

yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

FD01 VITA SAVE



| | | | |
|-----|---|-----------------------------|----|
| CZ | ● | INSTRUKCE K OBSLUZE | 3 |
| DE | ● | INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG | 11 |
| EN | ● | INSTRUCTION MANUAL | 19 |
| ES | ● | INSTRUCCIONES DE USO | 27 |
| FR | ● | INSTRUCTIONS D'UTILISATION | 35 |
| HRV | ● | UPUTE ZA UPORABU | 43 |
| HU | ● | HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ | 51 |
| IT | ● | ISTRUZIONI PER L'USO | 59 |
| PL | ● | INSTRUKCJA OBSŁUGI | 67 |
| RO | ● | INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE | 75 |
| SK | ● | NÁVOD NA OBSLUHU | 83 |
| SL | ● | NAVODILA ZA UPORABO | 91 |
| UA | ● | ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ | 99 |

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Před použitím si přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
2. Ujistěte se, že napětí vaší zásuvky odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku. Spotřebič musí být zapojen do zásuvky s uzemněním.
3. Pro ochranu před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním osob neponořujte kabel, zástrčku nebo jednotku do vody nebo jiné kapaliny.
4. Když je jakýkoli spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný pečlivý dohled.
5. Pro odpojení vypněte zařízení a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při odpojování držte pevně zástrčku, netahejte za napájecí kabel.
6. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když ji nepoužíváte a před čištěním. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním spotřebiče jej nechte vychladnout.
7. Neprovozujte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo poté, co spotřebič nefunguje správně nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen.
8. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
9. Nedotýkejte se horkých povrchů, používejte rukojeti nebo knoflíky.
10. Nepoužívejte venku nebo pro komerční účely.
11. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu ani se dotýkat horkého povrchu.

12. Používejte pouze na tvrdém, rovném povrchu, aby nedošlo k přerušení proudění vzduchu pod spotřebičem. Během provozu musí být spodní část jednotky očištěna od jakýchkoli předmětů, které by mohly ucpat přívod vzduchu.
13. Výstup horkého vzduchu nelze za provozu zakrýt.
14. Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
15. Spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí nebezpečí. zapojený. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
16. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
17. Tento výrobek nesmí být umístěn přímo do ohně nebo v blízkosti jakéhokoli zdroje tepla nebo zdroje vznícení.
18. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému použití.
19. Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné.
20. Výrobce nepřebírá odpovědnost za škody způsobené nedodržením návodu k použití.

POZNEJTE SVŮJ DEHYDRÁTOR POTRAVIN



- 1. Kryt
- 2. Oboustranné zásobníky
- 3. Základna
- 4. LCD displej

- 5. Tlačítko ON/OFF
- 6. Tlačítko Start/Stop
- 7. Tlačítko nastavení času/teploty
- 8. Knoflík




Technická data:

| | |
|--------------------|------------------|
| Napájení | 370-450W |
| Napětí / Frekvence | 220-240V~50-60Hz |
| Teplotní rozsah | 35-70 ° C |
| Počet zásobníků | 5 |

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

1. Během procesu sušení musí být zachováno správné větrání zařízení a volné proudění vzduchu mezi potravinami na táčích.
2. Podnosy nelze nakládat těžkým jídlem.
3. Nejdelší doba nepřetržitého provozu nesmí přesáhnout 24 hodin, jinak by mohla být ovlivněna životnost jednotky. Po každých 24 hodinách práce nechte spotřebič vychladnout.
4. Když je produkt napájen a funguje správně, je chod ventilátoru slyšet.
5. Do tohoto produktu nikdy nepřidávejte vodu ani jinou tekutinu.
6. Potraviny musí být před sušením předem upraveny; např. čištění, krájení, pruhování, setí.
7. Chcete-li zvětšit prostor mezi zásobníky, měly by být jazýčky horního zásobníku umístěny na spodní podpěry zásobníku.
8. Doporučuje se používat pouze podnosy s jídlem.
9. Na kryt nic nepokládejte. Během procesu sušení musí být kryt zavřený.
10. Usušené potraviny, pokud se prozatím nekonzumují, se zataví do nádoby nebo plastového sáčku. Nikdy nebalte horké nebo teplé výrobky, nechte je zcela vychladnout.
11. Pokud se po týdnu v nádobách objeví vlhkost, znamená to, že produkty nejsou dostatečně vysušené a je třeba je znovu vysušit.

NÁVOD K OBSLUZE

1. Před použitím vyčistěte a otřete hadříkem všechny přihrádky sušičky.
2. Na každý tác položte předupravené potraviny, poté tácky položte svisle na základnu spotřebiče a zavřete kryt.
3. Připojte napájecí kabel do zásuvky a stiskněte tlačítko ON/OFF.
4. Pomocí  tlačítka a knoflíku nastavte požadovaný čas a teplotu sušení. Stiskněte tlačítko Start/Stop pro zahájení práce.
5. Jakmile je sušení potravin dokončeno, sušička potravin vydá charakteristický zvukový signál, můžete ji kdykoli vypnout přidržením tlačítka  po dobu 3 sekund, dokud se  na displeji se objeví symbol.
6. Vypněte jednotku stisknutím tlačítka ON/OFF a odpojte jednotku od elektrické zásuvky.
7. Vyjměte zaschlé potraviny a vyčistěte podnosy a sběrnou komoru kapalin.



RADA:

Přiložené podnosy s potravinovým sušičem jsou oboustranné. Správné umístění podnosů umožňuje nastavit vzdálenost mezi nimi, což usnadňuje uskladnění zařízení.

PŘEDÚPRAVA POTRAVIN – DOPORUČENÍ

- **Ovoce**

Potraviny řádně omyjte a osušte.

Odstraňte všechna jádérka a kazy.

Nakrájejte na plátky nebo sušte celé drobné ovoce.

Aby nezhnědly, pokapejte je citronovou nebo ananasovou šťávou.

- **Zelenina**

Potraviny řádně omyjte a osušte.

Odstraňte všechna jádérka a kazy.

Zeleninu s dlouhou dobou vaření je třeba 5 minut podusit nebo vařit v horké vodě 1–2 minuty.

Předvařenou zeleninu osušte papírovou utěrkou.

Stříh do plátky .

- **Houby**

Důkladně je očistěte od písku bez použití vody.

Větší kusy nakrájíme na plátky.

- **Byliny**

Opláchněte pod vodou a osušte papírovou utěrkou.

Sušte čerstvě natrhané bylinky.

Sušte jeden druh bylinek najednou.

- **Maso**

Z masa odstraňte přebytečný tuk a blány.

