

yoer



Vita
Save

FD01



PL	●	INSTRUKCJA OBSŁUGI	3
EN	●	INSTRUCTION MANUAL	21
DE	●	INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG	39
BG	●	РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА	57
CZ	●	NÁVOD K POUŽITÍ	75
ES	●	MANUAL DE INSTRUCCIONES	92
FR	●	MANUEL D'INSTRUCTIONS	110
HRV	●	KORISNIČKI PRIRUČNIK	128
HU	●	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	145
IT	●	MANUALE DI ISTRUZIONI	163
NL	●	HANDLEIDING	181
RO	●	MANUAL DE INSTRUCȚIUNI	199
SK	●	NÁVOD NA POUŽITIE	216
SL	●	NAVODILA ZA UPORABO	233
UA	●	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	250

Warunki bezpieczeństwa

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym następujących:

- 1.** Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
- 2.** Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej. Urządzenie musi być podłączone do gniazdka z uziemieniem.
- 3.** Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- 4.** Zachowaj szczególną ostrożność, gdy urządzenie używane jest przez dzieci lub w ich pobliżu.
- 5.** Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij wyłącznik, po czym odłącz urządzenie z gniazdka elektrycznego.

Podczas odłączania trzymaj mocno za wtyczkę zamiast ciągnąć za przewód.

6. Odłącz urządzenie od prądu, kiedy jest ono nieużywane, oraz przed przystąpieniem do czyszczenia. Poczekaj, aż części urządzenia ostygną przed rozłożeniem lub złożeniem urządzenia oraz przed czyszczeniem.
7. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
8. Korzystanie z akcesoriów nierekomendowanych przez producenta może doprowadzić do powstania pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub zranienia.
9. Nie dotykaj gorących powierzchni, korzystaj z uchwytów i pokręteł.
10. Nie używaj urządzenia na wolnym powietrzu oraz w celach komercyjnych.

- 11.** Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu, blatu lub dotykał gorących powierzchni.
- 12.** Używaj suszarki na twardej i równej powierzchni, aby uniknąć przerwy w stałym dopływie powietrza dolną częścią urządzenia. Podczas używania spód urządzenia musi być wolny od wszelkich przedmiotów, które mogłyby zablokować wlot powietrza.
- 13.** Wylot gorącego powietrza nie może być przykryty podczas pracy urządzenia.
- 14.** Tego urządzenia nie można używać przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- 15.** To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie

do bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są nadzorowane.

- 16.**Przetrzymuj urządzenie oraz jego przewód z dala od dzieci młodszych niż 8 lat.
- 17.**Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio w ogniu lub w pobliżu jakiegokolwiek źródła ciepła lub zapłonu.
- 18.**Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
- 19.**Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
- 20.**Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

Poznaj swoją suszarkę do żywności



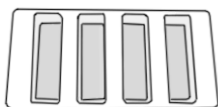
- | | |
|--------------------|--|
| 1. Pokrywa | 6. Przycisk Start/Stop |
| 2. Dwustronne sita | 7. Przycisk ustawiania czasu/temperatury |
| 3. Baza urządzenia | 8. Pokrętko |
| 4. Wyświetlacz LCD | |
| 5. Przycisk ON/OFF | |

Akcesoria

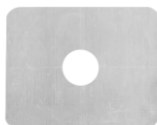
Akcesoria w zestawie z suszarką



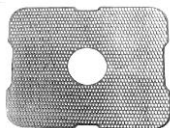
1. Szczypce



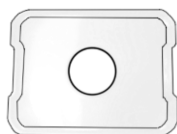
2. 2 x Forma do przyrządzania musli



3. 2 x Nakładka do przyrządzania rolek owocowych

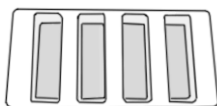


4. 2 x Nakładka do suszenia ziół

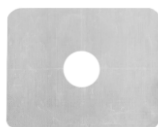


5. Taca do przyrządzania ciastek, suchych zup, sosów

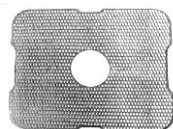
**Zestaw 12 akcesoriów sprzedawany osobno –
nie wchodzi w skład zestawu głównego**



- 1.** 3 x Forma do przyrządzania musli



- 2.** 3 x Nakładka do przyrządzania rolek owocowych



- 3.** 3 x Nakładka do suszenia ziół



- 4.** 3 x Taca do przyrządzania ciastek, suchych zup, sosów

Dane techniczne

Moc	370-450 W
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V ~ 50-60 Hz
Zakres temperatury	35-70°C
Liczba sit	6

Ważne informacje

1. Podczas procesu suszenia należy utrzymywać odpowiednią wentylację urządzenia oraz swobodny przepływ powietrza pomiędzy żywnością na sitach.
2. Sita nie mogą być obciążone ciężkimi produktami.
3. Najdłuższy czas pracy ciągłej nie powinien przekraczać 24 godzin, w przeciwnym razie może to mieć negatywny wpływ na żywotność urządzenia. Pozwól, aby urządzenie ostygło po każdych 24 godzinach pracy.
4. Gdy urządzenie jest włączone i działa prawidłowo, słychać pracę wentylatora.
5. Nigdy nie dodawaj wody ani żadnych płynów do urządzenia.

6. Żywność musi zostać poddana wstępnej obróbce przed suszeniem, np.: myciu, krojeniu, obieraniu, drylowaniu.
7. W celu zwiększenia przestrzeni między sitami należy ustawić wypustki z górnego sita na podpórkach dolnego sita.
8. Zaleca się używanie tylko sit, na których znajduje się żywność.
9. Nie należy ustawiać niczego na pokrywie. Pokrywa musi być zamknięta podczas procesu suszenia.
10. Wyszuszone żywność, która nie zostanie zjedzona w najbliższym czasie, powinna być zapakowana próżniowo w pudełku lub worku. Nigdy nie pakuj gorących lub ciepłych produktów, pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.
11. Jeżeli po tygodniu w pojemnikach pojawi się wilgoć, oznacza to, że produkty nie zostały wysuszone wystarczająco i muszą zostać wysuszone ponownie.

Korzystanie z urządzenia

1. Przed użyciem umyj i wysusz wszystkie sita suszarki oraz pozostałe akcesoria i elementy zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
2. Umieść wybrane akcesoria na sitkach lub umieść bezpośrednio na sitach wstępnie przygotowaną żywność, a następnie utóż tace pionowo na bazie urządzenia i zamknij pokrywę.
3. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego i naciśnij przycisk ON/OFF.
4. Za pomocą przycisku  oraz pokrętła ustaw żądany czas i temperaturę suszenia. Naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć pracę.
5. Po zakończeniu suszenia suszarka wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy. Możesz go wyłączyć w dowolnym momencie, przytrzymując przycisk  przez 3 sekundy, aż do pojawienia się symbolu  na wyświetlaczu.
6. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF, i odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego.
7. Wyjmij wysuszoną żywność i wyczyść odpowiednio sita, akcesoria, komorę zbierającą ciecz oraz urządzenie, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

**Wskazówka:**

Sita dołączone do suszarki są dwustronne. Ułożenie sit w prawidłowej pozycji pozwala regulować odstęp między nimi, ułatwiając przechowywanie urządzenia.

Wstępna obróbka żywności – zalecenia

■ Owoce

Dokładnie umyj produkty i osusz.

Pozbądź się pestek i zgniłych części.

Pokrój na plasterki lub susz w całości w przypadku małych owoców.

Aby zapobiec zbrązowieniu, skrop owoce sokiem z cytryny lub ananasa.

■ Warzywa

Dokładnie umyj produkty i osusz.

Pozbądź się pestek i zgniłych części.

Warzywa o długim czasie gotowania sparz uprzednio na parze przez 5 min. lub w gorącej wodzie przez 1-2 min.

Sparzone warzywa osusz papierowym ręcznikiem. Pokrój na plasterki.

■ Grzyby

Oczyść dokładnie z piasku bez użycia wody.

Większe kapelusze pokrój na plastry.

■ Zioła

Opłucz pod wodą i osusz ręcznikiem papierowym.

Susz świeżo zerwane zioła.

Susz jednorazowo jeden rodzaj ziół.

■ Mięso

Oczyść mięso z nadmiaru tłuszczu i błon.

Pokrój w cieniu plasterki.

Marynuj mięso przez ok. 10 godzin, a następnie osusz je papierowym ręcznikiem.

Tabela czasu suszenia żywności

Uwaga: Poniższa tabela ma jedynie charakter informacyjny, czas suszenia zależy od ilości, wielkości i rodzaju żywności.

Produkt	Stan po wysuszeniu	Czas (w godzinach)
Owoce		
Jabłko	giętkie	4-15
Banan	chrupkie	5-24
Wiśnia	twarde	6-34
Figa	twarde	6-24
Nektarynka	giętkie	6-24
Pomarańcza	chrupkie	10-20
Skórka pomarańczy	kruche	8-16
Brzoskwinia	giętkie	5-24
Gruszka	giętkie	5-24
Kiwi	chrupkie	6-14
Mango	chrupkie	6-16

Warzywa		
Szparag	kruche	6-14
Fasola	kruche	8-26
Burak	kruche	8-26
Kapusta	twarde	6-14
Marchew	twarde	6-12
Kalafor	twarde	6-16
Seler	kruche	6-14
Por	kruche	6-10
Ogórek	twarde	6-18
Bakłażan	kruche	6-18
Czosnek	kruche	6-16
Grzyb	twarde	3-14
Cebula	kruche	8-14
Groszek	kruche	8-14
Szpinak	kruche	6-16
Pomidor	twarde	8-24
Dynia	kruche	6-18

Czyszczenie i konserwacja

1. Wyłącz urządzenie, a następnie odłącz wtyczkę od zasilania przed przystąpieniem do czyszczenia. Upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło, zanim przejdziesz do poniższych czynności.
2. Sita umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Użyj miękkiej, czystej szmatki, aby je wyczyścić, a następnie dokładnie osusz za pomocą suchej, miękkiej, czystej szmatki.
3. Podstawę urządzenia oraz komorę zbierającą ciecz możesz wyczyścić wilgotną, miękką, czystą szmatką. Osusz dokładnie elementy suchą, miękką, czystą szmatką. Wyczyść w ten sposób pozostałe użyte akcesoria wskazane w sekcji AKCESORIA.
4. Zabrania się stosowania detergentów ściernych, czyścików drucianych lub rozpuszczalników organicznych.
5. Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.

Wskazówka: Wszystkie załączone akcesoria wskazane w sekcji AKCESORIA można również bezpiecznie myć w zmywarce w 70°C.

Problemy i rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się	Wtyczka nie jest podłączona do gniazdka elektrycznego	Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego
	Gniazdko elektryczne jest uszkodzone	Podłącz urządzenie pod inne gniazdko elektryczne
	Przewód zasilający jest uszkodzony	Skontaktuj się z serwisem Yoer
Brak gorącego nawiewu	Ustawiona temperatura suszenia jest za niska, temperatura w pomieszczeniu jest wyższa od ustawionej temperatury suszenia	Ustaw wyższą temperaturę suszenia
	Uszkodzony bezpiecznik	Skontaktuj się z serwisem Yoer
	Uszkodzony przewód grzejny	Skontaktuj się z serwisem Yoer

Zbyt długi czas suszenia	Zbyt duże kawałki żywności	Pokrój żywność na drobniejsze kawałki
	Żywność umieszczona jest zbyt ciasno	Zapewnij odpowiednią wentylację pomiędzy żywnością
	Temperatura suszenia jest za niska	Ustaw wyższą temperaturę suszenia

Środowisko



Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu.
Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi.
Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

Warunki gwarancji i naprawy

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę ani uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów ani elementów łatwo tłukących się, takich jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu Yoer. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

Safety conditions

Basic safety rules, including the following, must be observed when using electrical equipment:

- 1.** Read this manual carefully before use and keep it for future reference.
- 2.** Make sure that the voltage at the electrical outlet corresponds to the voltage indicated on the rating plate. The appliance must be connected to a grounded outlet.
- 3.** To prevent fire, electric shock or injury, do not immerse the cable, plug or device in water or other liquids.
- 4.** Take special care when the device is used by or near children.
- 5.** To switch off the appliance, press the switch, then unplug the appliance from the electrical socket. When disconnecting, hold the plug firmly instead of pulling on the cord.

6. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow the appliance parts to cool down before disassembling or assembling the appliance and before cleaning.
7. Do not use a device with a damaged cord, plug or in the event of any other failure.
8. The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
9. Do not touch hot surfaces, use handles and knob.
10. Do not use the device outdoors or for commercial purposes.
11. Do not let the power cord hang off the edge of a table, countertop or touch hot surfaces.
12. Use the dryer on a hard and level surface to avoid interruption of the constant air supply to the underside of the appliance. During use, the underside of the appliance must be free of any objects that could block the air inlet.

- 13.** The hot air outlet must not be covered during operation.
- 14.** This unit cannot be used with an external timer or separate remote control system.
- 15.** This appliance may be used by children over 8 years of age and persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed on to operate the appliance safely and understand the risks. Special care must be taken to ensure that children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- 16.** Keep the appliance and its cable away from children younger than 8 years.
- 17.** Do not place the unit directly in a fire or near any source of heat or ignition.

- 18.** Do not use the device in a manner incompatible with its intended use.
- 19.** The appliance is intended for domestic use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
- 20.** The manufacturer will not be held liable for any damage resulting from non-compliance with these operating instructions.

Get to know your food dryer



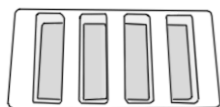
- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| 1. Cover | 6. Start/Stop button |
| 2. Double-sided sieves | 7. Time/temperature setting button |
| 3. Device base | 8. Knob |
| 4. LCD display | |
| 5. ON/OFF button | |

Accessories

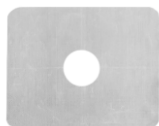
Accessories included with the dryer



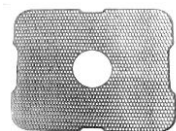
1. Pliers



2. 2 x Muesli mold



3. 2 x Fruit roll preparation attachment

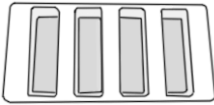


4. 2 x Herb-drying cap

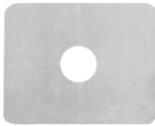


5. Cookware tray for cakes, dry soups, sauces

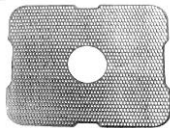
**12-piece accessory set sold separately –
not included in the main set**



- 1.** 3 x Muesli mold



- 2.** 3 x Fruit roll preparation attachment



- 3.** 3 x Herb-drying cap



- 4.** 3 x Cookware tray for cakes, dry soups, sauces

Technical data

Power	370-450 W
Voltage / Frequency	220-240 V ~ 50-60 Hz
Temperature range	35-70°C
Number of sieves	6

Important information

1. During the drying process, the appliance must be kept well ventilated and air must flow freely between the food on the screens.
2. Screens must not be loaded with heavy products.
3. The longest continuous running time should not exceed 24 hours, otherwise the life of the unit may be adversely affected. Allow the unit to cool down after every 24 hours of operation.
4. When the unit is switched on and working properly, you can hear the fan running.
5. Never add water or any liquids to the unit.
6. Food must be pre-treated before drying, e.g.: washing, slicing, peeling, stoning.

- 7.** In order to increase the space between the sieves, the tabs from the upper sieve should be placed on the supports of the lower sieve.
- 8.** It is recommended to use only the sieves on which the food is placed.
- 9.** Do not place anything on the lid. The lid must be closed during the drying process.
- 10.** Dried food that will not be eaten anytime soon should be vacuum-packed in a box or bag. Never pack hot or warm products, leave them to cool completely.
- 11.** If moisture appears in the containers after a week, this means that the products have not been dried sufficiently and must be dried again.

Use of the device

1. Before use, wash and dry all dryer screens and other accessories and components according to the instructions in the CLEANING AND MAINTENANCE section.
2. Place your chosen accessories on the strainers or place pre-prepared food directly on the strainers, then arrange the trays vertically on the base of the unit and close the lid.
3. Plug the power cord into an electrical outlet and press the ON/OFF button.
4. Use the  button and the dial to set the desired drying time and temperature. Press the Start/Stop button to start operation.
5. When drying is complete, the dryer will emit a distinctive beep. You can switch it off at any time by holding down the  button for 3 seconds until the  symbol appears on the display.
6. Switch off the appliance by pressing the ON/OFF button and disconnect the plug from the electrical socket.
7. Remove the dried food and clean the strainers, accessories, liquid collection chamber and the unit accordingly, following the instructions in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

**Tip:**

The sieves included with the dryer are double-sided. By arranging the sieves in the correct position, the spacing between them can be adjusted for easy storage.

Food pre-treatment – recommendations

■ Fruit

Wash the products thoroughly and pat dry.

Get rid of seeds and rotten parts.

Slice or dry whole in the case of small fruit.

To prevent browning, sprinkle the fruit with lemon or pineapple juice.

■ Vegetables

Wash the products thoroughly and pat dry.

Get rid of seeds and rotten parts.

Vegetables with long cooking times should be steamed beforehand for 5 min. or in hot water for 1-2 min.

Pat the scalded vegetables dry with a paper towel.

Cut into slices.

■ Mushrooms

Clean thoroughly of sand without using water.

Cut the larger hats into slices.

■ Herbs

Rinse under water and dry with a paper towel.

Dried freshly picked herbs.

Dry one type of herb at a time.

■ Meat

Clean the meat of excess fat and membranes.

Cut into shadowy slices.

Marinate the meat for about 10 hours, then pat dry with a paper towel.

Table of food drying times

Note: The table below is for information only, the drying time depends on the quantity, size and type of food.

Product	Condition after drying	Time (in hours)
Fruit		
Apple	flexible	4-15
Banana	crisp	5-24
Cherry	hard	6-34
Fig	hard	6-24
Nectarine	flexible	6-24
Orange	crisp	10-20
Orange peel	crisp	8-16
Peach	flexible	5-24
Pear	flexible	5-24
Kiwi	crisp	6-14
Mango	crisp	6-16

Vegetables		
Asparagus	crisp	6-14
Beans	crisp	8-26
Beet	crisp	8-26
Cabbage	hard	6-14
Carrots	hard	6-12
Cauliflower	hard	6-16
Celery	crisp	6-14
Por	crisp	6-10
Cucumber	hard	6-18
Aubergine	crisp	6-18
Garlic	crisp	6-16
Fungus	hard	3-14
Onions	crisp	8-14
Peas	crisp	8-14
Spinach	crisp	6-16
Tomato	hard	8-24
Pumpkin	crisp	6-18

Cleaning and maintenance

1. Switch the appliance off and then unplug it from the power supply before cleaning. Make sure the unit has cooled completely before proceeding with the following steps.
2. Wash the screens with warm water and washing up liquid. Use a soft, clean cloth to clean them and then dry thoroughly with a dry, soft, clean cloth.
3. You can clean the base of the unit and the liquid collection chamber with a damp, soft, clean cloth. Dry the components thoroughly with a dry, soft, clean cloth. Clean in this way the other accessories used as indicated in the ACCESSORIES section.
4. The use of abrasive detergents, wire cleaners or organic solvents is prohibited.
5. Store the cleaned unit in a cool, dry place.

Note: All included accessories indicated in the ACCESSORIES section are also dishwasher safe at 70°C.

Problems and solutions

Problem	Possible cause	Solution
Device does not start	The plug is not connected to the electrical outlet	Plug the plug into an electrical outlet
	The electrical socket is faulty	Plug the appliance into another electrical outlet
	The supply cable is damaged	Contact the Yoer service
No hot air	The set drying temperature is too low, the room temperature is higher than the set drying temperature	Set a higher drying temperature
	Defective fuse	Contact the Yoer service
	Defective heating cable	Contact the Yoer service

Drying time too long	Food pieces that are too large	Cut food into smaller pieces
	Food is placed too tightly	Ensure adequate ventilation between food
	The drying temperature is too low	Set a higher drying temperature

Environment



The product contains recyclable materials.
Do not dispose of the product with municipal waste.
Contact your nearest waste collection point.

Warranty and repair conditions

The product warranty covers defects caused by material or manufacturing errors. Under the guarantee, the manufacturer undertakes to repair or replace any defective components, provided that the appliance has been used in accordance with the instructions and has not been modified, repaired or tampered with in any way by an unauthorised person or damaged by incorrect use or transport. The guarantee does not cover natural wear and tear of components or easily breakable parts such as glass or ceramics.

This guarantee does not limit the consumer's statutory rights or any other rights the consumer has under current legislation which apply to the purchase of consumer items.

In the event of a warranty claim, please contact a specialist retailer or an authorised Yoer service provider directly. When making a claim, please state the nature of the fault and enclose a copy of the proof of purchase.

Sicherheitsbedingungen

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, darunter die folgenden:

- 1.** Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.
- 2.** Stellen Sie sicher, dass die Spannung an der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- 3.** Um Feuer, Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 4.** Seien Sie besonders vorsichtig, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird.

5. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie den Schalter und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Halten Sie beim Ausstecken den Stecker fest, anstatt am Kabel zu ziehen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie die Geräteteile abkühlen, bevor Sie das Gerät zerlegen oder zusammenbauen und bevor Sie es reinigen.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel, Stecker oder im Falle einer anderen Störung.
8. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
9. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, verwenden Sie Griffe und Knöpfe.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder zu gewerblichen Zwecken.

