaux. Pour obtenir une belle saveur, saupoudrez vos ingrédients de cannelle ou de noix de coco.
3. Sel de table : Saupoudrez simplement les aliments avec du sel.
4. Acide citrique ou ascorbique : Disponible dans les magasins d'alimentation diététique, ces granulés antioxydants sont parfaits pour faire des chips de banane et des anneaux de pomme : Dissolvez 6 cuillères

à soupe d'acide ascorbique dans un demi-litre d'eau ; laissez tremper pendant 1 à 2 minutes, puis séchez avant de placer sur les plateaux.

- Le blanchiment au sirop peut aider à conserver la couleur des pommes, des abricots, des figes, des nectarines, des pêches, des poires et des prunes et donne également un goût sucré.

NB : avant de déshydrater des aliments pré-traités, éliminez tout excès d'humidité en plaçant les aliments sur du papier absorbant ou des torchons secs et propres. Les ingrédients doivent être placés sur les plateaux en couche mince avec un espace entre chaque élément pour permettre un séchage complet.

UTILISATION

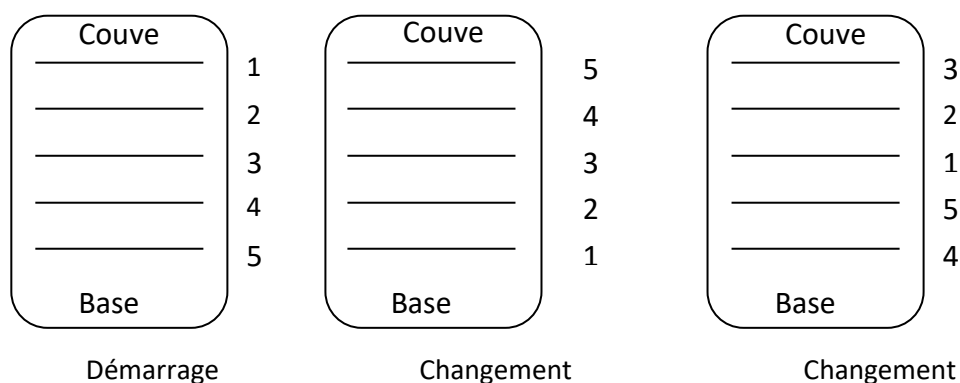
Assurez-vous que le bouton OFF/température est en position « OFF » (« Arrêt ») avant que l'appareil soit branché dans une prise électrique.

- Étalez les aliments sur le plateau en une couche uniforme.
- Placez les plateaux de séchage avec les aliments sur la base, puis remettez le couvercle.
- Branchez l'appareil dans la prise électrique, puis tournez le bouton de la température pour régler la température.
- Réglez la température en utilisant le tableau ci-dessous comme guide. Les temps de séchage varient selon le type d'ingrédients, la taille des morceaux et la charge des plateaux. Plus la teneur en humidité des aliments est élevée, plus le temps de séchage nécessaire sera long. Tous les plateaux de séchage inclus doivent être utilisés, qu'ils contiennent des aliments ou non.

Type d'aliment	Température recommandée
Fleurs	40 °C
Herbes	40 °C
Produits de boulangerie	40-50 °C
Légumes	50-55 °C
Fruits (pommes)	55-60 °C
Fruits (poires)	55-60 °C
Fruits (abricots, pêches, prunes)	55-60 °C
Viande, poisson	65-70 °C
Champignons	40-50 °C

- Le séchage du contenu du plateau le plus bas est le plus efficace, de sorte que les plateaux doivent tous circuler par les différentes positions à intervalles réguliers pour garantir un séchage identique de tous les aliments. Pour un séchage uniforme, faites tourner les plateaux de haut en bas et de gauche à droite (voir fig 1.) toutes les quelques heures. Veuillez noter que les plateaux sont très chauds lorsqu'ils sont utilisés, en particulier près de l'élément chauffant. C'est pourquoi vous devez toujours porter des gants de cuisine.