Nakrájejte na tenké plátky.

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

TABULKA DOBY SUŠENÍ POTRAVIN

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

| Jídlo | Standardní suchost | čas (hodiny) |
|--------------------|--------------------|--------------|
| OVOCE | | |
| Jablko | poddajný | 4-15 |
| Banán | křupavý | 5-24 |
| Třešeň | tvrdý | 6-34 |
| Obr | tvrdý | 6-24 |
| Nektarinka | poddajný | 6-24 |
| Oranžový | křupavý | 10-20 |
| Pomerančová slupka | křehký | 8-16 |
| Broskev | poddajný | 5-24 |
| Hruška | poddajný | 5-24 |
| Kiwi | křupavý | 6-14 |
| Mango | křupavý | 6-16 |
| ZELENINA | | |
| Chřest | křehký | 6-14 |
| Fazole | křehký | 8-26 |
| Řepa | křehký | 8-26 |
| Zelí | tvrdý | 6-14 |
| Mrkev | tvrdý | 6-12 |
| Květák | tvrdý | 6-16 |
| Celer | křehký | 6-14 |
| Pórek | křehký | 6-10 |
| Okurka | tvrdý | 6-18 |
| Lilek | křehký | 6-18 |
| Česnek | křehký | 6-16 |
| Houba | tvrdý | 3-14 |
| Cibule | křehký | 8-14 |
| Hrášek | křehký | 8-14 |
| Špenát | křehký | 6-16 |
| Rajče | tvrdý | 8-24 |
| Dýně | křehký | 6-18 |

C ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte síťovou zástrčku.
2. Napařovací podnosy omyjte teplou vodou a tekutinou na nádobí. Očistěte je měkkým hadříkem a poté je dobře osušte.
3. Základnu lze čistit vlhkým hadříkem.
4. Abrazivní čisticí prostředek, kovový kartáč nebo organická rozpouštědla jsou zakázány.
5. Vyčištěný produkt skladujte na chladném a suchém místě.

PROBLÉMY A PŘÍČINY

| PROBLÉM | ZPŮSOBIT | ŘEŠENÍ |
|-------------------------------|---|---|
| Nejde to | Napájecí zástrčka je odpojena | Zapojte napájecí zástrčku do elektrické zásuvky |
| | Elektrická zásuvka je rozbitá | Zapojte zástrčku do jiné elektrické zásuvky |
| | Napájecí kabel je poškozený | Kontaktujte servis Yoer |
| Ne horký úder | Teplota sušení je příliš nízká, pokojová teplota je vyšší než nastavená teplota | Nastavte vyšší teplotu sušení |
| | Pojistka je přerušená | Kontaktujte servis Yoer |
| | Topný drát je přerušený | Kontaktujte servis Yoer |
| Doba schnutí je příliš dlouhá | Příliš velké kusy jídla | Jídlo nakrájejte na menší kousky |
| | Jídlo je umístěno příliš těsně | Zajistěte správné větrání mezi potravinami |
| | Teplota sušení je příliš nízká | Nastavte vyšší teplotu sušení |

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Tento výrobek obsahuje recyklovatelné materiály. Nelikvidujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Nejbližší sběrné místo vám sdělí místní obec.

ZÁRUKA A OPRAVA

Záruka na produkt zahrnuje vady způsobené materiálovými nebo výrobními vadami. Tato záruka je platná pouze v případě, že byl spotřebič používán v souladu s pokyny a za předpokladu, že nebyl upravován, opravován nebo do něj zasahováno neoprávněnou osobou nebo poškozen nesprávným používáním nebo přepravou.

Záruka se nevztahuje na vady vzniklé přirozeným opotřebením součástí ani poškozením rozbitných předmětů jako jsou skleněné a keramické předměty.

Tato záruka neomezuje základní ani žádná jiná práva zákazníka týkající se nákupu spotřebiče udělená zákony.

V případě reklamace se prosím obraťte na ověřeného prodejce nebo zákaznický servis Yoer .
K reklamaci přiložte informace o povaze závady a doklad o koupi.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen immer beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.
2. Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihrer Steckdose der auf dem Bewertungsetikett angegebenen Spannung entspricht. Das Gerät muss in eine Steckdose mit Schutzkontakt eingesteckt werden.
3. Um sich vor Feuer, elektrischem Schlag und Verletzungen zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Eine enge Aufsicht ist erforderlich, wenn ein Gerät von Kindern verwendet wird oder sich in ihrer Nähe befindet.
5. Zum Trennen schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Beim Ausstecken halten Sie bitte den Stecker fest, anstatt am Netzkabel zu ziehen.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
7. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach Funktionsstörungen des Geräts oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
8. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann zu Feuer, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.
9. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für kommerzielle Zwecke.

11. Lassen Sie der Lebensmittelrockner nicht über den Tisch- oder Thekenrand hängen und berühren Sie keine heiße Oberfläche.
12. Verwenden Sie das Gerät nur auf einer harten, ebenen Oberfläche, um die Luftzirkulation unter dem Gerät nicht zu unterbrechen. Während des Betriebs muss der Boden des Geräts von Gegenständen frei sein, die den Lufteinlass blockieren könnten.
13. Der Auslass für heiße Luft darf während des Betriebs nicht abgedeckt werden.
14. Dieses Gerät darf nicht durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben werden.
15. Das Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn ihnen eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts gegeben wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten von Kindern nur durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
16. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
17. Dieses Produkt darf nicht direkt ins Feuer oder in die Nähe von Hitze- oder Zündquellen gestellt werden.
18. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
19. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unangemessen und gefährlich.
20. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbefolgung der Anweisungen auf dem Beipackzettel entstehen.