- 11.** Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante oder Arbeitsplatte hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- 12.** Verwenden Sie den Trockner auf einer harten und ebenen Fläche, um eine Unterbrechung der konstanten Luftzufuhr an der Unterseite des Geräts zu vermeiden. Während des Gebrauchs muss die Unterseite des Geräts frei von Gegenständen sein, die den Lufteinlass blockieren könnten.
- 13.** Der Heißluftauslass darf während des Betriebs nicht abgedeckt werden.
- 14.** Dieses Gerät kann nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- 15.** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder auf in die sichere

Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen. Es muss besonders darauf geachtet werden, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

- 16.** Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- 17.** Stellen Sie das Gerät nicht direkt in ein Feuer oder in die Nähe einer Wärme- oder Zündquelle.
- 18.** Benutzen Sie das Gerät nicht in einer Weise, die mit seiner bestimmungsgemäßen Verwendung nicht vereinbar ist.
- 19.** Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung wird als unangemessen und gefährlich angesehen.
- 20.** Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Lernen Sie Ihren Lebensmitteltrockner kennen



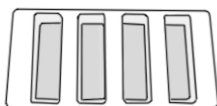
- | | |
|------------------------|--|
| 1. Abdeckung | 6. Start/Stop-Taste |
| 2. Doppelseitige Siebe | 7. Taste zur Einstellung von Zeit und Temperatur |
| 3. Gerätefuß | 8. Knopf |
| 4. LCD-Anzeige | |
| 5. ON/OFF-Taste | |

Zubehör

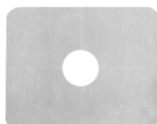
Zubehör im Lieferumfang des Trockners enthalten



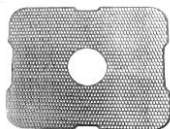
1. Zange



2. 2 x Müsliförmchen



3. 2 x Aufsatz zur Zubereitung von Obstbrötchen

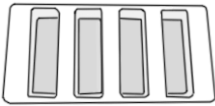


4. 2 x Kräuter-Trockenkappe

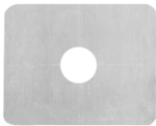


5. Kochgeschirr für Kuchen, trockene Suppen, Soßen

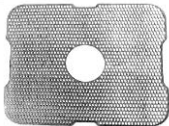
**12-teiliges Zubehörset separat erhältlich –
nicht im Hauptset enthalten**



- 1.** 3 x Müsliförmchen



- 2.** 3 x Aufsatz zur Zubereitung von Obstbrötchen



- 3.** 3 x Kräuter-Trockenkappe



- 4.** 3 x Kochgeschirr für Kuchen, trockene Suppen, Soßen

Technische Daten

Strom	370-450 W
Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Temperaturbereich	35-70°C
Anzahl der Siebe	6

Wichtige Informationen

1. Während des Trocknungsvorgangs muss das Gerät gut belüftet sein und die Luft muss frei zwischen den Lebensmitteln auf den Sieben zirkulieren.
2. Die Siebe dürfen nicht mit schweren Produkten beladen werden.
3. Die längste kontinuierliche Betriebszeit sollte 24 Stunden nicht überschreiten, da sonst die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt werden kann. Lassen Sie das Gerät nach jeweils 24 Betriebsstunden abkühlen.
4. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und ordnungsgemäß funktioniert, hören Sie den Ventilator laufen.
5. Geben Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät.

6. Die Lebensmittel müssen vor dem Trocknen vorbehandelt werden, z. B. durch Waschen, Schneiden, Schälen, Entsteinen.
7. Um den Abstand zwischen den Sieben zu vergrößern, sollten die Laschen des oberen Siebes auf die Stützen des unteren Siebes gelegt werden.
8. Es wird empfohlen, nur die Siebe zu verwenden, auf die die Lebensmittel gelegt werden.
9. Legen Sie keine Gegenstände auf den Deckel. Der Deckel muss während des Trocknungsvorgangs geschlossen sein.
10. Getrocknete Lebensmittel, die in nächster Zeit nicht verzehrt werden, sollten vakuumverpackt in einer Schachtel oder einem Beutel aufbewahrt werden. Verpacken Sie niemals heiße oder warme Produkte, sondern lassen Sie sie vollständig abkühlen.
11. Wenn nach einer Woche Feuchtigkeit in den Behältnissen auftritt, bedeutet dies, dass die Produkte nicht ausreichend getrocknet wurden und erneut getrocknet werden müssen.

Verwendung des Geräts

1. Waschen und trocknen Sie vor dem Gebrauch alle Trocknersiebe und andere Zubehörteile und Komponenten gemäß den Anweisungen im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.
2. Legen Sie das von Ihnen gewählte Zubehör auf die Siebe oder geben Sie die vorbereiteten Speisen direkt auf die Siebe, stellen Sie dann die Bleche senkrecht auf den Boden des Geräts und schließen Sie den Deckel.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und drücken Sie die EIN/AUS-Taste.
4. Stellen Sie mit der Taste  und dem Drehknopf die gewünschte Trockenzeit und Temperatur ein. Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den Betrieb zu starten.
5. Nach Abschluss des Trocknungsvorgangs gibt der Trockner einen Signalton ab. Sie können ihn jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
6. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der EIN/AUS-Taste aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
7. Entfernen Sie die getrockneten Lebensmittel und reinigen Sie die Siebe, das Zubehör, die Flüssigkeitssammelkammer und das

Gerät entsprechend den Anweisungen im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

**Tipp:**

Die im Lieferumfang des Trockners enthaltenen Siebe sind doppelseitig. Wenn Sie die Siebe in der richtigen Position anordnen, kann der Abstand zwischen den Sieben für eine einfache Lagerung angepasst werden.

Vorbehandlung von Lebensmitteln – Empfehlungen

■ Obst

Waschen Sie die Produkte gründlich und tupfen Sie sie trocken.

Entfernen Sie Samen und verfaulte Teile.

Bei kleinen Früchten in Scheiben schneiden oder ganz trocknen.

Damit die Früchte nicht braun werden, können Sie sie mit Zitronen- oder Ananassaft beträufeln.

■ Gemüse

Waschen Sie die Produkte gründlich und tupfen Sie sie trocken.

Entfernen Sie Samen und verfaulte Teile.

Gemüse mit langer Garzeit sollte vorher 5 Minuten gedämpft oder 1-2 Minuten in heißem Wasser gegart werden.

Das gebrühte Gemüse mit einem Papiertuch trocken tupfen.

In Scheiben schneiden.

■ Pilze

Gründlich von Sand reinigen, ohne Wasser zu verwenden.

Die größeren Hüte in Scheiben schneiden.

■ Kräuter

Unter Wasser abspülen und mit einem Papiertuch abtrocknen.

Getrocknete, frisch gepflückte Kräuter.

Trocknen Sie immer nur eine Art von Kräutern.

■ Fleisch

Das Fleisch von überschüssigem Fett und Häutchen befreien.

In schattige Scheiben schneiden.

Das Fleisch etwa 10 Stunden lang marinieren, dann mit einem Papiertuch trocken tupfen.

Tabelle der Trocknungszeiten für Lebensmittel

Hinweis: Die nachstehende Tabelle dient nur zur Information; die Trocknungszeit hängt von der Menge, Größe und Art der Lebensmittel ab.

Produkt	Zustand nach dem Trocknen	Zeit (in Stunden)
Obst		
Apfel	flexibel	4-15
Banane	knackig	5-24
Kirsche	hart	6-34
Abbildung	hart	6-24
Nektarine	flexibel	6-24
Orange	knackig	10-20
Orangenschalen	knackig	8-16
Pfirsich	flexibel	5-24
Birne	flexibel	5-24
Kiwi	knackig	6-14
Mango	knackig	6-16

Gemüse		
Spargel	knackig	6-14
Bohnen	knackig	8-26
Rüben	knackig	8-26
Kraut	hart	6-14
Karotten	hart	6-12
Blumenkohl	hart	6-16
Sellerie	knackig	6-14
Por	knackig	6-10
Gurke	hart	6-18
Aubergine	knackig	6-18
Knoblauch	knackig	6-16
Fungus	hart	3-14
Zwiebeln	knackig	8-14
Erbsen	knackig	8-14
Spinat	knackig	6-16
Tomate	hart	8-24
Kürbis	knackig	6-18

Reinigung und Wartung

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit den folgenden Schritten fortfahren.
2. Waschen Sie die Scheiben mit warmem Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie sie mit einem weichen, sauberen Tuch und trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem trockenen, weichen, sauberen Tuch ab.
3. Sie können die Basis des Geräts und die Flüssigkeitssammelkammer mit einem feuchten, weichen, sauberen Tuch reinigen. Trocknen Sie die Komponenten gründlich mit einem trockenen, weichen und sauberen Tuch ab. Reinigen Sie auf diese Weise auch das andere verwendete Zubehör, wie im Abschnitt ZUBEHÖR angegeben.
4. Die Verwendung von Scheuermitteln, Drahtreinigern oder organischen Lösungsmitteln ist verboten.
5. Lagern Sie das gereinigte Gerät an einem kühlen, trockenen Ort.

Hinweis: Alle im Abschnitt ZUBEHÖR aufgeführten Zubehöerteile sind ebenfalls spülmaschinenfest bei 70°C.

Probleme und Lösungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät startet nicht	Der Stecker ist nicht mit der Steckdose verbunden	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose
	Die Steckdose ist defekt	Schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.
	Das Versorgungskabel ist beschädigt	Kontaktieren Sie den Yoer-Dienst
Keine heiße Luft	Die eingestellte Trocknungstemperatur ist zu niedrig, die Raumtemperatur ist höher als die eingestellte Trocknungstemperatur	Eine höhere Trocknungstemperatur einstellen
	Defekte Sicherung	Kontaktieren Sie den Yoer-Dienst
	Defektes Heizkabel	Kontaktieren Sie den Yoer-Dienst

Zu lange Trocknungszeit	Zu große Lebensmittelstücke	Lebensmittel in kleinere Stücke schneiden
	Lebensmittel werden zu eng platziert	Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung zwischen den Lebensmitteln
	Die Trocknungstemperatur ist zu niedrig	Eine höhere Trocknungstemperatur einstellen

Umwelt



Das Produkt enthält recycelbare Materialien.
Das Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Wenden Sie sich an die nächstgelegene Abfallsammelstelle.

Garantie- und Reparaturbedingungen

Die Produktgarantie deckt Defekte ab, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Im Rahmen der Garantie verpflichtet sich der Hersteller, defekte Bauteile zu reparieren oder auszutauschen, vorausgesetzt, das Gerät wurde entsprechend der Gebrauchsanweisung verwendet und nicht von einer unbefugten Person verändert, repariert oder in irgendeiner Weise manipuliert oder durch unsachgemäßen Gebrauch oder Transport beschädigt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf den natürlichen Verschleiß von Bauteilen oder leicht zerbrechlichen Teilen wie Glas oder Keramik.

Diese Garantie schränkt die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers oder andere Rechte, die der Verbraucher nach den geltenden Rechtsvorschriften für den Kauf von Verbrauchsgütern hat, nicht ein.

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte direkt an einen Fachhändler oder einen autorisierten Yoer-Serviceanbieter. Geben Sie bei einer Reklamation bitte die Art des Fehlers an und fügen Sie eine Kopie des Kaufbelegs bei.

Условия за безопасност

При използване на електрическо оборудване трябва да се спазват основните правила за безопасност, включително следните:

- 1.** Прочетете внимателно това ръководство преди употреба и го запазете за бъдещи справки.
- 2.** Уверете се, че напрежението в електрическия контакт съответства на напрежението, посочено на табелката. Уредът трябва да бъде свързан към заземен контакт.
- 3.** За да предотвратите пожар, токов удар или нараняване, не потапяйте кабела, щепсела или устройството във вода или други течности.
- 4.** Бъдете особено внимателни, когато устройството се използва от или в близост до деца.
- 5.** За да изключите уреда, натиснете превключвателя, след което изключете уреда от електрическия контакт. Когато

изключват уреда, дръжте щепсела здраво, вместо да дърпате кабела.

6. Изключете уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди почистване. Оставете частите на уреда да изстинат, преди да ги разглобите или сглобите и преди да ги почистите.
7. Не използвайте устройство с повреден кабел, щепсел или в случай на друга повреда.
8. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да доведе до пожар, токов удар или нараняване.
9. Не докосвайте горещи повърхности, използвайте дръжките и копчето.
10. Не използвайте устройството на открито или за търговски цели.
11. Не оставяйте хранящия кабел да виси от ръба на маса, плот или да докосва горещи повърхности.

- 12.** Използвайте сушилнята върху твърда и равна повърхност, за да избегнете прекъсване на постоянното подаване на въздух към долната част на уреда. По време на употреба долната страна на уреда трябва да бъде свободна от всякакви предмети, които биха могли да блокират входа за въздух.
- 13.** Изходът за горещ въздух не трябва да се закрива по време на работа.
- 14.** Това устройство не може да се използва с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- 15.** Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор или са инструктирани на да работят безопасно с уреда и разбират рисковете. Трябва да се полагат специални грижи, за да се гарантира, че децата не си играят с уреда. Почистването

и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст най-малко 8 години и не са под наблюдение.

- 16.** Дръжте уреда и кабела му далеч от деца под 8 години.
- 17.** Не поставяйте устройството директно в огън или в близост до източник на топлина или запалване.
- 18.** Не използвайте устройството по начин, несъвместим с предназначението му.
- 19.** Уредът е предназначен само за домашна употреба. Всяка друга употреба се счита за неподходяща и опасна.
- 20.** Производителят не носи отговорност за щети, възникнали в резултат на неспазване на тези инструкции за експлоатация.

Запознайте се с вашата сушилня за храна



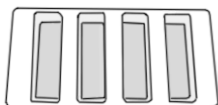
- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Корица | 6. Бутон Старт/Стоп |
| 2. Двустранни сита | 7. Бутон за настройка на времето/температурата |
| 3. Основа на устройството | 8. Ръкохватка |
| 4. LCD дисплей | |
| 5. Бутон ON/OFF | |

Акcesoари

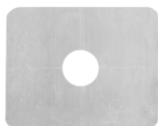
Акcesoари, включени в комплекта със сушилнята за храна



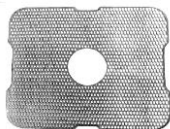
1. Клещи



2. 2 x Форма за мюсли



3. 2 x Приспособление за приготвяне на плодово руло

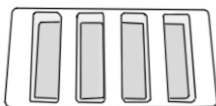


4. 2 x Капачка за сушене на билки

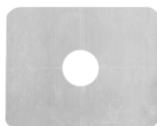


5. Тава за сладкиши, сухи супи, сосове

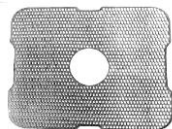
**Комплект от 12 аксесоара се продава отделно –
не е включен в основния комплект**



- 1.** 3 x Форма за мюсли



- 2.** 3 x Приспособление за приготвяне на плодово руло



- 3.** 3 x Капачка за сушене на билки



- 4.** 3 x Тава за сладкиши, сухи супи, сосове

Технически данни

Захранване	370-450 W
Напрежение / честота	220-240 V ~ 50-60 Hz
Температурен диапазон	35-70°C
Брой на ситата	6

Важна информация

1. По време на процеса на сушене уредът трябва да се поддържа добре проветрен и въздухът трябва да се движи свободно между хранителните продукти върху ситата.
2. Екраните не трябва да се натоварват с тежки продукти.
3. Най-дългото време на непрекъсната работа не трябва да надвишава 24 часа, в противен случай може да се повлияе неблагоприятно на живота на устройството. Оставете устройството да се охлади след всеки 24 часа работа.
4. Когато устройството е включено и работи правилно, можете да чуете работата на вентилатора.
5. Никога не добавяйте вода или други течности към уреда.

6. Храната трябва да бъде предварително обработена преди сушенето, например: измиване, нарязване, обелване, почистване от костилки.
7. За да се увеличи разстоянието между ситата, таблата от горното сито трябва да се поставят върху опорите на долното сито.
8. Препоръчва се да се използват само ситата, върху които е поставена храната.
9. Не поставяйте нищо върху капака. По време на процеса на сушене капакът трябва да бъде затворен.
10. Изсушената храна, която няма да бъде консумирана скоро, трябва да се опакова във вакуумна кутия или торба. Никога не опаковайте горещи или топли продукти, а ги оставете да се охладят напълно.
11. Ако след една седмица в контейнерите се появи влага, това означава, че продуктите не са изсушени достатъчно и трябва да се изсушат отново.

Използване на устройството

1. Преди употреба измийте и изсушете всички екрани на сушилната и други аксесоари и компоненти съгласно инструкциите в раздел ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ.
2. Поставете избраните от вас аксесоари върху цедките или поставете предварително приготвена храна директно върху цедките, след което подредете тавите вертикално върху основата на уреда и затворете капака.
3. Включете захранващия кабел в електрически контакт и натиснете бутона ON/OFF.
4. Използвайте бутона  и циферблата, за да зададете желаното време и температура на сушене. Натиснете бутона Старт/Стоп, за да започнете работа.
5. Когато сушенето приключи, сушилната ще издаде отличителен звуков сигнал. Можете да я изключите по всяко време, като задържите бутона  за 3 секунди, докато на дисплея се появи символът .
6. Изключете уреда с натискане на бутона ON/OFF и извадете щепсела от електрическия контакт.
7. Извадете изсъхналата храна и почистете съответно цедките, аксесоарите, камерата за събиране на течности и уреда, като следвайте инструкциите в раздел ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ.

**Съвет:**

Ситата, включени в комплекта на сушилнята, са двустранни. Чрез подреждане на ситата в правилна позиция може да се регулира разстоянието между тях, което улеснява съхранението на уреда.

Предварителна обработка на храните – препоръки

■ Плодове

Измийте продуктите старателно и ги подсушете.

Отстранете семената и загнилите части.

Нарежете дребните плодове на парчета или ги изсушете цели.

За да предотвратите покафеняването, поръсете плодовете с лимонов или ананасов сок.

■ Зеленчуци

Измийте продуктите старателно и ги подсушете.

Отстранете семената и загнилите части.

Зеленчуците с дълъг период на готвене трябва да се приготвят предварително на пара за 5 мин. или в гореща вода за 1-2 мин.

Подсушете попарените зеленчуци с хартиена кърпа. Нарежете ги на филийки.

■ **Гъби**

Почистете добре от пясъка, без да използвате вода.

Нарежете по-големите шапки на филийки.

■ **Билки**

Изплакнете под вода и подсушете с хартиена кърпа.

Изсушени прясно набрани билки.

Сушете по един вид билки.

■ **Месо**

Почистете месото от излишната мазнина и мембрани.

Нарежете на сенчести филийки.

Мариновайте месото за около 10 часа, след което го подсушете с хартиена кърпа.

Таблица на времето за сушене на храни

Забележка: Таблицата по-долу е само за информация, времето за сушене зависи от количеството, размера и вида на храната.

Продукт	Състояние след изсушаване	Време (в часове)
Плодове		
Ябълка	гъвкав	4-15
Банан	хрупкав	5-24
Череша	твърди	6-34
Фигура	твърди	6-24
Нектарина	гъвкав	6-24
Портокал	хрупкав	10-20
Портокалова кора	свеж	8-16
Праскова	гъвкав	5-24
Круша	гъвкав	5-24
Киви	хрупкав	6-14
Манго	хрупкав	6-16

Зеленчуци		
Аспержи	свеж	6-14
Боб	свеж	8-26
Цвекло	свеж	8-26
Зеле	твърди	6-14
Моркови	твърди	6-12
Карфиол	твърди	6-16
Целина	свеж	6-14
Пор	свеж	6-10
Краставица	твърди	6-18
Патладжан	свеж	6-18
Чесън	свеж	6-16
Гъбички	твърди	3-14
Лук	свеж	8-14
Грах	свеж	8-14
Спанак	свеж	6-16
Домати	твърди	8-24
Тиква	свеж	6-18

Почистване и поддръжка

1. Преди да почистите уреда, го изключете и извадете щепсела от електрическата мрежа. Уверете се, че уредът е изстинал напълно, преди да продължите със следващите стъпки.
2. Измийте екраните с топла вода и течност за миене. Използвайте мека, чиста кърпа, за да ги почистите, след което ги подсушете добре със суха, мека и чиста кърпа.
3. Можете да почиствате основата на уреда и камерата за събиране на течности с влажна, мека и чиста кърпа. Подсушете добре компонентите със суха, мека и чиста кърпа. Почистете по този начин и другите използвани принадлежности, както е посочено в раздел АКЕСОАРИ.
4. Забранено е използването на абразивни почистващи препарати, препарати за почистване на тел или органични разтворители.
5. Съхранявайте почистеното устройство на хладно и сухо място.

Забележка: Всички включени аксесоари, посочени в раздел АКЕСОАРИ, могат да се мият в съдомиялна машина при 70°C.

Проблеми и решения

Проблем	Възможна причина	Решение
Устройството не се стартира	Щепселът не е свързан към електрическия контакт	Включете щепсела в електрически контакт
	Електрическият контакт е повреден	Включете уреда в друг електрически контакт
	Захранващият кабел е повреден	Свържете се със службата на Yoer
Без горещ въздух	Зададената температура на сушене е твърде ниска, температурата в помещението е по-висока от зададената температура на сушене	Задайте по-висока температура на сушене
	Дефектен предпазител	Свържете се със службата на Yoer
	Дефектен нагревателен кабел	Свържете се със службата на Yoer

Твърде дълго време за сушене	Твърде големи парчета храна	Нарежете храната на по-малки парчета
	Храната е поставена твърде плътно	Осигурете подходяща вентилация между храните
	Температурата на сушене е твърде ниска	Задайте по-висока температура на сушене

Околна среда



Продуктът съдържа рециклируеми материали.

Не изхвърляйте продукта заедно с битовите отпадъци.

Свържете се с най-близкия пункт за събиране на отпадъци.

Условия за гаранция и ремонт

Гаранцията на продукта покрива дефекти, причинени от грешки в материала или производството. В рамките на гаранцията производителят се задължава да ремонтира или замени всички дефектни компоненти, при условие че уредът е бил използван в съответствие с инструкциите и не е бил променян, ремонтиран или подправян по какъвто и да е начин от неупълномощено лице или повреден при неправилна употреба или транспортиране. Гаранцията не покрива естественото износване на компонентите или лесно чупливи части като стъкло или керамика.