Fig 1. Rotation des plateaux



- Vérifiez régulièrement la progression de la déshydratation pour vous assurer de ne pas trop déshydrater les aliments. Les aliments doivent être enlevés du déshydrateur lorsqu'ils sont déshydratés. Les aliments déshydratés doivent être stockés dans un endroit frais et sombre dans un récipient adapté.
- Lorsque vous avez terminé, tournez le bouton OFF/Température sur la position « OFF », puis débranchez l'appareil.

Quels aliments peuvent être déshydratés ?

Les légumes doivent être mûrs, frais et intacts.

Type	Pré-traitement	Durée de séchage (heures)
Pommes	Coupez en tranches ou en anneaux.	4-15
Abricots	Coupez en deux ou en quartiers.	8-36
Ananas frais	Pelez et coupez en anneaux.	6-36
Ananas en boîte	Coupez et égouttez.	6-36
Bananes mûres	Coupez en rondelles ou en lamelles de 4 mm.	5-24
Fraises	Coupez en deux, laissez les petites entières.	5-24
Poires	Retirez le cœur, coupez en deux ou en tranches.	5-24
Prunes	Entières ou coupées en deux, avec ou sans noyaux.	5-24
Raisin	Percez, choisissez du raisin sans pépins si possible.	6-36
Cerises	Entières avec noyaux.	6-36
Pêches	Retirez le noyau, coupez en deux ou en tranches.	5-24
Agrumes	Coupez en tranches avec ou sans la peau.	6-36
Rhubarbe	Utilisez uniquement des tiges fines, rincez et coupez en morceaux de 3 cm.	4-16
Champignons	Nettoyez les champignons et coupez-les, laissez les petits entiers.	4-6

Le tableau ci-dessus sert uniquement de référence.

Conseils :

1. Environ 6 % à 10 % d'humidité peuvent rester dans les aliments sans danger de détérioration. De nombreux aliments secs ont la consistance du cuir.
2. Après séchage, les fruits doivent être « sucrés » ou conditionnés pendant une semaine avant d'être consommés. Pour les conditionner, placez les fruits dans un récipient qui n'est ni en aluminium ni en plastique et placez-le dans un endroit sec et bien ventilé.
3. Assurez-vous que les aliments sont bien secs avant de les emballer.
4. Vérifiez les aliments secs une fois par mois pour voir s'ils se détériorent. Si les aliments n'étaient pas dans leur meilleur état au moment de la déshydratation, les bactéries d'altérations peuvent continuer à se multiplier.
5. À chaque fois, le temps de séchage ne doit pas dépasser 48 heures.

NOTES POUR MAINTENIR LA QUALITÉ

1. Faites attention à ce que la quantité et la durée soient correctes.
2. Emballez correctement les aliments déshydratés dans des récipients étanches dans un endroit frais, sec et sombre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, débranchez la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
2. Ne plongez jamais la base chauffante dans l'eau. Essuyez la surface de l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le couvercle et les plateaux de séchage. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage acides ou à récurer.

DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V ~ 50-60Hz

Puissance: 245W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Service a la clientele:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
4. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
5. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
6. Se avsnittet "rengöring och underhåll" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat.
7. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

8. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
9. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
10. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.
11. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
12. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
13. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
14. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
15. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
16. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
17. Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
18. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
19. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
20. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
21. Placera enheten på en jämn, plan och stabil yta.
22. Koppla ur strömförsörjningen innan de torkade ingredienserna tas bort från brickorna.

23. Rör aldrig vid de varma ytorna när apparaten är igång. Använd en grytvante vid behov.
24. Se till att ventilationsöppningarna inte är igentäppta av något och att apparaten inte står för nära väggen. För aldrig in något i ventilationsöppningarna.
25. Endast för inomhusbruk.
26. Om denna apparat oväntat slutar fungera stäng omedelbart av den och dra ur sladden. Sök sakkunnigt råd innan du försöker använda apparaten igen.
27. Placera inga föremål ovanpå dehydratorn. Låt dehydratorn svalna innan den flyttas.
28. 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.
29. Dehydratorn bör inte användas i mer än 48 timmar i taget.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Lock
2. Torkbrickor (5 st)
3. Avstängnings-/temperaturknapp (40–70 °C)
4. Indikatorlampa
5. Basenhet