KENNEN SIE IHREN LEBENSMITTELTROCKNER



- 1. Abdeckung
- 2. Doppelseitige Tablett
- 3. Basis
- 4. LCD-Anzeige

- 5. AN/AUS-Schalter
- 6. Start/Stop-Schalter
- 7. Zeit/Temperatur-Einstellungsschalter
- 8. Knopf




Technische Daten:

| | |
|---------------------|------------------|
| Leistung | 370-450W |
| Spannung / Frequenz | 220-240V~50-60Hz |
| Temperaturbereich | 35-70°C |
| Anzahl der Tablett | 5 |

WICHTIGE WARNHINWEISE

1. Während des Trocknungsprozesses sollten eine angemessene Belüftung des Geräts und ein ungehinderter Luftstrom zwischen den Lebensmitteln auf den Tablett gewährleistet sein.
2. Die Tablett dürfen nicht mit schweren Produkten belastet werden.
3. Die längste kontinuierliche Betriebsdauer sollte 24 Stunden nicht überschreiten, da dies sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken kann. Lassen Sie das Gerät nach jeweils 24 Stunden Betrieb abkühlen.
4. Während das Gerät eingeschaltet ist und ordnungsgemäß funktioniert, hören Sie den Lüfterbetrieb.
5. Fügen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten dem Gerät hinzu.
6. Die Lebensmittel müssen vor dem Trocknen einer Vorbehandlung unterzogen werden, z. B. Waschen, Schneiden, Schälen, Entkernen.
7. Um den Platz zwischen den Tablett zu vergrößern, sollten die Erhöhungen des oberen Tablett auf den Stützen des unteren Tablett platziert werden.
8. Es wird empfohlen, nur Tablett mit Lebensmitteln zu verwenden.
9. Stellen Sie nichts auf den Deckel. Der Deckel muss während des Trocknungsprozesses geschlossen sein.
10. Trockene Lebensmittel, die nicht sofort verzehrt werden, sollten vakuumverpackt in Behältern oder Beuteln aufbewahrt werden. Verpacken Sie niemals heiße oder warme Produkte; lassen Sie sie vollständig abkühlen.
11. Wenn nach einer Woche Feuchtigkeit in den Behältern auftritt, bedeutet dies, dass die Produkte nicht ausreichend getrocknet wurden und erneut getrocknet werden müssen.

BETRIEBSANLEITUNG

1. Reinigen Sie vor Gebrauch alle Tablett mit einem Tuch.
2. Platzieren Sie vorbehandelte Lebensmittel auf jedem Tablett und stellen Sie die Tablett senkrecht auf die Basis des Geräts. Schließen Sie anschließend die Abdeckung.
3. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und drücken Sie den AN/AUS-Schalter.
4. Verwenden Sie  und den Knopf um die gewünschte Trocknungszeit und Temperatur einzustellen. Drücken Sie den Start/Stopp-Schalter, um den Vorgang zu starten.
5. Sobald die Lebensmitteltrocknung abgeschlossen ist, gibt das Gerät ein charakteristisches akustisches Signal ab. Sie können das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie  3 Sekunden lang gedrückt halten, bis  auf dem Display angezeigt wird.
6. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den AN/AUS-Schalter drücken, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
7. Nehmen Sie die getrockneten Lebensmittel heraus und reinigen Sie die Tablett und die Flüssigkeitssammelkammer.



TIPP:

Die mit dem Gerät gelieferten Tablettts sind beidseitig verwendbar. Wenn Sie die Tablettts in der richtigen Position platzieren, können Sie den Abstand zwischen ihnen einstellen, was die Aufbewahrung des Geräts erleichtert.

VORBEHANDLUNG DER LEBENSMITTEL – EMPFEHLUNGEN

• Obst

Lebensmittel gründlich waschen und trocknen.

Entfernen Sie Kerne und Beschädigungen.

Schneiden Sie in Scheiben oder trocknen Sie kleine Früchte ganz.

Um das Bräunen zu verhindern, beträufeln Sie sie mit Zitronen- oder Ananassaft.

• Gemüse

Lebensmittel gründlich waschen und trocknen.

Entfernen Sie Kerne und Beschädigungen.

Gemüse mit langer Garzeit muss 5 Minuten gedämpft oder 1-2 Minuten in heißem Wasser gekocht werden.

Vorblanchiertes Gemüse mit einem Papiertuch trocken tupfen.

In Scheiben schneiden.

• Pilze

Reinigen Sie sie gründlich von Sand, ohne Wasser zu verwenden.

Größere Stücke in Scheiben schneiden.

• Kräuter

Unter Wasser abspülen und mit einem Papiertuch trocken tupfen.

Frisch gepflückte Kräuter trocknen.

Trocknen Sie immer eine Sorte Kräuter gleichzeitig.

• Fleisch

Überschüssiges Fett und Membranen vom Fleisch entfernen.

In dünne Scheiben schneiden.

Das Fleisch etwa 10 Stunden marinieren und dann mit einem Papiertuch trocknen.

TABELLE FÜR DIE TROCKNUNGSZEIT VON LEBENSMITTELN

Hinweis: Die folgende Tabelle dient nur als Referenz. Die Trocknungszeit hängt von der Menge, Größe und Art der Lebensmittel ab.

| Lebensmittel | Trockenheitsstandard | Zeit (Stunden) |
|----------------|----------------------|----------------|
| FRÜCHTE | | |
| Apfel | biegsam | 4-15 |
| Banane | knusprig | 5-24 |
| Kirsche | zäh | 6-34 |
| Feige | zäh | 6-24 |
| Nektarine | biegsam | 6-24 |
| Orange | knusprig | 10-20 |
| Orangenschale | zerbrechlich | 8-16 |
| Pfirsich | biegsam | 5-24 |
| Birne | biegsam | 5-24 |
| Kiwi | knusprig | 6-14 |
| Mango | knusprig | 6-16 |
| GEMÜSE | | |
| Spargel | zerbrechlich | 6-14 |
| Bohne | zerbrechlich | 8-26 |
| Rote Bete | zerbrechlich | 8-26 |
| Kohl | zäh | 6-14 |
| Karotte | zäh | 6-12 |
| Blumenkohl | zäh | 6-16 |
| Sellerie | zerbrechlich | 6-14 |
| Lauch | zerbrechlich | 6-10 |
| Gurke | zäh | 6-18 |
| Aubergine | zerbrechlich | 6-18 |
| Knoblauch | zerbrechlich | 6-16 |
| Pilz | zäh | 3-14 |
| Zwiebel | zerbrechlich | 8-14 |
| Erbse | zerbrechlich | 8-14 |
| Spinat | zerbrechlich | 6-16 |
| Tomate | zäh | 8-24 |
| Kürbis | zerbrechlich | 6-18 |

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung heraus.
2. Die Dampftabletts sollten mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie ein weiches Tuch, um sie zu reinigen, und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
3. Die Basis kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
4. Schleifmittel, Metallbürsten oder organische Lösungsmittel sind verboten.
5. Das gereinigte Produkt sollte an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt werden.