Тази гаранция не ограничава законовите права на потребителя или други права, които потребителят има съгласно действащото законодателство, което се прилага при закупуване на потребителски стоки.

В случай на гаранционна претенция се обърнете директно към специализиран търговец на дребно или към оторизиран сервиз на Yoer. При предявяване на рекламация, моля, посочете естеството на повредата и приложете копие от документа за покупка.

Bezpečnostní podmínky

Při používání elektrických zařízení je třeba dodržovat základní bezpečnostní pravidla, včetně následujících:

- 1.** Před použitím si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.
- 2.** Ujistěte se, že napětí v elektrické zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku. Spotřebič musí být připojen k uzemněné zásuvce.
- 3.** Abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění, neponořujte kabel, zástrčku ani zařízení do vody nebo jiných kapalin.
- 4.** Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud přístroj používají děti nebo v jejich blízkosti.
- 5.** Chcete-li spotřebič vypnout, stiskněte vypínač a odpojte spotřebič ze zásuvky. Při odpojování pevně držte zástrčku, místo abyste tahali za kabel.
- 6.** Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním jej odpojte od sítě. Před demontáží nebo montáží

spotřebiče a před čištěním nechte části spotřebiče vychladnout.

- 7.** Nepoužívejte zařízení s poškozeným kabelem, zástrčkou nebo v případě jiné poruchy.
- 8.** Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- 9.** Nedotýkejte se horkých povrchů, používejte rukojeti a knoflíky.
- 10.** Zařízení nepoužívejte ve venkovním prostředí ani pro komerční účely.
- 11.** Nenechávejte napájecí kabel viset na okraji stolu, pracovní desky nebo se dotýkat horkých povrchů.
- 12.** Sušičku používejte na tvrdém a rovném povrchu, aby nedošlo k přerušení stálého přívodu vzduchu do spodní části spotřebiče. Během používání nesmí být na spodní straně spotřebiče žádné předměty, které by mohly blokovat přívod vzduchu.

- 13.** Výstup horkého vzduchu nesmí být během provozu zakrytý.
- 14.** Tuto jednotku nelze používat s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- 15.** Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny na o bezpečném používání spotřebiče a rozumí rizikům. Zvláštní pozornost je třeba věnovat tomu, aby si děti se spotřebičem nehrály. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud jim není alespoň 8 let a nejsou pod dohledem.
- 16.** Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- 17.** Přístroj neumísťujte přímo do ohně nebo do blízkosti jakéhokoli zdroje tepla nebo vznícení.
- 18.** Nepoužívejte zařízení způsobem, který není slučitelný s jeho určením.

- 19.** Spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné.
- 20.** Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze.

Poznejte svou sušičku potravin



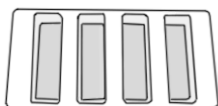
- | | |
|----------------------|------------------------------------|
| 1. Obálka | 6. Tlačítko Start/Stop |
| 2. Oboustranná síta | 7. Tlačítko nastavení času/teploty |
| 3. Základna zařízení | 8. Knoflík |
| 4. LCD displej | |
| 5. Tlačítko ON/OFF | |

Příslušenství

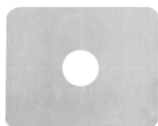
Příslušenství v balení se sušičkou potravin



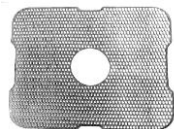
1. Kleště



2. 2 x Forma na müsli



3. 2 x Nástavec pro přípravu rolek s ovocem

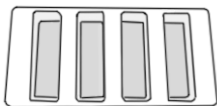


4. 2 x Víčko na sušení bylin

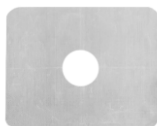


5. Zásobník na pečivo, suché polévky, omáčky

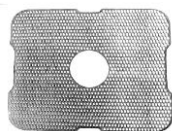
Sada 12 kusů příslušenství se prodává samostatně – není součástí hlavního balení



- 1.** 3 x Forma na müsli



- 2.** 3 x Nástavec pro přípravu rolek s ovocem



- 3.** 3 x Víčko na sušení bylin



- 4.** 3 x Zásobník na pečivo, suché polévky, omáčky

Technické údaje

Power	370-450 W
Napětí / frekvence	220-240 V ~ 50-60 Hz
Teplotní rozsah	35-70°C
Počet sít	6

Důležité informace

1. Během sušení musí být spotřebič dobře větráný a vzduch musí volně proudit mezi potravinami na sítěch.
2. Síta nesmí být zatížena těžkými výrobky.
3. Nejdelší doba nepřetržitého provozu by neměla přesáhnout 24 hodin, jinak může být negativně ovlivněna životnost jednotky. Po každých 24 hodinách provozu nechte jednotku vychladnout.
4. Když je jednotka zapnutá a správně funguje, je slyšet chod ventilátoru.
5. Nikdy do přístroje nepřilévejte vodu ani jiné kapaliny.

6. Potraviny je třeba před sušením předem upravit, např.: umýt, nakrájet, oloupat, okmínovat.
7. Aby se zvětšil prostor mezi síty, měly by být výstupky z horního síta umístěny na podpěrách dolního síta.
8. Doporučuje se používat pouze síta, na kterých jsou potraviny umístěny.
9. Na víko nic nepokládejte. Víko musí být během sušení zavřené.
10. Sušené potraviny, které nebudou v nejbližší době snědeny, by měly být vakuově zabaleny do krabice nebo sáčku. Nikdy nebalte horké nebo teplé produkty, nechte je zcela vychladnout.
11. Pokud se po týdnu v nádobách objeví vlhkost, znamená to, že výrobky nebyly dostatečně vysušeny a je třeba je znovu vysušit.

Použití zařízení

1. Před použitím umyjte a vysušte všechna síta sušičky a další příslušenství a součásti podle pokynů v části ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.
2. Na sítko umístěte vybrané příslušenství nebo na ně přímo vložte předem připravené potraviny, poté umístěte tácy ve svislé poloze na dno spotřebiče a zavřete víko.
3. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky a stiskněte tlačítko ON/OFF.
4. Pomocí tlačítka  a voliče nastavte požadovanou dobu sušení a teplotu. Pro zahájení provozu stiskněte tlačítko Start/Stop.
5. Po dokončení sušení vydá sušička charakteristický zvukový signál. Sušičku můžete kdykoli vypnout podržením tlačítka  po dobu 3 sekund, dokud se na displeji neobjeví symbol .
6. Vypněte spotřebič stisknutím tlačítka ON/OFF a odpojte zástrčku od elektrické zásuvky.
7. Odstraňte zaschlé potraviny a vyčistěte sítko, příslušenství, sběrnou komoru na tekutiny a jednotku podle pokynů uvedených v části ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.

**Tip:**

Síta dodávaná se sušičkou jsou oboustranná. Uspořádáním sít ve správné poloze lze upravit vzdálenost mezi nimi, což usnadňuje skladování spotřebiče.

Předúprava potravin – doporučení

■ Ovoce

Výrobky důkladně omyjte a osušte.

Zbavte se semen a shnilých částí.

Drobné ovoce nakrájejte na plátky nebo je osušte vcelku.

Abyste zabránili zhnědnutí, pokapejte ovoce citronovou nebo ananasovou šťávou.

■ Zelenina

Výrobky důkladně omyjte a osušte.

Zbavte se semen a shnilých částí.

Zeleninu s dlouhou dobou vaření je třeba předem 5 minut povařit v páře nebo 1-2 minuty v horké vodě.

Opařenou zeleninu osušte papírovou utěrkou. Nakrájejte ji na plátky.

■ Houby

Písek důkladně očistěte bez použití vody.

Větší klobouky nakrájejte na plátky.

■ Bylinky

Opláchněte je pod vodou a osušte papírovou utěrkou.

Sušené čerstvě natrhané bylinky.

Sušte vždy jeden druh bylin.

■ Maso

Očistěte maso od přebytečného tuku a blan.

Nakrájejte na stinné plátky.

Maso marinujte asi 10 hodin a poté ho osušte papírovou utěrkou.

Tabulka časů sušení potravin

Poznámka: Níže uvedená tabulka je pouze informativní, doba sušení závisí na množství, velikosti a typu potravin.

Produkt	Stav po vysušení	Čas (v hodinách)
Ovoce		
Jablko	flexibilní	4-15
Banán	křupavé	5-24
Třešeň	tvrdý	6-34
Fík	tvrdý	6-24
Nektarinka	flexibilní	6-24
Pomeranč	křupavé	10-20
Pomerančová kůra	křupavé	8-16
Broskev	flexibilní	5-24
Hruška	flexibilní	5-24
Kiwi	křupavé	6-14
Mango	křupavé	6-16

Zelenina		
Chřest	křupavé	6-14
Fazole	křupavé	8-26
Řepa	křupavé	8-26
Zelí	tvrdý	6-14
Mrkev	tvrdý	6-12
Květák	tvrdý	6-16
Celer	křupavé	6-14
Pórek	křupavé	6-10
Okurka	tvrdý	6-18
Lilek	křupavé	6-18
Česnek	křupavé	6-16
Houby	tvrdý	3-14
Cibule	křupavé	8-14
Hrách	křupavé	8-14
Špenát	křupavé	6-16
Rajčata	tvrdý	8-24
Dýně	křupavé	6-18

Čištění a údržba

1. Před čištěním spotřebič vypněte a poté jej odpojte od elektrické sítě. Před provedením následujících kroků se ujistěte, že přístroj zcela vychladl.
2. Síta omyjte teplou vodou a mycím prostředkem. Vyčistěte je měkkým čistým hadříkem a poté je důkladně osušte suchým, měkkým a čistým hadříkem.
3. Základnu přístroje a sběrnou komoru kapaliny můžete čistit vlhkým, měkkým a čistým hadříkem. Součásti důkladně osušte suchým, měkkým a čistým hadříkem. Tímto způsobem vyčistěte i ostatní použité příslušenství, jak je uvedeno v části PŘÍSLUŠENSTVÍ.
4. Je zakázáno používat abrazivní čisticí prostředky, čističe drátů nebo organická rozpouštědla.
5. Vyčištěnou jednotku skladujte na chladném a suchém místě.

Poznámka: Veškeré příslušenství uvedené v části PŘÍSLUŠENSTVÍ lze mýt v myčce nádobí při teplotě 70°C.

Problémy a řešení

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení se nespustí	Zástrčka není připojena k elektrické zásuvce.	Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky
	Elektrická zásuvka je vadná	Zapojte spotřebič do jiné elektrické zásuvky
	Přívodní kabel je poškozený	Kontaktujte službu Yoer
Žádný horký vzduch	Nastavená teplota sušení je příliš nízká, teplota v místnosti je vyšší než nastavená teplota sušení.	Nastavte vyšší teplotu sušení
	Vadná pojistka	Kontaktujte službu Yoer
	Vadný topný kabel	Kontaktujte službu Yoer
Příliš dlouhá doba sušení	Příliš velké kusy potravin	Nakrájejte jídlo na menší kousky
	Potraviny jsou umístěny příliš těsně	Zajistěte dostatečné větrání mezi potravinami
	Teplota sušení je příliš nízká	Nastavte vyšší teplotu sušení

Životní prostředí



Výrobek obsahuje recyklovatelné materiály.
Nevyhazujte výrobek do komunálního odpadu.
Kontaktujte nejbližší sběrné místo odpadu.

Záruka a podmínky opravy

Záruka na výrobek se vztahuje na vady způsobené chybami materiálu nebo výroby. V rámci záruky se výrobce zavazuje opravit nebo vyměnit vadné součásti za předpokladu, že byl spotřebič používán v souladu s návodem k použití a nebyl nijak upravován, opravován nebo zasahován neoprávněnou osobou nebo poškozen nesprávným používáním či přepravou. Záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení součástí nebo snadno rozbitných dílů, jako je sklo nebo keramika.

Tato záruka neomezuje zákonná práva spotřebitele ani žádná jiná práva, která má spotřebitel podle platných právních předpisů vztahujících se na nákup spotřebního zboží.

V případě záruční reklamace se obraťte přímo na specializovaného prodejce nebo autorizovaný servis společnosti Yoer. Při reklamaci uveďte povahu závady a přiložte kopii dokladu o koupi.

Condiciones de seguridad

Al utilizar equipos eléctricos deben respetarse las normas básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- 1.** Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y consérvelo para futuras consultas.
- 2.** Asegúrese de que la tensión de la toma de corriente corresponde a la indicada en la placa de características. El aparato debe conectarse a una toma con toma de tierra.
- 3.** Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos.
- 4.** Tenga especial cuidado cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- 5.** Para apagar el aparato, pulse el interruptor y desenchúfelo de la toma de corriente. Al

desconectarlo, sujete firmemente el enchufe en lugar de tirar del cable.

- 6.** Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfíen las piezas del aparato antes de desmontarlo o montarlo y antes de limpiarlo.
- 7.** No utilice un aparato con el cable o el enchufe dañados o en caso de cualquier otro fallo.
- 8.** El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 9.** No toque las superficies calientes, utilice las asas y el pomo.
- 10.** No utilice el aparato al aire libre ni con fines comerciales.
- 11.** No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa, encimera o toque superficies calientes.

- 12.** Utilice la secadora sobre una superficie dura y nivelada para evitar la interrupción del suministro constante de aire a la parte inferior del aparato. Durante el uso, la parte inferior del aparato debe estar libre de objetos que puedan bloquear la entrada de aire.
- 13.** La salida de aire caliente no debe taparse durante el funcionamiento.
- 14.** Esta unidad no puede utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- 15.** Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones en para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los riesgos. Debe prestarse especial atención a que los niños no jueguen con el aparato. La limpieza y el

mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados.

- 16.** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 17.** No coloque la unidad directamente en el fuego o cerca de cualquier fuente de calor o ignición.
- 18.** No utilice el aparato de forma incompatible con su uso previsto.
- 19.** El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso.
- 20.** El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones de uso.

Conozca su secador de alimentos



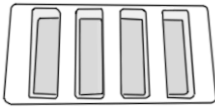
- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Portada | 6. Botón Start/Stop |
| 2. Tamices de doble cara | 7. Botón de ajuste de tiempo/temperatura |
| 3. Base del dispositivo | 8. Pomo |
| 4. Pantalla LCD | |
| 5. Botón ON/OFF | |

Accesorios

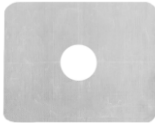
Accesorios incluidos con el deshidratador de alimentos



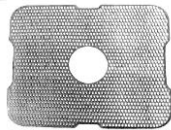
1. Alicates



2. 2 x Moldes de muesli



3. 2 x Accesorio para preparar rollos de fruta

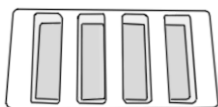


4. 2 x Tapa de secado de hierbas

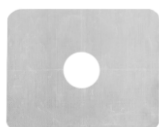


5. Bandeja para bollería, sopas secas, salsas

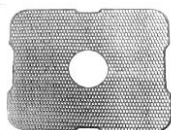
**Juego de 12 accesorios se vende por separado –
no está incluido en el conjunto principal**



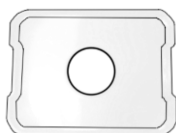
- 1.** 3 x Moldes de muesli



- 2.** 3 x Accesorio para preparar rollos de fruta



- 3.** 3 x Tapa de secado de hierbas



- 4.** 3 x Bandeja para bollería, sopas secas, salsas

Datos técnicos

Potencia	370-450 W
Tensión / Frecuencia	220-240 V ~ 50-60 Hz
Temperatura	35-70°C
Número de tamices	6

Información importante

1. Durante el proceso de secado, el aparato debe mantenerse bien ventilado y el aire debe circular libremente entre los alimentos en las rejillas.
2. Las cribas no deben cargarse con productos pesados.
3. El tiempo máximo de funcionamiento continuo no debe superar las 24 horas, de lo contrario la vida útil de la unidad puede verse afectada negativamente. Deje que la unidad se enfríe cada 24 horas de funcionamiento.
4. Cuando el aparato está encendido y funciona correctamente, se oye el ventilador en marcha.
5. No añada nunca agua ni ningún otro líquido al aparato.

6. Los alimentos deben tratarse previamente antes del secado, por ejemplo: lavarlos, cortarlos en rodajas, pelarlos, deshuesarlos.
7. Para aumentar el espacio entre los tamices, las lengüetas del tamiz superior deben colocarse en los soportes del tamiz inferior.
8. Se recomienda utilizar únicamente los tamices en los que se colocan los alimentos.
9. No coloque nada sobre la tapa. La tapa debe estar cerrada durante el proceso de secado.
10. Los alimentos secos que no se vayan a consumir en breve deben envasarse al vacío en una caja o bolsa. Nunca envases productos calientes o templados, déjalos enfriar completamente.
11. Si aparece humedad en los envases al cabo de una semana, significa que los productos no se han secado lo suficiente y deben secarse de nuevo.

Uso del dispositivo

1. Antes del uso, lave y seque todas las rejillas de la secadora y otros accesorios y componentes de acuerdo con las instrucciones de la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
2. Coloque los accesorios de su elección sobre los coladores o coloque los alimentos ya preparados directamente sobre los coladores, después coloque las bandejas verticalmente sobre la base del aparato y cierre la tapa.
3. Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente y pulsa el botón ON/OFF.
4. Utilice el botón  y el dial para ajustar el tiempo y la temperatura de secado deseados. Pulse el botón Start/Stop para iniciar el funcionamiento.
5. Cuando finalice el secado, la secadora emitirá un pitido distintivo. Puede apagarla en cualquier momento manteniendo pulsado el botón  durante 3 segundos hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.
6. Apague el aparato pulsando el botón ON/OFF y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
7. Retire los alimentos secos y limpie convenientemente los coladores, los accesorios, la cámara de recogida de líquidos y el

aparato, siguiendo las instrucciones del apartado LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Consejo:

Los tamices incluidos con la secadora son de doble cara. Colocando los tamices en la posición correcta, se puede ajustar la distancia entre ellos, lo que facilita el almacenamiento del aparato.



Pretratamiento de alimentos – recomendaciones

■ Fruta

Lava bien los productos y sécalos con palmaditas.

Elimine las semillas y las partes podridas.

Cortar en rodajas o secar enteras las frutas pequeñas.

Para evitar que se dore, rocíe la fruta con zumo de limón o piña.

■ Verduras

Lava bien los productos y sécalos con palmaditas.

Elimine las semillas y las partes podridas.

Las verduras con tiempos de cocción largos deben cocerse previamente al vapor durante 5 min. o en agua caliente durante 1-2 min.

Secar las verduras escaldadas con una toalla de papel. Córtalas en rodajas.

■ Setas

Limpiar a fondo de arena sin utilizar agua.

Cortar los sombreros más grandes en rodajas.

■ Hierbas

Aclarar con agua y secar con una toalla de papel.

Hierbas secas recién recogidas.

Seque un tipo de hierba cada vez.

■ Carne

Limpiar la carne del exceso de grasa y las membranas.

Cortar en rodajas sombreadas.

Deje marinar la carne durante unas 10 horas y, a continuación, séquela dando golpecitos con una toalla de papel.

Tabla de tiempos de secado de alimentos

Nota: La tabla siguiente es meramente informativa, el tiempo de secado depende de la cantidad, el tamaño y el tipo de alimento.

Producto	Estado después del secado	Tiempo (en horas)
Fruta		
Manzana	flexible	4-15
Plátano	crujiente	5-24
Cereza	duro	6-34
Figura	duro	6-24
Nectarina	flexible	6-24
Naranja	crujiente	10-20
Cáscara de naranja	crujiente	8-16
Melocotón	flexible	5-24
Pera	flexible	5-24
Kiwi	crujiente	6-14
Mango	crujiente	6-16

Verduras		
Espárragos	crujiente	6-14
Judías	crujiente	8-26
Remolacha	crujiente	8-26
Col	duro	6-14
Zanahorias	duro	6-12
Coliflor	duro	6-16
Apio	crujiente	6-14
Por	crujiente	6-10
Pepino	duro	6-18
Berenjena	crujiente	6-18
Ajo	crujiente	6-16
Hongos	duro	3-14
Cebollas	crujiente	8-14
Guisantes	crujiente	8-14
Espinacas	crujiente	6-16
Tomate	duro	8-24
Calabaza	crujiente	6-18

Limpieza y mantenimiento

1. Apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica antes de limpiarlo. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado completamente antes de proceder con los siguientes pasos.
2. Lava las pantallas con agua tibia y detergente líquido. Utiliza un paño suave y limpio para limpiarlas y luego sécalas bien con un paño seco, suave y limpio.
3. Puede limpiar la base de la unidad y la cámara de recogida de líquidos con un paño húmedo, suave y limpio. Seque bien los componentes con un paño seco, suave y limpio. Limpie de este modo los demás accesorios utilizados, tal como se indica en la sección ACCESORIOS.
4. Se prohíbe el uso de detergentes abrasivos, limpiadores de alambre o disolventes orgánicos.
5. Guarde la unidad limpia en un lugar fresco y seco.

Nota: Todos los accesorios incluidos indicados en la sección ACCESORIOS son también aptos para lavavajillas a 70°C.

Problemas y soluciones

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no arranca	El enchufe no está conectado a la toma de corriente	Conecta el enchufe a una toma de corriente
	La toma de corriente está averiada	Enchufa el aparato a otra toma de corriente
	El cable de alimentación está dañado	Contactar con el servicio Yoer
Sin aire caliente	La temperatura de secado ajustada es demasiado baja, la temperatura ambiente es superior a la temperatura de secado ajustada.	Ajuste una temperatura de secado más alta
	Fusible defectuoso	Contactar con el servicio Yoer
	Cable calefactor defectuoso	Contactar con el servicio Yoer

Tiempo de secado demasiado largo	Trozos de comida demasiado grandes	Cortar los alimentos en trozos más pequeños
	Los alimentos se colocan demasiado apretados	Garantizar una ventilación adecuada entre los alimentos
	La temperatura de secado es demasiado baja	Ajuste una temperatura de secado más alta

Medio ambiente



El producto contiene materiales reciclables.
No tirar el producto a la basura municipal.
Póngase en contacto con el punto de recogida de residuos más cercano.