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Diska torkbrickorna och locket. Skölj och torka av dem ordentligt. Torka av basenhetens utsida med en fuktad trasa.
3. 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. Bästa rumstemperaturen för torkning är 20–25 °C.
4. 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

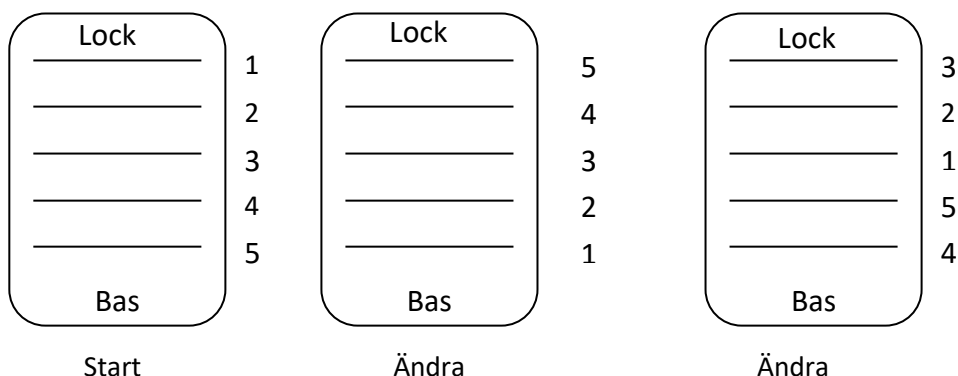
Se till att avstängnings-/temperaturknappen är i läge "OFF" (av) innan du sätter i kontakten i vägguttaget.

1. Sprid ut maten över brickan i ett jämnt lager.
2. Placera torkbrickorna med maten på basenheten och sätt sedan på locket.
3. Sätt kontakten i vägguttaget och vrid temperaturknappen till önskad temperatur.
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	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 vrider du avstängnings-/temperaturknappen till läge "OFF" och drar ut kontakten.

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 halvor 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 halvor 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

Uppgifterna i tabellen ovan är ungefärliga.

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.
5. Torktiden ska aldrig, i något fall, överstiga 48 timmar.

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: 245W

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. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister 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.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Kundservice:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
5. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
6. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel,

- dient u de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
 8. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
 9. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
 10. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
 11. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
 12. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
 13. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
 14. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
 15. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
 16. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
 17. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.

18. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
19. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
20. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
21. Plaats het apparaat op een glad, effen en stabiel oppervlak.
22. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gedroogde ingrediënten uit de schalen haalt.
23. Raak de hete oppervlakken nooit aan wanneer in werking. Gebruik een ovenwant indien nodig.
24. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden belemmerd door obstakels en houd het apparaat op een veilige afstand van muren, etc. Steek nooit een voorwerp in de ventilatieopeningen.
25. Alleen voor gebruik binnenshuis.
26. 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.
27. Plaats niets op de droger. Laat de droger afkoelen voordat u het verplaatst.
28. 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.
29. Gebruik de droger niet langer dan 48 uur ononderbroken.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Deksel
2. Droogschalen (x 5)
3. UIT / Temperatuurknop (40-70°C)
4. Controlelampje
5. Basiseenheid



VOOR INGEBRUIKNAME

1. Verwijder alle verpakking.
2. Was de droogschalen en het deksel, spoel en veeg vervolgens grondig droog. Maak de buitenkant van de basiseenheid schoon met een vochtige doek.
3. 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. De beste kamertemperatuur om te drogen is tussen 20 en 25 °C.
4. 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. Dunnere 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.

- 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.
- 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 UIT/temperatuurknop op de stand "OFF" (uit) is ingesteld voordat u de stekker van het apparaat in een stopcontact steekt.

- Spreid het voedsel gelijkmatig over de volledige schaal uit.
- Plaats de droogschalen met het voedsel op de basiseenheid en breng het deksel aan.
- Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact en draai vervolgens de temperatuurknop om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 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	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

- 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.

7. Wanneer voltooid, draai de UIT/temperatuurknop naar de stand "OFF" 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

Bovenstaande tabel dient alleen ter referentie.