PROBLEME UND URSACHEN

| PROBLEME | URSACHE | LÖSUNG |
|---------------------------------|--|---|
| Funktioniert nicht. | Netzstecker ist ausgesteckt. | Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. |
| | Steckdose ist defekt. | Stecken Sie den Netzstecker in eine andere Steckdose. |
| | Netzkabel ist beschädigt. | Kontaktieren Sie den Yoer-Kundendienst. |
| Keine heiße Luft. | Die Trocknungstemperatur ist zu niedrig, die Raumtemperatur ist höher als die eingestellte Temperatur. | Erhöhen Sie die Trocknungstemperatur. |
| | Sicherung ist defekt. | Kontaktieren Sie den Yoer-Kundendienst. |
| | Heating wire is broken | Kontaktieren Sie den Yoer-Kundendienst. |
| Die Trocknungszeit ist zu lang. | Zu große Essensstücke. | Schneiden Sie das Essen in kleinere Stücke. |
| | Das Essen ist zu eng platziert. | Sorgen Sie für ausreichende Belüftung zwischen den Lebensmitteln. |
| | Die Trocknungstemperatur ist zu niedrig. | Erhöhen Sie die Trocknungstemperatur. |

UMWELT



Dieses Produkt enthält recycelbare Materialien. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Siedlungsabfall. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Gemeinde, um die nächstgelegene Sammelstelle zu erfahren.

GARANTIE UND REPARATUR

Die Produktgarantie umfasst Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Diese Garantie gilt nur, wenn das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet wurde und sofern es nicht von Unbefugten verändert, repariert oder manipuliert wurde oder durch unsachgemäßen Gebrauch oder Transport beschädigt wurde.

Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf natürlichen Verschleiß von Bauteilen oder Schäden an zerbrechlichen Gegenständen wie Glas und Keramik zurückzuführen sind.

Diese Garantie schränkt die grundlegenden oder sonstigen Rechte des Kunden beim Gerätekauf nicht ein.

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den verifizierten Anbieter oder den Yoer-Kundendienst. Bitte fügen Sie Ihrer Reklamation Informationen zur Art der Störung und einen Kaufbeleg bei.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label. The appliance must be plugged into socket with ground protection.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. To disconnect, turn off the device then remove plug from wall outlet. When unplugging, please hold tight the plug instead of pulling the power cord.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
8. The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not touch any hot surfaces, use handles or knob.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance. During the operation, the bottom of the unit shall be cleared of any objects that might congest the air inlet.
13. The outlet of hot air cannot be covered during operation.
14. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

15. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
16. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
17. This product shall not be placed directly into the fire or near any heat source or ignition source.
18. Do not use appliance for other than intended use.
19. This appliance is intended to be used for household use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
20. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

KNOW YOUR FOOD DEHYDRATOR



- 1. Cover
- 2. Double-sided trays
- 3. Base
- 4. LCD display

- 5. ON/OFF button
- 6. Start/Stop button
- 7. Time/Temperature set button
- 8. Knob




Technical data:

| | |
|---------------------|------------------|
| Power | 370-450W |
| Voltage / Frequency | 220-240V~50-60Hz |
| Temperature range | 35-70°C |
| Number of trays | 5 |

IMPORTANT CAUTIONS

1. During the drying process, proper ventilation of the device and free air flow between food on the trays must be maintained.
2. Trays cannot be loaded with heavy food.
3. The longest time for continuous operation shall not exceed 24 hours, or else the life of the unit might be affected. Let the appliance cool down after every 24 hours of work.
4. When the product is powered and works properly, the fan's operation is audible.
5. Never add any water or other liquid to this product.
6. The food shall be pre-treated before drying; e.g. cleaning, slicing, striping, seeding.
7. To increase the space between trays, the top tray tabs should be set on the lower tray supports.
8. It is recommended to use only trays with food on them.
9. Do not place anything on the cover. The cover must be closed during the drying process.
10. The dried food, if not be eaten for the time being, shall be sealed into a container or plastic bag. Never pack hot or warm products, let it cool completely.
11. If after a week in the containers moisture will appear, it means that the products have not dried enough and need to be dried again.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Before use clean and wipe by cloth all dehydrator's trays.
2. Place pre-treated food on each tray, then put the trays vertically on the base of appliance and close the cover.
3. Connect power cord to the socket and press the ON/OFF button.
4. Use the  button and the knob to set desired time and temperature of drying. Press Start/Stop button to start work.
5. Once the food drying is completed the food dryer will emit characteristic sound signal, you can turn it off at any time by holding the  button for 3 seconds until the  symbol appears on the display.
6. Turn off the unit by pressing ON/OFF button and unplug the unit from the electrical socket.
7. Remove the dried food and clean the trays and liquid collecting chamber.

**TIP:**

The trays included with the food dryer are double-sided, placing the trays in the correct position allows you to adjust the distance between them, which facilitates storage of the device.

PRE-TREATMENT OF FOOD – RECOMMENDATIONS

- **Fruits**

Wash food properly and dry them.

Remove any pips and blemishes.

Cut into slices or dry whole small fruits.

To prevent browning, sprinkle them with lemon or pineapple juice.

- **Vegetables**

Wash food properly and dry them.

Remove any pips and blemishes.

Vegetables with a long cooking time must be steamed for 5 minutes or boiled in hot water for 1-2 minutes.

Parboiled vegetables dry with a paper towel.

Cut into slices.

- **Mushrooms**

Clean them thoroughly of the sand without using water.

Bigger pieces cut into slices.

- **Herbs**

Rinse under water and dry with a paper towel.

Dry freshly picked herbs.

Dry one kind of herbs at one time.

- **Meat**

Remove excess fat and membranes from the meat.

Cut into thin slices.

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

TABLE OF FOOD DRYING TIME

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

| Food | Dryness standard | Time (Hours) |
|-------------------|------------------|--------------|
| FRUITS | | |
| Apple | pliable | 4-15 |
| Banana | crispy | 5-24 |
| Cherry | tough | 6-34 |
| Fig | tough | 6-24 |
| Nectarine | pliable | 6-24 |
| Orange | crispy | 10-20 |
| Orange Peel | fragile | 8-16 |
| Peach | pliable | 5-24 |
| Pear | pliable | 5-24 |
| Kiwi | crispy | 6-14 |
| Mango | crispy | 6-16 |
| VEGETABLES | | |
| Asparagus | fragile | 6-14 |
| Bean | fragile | 8-26 |
| Beet | fragile | 8-26 |
| Cabbage | tough | 6-14 |
| Carrot | tough | 6-12 |
| Cauliflower | tough | 6-16 |
| Celery | fragile | 6-14 |
| Leek | fragile | 6-10 |
| Cucumber | tough | 6-18 |
| Eggplant | fragile | 6-18 |
| Garlic | fragile | 6-16 |
| Mushroom | tough | 3-14 |
| Onion | fragile | 8-14 |
| Pea | fragile | 8-14 |
| Spinach | fragile | 6-16 |
| Tomato | tough | 8-24 |
| Pumpkin | fragile | 6-18 |

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power plug before cleaning.
2. The steaming trays shall be washed with warm water and dish liquid. Use the soft cloth to clean them and then dry well.
3. The base can be cleaned with wet wipe.
4. Abrasive detergent, metal brush or organic solvent are prohibited.
5. The cleaned product shall be stored at cool and dry place.