Condiciones de garantía y reparación

La garantía del producto cubre los defectos causados por errores de material o de fabricación. En virtud de la garantía, el fabricante se compromete a reparar o sustituir los componentes defectuosos, siempre que el aparato se haya utilizado de acuerdo con las instrucciones y no haya sido modificado, reparado o manipulado de ninguna manera por una persona no autorizada o dañado por un uso o transporte incorrectos. La garantía no cubre el desgaste natural de los componentes ni las piezas fácilmente rompibles, como el cristal o la cerámica.

Esta garantía no limita los derechos legales del consumidor ni cualquier otro derecho que le corresponda en virtud de la legislación vigente aplicable a la compra de artículos de consumo.

En caso de reclamación en garantía, dirígete directamente a un distribuidor especializado o a un servicio técnico autorizado de Yoer. Al presentar una reclamación, indique la naturaleza de la avería y adjunte una copia del comprobante de compra.

Conditions de sécurité

Les règles de sécurité de base, notamment les suivantes, doivent être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques :

- 1.** Lisez attentivement ce manuel avant de l'utiliser et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.
- 2.** Assurez-vous que la tension de la prise électrique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique. L'appareil doit être branché sur une prise de courant avec mise à la terre.
- 3.** Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne pas immerger le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 4.** Soyez particulièrement vigilant lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- 5.** Pour éteindre l'appareil, appuyez sur l'interrupteur, puis débranchez l'appareil de la prise électrique.

Lorsque vous débranchez l'appareil, tenez fermement la fiche au lieu de tirer sur le cordon.

6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir les pièces de l'appareil avant de le démonter ou de l'assembler et avant de le nettoyer.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou en cas d'autre défaillance.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser les poignées et les boutons.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
11. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table, d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.

- 12.** Utilisez le sèche-linge sur une surface dure et plane afin d'éviter d'interrompre l'alimentation constante en air de la partie inférieure de l'appareil. Pendant l'utilisation, le dessous de l'appareil doit être exempt de tout objet susceptible d'obstruer l'entrée d'air.
- 13.** La sortie d'air chaud ne doit pas être couverte pendant le fonctionnement.
- 14.** Cet appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- 15.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur pour utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques. Il convient de veiller tout particulièrement à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des

enfants s'ils n'ont pas au moins 8 ans et s'ils ne sont pas surveillés.

- 16.** Tenir l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 17.** Ne placez pas l'appareil directement dans un feu ou à proximité d'une source de chaleur ou d'ignition.
- 18.** N'utilisez pas l'appareil d'une manière incompatible avec l'usage auquel il est destiné.
- 19.** L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse.
- 20.** Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages résultant du non-respect de ces instructions d'utilisation.

Apprenez à connaître votre séchoir à aliments



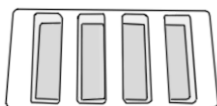
- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Couverture | 6. Bouton Start/Stop |
| 2. Tamis double face | 7. Touche de réglage de l'heure et de la température |
| 3. Base de l'appareil | 8. Bouton |
| 4. Écran LCD | |
| 5. Bouton ON/OFF | |

Accessoires

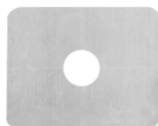
Accessoires inclus avec le déshydrateur alimentaire



1. Pince



2. 2 x Moule à muesli



3. 2 x Dispositif de préparation des rouleaux de fruits

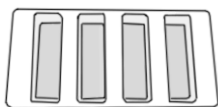


4. 2 x Capuchon de séchage des herbes

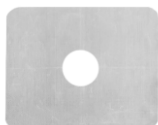


5. Plateau pour pâtisseries, soupes sèches, sauces

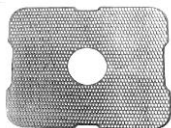
Ensemble de 12 accessoires vendu séparément – non inclus dans le kit principal



1. 3 x Moule à muesli



2. 3 x Dispositif de préparation des rouleaux de fruits



3. 3 x Capuchon de séchage des herbes



4. 3 x Plateau pour pâtisseries, soupes sèches, sauces

Données techniques

Puissance	370-450 W
Tension / Fréquence	220-240 V ~ 50-60 Hz
Plage de température	35-70°C
Nombre de tamis	6

Informations importantes

1. Pendant le processus de séchage, l'appareil doit être bien ventilé et l'air doit circuler librement entre les aliments sur les grilles.
2. Les écrans ne doivent pas être chargés de produits lourds.
3. Le temps de fonctionnement continu le plus long ne doit pas dépasser 24 heures, sinon la durée de vie de l'appareil risque d'en être affectée. Laissez l'appareil refroidir après chaque période de 24 heures de fonctionnement.
4. Lorsque l'appareil est en marche et fonctionne correctement, vous pouvez entendre le ventilateur fonctionner.
5. Ne jamais ajouter d'eau ou de liquide dans l'appareil.

6. Les aliments doivent être prétraités avant d'être séchés, par exemple : lavage, tranchage, épluchage, dénoyautage.
7. Afin d'augmenter l'espace entre les tamis, les languettes du tamis supérieur doivent être placées sur les supports du tamis inférieur.
8. Il est recommandé de n'utiliser que les tamis sur lesquels les aliments sont placés.
9. Ne placez rien sur le couvercle. Le couvercle doit être fermé pendant le processus de séchage.
10. Les aliments séchés qui ne seront pas consommés de sitôt doivent être emballés sous vide dans une boîte ou un sac. N'emballer jamais des produits chauds ou tièdes, laissez-les refroidir complètement.
11. Si de l'humidité apparaît dans les conteneurs après une semaine, cela signifie que les produits n'ont pas été suffisamment séchés et qu'ils doivent l'être à nouveau.

Utilisation du dispositif

1. Avant l'utilisation, lavez et séchez tous les écrans du sèche-linge et les autres accessoires et composants conformément aux instructions de la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
2. Placez les accessoires de votre choix sur les crépines ou placez les aliments préparés directement sur les crépines, puis placez les plateaux verticalement sur la base de l'appareil et fermez le couvercle.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique et appuyez sur le bouton ON/OFF.
4. Utilisez le bouton  et le cadran pour régler la durée et la température de séchage souhaitées. Appuyez sur la touche Start/Stop pour démarrer l'appareil.
5. Lorsque le séchage est terminé, le sèche-linge émet un signal sonore distinctif. Vous pouvez l'éteindre à tout moment en maintenant la touche  enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'écran.
6. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF et débranchez la fiche de la prise électrique.
7. Retirez les aliments séchés et nettoyez les crépines, les accessoires, le compartiment de collecte des liquides et l'appareil.

en conséquence, en suivant les instructions de la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

**Conseil :**

Les tamis fournis avec le sèche-linge sont à double face. En plaçant les tamis dans la bonne position, il est possible de régler la distance entre eux, ce qui facilite le rangement de l'appareil.

Prétraitement des aliments – recommandations

■ Fruits

Lavez soigneusement les produits et séchez-les en les tapotant.

Débarrassez-vous des graines et des parties pourries.

Pour les petits fruits, les couper en tranches ou les sécher entiers.

Pour éviter que les fruits ne brunissent, arrosez-les de jus de citron ou d'ananas.

■ Légumes

Lavez soigneusement les produits et séchez-les en les tapotant.

Débarrassez-vous des graines et des parties pourries.

Les légumes dont le temps de cuisson est long doivent être cuits à la vapeur pendant 5 minutes ou dans de l'eau chaude pendant 1 à 2 minutes.

Éponger les légumes ébouillantés à l'aide d'une serviette en papier.
Couper en tranches.

■ Champignons

Nettoyer soigneusement le sable sans utiliser d'eau.

Couper les grands chapeaux en tranches.

■ Herbes

Rincer sous l'eau et sécher avec une serviette en papier.

Herbes séchées fraîchement cueillies.

Séchez un type d'herbe à la fois.

■ Viande

Débarrasser la viande de l'excès de graisse et des membranes.

Couper en tranches ombragées.

Faire mariner la viande pendant environ 10 heures, puis l'éponger à l'aide d'une serviette en papier.

Tableau des temps de séchage des aliments

Remarque : le tableau ci-dessous est fourni à titre indicatif. Le temps de séchage dépend de la quantité, de la taille et du type d'aliments.

Produit	État après séchage	Durée (en heures)
Fruits		
Pomme	flexible	4-15
Banane	croustillant	5-24
Cerise	dur	6-34
Fig	dur	6-24
Nectarine	flexible	6-24
Orange	croustillant	10-20
Écorce d'orange	croustillant	8-16
Pêche	flexible	5-24
Poire	flexible	5-24
Kiwi	croustillant	6-14
Mangue	croustillant	6-16

Légumes		
Asperges	croustillant	6-14
Haricots	croustillant	8-26
Betterave	croustillant	8-26
Choux	dur	6-14
Carottes	dur	6-12
Chou-fleur	dur	6-16
Céleri	croustillant	6-14
Por	croustillant	6-10
Concombre	dur	6-18
Aubergine	croustillant	6-18
Ail	croustillant	6-16
Champignons	dur	3-14
Oignons	croustillant	8-14
Pois	croustillant	8-14
Épinards	croustillant	6-16
Tomate	dur	8-24
Citrouille	croustillant	6-18

Nettoyage et entretien

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de procéder aux étapes suivantes.
2. Lavez les écrans avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Utilisez un chiffon doux et propre pour les nettoyer, puis séchez-les soigneusement avec un chiffon sec, doux et propre.
3. Vous pouvez nettoyer la base de l'appareil et la chambre de collecte des liquides à l'aide d'un chiffon humide, doux et propre. Séchez soigneusement les composants avec un chiffon sec, doux et propre. Nettoyez de la même manière les autres accessoires utilisés comme indiqué dans la section ACCESSOIRES.
4. L'utilisation de détergents abrasifs, de nettoyeurs pour fils métalliques ou de solvants organiques est interdite.
5. Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit frais et sec.

Remarque : tous les accessoires indiqués dans la section ACCESSOIRES peuvent également être lavés au lave-vaisselle à 70°C.

Problèmes et solutions

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas	La fiche n'est pas connectée à la prise électrique	Brancher la fiche dans une prise électrique
	La prise électrique est défectueuse	Brancher l'appareil sur une autre prise électrique
	Le câble d'alimentation est endommagé	Contacteur le service Yoer
Pas d'air chaud	La température de séchage réglée est trop basse, la température ambiante est supérieure à la température de séchage réglée.	Régler une température de séchage plus élevée
	Fusible défectueux	Contacteur le service clientèle
	Câble chauffant défectueux	Contacteur le service Yoer

Temps de séchage trop long	Morceaux d'aliments trop gros	Couper les aliments en petits morceaux
	Les aliments sont placés trop serrés	Assurer une ventilation adéquate entre les aliments
	La température de séchage est trop basse	Régler une température de séchage plus élevée

Environnement



Le produit contient des matériaux recyclables.
Ne pas jeter le produit avec les déchets municipaux.
Contactez le point de collecte des déchets le plus proche.

Conditions de garantie et de réparation

La garantie du produit couvre les défauts causés par des erreurs matérielles ou de fabrication. Dans le cadre de la garantie, le fabricant s'engage à réparer ou à remplacer les composants défectueux, à condition que l'appareil ait été utilisé conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été modifié, réparé ou altéré de quelque manière que ce soit par une personne non autorisée ou endommagé à la suite d'une utilisation ou d'un transport incorrects. La garantie ne couvre pas l'usure naturelle des composants ni les pièces facilement cassables telles que le verre ou la céramique.

Cette garantie ne limite pas les droits statutaires du consommateur ou tout autre droit dont il dispose en vertu de la législation en vigueur qui s'applique à l'achat d'articles de consommation.

En cas de recours à la garantie, veuillez vous adresser directement à un revendeur spécialisé ou à un prestataire de services agréé par Yoer. En cas de réclamation, veuillez indiquer la nature du défaut et joindre une copie de la preuve d'achat.

Sigurnosni uvjeti

Pri korištenju električnih uređaja potrebno je pridržavati se osnovnih sigurnosnih mjera, uključujući sljedeće:

- 1.** Prije uporabe pažljivo pročitajte ovaj priručnik i sačuvajte ga za buduću upotrebu.
- 2.** Uvjerite se da napon u vašoj električnoj utičnici odgovara naponu navedenom na naljepnici. Uređaj mora biti spojen na uzemljenu utičnicu.
- 3.** Kako biste spriječili požar, električni udar ili ozljede, nemojte uranjati kabel, utikač ili uređaj u vodu ili druge tekućine.
- 4.** Budite posebno oprezni kada uređaj koriste djeca ili u njegovoj blizini.
- 5.** Da biste isključili uređaj, pritisnite tipku za napajanje, a zatim isključite uređaj iz električne utičnice. Kada isključujete, čvrsto držite utikač umjesto da povlačite kabel.

6. Isključite uređaj iz struje kada ga ne koristite i prije čišćenja. Ostavite sve dijelove uređaja da se ohlade prije rastavljanja ili sastavljanja uređaja ili prije čišćenja.
7. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem ili u slučaju bilo kojeg drugog kvara.
8. Korištenje pribora koji nije preporučio proizvođač može dovesti do požara, strujnog udara ili ozljeda.
9. Ne dodirujte vruće površine, koristite ručke i gumbe.
10. Nemojte koristiti uređaj na otvorenom ili u komercijalne svrhe.
11. Nemojte dopustiti da kabel za napajanje visi preko ruba stola ili radne površine ili da dodiruje vruće površine.
12. Koristite sušilicu na tvrdoj i ravnoj površini kako biste izbjegli prekidanje stalnog protoka zraka kroz dno uređaja. Tijekom uporabe, na dnu uređaja ne smije biti nikakvih predmeta koji bi mogli blokirati ulaz zraka.

- 13.** Otvor za izlaz vrućeg zraka ne smije biti prekriven dok uređaj radi.
- 14.** Ovim se uređajem ne smije upravljati pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- 15.** Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili su upućeni u sigurno korištenje uređaja i razumiju rizike. Posebnu pozornost treba obratiti na to da se djeca ne igraju s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- 16.** Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- 17.** Ne stavljajte uređaj izravno u vatru ili blizu bilo kakvog izvora topline ili paljenja.

- 18.** Nemojte koristiti uređaj na način koji nije u skladu s njegovom namjenom.
- 19.** Aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Svaka druga uporaba smatra se neprikladnom i opasnom.
- 20.** Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu nastalu nepridržavanjem ovih uputa za uporabu.

Upoznajte svoj dehidrator hrane



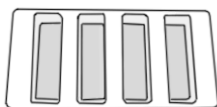
- | | |
|-------------------|---|
| 1. Poklopac | 6. Tipka Start/Stop |
| 2. Dvostrana sita | 7. Tipka za podešavanje vremena/temperature |
| 3. Baza uređaja | 8. Gumb |
| 4. LCD zaslon | |
| 5. Tipka ON/OFF | |

Pribor

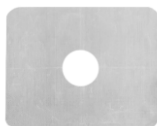
Pribor uključen u paket s dehidratorom hrane



1. Kliješta



2. 2 x Oblik za pripremu muslija



3. 2 x Nastavak za izradu voćnih rolada

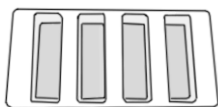


4. 2 x Nastavak za sušenje bilja

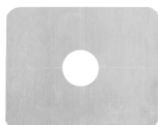


5. Posuda za pripremu kolačića, suhih juha, umaka

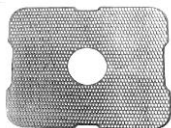
**Set od 12 dodataka prodaje se zasebno –
nije uključen u glavni set**



- 1.** 3 x Oblik za pripremu muslija



- 2.** 3 x Nastavak za izradu voćnih rolada



- 3.** 3 x Nastavak za sušenje bilja



- 4.** 3 x Posuda za pripremu kolačića, suhih juha, umaka

Tehnički podaci

Vlast	370-450 W
Napon / frekvencija	220-240V ~ 50-60Hz
Raspon temperature	35-70°C
Broj sita	6

Važne informacije

1. Tijekom procesa sušenja važno je održavati odgovarajuću ventilaciju u uređaju i slobodan protok zraka između namirnica na sitima.
2. Sita se ne smiju puniti teškim proizvodima.
3. Najduže kontinuirano vrijeme rada ne bi smjelo prelaziti 24 sata, inače može imati negativan utjecaj na vijek trajanja uređaja. Ostavite uređaj da se ohladi nakon svaka 24 sata korištenja.
4. Kada je uređaj uključen i ispravno radi, možete čuti kako ventilator radi.
5. Nikada nemojte dodavati vodu ili bilo kakvu tekućinu u uređaj.
6. Hrana mora biti prethodno obrađena prije sušenja, npr. pranje, rezanje, guljenje.

7. Kako biste povećali razmak između sita, stavite jezičke s gornjeg sita na nosače donjeg sita.
8. Preporuča se koristiti samo sita na kojima ima hrane.
9. Ne stavljajte ništa na poklopac. Tijekom procesa sušenja poklopac mora biti zatvoren.
10. Suhe namirnice koje nećete odmah jesti treba vakumirati u kutiju ili vrećicu. Nikada nemojte pakirati vruće ili tople proizvode, ostavite ih da se potpuno ohlade.
11. Ako se nakon tjedan dana u posudama pojavi vlaga, to znači da proizvodi nisu dovoljno osušeni i potrebno ih je ponovno osušiti.

Korištenje uređaja

1. Prije uporabe operite i osušite sve rešetke sušilice i ostale dodatke i komponente prema uputama u odjeljku ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.
2. Stavite odabrani pribor na sita ili stavite prethodno kuhanu hranu izravno na sita, zatim postavite ladice okomito na podnožje uređaja i zatvorite poklopac.
3. Uključite kabel za napajanje u električnu utičnicu i pritisnite tipku ON/OFF.
4. Pomoću gumba  i gumba postavite željeno vrijeme sušenja i temperaturu. Pritisnite tipku Start/Stop za početak rada.
5. Nakon završetka sušenja, sušilica će emitirati karakterističan zvučni signal. Možete ga isključiti u bilo kojem trenutku držanjem gumba  3 sekunde dok se simbol ne pojavi  na zaslonu.
6. Isključite uređaj pritiskom na tipku ON/OFF i izvucite utikač iz električne utičnice.
7. Uklonite osušenu hranu i pravilno očistite sita, dodatke, komoru za prikupljanje tekućine i uređaj prema uputama u odjeljku ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

**Savjet:**

Sita priložena uz sušilicu su dvostrana. Postavljanje sita u pravilan položaj omogućuje podešavanje razmaka između njih, što olakšava pohranu uređaja.

Predtretman hrane – preporuke

■ Voće

Proizvode temeljito operite i osušite.

Riješite se svih sjemenki i trulih dijelova.

Narežite na ploške ili osušite cijele u slučaju sitnog voća.

Kako voće ne bi porumenilo, poprskajte ga sokom od limuna ili ananasa.

■ Povrće

Proizvode temeljito operite i osušite.

Riješite se svih sjemenki i trulih dijelova.

Povrće koje zahtijeva dugo kuhanje treba kuhati na pari 5 minuta unaprijed, ili u vrućoj vodi 1-2 minute.

Papirnato povrće osušite papirnatim ručnikom. Izrežite na kriške.

■ Gljive

Temeljito očistite pijesak bez upotrebe vode.

Veće klobuke narežite na ploške.

■ Bilje

Isperite pod vodom i osušite papirnatim ručnikom.

Osušite svježe ubrano bilje.

Sušite jednu po jednu vrstu bilja.

■ Meso

Odrežite meso od suvišne masnoće i opni.

Narežite na tanke ploške.

Marinirajte meso oko 10 sati, a zatim ga osušite papirnatim ručnikom.

Raspored sušenja hrane

Napomena: Tablica u nastavku služi samo kao referenca, vrijeme sušenja ovisi o količini, veličini i vrsti hrane.

Proizvod	Stanje nakon sušenja	Vrijeme (u satima)
Voće		
Jabuka	fleksibilan	4-15
Banana	hrskav	5-24
Trešnja	teško	6-34
Smokva	teško	6-24
Nektarina	fleksibilan	6-24
Narančasto	hrskav	10-20
Narančina kora	lomljiv	8-16
Breskva	fleksibilan	5-24
Kruška	fleksibilan	5-24
Kivi	hrskav	6-14
Mango	hrskav	6-16

Povrće		
Šparoga	lomljiv	6-14
Grah	lomljiv	8-26
Repa	lomljiv	8-26
Kupus	teško	6-14
Mrkva	teško	6-12
Karfiol	teško	6-16
Celer	lomljiv	6-14
Poriluk	lomljiv	6-10
Krastavac	teško	6-18
Patlidžan	lomljiv	6-18
Češnjak	lomljiv	6-16
Gljiva	teško	3-14
Luk	lomljiv	8-14
Grašak	lomljiv	8-14
Špinat	lomljiv	6-16
Rajčica	teško	8-24
Bundeva	lomljiv	6-18

Čišćenje i održavanje

1. Isključite uređaj i zatim ga odspojite iz izvora napajanja prije čišćenja. Provjerite je li se uređaj potpuno ohladio prije nego što nastavite sa sljedećim koracima.
2. Operite sita toplom vodom i sredstvom za pranje posuda. Očistite ih mekom, čistom krpom, zatim ih temeljito osušite suhom, mekom, čistom krpom.
3. Bazu uređaja i komoru za sakupljanje tekućine možete čistiti vlažnom, mekom, čistom krpom. Temeljito osušite predmete suhom, mekom, čistom krpom. Očistite ostale korištene dodatke na isti način, kako je navedeno u odjeljku PRIBOR.
4. Zabranjena je uporaba abrazivnih deterdženata, žičane četke ili organskih otapala .
5. Čuvajte očišćeni uređaj na hladnom i suhom mjestu.