Tips:

1. Er kan 6% tot 10% vloeistof in het voedsel achterblijven zonder gevaar op bederf. Veel gedroogd voedsel heeft een lederachtige structuur.
2. 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.
3. Zorg ervoor dat het voedsel volledig droog is, alvorens het te verpakken.
4. 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 bacterieën die het bederf veroorzaken, zich verder vermenigvuldigen.
5. De droogtijd per keer mag niet langer dan 48 uur bedragen.

OPMERKINGEN VOOR HET BEHOUD VAN DE KWALITEIT

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

TECHNISCHE GEGEVENS:

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50-60Hz

Stroomverbruik: 245W

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. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Tijdens die periode verhelpen wij gratis alle gebreken die te wijten zijn aan materiaal- of productiefouten door reparatie of vervanging. 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.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd.

■ Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Klantendienst:

T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов следует соблюдать основные правила безопасности.

Перед использованием прибора обязательно прочитайте все приведенные ниже инструкции, чтобы избежать травм или повреждений вследствие использования прибора. Обязательно сохраните это руководство в надежном месте. При передаче прибора другому лицу обязательно передайте ему и данное руководство по эксплуатации.

В случае повреждения, вызванного несоблюдением инструкций, данных в руководстве по эксплуатации, гарантия на прибор будет аннулирована. Изготовитель/импортер также не несет ответственности за ущерб, вызванный несоблюдением данного руководства, небрежным использованием прибора или использованием, не соответствующим требованиям настоящего руководства.

1. Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и взрослыми с ограниченными физическими, сенсорными и психическими возможностями только в случае того, если им были даны инструкции по безопасному пользованию прибором и если они понимают исходящую от него опасность.
2. Детям запрещается играть с прибором.
3. Чистка и обслуживание прибора должны производиться детьми младше 8 лет только под присмотром взрослых.
4. При повреждении кабеля во избежание несчастного случая его необходимо заменить у производителя, в сервисном центре или у сертифицированного специалиста.
5. Прибор и кабель к нему необходимо хранить в месте, не доступном для детей младше 8 лет.

6. Для получения инструкции по чистке поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами, обратитесь к разделу «Чистка и уход настоящего руководства».
7. Прибор не следует использовать вместе с внешним таймером или системой дистанционного управления.
8. Прибор может использоваться только в соответствии с информацией, указанной на его этикетке.
9. Всегда отключайте прибор от сети перед хранением или чисткой, а также, если не планируете его использовать длительное время.
10. Если вы используете сетевой фильтр или удлинитель для подключения прибора, он должен соответствовать техническим характеристикам прибора, в противном случае может возникнуть перегрев, который может привести к травмам. Будьте осторожны!
11. Убедитесь, что кабель питания не висит над острыми краями и достаточно удален от подверженных нагреванию объектов и открытого огня.
12. Не погружайте прибор в воду или иные жидкости. Это опасно для жизни.
13. Не отсоединяйте вилку, потянув за кабель питания. Всегда отсоединяйте прибор за вилку.
14. Если прибор упал в воду, не прикасайтесь к нему. Отсоедините вилку от розетки, выключите прибор и отправьте его в авторизованный сервисный центр для проведения диагностики и ремонта.
15. Не подключайте и не отключайте прибор от розетки влажными руками.
16. Не пытайтесь открывать корпус прибора или ремонтировать прибор самостоятельно. Это может привести к поражению электрическим током.
17. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
18. Прибор не предназначен для коммерческого использования.