PROBLEMS AND CAUSES

| PROBLEM | CAUSE | SOLUTION |
|-------------------------|--|--|
| Not working | Power plug is unplugged | Connect the power plug to an electrical socket |
| | Electrical socket is broken | Connect the power plug to an other electrical socket |
| | Power cord is damaged | Contact with Yoer service |
| Not hot blow | Drying temperature it too low, the room temperature is higher than the set temperature | Set higher drying temperature |
| | Fuse is broken | Contact with Yoer service |
| | Heating wire is broken | Contact with Yoer service |
| Drying time is too long | Too large pieces of food | Cut the food into smaller pieces |
| | The food is placed too tight | Ensure proper ventilation between food |
| | Drying temperature it too low | Set higher drying temperature |

ENVIRONMENT



This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorized person or damaged by misuse or transportation.

The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components nor damage of breakables such as glass and ceramic items.

This warranty does not limit the customer's basic or any other rights granted by laws regarding appliance purchase.

In the event of a warranty claim please contact the verified vendor or Yoer customer service. While submitting the claim please attach information on the nature of the malfunction and proof of purchase.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar y consérvelas para consultarlas en el futuro.
2. Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente corresponda al voltaje indicado en la etiqueta de clasificación. El aparato debe enchufarse a una toma de corriente con protección a tierra.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Para desconectarlo, apague el dispositivo y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared. Al desconectarlo, sujete firmemente el enchufe en lugar de tirar del cable de alimentación.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
7. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal o haya sido dañado de alguna manera.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
9. No toque ninguna superficie caliente, utilice manijas o perillas.
10. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.

12. Úselo únicamente sobre una superficie dura y plana para evitar la interrupción del flujo de aire debajo del aparato. Durante la operación, la parte inferior de la unidad deberá estar libre de cualquier objeto que pueda congestionar la entrada de aire.
13. La salida de aire caliente no se puede tapar durante el funcionamiento.
14. Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
15. El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
16. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
17. Este producto no debe colocarse directamente en el fuego ni cerca de ninguna fuente de calor o de ignición.
18. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
19. Este aparato está diseñado para ser utilizado únicamente para uso doméstico. Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso.
20. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes del incumplimiento de la hoja de instrucciones.

CONOCE TU DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS



- 1. Tapa
- 2. Bandejas de doble cara
- 3. Base
- 4. Pantalla LCD

- 5. Botón ON/OFF
- 6. Botón Inicio/Parada
- 7. Botón de ajuste de tiempo/temperatura
- 8. Perilla




Datos técnicos:

| | |
|----------------------|------------------|
| Fuerza | 370-450W |
| Voltaje / Frecuencia | 220-240V~50-60Hz |
| Rango de temperatura | 35-70 °C |
| Número de bandejas | 5 |

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Durante el proceso de secado, se debe mantener una ventilación adecuada del dispositivo y un flujo de aire libre entre los alimentos en las bandejas.
2. Las bandejas no se pueden cargar con alimentos pesados.
3. El tiempo más largo de funcionamiento continuo no deberá exceder las 24 horas, de lo contrario la vida útil de la unidad podría verse afectada. Deje que el aparato se enfríe cada 24 horas de funcionamiento.
4. Cuando el producto está encendido y funciona correctamente, el funcionamiento del ventilador es audible.
5. Nunca agregue agua u otro líquido a este producto.
6. Los alimentos deberán recibir un tratamiento previo antes del secado; por ejemplo, limpiar, rebanar, rayar, sembrar.
7. Para aumentar el espacio entre las bandejas, las pestañas de la bandeja superior deben colocarse en los soportes de la bandeja inferior.
8. Se recomienda utilizar únicamente bandejas con comida.
9. No coloque nada sobre la cubierta. La tapa debe estar cerrada durante el proceso de secado.
10. El alimento seco, si no se va a consumir por el momento, deberá sellarse en un recipiente o bolsa de plástico. Nunca empaques productos calientes o tibios, déjalo enfriar por completo.
11. Si después de una semana aparece humedad en los recipientes, significa que los productos no se han secado lo suficiente y es necesario volver a secarlos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Antes de usar, limpie y seque con un paño todas las bandejas del deshidratador.
2. Coloque los alimentos pretratados en cada bandeja, luego coloque las bandejas verticalmente sobre la base del aparato y cierre la tapa.
3. Conecte el cable de alimentación al enchufe y presione el botón ON/OFF.
4. Utilice el  botón y la perilla para configurar el tiempo y la temperatura de secado deseados. Presione el botón Iniciar/Parar para comenzar a trabajar.
5. Una vez que se completa el secado de los alimentos, el secador de alimentos emitirá una señal sonora característica, puede apagarlo en cualquier momento manteniendo presionado el  botón durante 3 segundos hasta que  el símbolo aparece en la pantalla.
6. Apague la unidad presionando el botón ON/OFF y desenchúfela de la toma de corriente.
7. Retire los alimentos secos y limpie las bandejas y la cámara de recogida de líquidos.



INDICACIÓN:

Los bandejas incluidas con el deshidratador de alimentos son de doble cara; colocar las bandejas en la posición correcta te permite ajustar la distancia entre ellas, lo que facilita el almacenamiento del dispositivo.

PRETRATAMIENTO DE LOS ALIMENTOS – RECOMENDACIONES

- **Frutas**

Lave los alimentos adecuadamente y séquelos.
 Elimine las pepitas y las imperfecciones.
 Cortar en rodajas o secar frutas pequeñas enteras.
 Para evitar que se doren, espolvoréalas con jugo de limón o piña.

- **Verduras**

Lave los alimentos adecuadamente y séquelos.
 Elimine las pepitas y las imperfecciones.
 Las verduras con un tiempo de cocción prolongado se deben cocer al vapor durante 5 minutos o hervir en agua caliente durante 1-2 minutos.
 Las verduras sancochadas se secan con una toalla de papel.
 Cortar en rebanadas .

- **Hongos**

Límpielos a fondo de la arena sin utilizar agua.
 Los trozos más grandes se cortan en rodajas.

- **Hierbas**

Enjuague con agua y seque con una toalla de papel.
 Hierbas secas recién cortadas.
 Seque un tipo de hierbas a la vez.

- **Carne**

Retire el exceso de grasa y membranas de la carne.
 Cortar en rodajas finas.
 Marina la carne durante unas 10 horas y luego sécala con una toalla de papel.