Savjet: Svi uključeni dodaci navedeni u odjeljku PRIBOR također se mogu prati u perilici posuđa na 70°C.

Problemi i rješenja

Problem	Mogući uzrok	Otopina
Uređaj se ne pokreće	Utikač nije uključen u električnu utičnicu	Uključite utikač u električnu utičnicu
	Električna utičnica je oštećena	Uključite uređaj u drugu električnu utičnicu
	Kabel za napajanje je oštećen	Kontaktirajte Yoer servis
Nema vrućeg zraka	Postavljena temperatura sušenja je preniska, sobna temperatura je viša od postavljene temperature sušenja	Postavite višu temperaturu sušenja
	Osigurač oštećen	Kontaktirajte Yoer servis
	Oštećen grijaći kabel	Kontaktirajte Yoer servis
Predugo vrijeme sušenja	Preveliki komadi hrane	Narežite hranu na manje komade
	Hrana je pretijesno pakirana	Osigurajte odgovarajuću ventilaciju između hrane
	Temperatura sušenja je preniska	Postavite višu temperaturu sušenja

Okoliš



Proizvod sadrži materijale koji se mogu reciklirati.
Nemojte odlagati ovaj proizvod s gradskim otpadom.
Obratite se najbližem mjestu za prikupljanje otpada.

Jamstvo i uvjeti popravka

Jamstvo za proizvod pokriva greške koje proizlaze iz grešaka u materijalu ili proizvodnji. U okviru jamstva, proizvođač se obvezuje popraviti ili zamijeniti sve neispravne komponente pod uvjetom da je uređaj korišten u skladu s uputama i da nije modificiran, popravlján ili na bilo koji način mijenjan od strane neovlaštene osobe ili oštećen kao rezultat nepravilne uporabe ili transporta. Jamstvo ne pokriva prirodno trošenje komponenti ili lomljive komponente poput stakla ili keramike.

Ovo jamstvo ne utječe na zakonska prava potrošača niti na bilo koja druga prava koja potrošač može imati prema primjenjivom zakonu koji se odnosi na kupnju robe široke potrošnje.

U slučaju jamstvenog zahtjeva, obratite se svom specijaliziranom trgovcu ili izravno ovlaštenom Yoer servisnom centru. Prilikom podnošenja reklamacije navedite vrstu kvara i priložite kopiju dokaza o kupnji.

Biztonsági feltételek

Az elektromos berendezések használatakor be kell tartani az alapvető biztonsági szabályokat, beleértve a következőket:

- 1.** Használat előtt olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet, és őrizze meg a későbbi használatra.
- 2.** Győződjön meg arról, hogy a konnektorban lévő feszültség megfelel a névtáblán feltüntetett feszültségnek. A készüléket földelt konnektorba kell csatlakoztatni.
- 3.** A tűz, áramütés vagy sérülés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a dugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- 4.** Legyen különösen óvatos, ha a készüléket gyermekek használják, vagy ha gyermekek közelében használják.
- 5.** A készülék kikapcsolásához nyomja meg a kapcsolót, majd húzza ki a készüléket a konnektorból.

A kihúzáskor a dugót erősen fogja meg, ahelyett, hogy a zsinóron rángatná.

6. Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, és tisztítás előtt. A készülék szétszerelése vagy összeszerelése, valamint tisztítása előtt hagyja kihűlni a készülék alkatrészeit.
7. Ne használja a készüléket sérült kábellel, dugóval vagy bármilyen más meghibásodás esetén.
8. A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
9. Ne érintse meg a forró felületeket, használja a fogantyúkat és a gombot.
10. Ne használja a készüléket kültéren vagy kereskedelmi célokra.
11. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal vagy a munkalap széléről, és ne érjen forró felületekhez.
12. Használja a szárítót kemény és sík felületen, hogy elkerülje a készülék alján lévő állandó levegőellátás megszakadását. Használat közben a készülék alján

ne legyenek olyan tárgyak, amelyek elzárhatják a levegőbeömlő nyílást.

- 13.** A forró levegő kivezető nyílását működés közben nem szabad letakarni.
- 14.** Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy külön távirányítóval.
- 15.** Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy a weboldalon eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a kockázatokat. Különös gondot kell fordítani arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást csak 8 éves korukban és felügyelet mellett végezhetik gyermekek.
- 16.** Tartsa a készüléket és annak kábelét 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol.

- 17.** Ne helyezze a készüléket közvetlenül tűzbe, illetve semmilyen hő- vagy gyújtóforrás közelébe.
- 18.** Ne használja a készüléket a rendeltetésszerű használatnak nem megfelelő módon.
- 19.** A készüléket kizárólag háztartási használatra szánták. Minden más használat nem megfelelő és veszélyes.
- 20.** A gyártó nem vállal felelősséget a jelen használati utasítás be nem tartásából eredő károkért.

Ismerje meg az ételszáritót



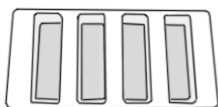
- | | |
|----------------------|------------------------------------|
| 1. Borító | 6. Start/Stop gomb |
| 2. Kétoldalas sziták | 7. Idő/hőmérséklet beállítási gomb |
| 3. Készülékalap | 8. Gomb |
| 4. LCD kijelző | |
| 5. ON/OFF gomb | |

Tartozékok

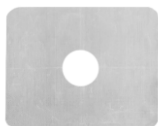
Tartozékok az élelmiszerasztalóhoz mellékelve



1. Fogó



2. 2 x müzli forma



3. 2 x Gyümölcstekercs előkészítő melléklet

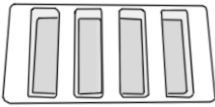


4. 2 x Gyógynövény-száritó sapka

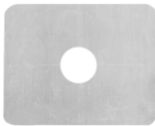


5. Tálca sütemények, száraz levesek, szószok számára

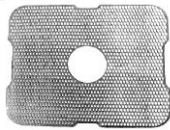
**A 12 darabos kiegészítő készlet külön kapható –
nem része a főcsomagnak**



- 1.** 3 x müzli forma



- 2.** 3 x Gyümölcstekercs előkészítő melléklet



- 3.** 3 x Gyógynövény-száritó sapka



- 4.** 3 x Tálca sütemények, száraz levesek, szószok számára

Műszaki adatok

Teljesítmény	370-450 W
Feszültség / frekvencia	220-240 V ~ 50-60 Hz
Hőmérséklet-tartomány	35-70°C
Sziták száma	6

Fontos információk

1. A szárítási folyamat során a készüléket jól szellőztetve kell tartani, és a levegőnek szabadon kell áramlania a rostákon lévő ételek között.
2. A képernyőket nem szabad nehéz termékekkel megterhelni.
3. A leghosszabb folyamatos üzemidő nem haladhatja meg a 24 órát, különben a készülék élettartama károsan befolyásolhatja. Minden 24 órás működés után hagyja lehűlni a készüléket.
4. Ha a készülék be van kapcsolva és megfelelően működik, hallani lehet a ventilátor járását.
5. Soha ne adjon vizet vagy bármilyen folyadékot a készülékhez.

6. Az élelmiszereket szárítás előtt elő kell kezelni, pl.: mosás, szeletelés, hámozás, kövezés.
7. A sziták közötti tér növelése érdekében a felső szita füleit az alsó szita tartóira kell helyezni.
8. Ajánlatos csak azokat a szitákat használni, amelyekre az élelmiszereket helyezik.
9. Ne tegyen semmit a fedélre. A szárítási folyamat alatt a fedelet zárva kell tartani.
10. Azokat a szárított élelmiszereket, amelyeket nem fogyasztanak el egyhamar, érdemes vákuumcsomagolni egy dobozba vagy zacskóba. Soha ne csomagoljon forró vagy meleg termékeket, hagyja őket teljesen kihűlni.
11. Ha egy hét elteltével nedvesség jelenik meg a tartályokban, az azt jelenti, hogy a termékek nem száradtak meg eléggé, és újra kell szárítani őket.

A készülék használata

1. Használat előtt mossa ki és szárítsa meg a szárítoszitákat és egyéb tartozékokat és alkatrészeket a TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás fejezetben található utasításoknak megfelelően.
2. Helyezze a kiválasztott tartozékokat a szűrőkre, vagy helyezze az előre elkészített ételeket közvetlenül a szűrőkre, majd helyezze a tálcákat függőlegesen a készülék alá, és zárja le a fedelet.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt egy konnektorba, és nyomja meg a ON/OFF gombot.
4. A  gomb és a tárcsa segítségével állítsa be a kívánt szárítási időt és hőmérsékletet. Nyomja meg a Start/Stop gombot a működés megkezdéséhez.
5. Amikor a szárítás befejeződött, a szárító egy jellegzetes hangjelzést ad ki. Bármikor kikapcsolhatja a készüléket, ha 3 másodpercig lenyomva tartja a  gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
6. Kapcsolja ki a készüléket az ON/OFF gomb megnyomásával, és húzza ki a dugót a konnektorból.
7. Távolítsa el a megszáradt ételt, és ennek megfelelően tisztítsa meg a szűrőket, a tartozékokat, a folyadékgyűjtő kamrát és a készüléket a TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás fejezetben leírtak szerint.

**Tipp:**

A szárítóhoz mellékelt sziták kétoldalasak. A sziták megfelelő helyzetben történő elrendezésével a sziták közötti távolság beállítható, ami megkönnyíti a készülék tárolását.

Élelmiszer-előkezelés – ajánlások

■ Gyümölcs

Alaposan mossza ki a termékeket, és törölje szárazra.

Szabaduljon meg a magoktól és a rothadt részekről.

Kisebb gyümölcsök esetében szeletelje fel vagy szárítsa egészben.

A barnulás megelőzése érdekében locsolja meg a gyümölcsöt citrom- vagy ananászlével.

■ Zöldségek

Alaposan mossza ki a termékeket, és törölje szárazra.

Szabaduljon meg a magoktól és a rothadt részekről.

A hosszú főzési idejű zöldségeket előzetesen 5 percig pároljuk vagy 1-2 percig forró vízben pároljuk.

A leforrázott zöldségeket papírtörölővel törölje szárazra. Szeleteljük fel.

■ Gombák

Tisztítsa meg alaposan a homoktól víz használata nélkül.

A nagyobb kalapokat szeletekre vágjuk.

■ Gyógynövények

Öblítse le víz alatt, és szárítsa meg papírtörölővel.

Frissen szedett, szárított gyógynövények.

Egyszerre csak egyféle gyógynövényt szárítson meg.

■ Hús

Tisztítsa meg a húst a felesleges zsírtól és hártyáktól.

Vágja árnyékos szeletekre.

Pácolja a húst körülbelül 10 órán át, majd papírtörölővel törölje szárazra.

Élelmiszerek szárítási idejének táblázata

Megjegyzés: Az alábbi táblázat csak tájékoztató jellegű, a szárítási idő az élelmiszer mennyiségétől, méretétől és típusától függ.

Termék	Állapot szárítás után	Idő (órákban)
Gyümölcs		
Alma	rugalmas	4-15
Banán	ropogós	5-24
Cseresznye	kemény	6-34
Ábra	kemény	6-24
Nektarin	rugalmas	6-24
Narancs	ropogós	10-20
Narancshéj	ropogós	8-16
Barack	rugalmas	5-24
Körte	rugalmas	5-24
Kiwi	ropogós	6-14
Mango	ropogós	6-16

Zöldségek		
Spárga	ropogós	6-14
Bab	ropogós	8-26
Répa	ropogós	8-26
Káposzta	kemény	6-14
Sárgarépa	kemény	6-12
Karfiol	kemény	6-16
Zeller	ropogós	6-14
Por	ropogós	6-10
Uborka	kemény	6-18
Padlizsán	ropogós	6-18
Fokhagyma	ropogós	6-16
Gomba	kemény	3-14
Hagyma	ropogós	8-14
Borsó	ropogós	8-14
Spenót	ropogós	6-16
Paradicsom	kemény	8-24
Tök	ropogós	6-18

Tisztítás és karbantartás

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki az áramforrásból. Győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen lehűlt, mielőtt a következő lépésekkel folytatná.
2. Mossa ki a képernyőket meleg vízzel és mosogatószerrel. Puha, tiszta ruhával tisztítsa meg őket, majd szárítsa meg alaposan egy száraz, puha, tiszta ruhával.
3. A készülék alját és a folyadékgyűjtő kamrát nedves, puha, tiszta ruhával tisztíthatja. Szárítsa meg az alkatrészeket alaposan száraz, puha, tiszta ruhával. A többi használt tartozékot is így tisztítsa meg a KIEGÉSZÍTŐK fejezetben megadottak szerint.
4. Súroló hatású tisztítószer, dróttisztítók vagy szerves oldószerek használata tilos.
5. A megtisztított készüléket hűvös, száraz helyen tárolja.

Megjegyzés: A KIEGÉSZÍTŐK részben feltüntetett tartozékok 70°C-on mosogatógépben is moshatók.

Problémák és megoldások

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem indul	A dugó nincs csatlakoztatva a konnektorhoz	Csatlakoztassa a dugót egy konnektorba
	Az elektromos aljzat hibás	Csatlakoztassa a készüléket egy másik konnektorhoz
	A tápkábel megsérült	Kapcsolatfelvétel a Yoer szolgálattal
Nincs forró levegő	A beállított szárítási hőmérséklet túl alacsony, a helyiség hőmérséklete magasabb, mint a beállított szárítási hőmérséklet.	Állítson be magasabb szárítási hőmérsékletet
	Hibás biztosíték	Kapcsolatfelvétel a Yoer szolgálattal
	Hibás fűtőkábel	Kapcsolatfelvétel a Yoer szolgálattal

Túl hosszú száradási idő	Túl nagyméretű ételdarabok	Vágja az ételt kisebb darabokra
	Az élelmiszer túl szorosan van elhelyezve	Biztosítson megfelelő szellőzést az ételek között
	A szárítási hőmérséklet túl alacsony	Állítson be magasabb szárítási hőmérsékletet

Környezetvédelem



A termék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
Ne dobja ki a terméket a kommunális hulladékkal együtt.
Vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi hulladékgyűjtő
ponttal.

Jótállási és javítási feltételek

A termékgarancia az anyag- vagy gyártási hibák által okozott hibákra terjed ki. A garancia keretében a gyártó vállalja a hibás alkatrészek javítását vagy kicserélését, feltéve, hogy a készüléket a használati utasításoknak megfelelően használták, és azt nem módosították, nem javították vagy nem babrálták meg illetéktelen személy által, illetve nem károsították helytelen használat vagy szállítás miatt. A garancia nem terjed ki az alkatrészek természetes elhasználódására vagy a könnyen törhető alkatrészekre, például üvegre vagy kerámiára.

Ez a garancia nem korlátozza a fogyasztó törvényes jogait vagy a fogyasztónak a hatályos jogszabályok alapján a fogyasztási cikkek vásárlására vonatkozó egyéb jogait.

Garanciális igény esetén forduljon közvetlenül a szakkereskedőhöz vagy a Yoer hivatalos szervizéhez. A reklamáció benyújtásakor kérjük, adja meg a hiba jellegét, és csatolja a vásárlást igazoló bizonylat másolatát.

Condizioni di sicurezza

Quando si utilizza un'apparecchiatura elettrica, è necessario osservare le regole di sicurezza fondamentali, tra cui le seguenti:

- 1.** Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per future consultazioni.
- 2.** Assicurarsi che la tensione della presa elettrica corrisponda a quella indicata sulla targhetta. L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra.
- 3.** Per evitare incendi, scosse elettriche o lesioni, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- 4.** Prestare particolare attenzione quando il dispositivo viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- 5.** Per spegnere l'apparecchio, premere l'interruttore, quindi staccare la spina dalla presa di corrente.

Quando si scollega l'apparecchio, tenere saldamente la spina invece di tirare il cavo.

6. Scollegare l'apparecchio quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare le parti dell'apparecchio prima di smontarlo o montarlo e prima di pulirlo.
7. Non utilizzare un dispositivo con cavo o spina danneggiati o in caso di altri guasti.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. Non toccare le superfici calde, utilizzare maniglie e manopole.
10. Non utilizzare il dispositivo all'aperto o per scopi commerciali.
11. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro e non toccare superfici calde.
12. Utilizzare l'asciugatrice su una superficie rigida e piana per evitare di interrompere l'afflusso costante

di aria nella parte inferiore dell'apparecchio. Durante l'uso, la parte inferiore dell'apparecchio deve essere libera da qualsiasi oggetto che possa bloccare l'ingresso dell'aria.

- 13.** L'uscita dell'aria calda non deve essere coperta durante il funzionamento.
- 14.** Questa unità non può essere utilizzata con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- 15.** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che siano stati istruiti sul sito per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i rischi. È necessario prestare particolare attenzione affinché i bambini non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini che non abbiano almeno 8 anni e non siano sorvegliati.

- 16.** Tenere l'apparecchio e il suo cavo lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 17.** Non collocare l'unità direttamente nel fuoco o vicino a fonti di calore o di accensione.
- 18.** Non utilizzare il dispositivo in modo incompatibile con l'uso previsto.
- 19.** L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi altro uso è considerato inappropriato e pericoloso.
- 20.** Il produttore non è responsabile di eventuali danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni per l'uso.

Conoscere l'essiccatore per alimenti



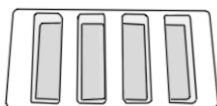
- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Copertina | 6. Pulsante di avvio/arresto |
| 2. Setacci bifacciali | 7. Pulsante di impostazione
tempo/temperatura |
| 3. Base del dispositivo | 8. Manopola |
| 4. Display LCD | |
| 5. Pulsante ON/OFF | |

Accessori

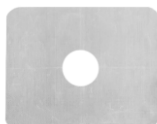
Accessori inclusi con l'essiccatore per alimenti



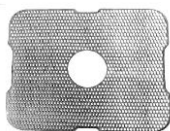
1. Pinze



2. 2 x Stampi per muesli



3. 2 x Dispositivo per la preparazione di rotoli di frutta

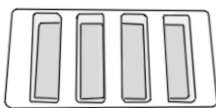


4. 2 x Tappi per l'essiccazione delle erbe

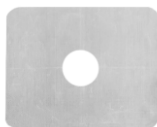


5. Vassoio per pasticcini, zuppe asciutte, salse

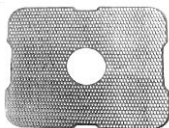
**Set di 12 accessori venduto separatamente –
non incluso nel set principale**



- 1.** 3 x Stampi per muesli



- 2.** 3 x Dispositivo per la preparazione di rotoli di frutta



- 3.** 3 x Tappi per l'essiccazione delle erbe



- 4.** 3 x Vassoio per pasticcini, zuppe asciutte, salse

Dati tecnici

Potenza	370-450 W
Tensione / Frequenza	220-240 V ~ 50-60 Hz
Intervallo di temperatura	35-70°C
Numero di setacci	6

Informazioni importanti

1. Durante il processo di essiccazione, l'apparecchio deve essere mantenuto ben ventilato e l'aria deve circolare liberamente tra gli alimenti sugli schermi.
2. I vagli non devono essere caricati con prodotti pesanti.
3. Il tempo di funzionamento continuo più lungo non deve superare le 24 ore, altrimenti la durata dell'unità potrebbe essere compromessa. Lasciare raffreddare l'unità dopo ogni 24 ore di funzionamento.
4. Quando l'unità è accesa e funziona correttamente, si sente la ventola in funzione.
5. Non aggiungere mai acqua o altri liquidi all'unità.

6. Gli alimenti devono essere pretrattati prima dell'essiccazione, ad esempio: lavaggio, affettatura, sbucciatura, snocciolamento.
7. Per aumentare lo spazio tra i setacci, le linguette del setaccio superiore devono essere posizionate sui supporti del setaccio inferiore.
8. Si raccomanda di utilizzare solo i setacci su cui viene posto l'alimento.
9. Non appoggiare nulla sul coperchio. Il coperchio deve essere chiuso durante il processo di asciugatura.
10. Gli alimenti essiccati che non verranno consumati a breve dovrebbero essere messi sottovuoto in una scatola o in un sacchetto. Non imballare mai prodotti caldi o tiepidi, ma lasciarli raffreddare completamente.
11. Se dopo una settimana compare umidità nei contenitori, significa che i prodotti non sono stati asciugati a sufficienza e devono essere asciugati di nuovo.

Utilizzo del dispositivo

1. Prima dell'uso, lavare e asciugare tutti gli schermi dell'essiccatore e gli altri accessori e componenti seguendo le istruzioni riportate nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.
2. Posizionare gli accessori scelti sui colini o collocare i cibi già pronti direttamente sui colini, quindi disporre i vassoi in verticale sulla base dell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente e premere il pulsante ON/OFF.
4. Utilizzare il pulsante  e il selettore per impostare il tempo e la temperatura di asciugatura desiderati. Premere il pulsante Start/Stop per avviare il funzionamento.
5. Al termine dell'asciugatura, l'asciugatrice emette un segnale acustico caratteristico. È possibile spegnerla in qualsiasi momento tenendo premuto il tasto  per 3 secondi fino a quando sul display non compare il simbolo .
6. Spegnerne l'apparecchio premendo il pulsante ON/OFF e scollegare la spina dalla presa di corrente.
7. Rimuovere il cibo essiccato e pulire i filtri, gli accessori, la camera di raccolta dei liquidi e l'apparecchio seguendo le istruzioni riportate nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

**Suggerimento:**

I setacci in dotazione all'essiccatore sono bifacciali. Sistemando i setacci nella posizione corretta, è possibile regolare la distanza tra di essi, facilitando lo stoccaggio dell'apparecchio.

Pretrattamento degli alimenti – raccomandazioni

■ La frutta

Lavare accuratamente i prodotti e asciugarli.

Eliminare i semi e le parti marce.

Tagliare a fette o essiccare interi nel caso di frutti piccoli.