19. Не используйте прибор не по прямому назначению.
20. Не наматывайте кабель вокруг прибора и не сгибайте его.
21. Разместите прибор на гладкой, ровной и устойчивой поверхности.
22. Перед удалением высушенных продуктов из лотков отключите кабель питания прибора от сети.
23. Не притрагивайтесь к горячим поверхностям прибора во время использования. При необходимости используйте кухонные перчатки.
24. Устанавливайте прибор таким образом, чтобы все вентиляционные отверстия прибора находились на безопасном расстоянии от препятствий, соблюдайте безопасное расстояние от стен и т. д. Никогда не помещайте ничего в вентиляционные отверстия прибора.
25. Прибор предназначен только для использования в закрытых помещениях.
26. В случае, если прибор неожиданно перестал работать, немедленно выключите его и отключите от электрической сети. Обратитесь за помощью к сертифицированному специалисту, прежде чем пытаться включить прибор повторно.
27. Не помещайте никакие предметы сверху на корпус прибора. Прежде, чем перемещать прибор, дайте ему остыть.
28. Не используйте прибор без лотков для сушки. Они необходимы для правильной циркуляции воздуха. Всегда используйте прибор со всеми лотками для сушки, даже если они не заполнены продуктами.
29. Прибор не должен использоваться более 48 часов подряд.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Крышка
2. Лоток для сушки (x 5)
3. Регулятор ВЫКЛЮЧЕНИЯ / температуры (40-70 °C)
4. Световой индикатор
5. Основание прибора



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Снимите с прибора все упаковочные материалы.
2. Вымойте лотки для сушки и крышку. Прополоскайте их и тщательно высушите. Протрите внешний корпус прибора влажной тряпкой.
3. Расположите основание прибора на ровной устойчивой и термостойкой поверхности. Установите все (пустые) лотки для сушки, а затем крышку на основание прибора. Убедитесь, что вокруг сушилки имеется не менее 15 см свободного пространства для обеспечения достаточной циркуляции воздуха внутри и вокруг прибора. Лучшая комнатная температура для сушки составляет 20-25 °C.
4. При первом использовании прибор может издавать легкий запах горения, это вполне нормально.

Использование прибора

Данный прибор подходит для сушки фруктов, овощей, грибов, трав и чая. Убедитесь, что ингредиенты, которые вы выбираете для сушки, свежие и полностью созрели.

ПОДГОТОВКА

1. Вымойте либо очистите сырые продукты перед сушкой, чтобы убрать с них следы химикатов, грязи, насекомых и т. д.
2. Осмотрите фрукты или овощи перед тем, как положить их на лоток для сушки. Удалите любые продукты, которые были испорчены, перезрели или повреждены, иначе они могут испортить все содержимое лотка.
3. Нарезьте продукты на кусочки толщиной 6 мм. Более тонкие ломтики будут высыхать быстрее, но они будут сильнее усыхать и уменьшаться в размере. Дольки неочищенных фруктов следует укладывать нарезанной стороной вверх. Положите каждую дольку отдельно, чтобы они не перекрывали друг друга на лотке.
4. Распределите продукты по лотку ровным слоем. Травы следует высушивать очень тщательно, удалив стебли. Не стоит дополнительно измельчать их. Рекомендуем время от времени переворачивать траву, чтобы она не прилипла к лотку.
5. Не сушите влажные продукты. После мытья их следует немного высушить на воздухе, прежде чем запускать процесс дегидратации.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА

Предварительная обработка может усилить вкус продуктов, а также контролирует ферменты, которые вызывают ухудшение цвета и вкуса пищи. Предварительно обработав пищу, вы можете остановить этот процесс и продлить ее срок хранения после дегидратации.

Фрукты и овощи могут быть предварительно обработаны следующим образом:

1. Лимонный и ананасовый сок: натуральный способ уменьшить нежелательное изменение цвета. Просто нарежьте фрукт или овощ прямо в сок, оставьте на несколько минут и положите в лоток.
2. Сок лимона или лайма, специи или мед: просто нарежьте фрукт или овощ прямо в жидкость, оставьте на несколько минут и затем положите в лоток. Для получения наилучшего вкуса посыпьте продукты кокосовой стружкой.
3. Поваренная соль: просто посыпьте пищу солью.
4. Лимонная или аскорбиновая кислота: эти антиоксиданты вы можете приобрести в магазинах здорового питания, эти гранулы идеальны для приготовления банановых чипсов или яблочных

колец: растворите 6 столовых ложек аскорбиновой кислоты в одной пинте (0,5 литра) воды, замочите на 1-2 минуты и высушите перед тем, как положить в лоток.

- Бланшировка в сиропе может помочь сохранить цвет яблок, абрикосов, фиг, нектаринов, персиков, груш и слив, а также придать им дополнительный сладкий привкус.