TABLA DE TIEMPOS DE SECADO DE ALIMENTOS

Nota : La siguiente tabla es solo como referencia; el tiempo de secado depende de la cantidad, el tamaño y el tipo de alimento.

| Alimento | Estándar de secado | Tiempo (horas) |
|-----------------|--------------------|----------------|
| FRUTAS | | |
| Manzana | flexible | 4-15 |
| Banana | crujiente | 5-24 |
| Cereza | difícil | 6-34 |
| Higo | difícil | 6-24 |
| Nectarina | flexible | 6-24 |
| Naranja | crujiente | 10-20 |
| Piel de naranja | frágil | 8-16 |
| Durazno | flexible | 5-24 |
| Pera | flexible | 5-24 |
| kiwi | crujiente | 6-14 |
| mango | crujiente | 6-16 |
| VERDURAS | | |
| Espárragos | frágil | 6-14 |
| Frijol | frágil | 8-26 |
| Remolacha | frágil | 8-26 |
| Repollo | difícil | 6-14 |
| Zanahoria | difícil | 6-12 |
| Coliflor | difícil | 6-16 |
| Apio | frágil | 6-14 |
| Puerro | frágil | 6-10 |
| Pepino | difícil | 6-18 |
| Berenjena | frágil | 6-18 |
| Ajo | frágil | 6-16 |
| Champiñón | difícil | 3-14 |
| Cebolla | frágil | 8-14 |
| Guisante | frágil | 8-14 |
| Espinaca | frágil | 6-16 |
| Tomate | difícil | 8-24 |
| Calabaza | frágil | 6-18 |

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el enchufe antes de limpiar.
2. Las bandejas de cocción al vapor se lavarán con agua tibia y líquido para platos. Utilice un paño suave para limpiarlos y luego séquelos bien.
3. La base se puede limpiar con un paño húmedo.
4. Están prohibidos detergentes abrasivos, cepillos metálicos o disolventes orgánicos.
5. El producto limpio se almacenará en un lugar fresco y seco.

PROBLEMAS Y CAUSAS

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUCIÓN |
|---|--|---|
| No funciona | El enchufe está desconectado | Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente |
| | El enchufe eléctrico está roto | Conecte el enchufe de alimentación a otra toma de corriente |
| | El cable de alimentación está dañado | Contacta con el servicio Yoer |
| golpe no caliente | La temperatura de secado es demasiado baja, la temperatura ambiente es superior a la temperatura establecida | Establecer una temperatura de secado más alta |
| | El fusible está roto | Contacta con el servicio Yoer |
| | El cable calefactor está roto | Contacta con el servicio Yoer |
| El tiempo de secado es demasiado largo. | Trozos de comida demasiado grandes | Cortar la comida en trozos más pequeños. |
| | La comida está demasiado apretada. | Asegúrese de que haya una ventilación adecuada entre los alimentos. |
| | La temperatura de secado es demasiado baja. | Establecer una temperatura de secado más alta |

AMBIENTE



Este producto contiene materiales reciclables. No deseche este producto como residuo municipal no clasificado. Póngase en contacto con su municipio local para conocer el punto de recogida más cercano.

GARANTÍA Y REPARACIÓN

La garantía del producto incluye defectos resultantes de defectos de material o de fabricación. Esta garantía sólo es válida si el aparato se ha utilizado de acuerdo con las instrucciones y siempre que no haya sido modificado, reparado o interferido por ninguna persona no autorizada ni dañado por mal uso o transporte.

La garantía no se aplica a defectos resultantes del desgaste natural de los componentes ni a daños de objetos frágiles como vidrio y cerámica.

Esta garantía no limita los derechos básicos del cliente ni ningún otro derecho otorgado por las leyes con respecto a la compra de electrodomésticos.

En caso de un reclamo de garantía, comuníquese con el proveedor verificado o con el servicio de atención al cliente de Yoer . Al enviar el reclamo, adjunte información sobre la naturaleza del mal funcionamiento y el comprobante de compra.

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour référence future.
2. Assurez-vous que la tension de votre prise correspond à la tension indiquée sur l'étiquette signalétique. L'appareil doit être branché sur une prise avec protection de terre.
3. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures corporelles, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Pour débrancher, éteignez l'appareil puis retirez la fiche de la prise murale. Lors du débranchement, veuillez maintenir fermement la fiche au lieu de tirer sur le cordon d'alimentation.
6. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
9. Ne touchez aucune surface chaude, utilisez les poignées ou le bouton.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
11. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher une surface chaude.

12. Utiliser uniquement sur une surface dure et plane, pour éviter toute interruption du flux d'air sous l'appareil. Pendant le fonctionnement, le bas de l'unité doit être débarrassé de tout objet susceptible d'obstruer l'entrée d'air.
13. La sortie d'air chaud ne peut pas être couverte pendant le fonctionnement.
14. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
15. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers. impliqué. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
16. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
17. Ce produit ne doit pas être placé directement dans le feu ou à proximité de toute source de chaleur ou source d'inflammation.
18. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
19. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse.
20. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des instructions.

CONNAISSEZ VOTRE DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE



- 1. Couvercle
- 2. Bacs double face
- 3. Base
- 4. Écran LCD

- 5. Bouton ON/OFF
- 6. Bouton Marche/Arrêt
- 7. Bouton de réglage de l'heure/température
- 8. Bouton




Données techniques:

| | |
|----------------------|------------------|
| Pouvoir | 370-450W |
| Tension / Fréquence | 220-240V~50-60Hz |
| Écart de température | 35-70 ° C |
| Nombre de plateaux | 5 |