Per evitare l'imbrunimento, spruzzare la frutta con succo di limone o di ananas.

■ Verdure

Lavare accuratamente i prodotti e asciugarli.

Eliminare i semi e le parti marce.

Le verdure con tempi di cottura lunghi devono essere preventivamente cotte al vapore per 5 min. o in acqua calda per 1-2 min.

Asciugare le verdure scottate con un panno di carta. Tagliare a fette.

■ **Funghi**

Pulire accuratamente la sabbia senza usare acqua.

Tagliare i cappelli più grandi a fette.

■ **Erbe**

Sciacquare sotto l'acqua e asciugare con un tovagliolo di carta.

Erbe secche appena raccolte.

Essiccare un tipo di erba alla volta.

■ **Carne**

Pulire la carne dal grasso in eccesso e dalle membrane.

Tagliare a fette ombrose.

Marinare la carne per circa 10 ore, quindi asciugarla con un panno di carta.

Tabella dei tempi di essiccazione degli alimenti

Nota: La tabella sottostante è solo a titolo informativo, il tempo di asciugatura dipende dalla quantità, dalle dimensioni e dal tipo di alimento.

Prodotto	Condizioni dopo l'asciugatura	Tempo (in ore)
La frutta		
Mela	flessibile	4-15
Banana	croccante	5-24
Ciliegia	duro	6-34
Fico	duro	6-24
Nettarina	flessibile	6-24
Arancione	croccante	10-20
Buccia d'arancia	croccante	8-16
Pesca	flessibile	5-24
Pera	flessibile	5-24
Kiwi	croccante	6-14
Mango	croccante	6-16

Verdure		
Asparagi	croccante	6-14
Fagioli	croccante	8-26
Barbabietola	croccante	8-26
Cavolo	duro	6-14
Carote	duro	6-12
Cavolfiore	duro	6-16
Sedano	croccante	6-14
Por	croccante	6-10
Cetriolo	duro	6-18
Melanzana	croccante	6-18
Aglio	croccante	6-16
Fungo	duro	3-14
Cipolle	croccante	8-14
Piselli	croccante	8-14
Spinaci	croccante	6-16
Pomodoro	duro	8-24
Zucca	croccante	6-18

Pulizia e manutenzione

1. Prima di procedere alla pulizia, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente prima di procedere con le operazioni seguenti.
2. Lavare gli schermi con acqua calda e detersivo. Utilizzate un panno morbido e pulito per pulirli e poi asciugateli accuratamente con un panno asciutto, morbido e pulito.
3. È possibile pulire la base dell'unità e la camera di raccolta del liquido con un panno umido, morbido e pulito. Asciugare accuratamente i componenti con un panno asciutto, morbido e pulito. Pulire in questo modo gli altri accessori utilizzati come indicato nella sezione ACCESSORI.
4. È vietato l'uso di detersivi abrasivi, detersivi per fili o solventi organici.
5. Conservare l'unità pulita in un luogo fresco e asciutto.

Nota: Tutti gli accessori in dotazione indicati nella sezione ACCESSORI sono lavabili anche in lavastoviglie a 70°C.

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non si avvia	La spina non è collegata alla presa elettrica	Inserire la spina in una presa di corrente
	La presa elettrica è difettosa	Collegare l'apparecchio a un'altra presa di corrente
	Il cavo di alimentazione è danneggiato	Contattare il servizio Yoer
Niente aria calda	La temperatura di asciugatura impostata è troppo bassa, la temperatura ambiente è superiore alla temperatura di asciugatura impostata	Impostare una temperatura di asciugatura più alta
	Fusibile difettoso	Contattare il servizio Yoer
	Cavo di riscaldamento difettoso	Contattare il servizio Yoer

Tempo di asciugatura troppo lungo	Pezzi di cibo troppo grandi	Tagliare gli alimenti in pezzi più piccoli
	Il cibo è posizionato in modo troppo stretto	Assicurare un'adeguata ventilazione tra gli alimenti
	La temperatura di essiccazione è troppo bassa	Impostare una temperatura di asciugatura più alta

Ambiente



Il prodotto contiene materiali riciclabili.
Non smaltire il prodotto con i rifiuti urbani.
Contattare il centro di raccolta rifiuti più vicino.

Condizioni di garanzia e riparazione

La garanzia sul prodotto copre i difetti causati da errori di materiale o di fabbricazione. In base alla garanzia, il produttore si impegna a riparare o sostituire i componenti difettosi, a condizione che l'apparecchio sia stato utilizzato secondo le istruzioni e non sia stato modificato, riparato o manomesso in alcun modo da persone non autorizzate o danneggiato da un uso o un trasporto non corretto. La garanzia non copre la naturale usura dei componenti o le parti facilmente frangibili come il vetro o la ceramica.

La presente garanzia non limita i diritti legali del consumatore o qualsiasi altro diritto che il consumatore ha in base alla legislazione vigente che si applica all'acquisto di articoli di consumo.

In caso di reclamo in garanzia, si prega di contattare direttamente un rivenditore specializzato o un fornitore di servizi autorizzato Yoer. Quando si presenta un reclamo, si prega di indicare la natura del guasto e di allegare una copia della prova d'acquisto.

Veiligheidsvoorwaarden

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten basisveiligheidsregels, waaronder de volgende, in acht worden genomen:

- 1.** Lees deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik en bewaar hem voor toekomstig gebruik.
- 2.** Controleer of de spanning op het stopcontact overeenkomt met de spanning op het typeplaatje. Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- 3.** Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om brand, elektrische schokken of letsels te voorkomen.
- 4.** Wees extra voorzichtig wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- 5.** Om het apparaat uit te schakelen, drukt u op de schakelaar en trekt u vervolgens de stekker uit het

stopcontact. Houd bij het uittrekken de stekker stevig vast in plaats van aan het snoer te trekken.

6. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat de onderdelen van het apparaat afkoelen voordat u het apparaat demonteert of monteert en voordat u het schoonmaakt.
7. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker.
8. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of letsel.
9. Raak geen hete oppervlakken aan, gebruik handgrepen en knoppen.
10. Gebruik het apparaat niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden.
11. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.

- 12.** Gebruik de droger op een harde en vlakke ondergrond om te voorkomen dat de constante luchttoevoer naar de onderkant van het apparaat wordt onderbroken. Tijdens het gebruik moet de onderkant van het apparaat vrij zijn van voorwerpen die de luchtinlaat kunnen blokkeren.
- 13.** De heteluchtuitlaat mag tijdens het gebruik niet worden afgedekt.
- 14.** Dit apparaat kan niet worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- 15.** Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen op om het apparaat veilig te gebruiken en de risico's begrijpen. Er moet speciaal op worden gelet dat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet

worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.

- 16.** Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 17.** Plaats het apparaat niet rechtstreeks in een vuur of in de buurt van een warmte- of ontstekingsbron.
- 18.** Gebruik het apparaat niet op een manier die onverenigbaar is met het beoogde gebruik.
- 19.** Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik wordt als ongepast en gevaarlijk beschouwd.
- 20.** De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing.

Leer je voedseldroger kennen



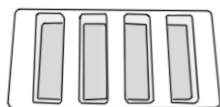
- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. Omslag | 6. Start/Stop-knop |
| 2. Dubbelzijdige zeven | 7. Instelknop
tijd/temperatuur |
| 3. Apparaat basis | 8. Knop |
| 4. LCD-scherm | |
| 5. AAN/UIT-knop | |

Accessoires

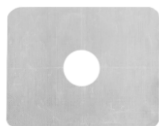
Accessoires inbegrepen bij de voedseldroger



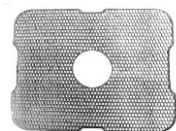
1. Tang



2. 2 x Mueslivorm



3. 2 x Opzetstuk voor fruitrolletjes

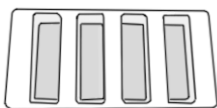


4. 2 x Kruidendroogkapje

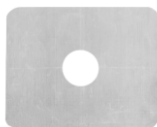


5. Dienblad voor gebak, droge soepen, sauzen

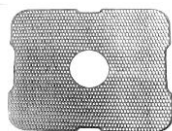
**12-delige accessoireset wordt apart verkocht –
niet inbegrepen in de hoofdset**



- 1.** 3 x Mueslivorm



- 2.** 3 x Opzetstuk voor fruitrolletjes



- 3.** 3 x Kruidendroogkapje



- 4.** 3 x Dienblad voor gebak, droge soepen, sauzen

Technische gegevens

Stroom	370-450 W
Spanning / frequentie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Temperatuurbereik	35-70°C
Aantal zeven	6

Belangrijke informatie

1. Tijdens het droogproces moet het apparaat goed geventileerd worden en moet de lucht vrij tussen het voedsel op de zeven kunnen stromen.
2. Schermen mogen niet worden geladen met zware producten.
3. De langste continue bedrijfstijd mag niet langer zijn dan 24 uur, anders kan de levensduur van het apparaat negatief worden beïnvloed. Laat het apparaat na elke 24 uur gebruik afkoelen.
4. Als het apparaat is ingeschakeld en goed werkt, kun je de ventilator horen draaien.
5. Voeg nooit water of andere vloeistoffen toe aan het apparaat.
6. Voedsel moet worden voorbehandeld voordat het wordt gedroogd, bijv. wassen, snijden, schillen, ontpitten.

7. Om de ruimte tussen de zeven te vergroten, moeten de lipjes van de bovenste zeef op de steunen van de onderste zeef worden geplaatst.
8. Het wordt aanbevolen om alleen de zeven te gebruiken waarop het voedsel wordt geplaatst.
9. Plaats niets op het deksel. Het deksel moet gesloten zijn tijdens het droogproces.
10. Gedroogd voedsel dat niet snel wordt opgegeten, moet vacuüm worden verpakt in een doos of zak. Verpak nooit hete of warme producten, maar laat ze volledig afkoelen.
11. Als er na een week vocht in de verpakking verschijnt, betekent dit dat de producten niet voldoende gedroogd zijn en opnieuw gedroogd moeten worden.

Gebruik van het apparaat

1. Was en droog voor gebruik alle droogschermen en andere accessoires en onderdelen volgens de instructies in het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD.
2. Plaats de door jou gekozen accessoires op de zeefjes of plaats voorbereid voedsel rechtstreeks op de zeefjes, plaats vervolgens de bakjes verticaal op de bodem van het apparaat en sluit het deksel.
3. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de AAN/UIT-knop.
4. Gebruik de knop  en de draaiknop om de gewenste droogtijd en temperatuur in te stellen. Druk op de Start/Stop-knop om de werking te starten.
5. Als het drogen klaar is, geeft de droger een duidelijk geluidssignaal. Je kunt het apparaat op elk moment uitschakelen door de knop  3 seconden ingedrukt te houden tot het symbool  op het display verschijnt.
6. Schakel het apparaat uit door op de AAN/UIT-knop te drukken en trek de stekker uit het stopcontact.
7. Verwijder het gedroogde voedsel en reinig de zeven, accessoires, vloeistofopvangkamer en het apparaat volgens de instructies in het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD.

**Tip:**

De zeven die bij de droger worden geleverd zijn dubbelzijdig. Door de zeven in de juiste positie te plaatsen, kan de afstand tussen de zeven worden aangepast, waardoor het apparaat gemakkelijker kan worden opgeborgen.

Voedsel voorbehandeling – aanbevelingen

■ Fruit

Was de producten grondig en dep ze droog.

Verwijder zaden en rotte delen.

Snijd het fruit in plakjes of droog het in zijn geheel als het klein is.

Besprenkel het fruit met citroen- of ananassap om bruin worden te voorkomen.

■ Groenten

Was de producten grondig en dep ze droog.

Verwijder zaden en rotte delen.

Groenten met een lange kooktijd moeten van tevoren 5 minuten worden gestoomd of 1-2 minuten in heet water.

Dep de gebroeide groenten droog met een papieren handdoek. Snijd in plakjes.

■ Champignons

Reinig grondig van zand zonder water te gebruiken.

Snijd de grotere hoeden in plakjes.

■ Kruiden

Spoel af onder water en droog af met een papieren handdoek.

Gedroogde vers geplukte kruiden.

Droog één soort kruid per keer.

■ Vlees

Ontdoe het vlees van overtollig vet en vliezen.

Snijd in schaduwrijke plakjes.

Marineer het vlees ongeveer 10 uur en dep het daarna droog met keukenpapier.

Tabel met droogtijden voor voedingsmiddelen

De droogtijd is afhankelijk van de hoeveelheid, grootte en het soort voedsel.

Product	Toestand na drogen	Tijd (in uren)
Fruit		
Appel	flexibel	4-15
Banaan	knapperig	5-24
Kers	hard	6-34
Fig	hard	6-24
Nectarine	flexibel	6-24
Oranje	knapperig	10-20
Sinaasappelschil	knapperig	8-16
Perzik	flexibel	5-24
Peer	flexibel	5-24
Kiwi	knapperig	6-14
Mango	knapperig	6-16

Groenten		
Asperges	knapperig	6-14
Bonen	knapperig	8-26
Biet	knapperig	8-26
Kool	hard	6-14
Wortelen	hard	6-12
Bloemkool	hard	6-16
Selderij	knapperig	6-14
Por	knapperig	6-10
Komkommer	hard	6-18
Aubergine	knapperig	6-18
Knoflook	knapperig	6-16
Schimmel	hard	3-14
Uien	knapperig	8-14
Erwten	knapperig	8-14
Spinazie	knapperig	6-16
Tomaat	hard	8-24
Pompoen	knapperig	6-18

Reiniging en onderhoud

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u verdergaat met de volgende stappen.
2. Was de schermen met warm water en afwasmiddel. Gebruik een zachte, schone doek om ze schoon te maken en droog ze daarna grondig af met een droge, zachte, schone doek.
3. U kunt de onderkant van het apparaat en de vloeistofopvangkamer schoonmaken met een vochtige, zachte, schone doek. Droog de onderdelen grondig af met een droge, zachte, schone doek. Reinig op deze manier ook de andere gebruikte accessoires zoals aangegeven in het hoofdstuk ACCESSOIRES.
4. Het gebruik van schurende reinigingsmiddelen, draadreinigers of organische oplosmiddelen is verboden.
5. Bewaar het gereinigde apparaat op een koele, droge plaats.

Opmerking: Alle meegeleverde accessoires die worden vermeld in het hoofdstuk ACCESSOIRES zijn ook vaatwasmachinebestendig op 70°C.

Problemen en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat start niet	De stekker zit niet in het stopcontact	Steek de stekker in een stopcontact
	Het stopcontact is defect	Steek de stekker van het apparaat in een ander stopcontact
	De voedingskabel is beschadigd	Neem contact op met de Yoer-service
Geen hete lucht	De ingestelde droogtemperatuur is te laag, de kamertemperatuur is hoger dan de ingestelde droogtemperatuur	Stel een hogere droogtemperatuur in
	Defecte zekering	Neem contact op met de Yoer-service
	Defecte verwarmingskabel	Neem contact op met de Yoer-service

Droogtijd te lang	Te grote stukken voedsel	Voedsel in kleinere stukken snijden
	Voedsel wordt te dicht op elkaar gelegd	Zorg voor voldoende ventilatie tussen voedsel
	De droogtemperatuur is te laag	Stel een hogere droogtemperatuur in

Milieu



Het product bevat recyclebare materialen.
Gooi het product niet weg met het huishoudelijk afval.
Neem contact op met het dichtstbijzijnde afvalinzamelpunt.

Garantie- en reparatievoorwaarden

De productgarantie dekt defecten veroorzaakt door materiaal- of fabricagefouten. Onder de garantie verplicht de fabrikant zich tot het repareren of vervangen van alle defecte onderdelen, op voorwaarde dat het apparaat is gebruikt volgens de instructies en niet is gewijzigd, gerepareerd of gemanipuleerd op enigerlei wijze door een onbevoegd persoon of beschadigd door onjuist gebruik of transport. De garantie dekt geen natuurlijke slijtage van onderdelen of gemakkelijk breekbare onderdelen zoals glas of keramiek.

Deze garantie beperkt niet de wettelijke rechten van de consument of andere rechten die de consument heeft onder de huidige wetgeving die van toepassing is op de aankoop van consumentenartikelen.

Neem in geval van een garantieclaim direct contact op met een vakhandelaar of een geautoriseerde Yoer-serviceprovider. Vermeld bij het indienen van een claim de aard van de storing en voeg een kopie van het aankoopbewijs bij.

Condiții de siguranță

Regulile de siguranță de bază, inclusiv următoarele, trebuie respectate atunci când utilizați echipamente electrice:

- 1.** Citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.
- 2.** Asigurați-vă că tensiunea de la priza electrică corespunde cu tensiunea indicată pe placa de caracteristici. Aparatul trebuie să fie conectat la o priză cu împământare.
- 3.** Pentru a preveni incendiile, șocurile electrice sau rănille, nu scufundați cablul, fișa sau dispozitivul în apă sau alte lichide.
- 4.** Aveți grijă deosebită atunci când dispozitivul este utilizat de copii sau în apropierea acestora.
- 5.** Pentru a opri aparatul, apăsați comutatorul, apoi scoateți aparatul din priză. La deconectare, țineți bine ștecherul în loc să trageți de cablu.

6. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați piesele aparatului să se răcească înainte de dezasamblarea sau asamblarea aparatului și înainte de curățare.
7. Nu utilizați un dispozitiv cu un cablu sau o fișă deteriorate sau în cazul oricărei alte defecțiuni.
8. Utilizarea de accesorii nerecomandate de producător poate duce la incendii, șocuri electrice sau vătămări.
9. Nu atingeți suprafețele fierbinți, utilizați mânerele și butonul.
10. Nu utilizați dispozitivul în aer liber sau în scopuri comerciale.
11. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de marginea unei mese, a unui blat sau să atingă suprafețe fierbinți.
12. Utilizați uscătorul pe o suprafață dură și plană pentru a evita întreruperea alimentării constante cu aer a părții inferioare a aparatului. În timpul utilizării,

partea inferioară a aparatului trebuie să fie liberă de orice obiecte care ar putea bloca intrarea de aer.

- 13.** Ieșirea aerului cald nu trebuie să fie acoperită în timpul funcționării.
- 14.** Această unitate nu poate fi utilizată cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă separat.
- 15.** Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți pe să utilizeze aparatul în siguranță și să înțeleagă riscurile. Trebuie să se acorde o atenție deosebită pentru a se asigura că copiii nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- 16.** Țineți aparatul și cablul acestuia departe de copiii mai mici de 8 ani.

- 17.** Nu așezați unitatea direct în foc sau în apropierea oricărei surse de căldură sau aprindere.
- 18.** Nu utilizați dispozitivul într-un mod incompatibil cu utilizarea prevăzută.
- 19.** Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic. Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă.
- 20.** Producătorul nu va fi tras la răspundere pentru niciun prejudiciu rezultat din nerespectarea acestor instrucțiuni de utilizare.

Cunoașteți-vă uscătorul de alimente



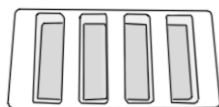
- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Acoperire | 6. Butonul Start/Stop |
| 2. Site cu două fețe | 7. Buton de setare
a timpului/temperaturii |
| 3. Dispozitiv de bază | 8. Buton |
| 4. Afișaj LCD | |
| 5. Buton ON/OFF | |

Accesorii

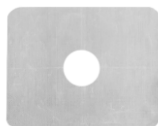
Accesorii incluse cu deshidratorul de alimente



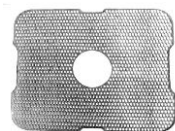
1. Clește



2. 2 x muesli mold



3. 2 x atașament pentru pregătirea rolei de fructe

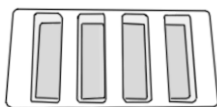


4. 2 x capac de uscare a ierburilor

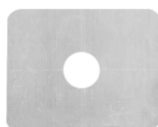


5. Tavă pentru produse de patiserie, supe uscate, sosuri

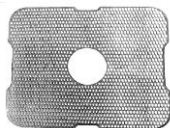
**Setul de 12 accesorii se vinde separat –
nu este inclus în setul principal**



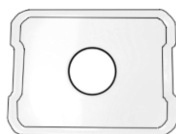
- 1.** 3 x muesli mold



- 2.** 3 x atașament pentru pregătirea rolei de fructe



- 3.** 3 x capac de uscare a ierburilor



- 4.** 3 x Tavă pentru produse de patiserie, supe uscate, sosuri

Date tehnice

Putere	370-450 W
Tensiune / Frecvență	220-240 V ~ 50-60 Hz
Intervalul de temperatură	35-70°C
Număr de sită	6

Informații importante

1. În timpul procesului de uscare, aparatul trebuie să fie bine ventilat, iar aerul trebuie să circule liber între alimentele de pe ecrane.
2. Ecranele nu trebuie să fie încărcate cu produse grele.
3. Cel mai lung timp de funcționare continuă nu trebuie să depășească 24 de ore, în caz contrar durata de viață a unității poate fi afectată negativ. Lăsați unitatea să se răcească după fiecare 24 de ore de funcționare.
4. Atunci când unitatea este pornită și funcționează corect, puteți auzi ventilatorul funcționând.
5. Nu adăugați niciodată apă sau alte lichide în unitate.
6. Alimentele trebuie pretratate înainte de uscare, de exemplu: spălare, feliere, decojire, decorticare.

7. Pentru a mări spațiul dintre sită, filele de la sita superioară trebuie să fie așezate pe suporturile sităi inferioare.
8. Se recomandă utilizarea numai a sitelor pe care sunt așezate alimentele.
9. Nu așezați nimic pe capac. Capacul trebuie să fie închis în timpul procesului de uscare.
10. Alimentele uscate care nu vor fi consumate prea curând trebuie ambalate în vid într-o cutie sau pungă. Nu ambalați niciodată produse fierbinți sau călduțe, ci lăsați-le să se răcească complet.
11. Dacă în recipiente apare umezeală după o săptămână, aceasta înseamnă că produsele nu au fost uscate suficient și trebuie uscate din nou.