ПРИМЕЧАНИЕ: перед сушкой предварительно обработанных продуктов уберите с них лишнюю влагу при помощи кухонных полотенец или чистой сухой тряпки. Для обеспечения оптимальной дегидрации, ингредиенты следует выкладывать на лоток тонким слоем, оставляя пространство между кусочками.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

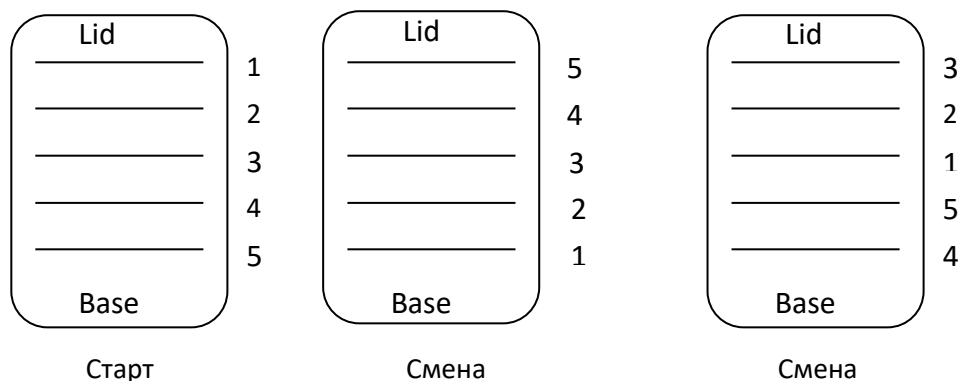
Перед тем, как подключать прибор к электрической сети, убедитесь, что регулятор ВЫКЛЮЧЕНИЯ / температуры установлен в позицию ВЫКЛЮЧЕНО (OFF).

- Распределите продукты по лотку ровным слоем.
- Поместите лотки с продуктами на основание прибора, а затем закройте крышку.
- Подключите прибор к электрической розетке, затем поверните регулятор температуры для установки нужной температуры.
- Установите температуру, используя приведенную ниже таблицу в качестве руководства. Время высыхания зависит от типа продукта, размера ломтиков и загрузки лотка. Чем выше содержание влаги в пище, тем дольше она будет сушиться. Все прилагаемые к прибору лотки для сушки должны быть установлены в прибор во время его работы независимо от того, содержат ли они какие-либо продукты или нет.

Продукт	Рекомендуемая температура
Цветы	40 °C
Травы	40 °C
Выпечка	40-50 °C
Овощи	50-55 °C
Фрукты (яблоки)	55-60 °C
Фрукты (груши)	55-60 °C
Фрукты (абрикосы, персики, сливы)	55-60 °C
Мясо, рыба	65-70 °C
Грибы	40-50 °C

- Содержимое самого нижнего лотка будет сушиться наиболее эффективно, поэтому в процессе работы лотки следует менять местами, чтобы все продукты были высушены одинаково. Для равномерного высыхания каждые несколько часов меняйте лотки местами сверху вниз и слева направо (см. рис. 1). Обратите внимание, что в процессе работы лотки будут очень горячими, особенно те, которые находятся ближе к нагревательному элементу, всегда используйте кухонные перчатки, когда прикасаетесь к лоткам.

Рис. 1. Как менять лотки местами



- Время от времени проверяйте ход процесса дегидрации, чтобы убедиться, что вы не пересушиваете продукты. После высыхания продукты следует удалить из прибора. Высушенные продукты следует хранить в прохладном темном месте в подходящем контейнере.

- По окончании работы, поверните регулятор ВЫКЛЮЧЕНИЕ / температура в положение ВЫКЛЮЧЕНО (OFF) и отключите прибор от сети.

Какие продукты подходят для дегидрации?

Овощи должны быть спелыми, свежими и неповрежденными.