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. Pendant le processus de séchage, une ventilation adéquate de l'appareil et une libre circulation de l'air entre les aliments sur les plateaux doivent être maintenues.
2. Les plateaux ne peuvent pas être chargés d'aliments lourds.
3. La durée de fonctionnement continu la plus longue ne doit pas dépasser 24 heures, sinon la durée de vie de l'unité pourrait être affectée. Laissez l'appareil refroidir toutes les 24 heures de travail.
4. Lorsque le produit est alimenté et fonctionne correctement, le fonctionnement du ventilateur est audible.
5. N'ajoutez jamais d'eau ou tout autre liquide à ce produit.
6. Les aliments doivent être prétraités avant séchage ; par exemple, nettoyage, tranchage, entrelacement, ensemencement.
7. Pour augmenter l'espace entre les plateaux, les languettes du plateau supérieur doivent être placées sur les supports du plateau inférieur.
8. Il est recommandé d'utiliser uniquement des plateaux contenant de la nourriture.
9. Ne placez rien sur le couvercle. Le couvercle doit être fermé pendant le processus de séchage.
10. Les aliments séchés, s'ils ne sont pas consommés pour le moment, doivent être scellés dans un récipient ou un sac en plastique. N'emballez jamais de produits chauds ou tièdes, laissez-les refroidir complètement.
11. Si après une semaine dans les conteneurs de l'humidité apparaît, cela signifie que les produits n'ont pas suffisamment séché et doivent être séchés à nouveau.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Avant utilisation, nettoyer et essuyer avec un chiffon tous les plateaux du déshydrateur.
2. Placez les aliments prétraités sur chaque plateau, puis placez les plateaux verticalement sur la base de l'appareil et fermez le couvercle.
3. Connectez le cordon d'alimentation à la prise et appuyez sur le bouton ON/OFF.
4. Utilisez le  bouton et le bouton pour régler la durée et la température de séchage souhaitées. Appuyez sur le bouton Start/Stop pour commencer à travailler.
5. Une fois le séchage des aliments terminé, le séchoir émettra un signal sonore caractéristique, vous pouvez l'éteindre à tout moment en maintenant le  bouton enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que le  Le symbole apparaît sur l'écran.
6. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF et débranchez l'appareil de la prise électrique.
7. Retirez les aliments séchés et nettoyez les plateaux et la chambre de collecte des liquides.

**INDICATION:**

Les plateaux inclus avec le déshydrateur alimentaire sont à double face. Placer les plateaux dans la position correcte vous permet d'ajuster la distance entre eux, ce qui facilite le rangement de l'appareil.

PRÉTRAITEMENT DES ALIMENTS – RECOMMANDATIONS

- **Des fruits**

Lavez correctement les aliments et séchez-les.

Retirez tous les pépins et imperfections.

Couper en tranches ou sécher des petits fruits entiers.

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

- **Légumes**

Lavez correctement les aliments et séchez-les.

Retirez tous les pépins et imperfections.

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

Légumes étuvés, séchés avec du papier absorbant.

Couper dans tranches .

- **Champignons**

Nettoyez-les soigneusement du sable sans utiliser d'eau.

Les plus gros morceaux sont coupés en tranches.

- **Herbes**

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

Séchez les herbes fraîchement cueillies.

Séchez un type d'herbes à la fois.

- **Viande**

Retirez l'excès de graisse et les membranes de la viande.

Couper en fines tranches.

Faites mariner la viande pendant environ 10 heures, puis séchez-la avec du papier absorbant.

TABLEAU DES TEMPS DE SÉCHAGE DES ALIMENTS

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

| Nourriture | Norme de sécheresse | Temps (heures) |
|--------------------|---------------------|----------------|
| DES FRUITS | | |
| Pomme | souple | 4-15 |
| Banane | croustillant | 5-24 |
| Cerise | difficile | 6-34 |
| figue | difficile | 6-24 |
| Nectarine | souple | 6-24 |
| Orange | croustillant | 10-20 |
| Épluchure d'orange | fragile | 8-16 |
| Pêche | souple | 5-24 |
| Poire | souple | 5-24 |
| kiwi | croustillant | 6-14 |
| mangue | croustillant | 6-16 |
| LÉGUMES | | |
| Asperges | fragile | 6-14 |
| Haricot | fragile | 8-26 |
| Betterave | fragile | 8-26 |
| Chou | difficile | 6-14 |
| Carotte | difficile | 6-12 |
| Chou-fleur | difficile | 6-16 |
| Céleri | fragile | 6-14 |
| poireau | fragile | 6-10 |
| Concombre | difficile | 6-18 |
| Aubergine | fragile | 6-18 |
| Ail | fragile | 6-16 |
| Champignon | difficile | 3-14 |
| Oignon | fragile | 8-14 |
| Pois | fragile | 8-14 |
| Épinard | fragile | 6-16 |
| Tomate | difficile | 8-24 |
| Citrouille | fragile | 6-18 |

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la fiche d'alimentation avant le nettoyage.
2. Les plateaux de cuisson à la vapeur doivent être lavés avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Utilisez le chiffon doux pour les nettoyer puis séchez-les bien.
3. La base peut être nettoyée avec un chiffon humide.
4. Les détergents abrasifs, les brosses métalliques ou les solvants organiques sont interdits.
5. Le produit nettoyé doit être stocké dans un endroit frais et sec.

PROBLEMES ET CAUSES

| PROBLÈME | CAUSE | SOLUTION |
|-----------------------------------|---|---|
| Ca ne fonctionne pas | La prise d'alimentation est débranchée | Branchez la fiche d'alimentation à une prise électrique |
| | La prise électrique est cassée | Branchez la fiche d'alimentation sur une autre prise électrique |
| | Le cordon d'alimentation est endommagé | Contactez le service Yoer |
| Pas de coup chaud | Température de séchage trop basse, la température ambiante est supérieure à la température réglée | Régler une température de séchage plus élevée |
| | Le fusible est cassé | Contactez le service Yoer |
| | Le fil chauffant est cassé | Contactez le service Yoer |
| Le temps de séchage est trop long | Des morceaux de nourriture trop gros | Coupez la nourriture en petits morceaux |
| | La nourriture est trop serrée | Assurer une bonne ventilation entre les aliments |
| | Température de séchage trop basse | Régler une température de séchage plus élevée |

ENVIRONNEMENT



Ce produit contient des matériaux recyclables. Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Contactez votre municipalité pour connaître le point de collecte le plus proche.

GARANTIE ET RÉPARATION

La garantie du produit inclut les défauts résultant de défauts de matière ou de fabrication. Cette garantie n'est valable que si l'appareil a été utilisé conformément aux instructions et à condition qu'il n'ait pas été modifié, réparé ou interféré par une personne non autorisée ou endommagé par une mauvaise utilisation ou un transport.

La garantie ne s'applique pas aux défauts résultant de l'usure naturelle des composants ni aux dommages aux objets cassables tels que les articles en verre et en céramique.

Cette garantie ne limite pas les droits fondamentaux du client ou tout autre droit accordé par les lois concernant l'achat d'appareils électroménagers.

En cas de réclamation au titre de la garantie, veuillez contacter le fournisseur vérifié ou le service client Yoer . Lors de la soumission de la réclamation, veuillez joindre des informations sur la nature du dysfonctionnement et une preuve d'achat.