Utilizarea dispozitivului

1. Înainte de utilizare, spălați și uscați toate ecranele uscătorului și alte accesorii și componente în conformitate cu instrucțiunile din secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.
2. Așezați accesoriile alese pe strecurătoare sau puneți alimentele pre-preparate direct pe strecurătoare, apoi așezați tăvile vertical pe baza aparatului și închideți capacul.
3. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică și apăsați butonul ON/OFF.
4. Utilizați butonul  și cadranul pentru a seta timpul și temperatura de uscare dorite. Apăsați butonul Start/Stop pentru a începe funcționarea.
5. Când uscarea este completă, uscătorul va emite un bip distinctiv. Îl puteți opri în orice moment ținând apăsat butonul  timp de 3 secunde până când simbolul  apare pe afișaj.
6. Opriți aparatul prin apăsarea butonului ON/OFF și deconectați ștecherul de la priza electrică.
7. Îndepărtați alimentele uscate și curățați corespunzător filtrele, accesoriile, camera de colectare a lichidelor și unitatea, urmând instrucțiunile din secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.

**Sfat:**

Sitele incluse cu uscătorul sunt cu două fețe. Prin aranjarea sitelor în poziția corectă, distanța dintre ele poate fi ajustată, facilitând depozitarea aparatului.

Pretratarea alimentelor – recomandări

■ Fructe

Spălați bine produsele și uscați-le.

Eliminați semințele și părțile putrede.

Se taie felii sau se usucă întregi în cazul fructelor mici.

Pentru a preveni rumenirea, stropiți fructele cu suc de lămâie sau ananas.

■ Legume

Spălați bine produsele și uscați-le.

Eliminați semințele și părțile putrede.

Legumele cu timp îndelungat de gătire trebuie fierte în prealabil la aburi timp de 5 min. sau în apă fierbinte timp de 1-2 min.

Legumele scurse se usucă cu un prosop de hârtie. Se taie în felii.

■ Ciuperci

Curățați bine de nisip fără a folosi apă.

Tăiați pălăriile mai mari în felii.

■ Ierburi

Clătiți sub apă și uscați cu un prosop de hârtie.

Ierburi uscate proaspăt culese.

Uscați câte un tip de plantă pe rând.

■ Carne

Se curăță carnea de excesul de grăsime și de membrane.

Se taie în felii umbroase.

Se marinează carnea timp de aproximativ 10 ore, apoi se usucă cu un prosop de hârtie.

Tabelul timpilor de uscare a alimentelor

Notă: Tabelul de mai jos este doar cu titlu informativ, timpul de uscare depinde de cantitatea, dimensiunea și tipul de alimente.

Produs	Stare după uscare	Timp (în ore)
Fructe		
Măr	flexibil	4-15
Banană	crocant	5-24
Cireșe	greu	6-34
Fig	greu	6-24
Nectarină	flexibil	6-24
Portocaliu	crocant	10-20
Coajă de portocală	crocant	8-16
Piersică	flexibil	5-24
Pere	flexibil	5-24
Kiwi	crocant	6-14
Mango	crocant	6-16

Legume		
Asparagus	crocant	6-14
Fasole	crocant	8-26
Sfeclă	crocant	8-26
Varză	greu	6-14
Morcovi	greu	6-12
Conopidă	greu	6-16
Țelină	crocant	6-14
Por	crocant	6-10
Castravete	greu	6-18
Aubergine	crocant	6-18
Usturoi	crocant	6-16
Fungus	greu	3-14
Ceapă	crocant	8-14
Mazăre	crocant	8-14
Spanac	crocant	6-16
Roșie	greu	8-24
Dovleac	crocant	6-18

Curățare și întreținere

1. Opriți aparatul și apoi deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de curățare. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit complet înainte de a continua cu următorii pași.
2. Spălați ecranele cu apă caldă și detergent lichid. Utilizați o cârpă moale și curată pentru a le curăța și apoi uscați-le bine cu o cârpă uscată, moale și curată.
3. Puteți curăța baza unității și camera de colectare a lichidului cu o cârpă umedă, moale și curată. Uscați bine componentele cu o cârpă uscată, moale și curată. Curățați în acest fel și celelalte accesorii utilizate, după cum se indică în secțiunea ACCESORII.
4. Este interzisă utilizarea detergenților abrazivi, a detergenților de sârmă sau a solvenților organici.
5. Depozitați unitatea curățată într-un loc răcoros și uscat.

Notă: Toate accesoriile incluse indicate în secțiunea ACCESORII pot fi spălate și în mașina de spălat vase la 70°C.

Probleme și soluții

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Dispozitivul nu pornește	Ștecherul nu este conectat la priza electrică	Conectați ștecherul la o priză electrică
	Priza electrică este defectă	Conectați aparatul la o altă priză electrică
	Cablul de alimentare este deteriorat	Contactați serviciul Yoer
Fără aer cald	Temperatura de uscare setată este prea scăzută, temperatura camerei este mai mare decât temperatura de uscare setată	Setați o temperatură de uscare mai ridicată
	Siguranță defectă	Contactați serviciul Yoer
	Cablu de încălzire defect	Contactați serviciul Yoer
Timp de uscare prea lung	Bucăți de alimente care sunt prea mari	Tăiați alimentele în bucăți mai mici
	Alimentele sunt așezate prea strâns	Asigurați o ventilație adecvată între alimente
	Temperatura de uscare este prea scăzută	Setați o temperatură de uscare mai ridicată

Mediul înconjurător



Produsul conține materiale reciclabile.
Nu aruncați produsul cu deșeurile municipale.
Contactați cel mai apropiat punct de colectare
a deșeurilor.

Condiții de garanție și reparații

Garanția produsului acoperă defectele cauzate de erori materiale sau de fabricație. În cadrul garanției, producătorul se angajează să repare sau să înlocuiască orice componentă defectă, cu condiția ca aparatul să fi fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și să nu fi fost modificat, reparat sau alterat în niciun fel de către o persoană neautorizată sau deteriorat prin utilizare sau transport incorrect. Garanția nu acoperă uzura naturală a componentelor sau a pieselor ușor de spart, cum ar fi sticla sau ceramica.

Această garanție nu limitează drepturile legale ale consumatorului sau orice alte drepturi pe care consumatorul le are în temeiul legislației în vigoare care se aplică achiziționării de bunuri de consum.

În cazul unei cereri de garanție, vă rugăm să contactați direct un comerciant specializat sau un furnizor de servicii Yoer autorizat. Atunci când faceți o reclamație, vă rugăm să precizați natura defecțiunii și să anexați o copie a dovezii de cumpărare.

Bezpečnostné podmienky

Pri používaní elektrických zariadení je potrebné dodržiavať základné bezpečnostné pravidlá vrátane nasledujúcich:

- 1.** Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte si ho pre budúce použitie.
- 2.** Uistite sa, že napätie v elektrickej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku. Spotrebič musí byť pripojený k uzemnenej zásuvke.
- 3.** Aby ste zabránili požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zraneniu, neponárajte kábel, zástrčku ani zariadenie do vody alebo iných kvapalín.
- 4.** Dbajte na zvýšenú opatrnosť, keď zariadenie používajú deti alebo v ich blízkosti.
- 5.** Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte vypínač a potom spotrebič vytiahnite zo zásuvky. Pri odpojovaní pevne držte zástrčku namiesto ťahania za kábel.

6. Ak spotrebič nepoužívate a pred čistením ho odpojte od elektrickej siete. Pred demontážou alebo montážou spotrebiča a pred čistením nechajte časti spotrebiča vychladnúť.
7. Nepoužívajte zariadenie s poškodeným káblom, zástrčkou alebo v prípade akejkoľvek inej poruchy.
8. Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
9. Nedotýkajte sa horúcich povrchov, používajte rukoväť a gombík.
10. Zariadenie nepoužívajte vo vonkajšom prostredí ani na komerčné účely.
11. Nenechávajte napájací kábel visieť na okraji stola, pracovnej dosky ani sa nedotýkajte horúcich povrchov.
12. Sušičku používajte na tvrdom a rovnom povrchu, aby ste zabránili prerušeniu stáleho prívodu vzduchu do spodnej časti spotrebiča. Počas používania musí byť

spodná strana spotrebiča bez akýchkoľvek predmetov, ktoré by mohli blokovať prívod vzduchu.

- 13.** Výstup horúceho vzduchu nesmie byť počas prevádzky zakrytý.
- 14.** Túto jednotku nemožno používať s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- 15.** Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené na stránke o bezpečnej obsluhu spotrebiča a rozumejú rizikám. Je potrebné venovať osobitnú pozornosť tomu, aby sa deti so spotrebičom nehrali. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- 16.** Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- 17.** Zariadenie neumiestňujte priamo do ohňa ani do blízkosti akéhokoľvek zdroja tepla alebo vznietenia.
- 18.** Zariadenie nepoužívajte spôsobom, ktorý nie je zlučiteľný s jeho určeným použitím.
- 19.** Spotrebič je určený len na domáce použitie. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.
- 20.** Výrobca nenesie zodpovednosť za škody vzniknuté nedodržaním tohto návodu na obsluhu.

Spoznajte svoju sušičku potravín



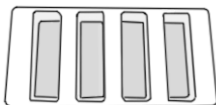
- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| 1. Obal | 6. Tlačidlo Štart/Stop |
| 2. Obojstranné sitá | 7. Tlačidlo nastavenia času/teploty |
| 3. Základňa zariadenia | 8. Kľučka |
| 4. LCD displej | |
| 5. Tlačidlo ON/OFF | |

Príslušenstvo

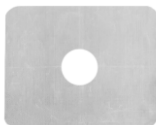
Príslušenstvo v balení so sušičkou potravín



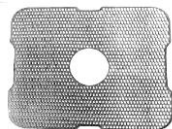
1. Kliešte



2. 2 x forma na müsli



3. 2 x nástavec na prípravu ovocných roliek

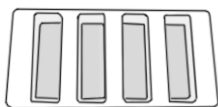


4. 2 x uzáver na sušenie bylín

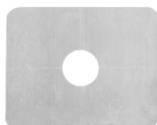


5. Zásobník na pečivo, suché polievky, omáčky

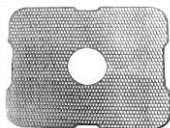
**Sada 12 doplnkov sa predáva samostatne –
nie je súčasťou hlavného balenia**



- 1.** 3 x forma na mäsli



- 2.** 3 x nástavec na prípravu ovocných roliek



- 3.** 3 x uzáver na sušenie bylín



- 4.** 3 x Zásobník na pečivo, suché polievky, omáčky

Technické údaje

Napájanie	370-450 W
Napätie / frekvencia	220-240 V ~ 50-60 Hz
Rozsah teplôt	35-70°C
Počet sít	6

Dôležité informácie

1. Počas sušenia musí byť spotrebič dobre vetraný a vzduch musí voľne prúdiť medzi potravinami na sitách.
2. Sita sa nesmú zaťažovať ťažkými výrobkami.
3. Najdlhší čas nepretržitej prevádzky by nemal presiahnuť 24 hodín, inak môže byť nepriaznivo ovplyvnená životnosť jednotky. Po každých 24 hodinách prevádzky nechajte jednotku vychladnúť.
4. Keď je jednotka zapnutá a funguje správne, môžete počuť chod ventilátora.
5. Do prístroja nikdy nepridávajte vodu ani iné kvapaliny.
6. Potraviny sa musia pred sušením vopred upraviť, napr. umyť, nakrájať, olúpať, oklepať.

7. Aby sa zväčšil priestor medzi sitami, mali by sa výstupky z horného sita umiestniť na podpery dolného sita.
8. Odporúča sa používať iba sitá, na ktorých sú potraviny umiestnené.
9. Na veko nič nekladte. Veko musí byť počas sušenia zatvorené.
10. Sušené potraviny, ktoré sa v najbližšom čase nezjedia, by sa mali vákuovo zabaliť do škatule alebo vrečka. Nikdy nebalte horúce alebo teplé výrobky, nechajte ich úplne vychladnúť.
11. Ak sa po týždni v nádobách objaví vlhkosť, znamená to, že výrobky neboli dostatočne vysušené a musia sa vysušiť znova.

Používanie zariadenia

1. Pred použitím umyte a vysušte všetky sitá sušičky a ostatné príslušenstvo a súčasti podľa pokynov v časti ČISTENIE A ÚDRŽBA.
2. Na sitká umiestnite vybrané príslušenstvo alebo priamo na sitká položte vopred pripravené potraviny, potom umiestnite podnosy vertikálne na základňu spotrebiča a zatvorte veko.
3. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a stlačte tlačidlo ON/OFF.
4. Pomocou tlačidla  a voliča nastavte požadovaný čas a teplotu sušenia. Stlačením tlačidla Štart/Stop spustíte prevádzku.
5. Po dokončení sušenia sušička vydá charakteristický zvukový signál. Sušičku môžete kedykoľvek vypnúť podržaním tlačidla  po dobu 3 sekúnd, kým sa na displeji nezobrazí symbol .
6. Spotrebič vypnite stlačením tlačidla ON/OFF a odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky.
7. Odstráňte vysušené potraviny a vyčistite sitká, príslušenstvo, zbernú komoru na tekutiny a jednotku podľa pokynov v časti ČISTENIE A ÚDRŽBA.

**Tip:**

Sitá dodávané so sušičkou sú obojstranné. Usporiadanim sít v správnej polohe možno upraviť vzdialenosť medzi nimi, čo uľahčuje skladovanie spotrebiča.

Predbežná úprava potravín – odporúčania

■ **Ovocie**

Výrobky dôkladne umyte a osušte.

Zbavte sa semien a zhnitých častí.

Malé ovocie nakrájajte na plátky alebo ho osušte vcelku.

Aby ste zabránili zhnednutiu, pokvapkajte ovocie citrónovou alebo ananásovou šťavou.

■ **Zelenina**

Výrobky dôkladne umyte a osušte.

Zbavte sa semien a zhnitých častí.

Zeleninu s dlhým časom varenia by ste mali predtým 5 minút variť v pare alebo 1-2 minúty v horúcej vode.

Osušte sparenú zeleninu papierovou utierkou. Nakrájajte ju na plátky.

■ Huby

Dôkladne vyčistite piesok bez použitia vody.

Väčšie klobúky nakrájajte na plátky.

■ Bylinky

Opláchnite ich pod vodou a osušte papierovou utierkou.

Sušené čerstvo nazbierané bylinky.

Sušte vždy jeden druh bylín.

■ Mäso

Očistite mäso od prebytočného tuku a blán.

Nakrájajte na tienisté plátky.

Mäso marinujte približne 10 hodín a potom ho osušte papierovou utierkou.

Tabuľka časov sušenia potravín

Poznámka: Nižšie uvedená tabuľka je len informatívna, čas sušenia závisí od množstva, veľkosti a typu potravín.

Produkt	Stav po vysušení	Čas (v hodinách)
Ovocie		
Jablko	flexibilné	4-15
Banán	chrumkavé	5-24
Čerešňa	tvrdé	6-34
Figa	tvrdé	6-24
Nektarinka	flexibilné	6-24
Oranžová	chrumkavé	10-20
Pomarančová kôra	chrumkavé	8-16
Broskyňa	flexibilné	5-24
Hruška	flexibilné	5-24
Kíwi	chrumkavé	6-14
Mango	chrumkavé	6-16

Zelenina		
Špargľa	chrumkavé	6-14
Fazuľa	chrumkavé	8-26
Červená repa	chrumkavé	8-26
Kapusta	tvrdé	6-14
Mrkva	tvrdé	6-12
Karfiol	tvrdé	6-16
Zeler	chrumkavé	6-14
Por	chrumkavé	6-10
Uhorka	tvrdé	6-18
Baklažán	chrumkavé	6-18
Cesnak	chrumkavé	6-16
Huby	tvrdé	3-14
Cibuľa	chrumkavé	8-14
Hrášok	chrumkavé	8-14
Špenát	chrumkavé	6-16
Paradajka	tvrdé	8-24
Tekvica	chrumkavé	6-18

Čistenie a údržba

1. Pred čistením spotrebič vypnite a potom ho odpojte od elektrickej siete. Pred pokračovaním v nasledujúcich krokoch sa uistite, že zariadenie úplne vychladlo.
2. Umyte sitá teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Na ich čistenie použite mäkkú, čistú handričku a potom ich dôkladne vysušte suchou, mäkkou a čistou handričkou.
3. Základňu prístroja a zbernú komoru na kvapalinu môžete čistiť vlhkou, mäkkou a čistou handričkou. Komponenty dôkladne osušte suchou, mäkkou a čistou handričkou. Týmto spôsobom vyčistíte aj ostatné použité príslušenstvo, ako je uvedené v časti PRÍSLUŠENSTVO.
4. Je zakázané používať abrazívne čistiace prostriedky, drôtené čističe alebo organické rozpúšťadlá.
5. Vyčistenú jednotku skladujte na chladnom a suchom mieste.

Poznámka: Všetko príslušenstvo uvedené v časti PRÍSLUŠENSTVO je možné umývať v umývačke riadu pri teplote 70°C.

Problémy a riešenia

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie sa nespustí	Zástrčka nie je pripojená do elektrickej zásuvky	Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky
	Elektrická zásuvka je chybná	Zapojte spotrebič do inej elektrickej zásuvky
	Prívodný kábel je poškodený	Kontaktujte službu Yoer
Žiadny horúci vzduch	Nastavená teplota sušenia je príliš nízka, teplota v miestnosti je vyššia ako nastavená teplota sušenia	Nastavte vyššiu teplotu sušenia
	Chybná poistka	Kontaktujte službu Yoer
	Chybný vykurovací kábel	Kontaktujte službu Yoer
Príliš dlhý čas sušenia	Príliš veľké kusy potravín	Nakrájajte jedlo na menšie kúsky
	Potraviny sú umiestnené príliš tesne	Zabezpečte dostatočné vetranie medzi potravinami
	Teplota sušenia je príliš nízka	Nastavte vyššiu teplotu sušenia

Životné prostredie



Výrobok obsahuje recyklovateľné materiály.
Výrobok nevyhadzujte do komunálneho odpadu.
Kontaktujte najbližšie zberné miesto odpadu.

Záruka a podmienky opravy

Záruka na výrobok sa vzťahuje na chyby spôsobené chybami materiálu alebo výrobnými chybami. V rámci záruky sa výrobca zaväzuje opraviť alebo vymeniť všetky chybné komponenty za predpokladu, že spotrebič bol používaný v súlade s návodom na použitie a nebol nijakým spôsobom upravovaný, opravovaný alebo zasahovaný neoprávnenou osobou alebo poškodený nesprávnym používaním alebo prepravou. Záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie komponentov alebo ľahko rozbitných častí, ako je sklo alebo keramika.

Táto záruka neobmedzuje zákonné práva spotrebiteľa ani žiadne iné práva, ktoré má spotrebiteľ podľa platných právnych predpisov, ktoré sa vzťahujú na nákup spotrebiteľského tovaru.

V prípade záručnej reklamácie sa obráťte priamo na špecializovaného predajcu alebo autorizovaný servis spoločnosti Yoer. Pri reklamácií uveďte povahu poruchy a priložte kópiu dokladu o kúpe.

Varnostni pogoji

Pri uporabi električne opreme je treba upoštevati osnovna varnostna pravila, vključno z naslednjimi:

- 1.** Pred uporabo natančno preberite ta priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.
- 2.** Prepričajte se, da napetost v električni vtičnici ustreza napetosti, navedeni na tipski ploščici. Naprava mora biti priključena na ozemljeno vtičnico.
- 3.** Da bi preprečili požar, električni udar ali poškodbe, kabla, vtiča ali naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- 4.** Kadar napravo uporabljajo otroci ali je v njihovi bližini, bodite še posebej previdni.
- 5.** Če želite napravo izklopiti, pritisnite stikalo, nato pa napravo izvlecite iz električne vtičnice. Pri izklopu vtič trdno držite, namesto da vlečete za kabel.
- 6.** Ko naprave ne uporabljate in pred čiščenjem jo izključite iz električnega omrežja. Pred razstavljanjem

ali sestavljanjem naprave in pred čiščenjem počakajte, da se deli naprave ohladijo.

- 7.** Ne uporabljajte naprave s poškodovanim kablom, vtičem ali v primeru kakršne koli druge okvare.
- 8.** Uporaba dodatne opreme, ki je proizvajalec ne priporoča, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe.
- 9.** Ne dotikajte se vročih površin, uporabljajte ročaje in gumb.
- 10.** Naprave ne uporabljajte na prostem ali v komercialne namene.
- 11.** Napajalni kabel naj ne visi na robu mize, pulta ali se dotika vročih površin.
- 12.** Sušilnik uporabljajte na trdi in ravni površini, da ne bi prišlo do prekinitve stalnega dovoda zraka na spodnji del naprave. Med uporabo na spodnji strani naprave ne sme biti nobenih predmetov, ki bi lahko blokirali dovod zraka.

- 13.** Izhod vročega zraka med delovanjem ne sme biti pokrit.
- 14.** Te enote ni mogoče uporabljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- 15.** To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali če so bili poučeni na spletni strani o varnem uporabi naprave in razumejo tveganja. Posebej je treba paziti, da se otroci ne igrajo z napravo. Otroci ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja, razen če so stari vsaj 8 let in so pod nadzorom.
- 16.** Napravo in njen kabel hranite stran od otrok, mlajših od 8 let.
- 17.** Naprave ne postavljajte neposredno v ogenj ali v bližino vira toplote ali vžiga.

- 18.** Naprave ne uporabljajte na način, ki ni združljiv z njeno predvideno uporabo.
- 19.** Naprava je namenjena samo za domačo uporabo. Vsaka druga uporaba se šteje za neprimerno in nevarno.
- 20.** Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo.