Сорт	Предварительная обработка	Время сушки (час)
Яблоки	Порезать дольками или кольцами.	4–15
Абрикосы	Порезать напополам или на четвертинки.	8–36
Свежий ананас	Очистить и нарезать кольцами.	6–36
Консервированный ананас	Нарезать и слить воду.	6–36
Спелые бананы	Нарезать кружочками 4 мм или полосками.	5–24
Клубника	Порезать напополам. Мелкие ягоды можно сушить целиком.	5–24
Груша	Удалить сердцевину, нарезать пополам или ломтиками.	5–24
Слива	Целиком или разрезать напополам. Косточку можно оставить или удалить.	5–24
Виноград	По возможности следует выбирать виноград без косточек.	6–36
Вишня	Целиком с косточкой.	6–36
Персик	Вынуть косточку, разрезать напополам или порезать дольками.	5–24
Цитрусовые	Нарезать кусочками, с кожурой или без.	6–36
Ревень	Используйте только тонкие стебли, промойте и нарежьте кусочками по 3 см.	4–16
Грибы	Почистите грибы и нарежьте их. Мелкие грибы можно сушить целиком.	4–6

Советы:

- Данная выше таблица является справочной.
- В продуктах может остаться от 6 до 10% влаги без опасности порчи. Многие сушеные продукты будут иметь кожистую консистенцию.
- После сушки фрукты следует оставить для «подслащивания» или выдерживания в течение недели перед употреблением. Для лучшей циркуляции воздуха поместите фрукты в неалюминиевый, непластиковый контейнер и оставьте в сухом и хорошо проветриваемом месте.
- Перед упаковкой убедитесь в том, что продукт высох полностью.
- Раз в месяц проверяйте высушенные продукты на предмет порчи. Если в момент дегидрации продукт был не полностью свежим, бактерии, вызывающие порчу, могут продолжать размножаться.
- Время высыхания за один цикл не должно превышать 48 часов.

ЗАМЕЧАНИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БОЛЕЕ КАЧЕСТВЕННОГО РЕЗУЛЬТАТА

- Обращайте внимание на правильность установки времени.
- Правильно упаковывайте высушенные продукты в герметичные контейнеры и храните их в прохладном, сухом и темном месте.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой прибора отключите его от электрической сети и дайте ему остыть.
- Никогда не погружайте основание прибора в воду. Протирайте его влажной тряпкой.
- Вымойте крышку и лотки для сушки. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Питание: 220-240V ~ 50-60Hz

Мощность: 245W

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

Перед поступлением в продажу наши устройства проходят строгий контроль качества. Если, несмотря на все меры предосторожности, вы все же приобрели поврежденный прибор, пожалуйста, верните устройство продавцу. В соответствии с условиями гарантии на приобретенный прибор предоставляется гарантийное обслуживание на 2 год, начиная со дня продажи. Если вы приобрели прибор с дефектом, вы можете незамедлительно вернуть его по месту покупки.

На дефекты, возникшие вследствие неправильного использования прибора, а также на неисправности, произошедшие вследствие ремонта прибора несертифицированными центрами или третьими лицами, а также вследствие установки неоригинальных деталей, данная гарантия не распространяется.

Всегда сохраняйте чек и гарантийный талон. Без них вы не сможете претендовать на какую-либо форму гарантии.

Ущерб, вызванный несоблюдением данной инструкции, приводит к тому, что гарантия на прибор аннулируется. Производитель не несет ответственности за понесенные вследствие этого расходы. Производитель также не несет ответственности за материальный ущерб или травмы, полученные вследствие неправильного использования прибора, вызванного отсутствием внимания к данной инструкции. Поломка или повреждение аксессуаров не означает бесплатную замену всего прибора. В таком случае, пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром. Замена разбитых стекол или поврежденных пластиковых деталей всегда производится на платной основе. Поломка расходных материалов или деталей, подверженных износу, а также очистка, техническое обслуживание или замена указанных частей не покрываются гарантией и оплачиваются отдельно.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ В ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ:



Переработка отходов - европейская директива 2012/19/EU

Данная маркировка обозначает, что прибор не подлежит утилизации с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде и здоровью людей, утилизируйте бытовые приборы ответственно, что также будет способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Для утилизации прибора, пожалуйста, используйте системы возврата и сбора электроприборов либо свяжитесь с продавцом. Он

утилизирует прибор правильно.

Emerio Holland B.V.

Zomervaart 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

Служба поддержки клиентов

T: +31(0)23 3034369

E: info.nl@emerio.eu