Spoznajte svojo sušilnico za živila



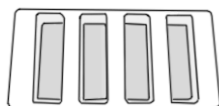
- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Naslovnica | 6. Gumb Start/Stop |
| 2. Dvostranska sita | 7. Gumb za nastavitev časa/temperature |
| 3. Osnova naprave | 8. Gumb |
| 4. Zaslón LCD | |
| 5. Gumb za vklop/izklop | |

Dodatki

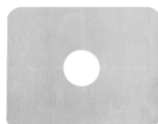
Dodatki priloženi sušilniku hrane



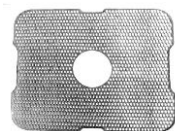
1. Klešče



2. 2 x Kalup za musli



3. 2 x Nastavek za pripravo sadnih zvitkov

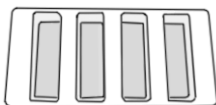


4. 2 x Pokrovček za sušenje zelišč

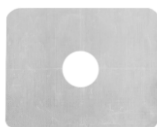


5. Pladenj za pecivo, suhe juhe, omake

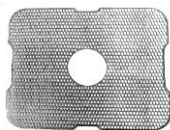
**Sada 12 doplnkov sa predáva samostatne –
nie je súčasťou hlavného balenia**



- 1.** 3 x Kalup za musli



- 2.** 3 x Nastavek za pripravo sadnih zvitkov



- 3.** 3 x Pokrovček za sušenje zelišč



- 4.** 3 x Pladenj za pecivo, suhe juhe, omake

Tehnični podatki

Napajanje	370-450 W
Napetost / frekvenca	220-240 V ~ 50-60 Hz
Temperaturno območje	35-70°C
Število sit	6

Pomembne informacije

1. Med sušenjem mora biti naprava dobro prezračevana, zrak pa mora prosto krožiti med živili na zaslonih.
2. Sita ne smejo biti obremenjena s težkimi izdelki.
3. Najdaljši čas neprekinjenega delovanja ne sme biti daljši od 24 ur, sicer lahko to negativno vpliva na življenjsko dobo enote. Po vsakih 24 urah delovanja pustite, da se enota ohladi.
4. Ko je enota vklopljena in deluje pravilno, lahko slišite delovanje ventilatorja.
5. V napravo nikoli ne dodajajte vode ali drugih tekočin.
6. Živila je treba pred sušenjem predhodno obdelati, npr.: umiti, narezati, olupiti, odstraniti kamenje.

7. Da bi povečali prostor med siti, je treba jezičke zgornjega sita položiti na nosilce spodnjega sita.
8. Priporočljivo je, da uporabljate samo sita, na katerih je hrana.
9. Na pokrov ne postavljajte ničesar. Med sušenjem mora biti pokrov zaprt.
10. Posušeno hrano, ki je ne boste kmalu pojedli, vakuumsko zapakirajte v škatlo ali vrečko. Nikoli ne pakirajte vročih ali toplih izdelkov, temveč jih pustite, da se popolnoma ohladijo.
11. Če se po enem tednu v posodah pojavi vlaga, to pomeni, da izdelki niso bili dovolj posušeni in jih je treba ponovno posušiti.

Uporaba naprave

1. Pred uporabo operite in posušite vse zaslone sušilnika ter druge dodatke in sestavne dele v skladu z navodili v poglavju ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.
2. Na cedila položite izbrano dodatno opremo ali neposredno na cedila položite vnaprej pripravljeno hrano, nato pa pladnje postavite navpično na dno aparata in zaprite pokrov.
3. Napajalni kabel priključite v električno vtičnico in pritisnite gumb ON/OFF.
4. Z gumbom  in kolescem nastavite želeni čas in temperaturo sušenja. Za začetek delovanja pritisnite gumb Start/Stop.
5. Ko je sušenje končano, se v sušilniku oglasi značilen zvočni signal. Sušilnik lahko kadar koli izklopite tako, da gumb  držite pritisnjen 3 sekunde, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
6. Napravo izklopite s pritiskom na gumb ON/OFF in izvlecite vtič iz električne vtičnice.
7. Odstranite posušeno hrano in ustrezno očistite cedila, pribor, zbiralnik za tekočino in enoto v skladu z navodili iz poglavja ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.

**Nasvet:**

Sita, ki so priložena sušilniku, so obojestranska. Če sita postavite v pravi položaj, lahko prilagodite razdaljo med njimi, kar olajša shranjevanje aparata.

Predobdelava živil – priporočila

■ Sadje

Izdelke temeljito operite in posušite.

Znebite se semen in gnilih delov.

Majhno sadje narežite na rezine ali posušite v celoti.

Da bi preprečili porjavitev, sadje poškopite z limoninim ali ananasovim sokom.

■ Zelenjava

Izdelke temeljito operite in posušite.

Znebite se semen in gnilih delov.

Zelenjavo z dolgim časom kuhanja pred tem 5 min kuhajte v pari ali 1-2 min v vroči vodi.

Oprano zelenjavo osušite s papirnato brisačo. Narežite jo na rezine.

■ Gobe

Temeljito očistite pesek brez uporabe vode.

Večje klobuke narežite na rezine.

■ Zelišča

Izperite pod vodo in osušite s papirnato brisačo.

Posušena sveže nabrana zelišča.

Posušite po eno vrsto zelišč naenkrat.

■ Meso

Meso očistite odvečne maščobe in ovojnic.

Narežite na senčne rezine.

Meso marinirajte približno 10 ur, nato ga osušite s papirnato brisačo.

Tabela časov sušenja živil

Opomba: Spodnja tabela je zgolj informativna, čas sušenja je odvisen od količine, velikosti in vrste živil.

Izdelek	Stanje po sušenju	Čas (v urah)
Sadje		
Apple	prilagodljiv	4-15
Banana	hrustljivo	5-24
Cherry	trdo	6-34
Slika	trdo	6-24
Nektarine	prilagodljiv	6-24
Oranžna	hrustljivo	10-20
Pomarančna lupina	hrustljivo	8-16
Peach	prilagodljiv	5-24
Hruška	prilagodljiv	5-24
Kiwi	hrustljivo	6-14
Mango	hrustljivo	6-16

Zelenjava		
Šparglji	hrustljavao	6-14
Fizol	hrustljavao	8-26
Rdeća pesa	hrustljavao	8-26
Zelje	trdo	6-14
Korenje	trdo	6-12
Cvetaća	trdo	6-16
Zelena	hrustljavao	6-14
Na spletni strani	hrustljavao	6-10
Kumare	trdo	6-18
Jajčevac	hrustljavao	6-18
Česen	hrustljavao	6-16
Fungus	trdo	3-14
Čebula	hrustljavao	8-14
Grah	hrustljavao	8-14
Špinaća	hrustljavao	6-16
Paradižnik	trdo	8-24
Buća	hrustljavao	6-18

Čišćenje in vzdrževanje

1. Pred čiščenjem napravo izklopite in jo izključite iz električnega omrežja. Prepričajte se, da se je naprava popolnoma ohladila, preden nadaljujete z naslednjimi koraki.
2. Sita operite s toplo vodo in tekočino za pranje perila. Očistite jih z mehko in čisto krpo, nato pa jih temeljito osušite s suho, mehko in čisto krpo.
3. Podstavek naprave in zbiralnik za tekočino lahko očistite z vlažno, mehko in čisto krpo. Sestavne dele temeljito osušite s suho, mehko in čisto krpo. Na ta način očistite tudi drugo uporabljeno dodatno opremo, kot je navedeno v razdelku DODATNA OPREMA.
4. Prepovedana je uporaba abrazivnih čistilnih sredstev, čistil za žice ali organskih topil.
5. Očiščeno enoto shranite na hladnem in suhem mestu.

Opomba: Vsa priložena dodatna oprema, navedena v razdelku DODATNA OPREMA, je primerna tudi za pomivanje v pomivalnem stroju pri 70°C.

Težave in rešitve

Problem	Možen vzrok	Rešitev
Naprava se ne zažene	Vtič ni priključen v električno vtičnico	Vtič priključite v električno vtičnico
	Električna vtičnica je okvarjena	Napravo priključite v drugo električno vtičnico
	Napajalni kabel je poškodovan	Obrnite se na službo Yoer
Brez vročega zraka	Nastavljena temperatura sušenja je prenizka, temperatura prostora je višja od nastavljene temperature sušenja	Nastavite višjo temperaturo sušenja
	Okvarjena varovalka	Obrnite se na službo Yoer
	Pokvarjen grelni kabel	Obrnite se na službo Yoer
Predolg čas sušenja	Preveliki kosi hrane	Hrano razrežite na manjše kose.
	Hrana je postavljena premočno.	Zagotovite ustrezno prezračevanje med živili
	Temperatura sušenja je prenizka	Nastavite višjo temperaturo sušenja

Okolje



Izdelek vsebuje materiale, ki jih je mogoče reciklirati.
Izdelka ne odlagajte skupaj s komunalnimi odpadki.
Obrnite se na najbližje zbirno mesto za odpadke.

Pogoji garancije in popravila

Garancija za izdelek zajema napake, ki so posledica napak v materialu ali proizvodnji. V okviru garancije se proizvajalec zaveže, da bo popravil ali zamenjal vse okvarjene sestavne dele, če je bila naprava uporabljena v skladu z navodili in če je ni spreminjala, popravljala ali kakor koli posegala v njo nepooblaščen oseb ali če je bila poškodovana zaradi nepravilne uporabe ali prevoza. Garancija ne krije naravne obrabe sestavnih delov ali delov, ki jih je mogoče zlahka razbiti, kot sta steklo ali keramika.

To jamstvo ne omejuje potrošnikovih zakonskih pravic ali drugih pravic, ki jih ima potrošnik v skladu z veljavno zakonodajo, ki velja za nakup potrošniških izdelkov.

V primeru garancijskega zahtevka se obrnite neposredno na specializiranega prodajalca ali pooblaščenega serviserja Yoer. Pri uveljavljanju zahtevka navedite vrsto napake in priložite kopijo dokazila o nakupu.

Умови безпеки

При використанні електрообладнання необхідно дотримуватися основних правил безпеки, в тому числі наведених нижче:

- 1.** Уважно прочитайте цей посібник перед використанням і збережіть його для подальшого використання.
- 2.** Переконайтеся, що напруга в електричній розетці відповідає напрузі, зазначеній на табличці з технічними даними. Прилад повинен бути підключений до заземленої розетки.
- 3.** Щоб запобігти пожежі, ураженню електричним струмом або травмам, не занурюйте кабель, вилку або пристрій у воду або інші рідини.
- 4.** Будьте особливо обережні, коли пристроєм користуються діти або перебувають поруч з ним.

5. Щоб вимкнути прилад, натисніть на вимикач, а потім витягніть вилку з розетки. При відключенні міцно тримайте вилку, а не тягніть за шнур.
6. Від'єднуйте прилад від мережі, якщо він не використовується, а також перед чищенням. Перед розбиранням або збиранням приладу, а також перед чищенням дайте деталям приладу охолонути.
7. Не використовуйте пристрій з пошкодженим шнуром, вилкою або в разі будь-якої іншої несправності.
8. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
9. Не торкайтеся гарячих поверхонь, користуйтеся ручками та ручкою.
10. Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі або в комерційних цілях.
11. Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу, стільниці або торкатися гарячих поверхонь.

- 12.** Використовуйте сушарку на твердій і рівній поверхні, щоб уникнути переривання постійної подачі повітря до нижньої частини приладу. Під час використання на нижній панелі приладу не повинно бути жодних предметів, які могли б заблокувати вхід повітря.
- 13.** Під час роботи не можна закривати вихід гарячого повітря.
- 14.** Цей пристрій не можна використовувати із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- 15.** Цей прилад можуть використовувати діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони знаходяться під наглядом або пройшли інструктаж на сайті щодо безпечної експлуатації приладу та усвідомлюють ризики. Особливо слід подбати про те, щоб діти не гралися з приладом. Чищення та технічне обслуговування не повинні

виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом.

- 16.**Тримайте прилад і кабель подалі від дітей молодше 8 років.
- 17.** Не кладіть пристрій безпосередньо у вогонь або поблизу будь-якого джерела тепла чи займання.
- 18.** Не використовуйте пристрій у спосіб, несумісний з його призначенням.
- 19.** Прилад призначений лише для побутового використання. Будь-яке інше використання вважається недоцільним і небезпечним.
- 20.** Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену недотриманням цієї інструкції з експлуатації.

Познайомтеся зі своєю харчовою сушаркою



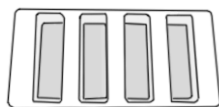
- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Обкладинка | 6. Кнопка Пуск/Стоп |
| 2. Двосторонні сита | 7. Кнопка налаштування часу/температури |
| 3. База пристрою | 8. Ручка. |
| 4. РК-дисплей | |
| 5. Кнопка увімкнення / вимкнення | |

Акcesуари

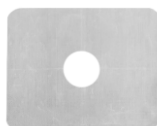
Акcesуари в комплекті з сушаркою для продуктів



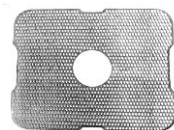
1. Плоскогубці



2. 2 x Форма для мюслі



3. 2 x Насадка для приготування фруктових рулетів

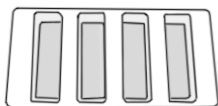


4. 2 x Ковпачок для сушіння трав

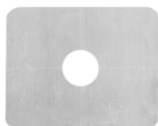


5. Лоток для випічки, сухих супів, соусів

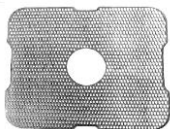
**Набір з 12 аксесуарів продається окремо –
не входить до основного комплекту**



- 1. 3 x Форма для мюслі**



- 2. 3 x Насадка для приготування фруктових рулетів**



- 3. 3 x Ковпачок для сушіння трав**



- 4. 3 x Лоток для випічки, сухих супів, соусів**

Технічні характеристики

Сила	370-450 W
Напруга / Частота	220-240 В ~ 50-60 Гц
Температурний діапазон	35-70°C
Кількість решіт	6

Важлива інформація

1. Під час процесу сушіння прилад повинен добре вентилюватися, а повітря повинно вільно проходити між продуктами на решітках.
2. Не можна завантажувати грохоти важкими продуктами.
3. Найдовший час безперервної роботи не повинен перевищувати 24 години, інакше це може негативно вплинути на термін служби пристрою. Дайте пристрою охолонути після кожних 24 годин роботи.
4. Коли пристрій увімкнений і працює належним чином, ви можете почути, як працює вентилятор.
5. Ніколи не додавайте воду або інші рідини до пристрою.
6. Перед сушінням продукти необхідно попередньо обробити, наприклад: помити, нарізати, почистити, побити камінням.

7. Для того, щоб збільшити простір між решетами, виступи верхнього решета слід покласти на опори нижнього решета.
8. Рекомендується використовувати тільки ті сита, на які поміщається їжа.
9. Не кладіть нічого на кришку. Кришка повинна бути закрита під час процесу сушіння.
10. Сухі продукти, які не будуть з'їдені найближчим часом, слід упакувати у вакуумну коробку або пакет. Ніколи не пакуйте гарячі або теплі продукти, дайте їм повністю охолонути.
11. Якщо через тиждень в контейнерах з'являється волога, це означає, що продукти були недостатньо висушені і їх потрібно висушити ще раз.

Використання пристрою

1. Перед використанням вимийте і висушіть всі сита сушарки та інші аксесуари і компоненти відповідно до інструкцій, наведених у розділі "ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ".
2. Покладіть вибрані аксесуари на ситечка або покладіть заздалегідь підготовлені продукти безпосередньо на ситечка, потім поставте лотки вертикально на основу приладу і закрийте кришку.
3. Підключіть шнур живлення до електричної розетки і натисніть кнопку ON/OFF.
4. За допомогою кнопки  та регулятора встановіть бажаний час і температуру сушіння. Натисніть кнопку Старт/Стоп, щоб розпочати роботу.
5. Після завершення сушіння сушарка видасть характерний звуковий сигнал. Ви можете вимкнути її в будь-який момент, утримуючи кнопку  протягом 3 секунд, доки на дисплеї не з'явиться символ .
6. Вимкніть прилад, натиснувши кнопку ON/OFF, і витягніть вилку з розетки.
7. Вийміть засохлі продукти та очистіть ситечка, аксесуари, камеру для збору рідини та пристрій відповідно, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі "ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ".

**Порада:**

Сита, що входять до комплекту сушарки, двосторонні. Розташувавши сита в правильному положенні, можна відрегулювати відстань між ними, що полегшує зберігання приладу.

Попередня обробка харчових продуктів – рекомендації

■ Фрукти

Ретельно вимийте вироби і висушіть насухо.

Позбавтеся насіння та гнилих частин.

Наріжте або висушіть цілими, якщо фрукти невеликі.

Щоб запобігти зарум'яненню, збризніть фрукти лимонним або ананасовим соком.

■ Овочі

Ретельно вимийте вироби і висушіть насухо.

Позбавтеся насіння та гнилих частин.

Овочі з тривалим часом приготування слід попередньо приготувати на пару протягом 5 хв. або в гарячій воді протягом 1-2 хв.

Ошпарені овочі обсушити паперовим рушником. Нарізати скибочками.

■ Гриби

Ретельно очистити від піску без використання води.

Наріжте великі капелюшки скибочками.

■ Трави.

Промийте під водою і висушіть паперовим рушником.

Сушені свіжозібрані трави.

Сушіть по одному виду трави за раз.

■ М'ясо

Очистити м'ясо від зайвого жиру та плівок.

Нарізати тіньовими скибочками.

Маринуємо м'ясо близько 10 годин, потім обсушуємо паперовим рушником.

Таблиця часу сушіння харчових продуктів

Примітка: таблиця нижче наведена лише для інформації, час сушіння залежить від кількості, розміру та типу їжі.

Продукт	Стан після висихання	Час (у годинах)
Фрукти		
Яблуко	гнучкий	4-15
Банан	хрусткий	5-24
Вишня	важко	6-34
Інжир	важко	6-24
Нектарин	гнучкий	6-24
Апельсин	хрусткий	10-20
Апельсинова цедра	хрусткий	8-16
Персик	гнучкий	5-24
Груша	гнучкий	5-24
Ківі	хрусткий	6-14
Манго	хрусткий	6-16

Овочі		
Спаржа	хрусткий	6-14
Квасоля	хрусткий	8-26
Буряк	хрусткий	8-26
Капуста	важко	6-14
Морква	важко	6-12
Цвітна капуста	важко	6-16
Селера	хрусткий	6-14
Пор	хрусткий	6-10
Огірок	важко	6-18
Баклажан	хрусткий	6-18
Часник	хрусткий	6-16
Грибок	важко	3-14
Цибуля	хрусткий	8-14
Горох	хрусткий	8-14
Шпинат	хрусткий	6-16
Помідор	важко	8-24
Гарбуз	хрусткий	6-18

Прибирання та обслуговування

1. Перед чищенням вимкніть прилад, а потім від'єднайте його від електромережі. Переконайтеся, що пристрій повністю охолонув, перш ніж приступати до наступних кроків.
2. Мийте екрани теплою водою з миючим засобом. Використовуйте м'яку чисту тканину для очищення, а потім ретельно витріть насухо сухою м'якою чистою тканиною.
3. Ви можете очистити основу пристрою та камеру для збору рідини вологою, м'якою, чистою тканиною. Ретельно просушіть компоненти сухою, м'якою, чистою тканиною. Очищайте таким же чином інші аксесуари, що використовуються, як зазначено в розділі ДОДАТКИ.
4. Заборонено використовувати абразивні миючі засоби, засоби для чищення дроту або органічні розчинники.
5. Зберігайте очищений пристрій у сухому прохолодному місці.

Примітка: Усі аксесуари, зазначені в розділі ДОДАТКИ, можна мити в посудомийній машині за температури 70°C.

Проблеми та шляхи їх вирішення

Проблема	Можлива причина	Рішення
Пристрій не запускається	Вилка не підключена до електричної розетки	Вставте вилку в електричну розетку
	Несправна електрична розетка	Підключіть прилад до іншої електричної розетки
	Пошкоджено кабель живлення	Зверніться до служби підтримки Yoer
Немає гарячого повітря	Встановлена температура сушіння занадто низька, температура в приміщенні вища за встановлену температуру сушіння	Встановіть вищу температуру сушіння
	Несправний запобіжник	Зверніться до служби підтримки Yoer
	Несправний нагрівальний кабель	Зверніться до служби підтримки Yoer

Занадто довгий час сушіння	Занадто великі шматки їжі	Нарізати їжу на менші шматочки
	Їжа розміщена занадто щільно	Забезпечити достатню вентиляцію між продуктами харчування
	Температура сушіння занадто низька	Встановіть вищу температуру сушіння

Навколишнє середовище



Продукт містить матеріали, придатні для вторинної переробки.

Не викидайте виріб разом із побутовими відходами.

Зверніться до найближчого пункту прийому відходів.

Умови гарантії та ремонту

Гарантія на виріб поширюється на дефекти, спричинені дефектами матеріалів або виробничими помилками. Згідно з гарантією, виробник зобов'язується відремонтувати або замінити будь-які дефектні компоненти за умови, що прилад використовувався відповідно до інструкцій і не був модифікований, відремонтований або підроблений неуповноваженою особою, а також не був пошкоджений внаслідок неправильного використання або транспортування. Гарантія не поширюється на природний знос компонентів або деталей, що легко б'ються, таких як скло або кераміка.

Ця гарантія не обмежує законні права споживача або будь-які інші права, які споживач має згідно з чинним законодавством, що застосовуються до придбання споживчих товарів.

У разі виникнення гарантійної претензії, будь ласка, зверніться до спеціалізованого продавця або безпосередньо до авторизованого сервісного центру Yoer. Під час подання претензії, будь ласка, вкажіть характер несправності та додайте копію документа, що підтверджує покупку.

yoer

Yoer sp. z o.o.
Dąbrowskiego 267
60-406 Poznań
Poland
www.yoer.pl