VAŽNE MJERE ZAŠTITE

Pri korištenju električnih uređaja uvijek se trebaju pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera, uključujući sljedeće:

1. Pročitajte sve upute prije uporabe i sačuvajte ih za buduću upotrebu.
2. Provjerite odgovara li vaš izlazni napon naponu navedenom na nazivnoj naljepnici. Uređaj mora biti uključen u utičnicu s uzemljenjem.
3. Za zaštitu od požara, strujnog udara i ozljeda osoba ne uranjajte kabel, utikač ili jedinicu u vodu ili drugu tekućinu.
4. Neophodan je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili u blizini djece.
5. Za odspajanje isključite uređaj, a zatim izvadite utikač iz zidne utičnice. Prilikom isključivanja, čvrsto držite utikač umjesto da povlačite kabel za napajanje.
6. Isključite utikač iz utičnice kada nije u upotrebi i prije čišćenja. Ostavite da se ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja uređaja.
7. Nemojte koristiti nijedan uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem ili nakon što uređaj ne radi ispravno ili je na bilo koji način oštećen.
8. Korištenje pribora koji nije preporučio proizvođač uređaja može dovesti do požara, strujnog udara ili ozljeda osoba.
9. Ne dodirujte vruće površine, koristite ručke ili gumb.
10. Nemojte koristiti na otvorenom ili u komercijalne svrhe.
11. Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta ili da dodiruje vruću površinu.
12. Koristite samo na tvrdoj, ravnoj površini kako biste izbjegli prekid protoka zraka ispod uređaja. Tijekom rada, dno jedinice mora biti očišćeno od svih predmeta koji bi mogli začepiti ulaz zraka.
13. Otvor za vrući zrak ne može se pokriti tijekom rada.

14. Ovaj uređaj nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
15. Aparat mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem aparata na siguran način i razumiju opasnosti uključeni. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
16. Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
17. Ovaj proizvod se ne smije stavljati izravno u vatru ili blizu izvora topline ili izvora paljenja.
18. Nemojte koristiti uređaj za druge namjene osim namijenjene.
19. Ovaj uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Svaka druga uporaba smatra se neprikladnom i opasnom.
20. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za štetu nastalu nepoštivanjem uputa.

UPOZNAJTE SVOJ DEHIDRATOR HRANE



- 1. Poklopac
- 2. Obostrane ladice
- 3. Baza
- 4. LCD zaslon

- 5. Tipka ON/OFF
- 6. Tipka Start/Stop
- 7. Gumb za podešavanje vremena/temperature
- 8. Gumb




Tehnički podaci:

| | |
|---------------------|------------------|
| Vlast | 370-450W |
| Napon / frekvencija | 220-240V~50-60Hz |
| Raspon temperature | 35-70 °C |
| Broj ladica | 5 |

VAŽNA UPOZORENJA

1. Tijekom procesa sušenja mora se održavati pravilna ventilacija uređaja i slobodan protok zraka između hrane na pladnjevima.
2. Posude se ne mogu puniti teškom hranom.
3. Najduže vrijeme neprekidnog rada ne smije biti dulje od 24 sata, inače bi to moglo utjecati na vijek trajanja jedinice. Ostavite uređaj da se ohladi nakon svaka 24 sata rada.
4. Kada je proizvod napajan i radi ispravno, rad ventilatora se čuje.
5. Nikada nemojte dodavati vodu ili drugu tekućinu u ovaj proizvod.
6. Hrana se mora prethodno obraditi prije sušenja; npr. čišćenje, rezanje, skidanje pruga, sjeme.
7. Kako biste povećali razmak između ladica, jezičci gornje ladice trebaju biti postavljeni na donje nosače ladica.
8. Preporuča se koristiti samo pladnjeve s hranom na njima.
9. Ne stavljajte ništa na poklopac. Poklopac mora biti zatvoren tijekom procesa sušenja.
10. Osušenu hranu, ako se trenutno ne jede, treba zatvoriti u posudu ili plastičnu vrećicu. Nikada nemojte pakirati vruće ili tople proizvode, ostavite da se potpuno ohlade.
11. Ako se nakon tjedan dana u posudama pojavi vlaga, to znači da se proizvodi nisu dovoljno osušili i potrebno ih je ponovno osušiti.

UPUTE ZA RAD

1. Prije uporabe očistite i obrišite krpom sve ladice dehidratora.
2. Stavite prethodno obrađenu hranu na svaku ladicu, zatim stavite ladice okomito na podnožje uređaja i zatvorite poklopac.
3. Spojite kabel za napajanje u utičnicu i pritisnite tipku ON/OFF.
4. Pomoću  gumba i gumba postavite željeno vrijeme i temperaturu sušenja. Pritisnite gumb Start/Stop za početak rada.
5. Nakon što je sušenje hrane završeno, sušilo za hranu će emitirati karakterističan zvučni signal, možete ga isključiti u bilo kojem trenutku držeći tipku  3 sekunde dok se  simbol se pojavljuje na zaslonu.
6. Isključite uređaj pritiskom na tipku ON/OFF i izvucite utikač iz električne utičnice.
7. Uklonite osušenu hranu i očistite ladice i komoru za skupljanje tekućine.

**SAVJET:**

Pomičući ladice sušača hrane u ispravan položaj omogućuje vam prilagodbu udaljenosti između njih, što olakšava pohranu uređaja.

PRETHODNA OBRADA HRANE – PREPORUKE

- **Voće**

Dobro operite hranu i osušite je.

Uklonite sve točkice i mrlje.

Narežite na kriške ili osušite cijele male plodove.

Da ne porumene, poprskajte ih sokom od limuna ili ananasa.

- **Povrće**

Dobro operite hranu i osušite je.

Uklonite sve točkice i mrlje.

Povrće koje se dugo kuha mora se kuhati na pari 5 minuta ili kuhati u vrućoj vodi 1-2 minute.

Prokuhano povrće osušite papirnatim ubrusom.

Izrežite na kriške.

- **gljive**

Temeljito ih očistite od pijeska bez upotrebe vode.

Veće komade narezati na ploške.

- **Bilje**

Isperite pod vodom i osušite papirnatim ručnikom.

Osušite svježe ubrano bilje.

Sušite jednu vrstu bilja odjednom.

- **Meso**

S mesa uklonite višak masnoće i opne.

Narežite na tanke ploške.

Meso marinirajte oko 10 sati, a zatim ga osušite papirnatim ubrusom.

TABLICA VREMENA SUŠENJA HRANE

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

| Hrana | Standard suhoće | Vrijeme (sati) |
|------------------|-----------------|--------------------------|
| VOĆE | | |
| Jabuka | povodljiv | 4-15 (prikaz, ostalo). |
| Banana | hrskavo | 5-24 (prikaz, ostalo). |
| Trešnja | tvrd | 6-34 (prikaz, ostalo). |
| sl | tvrd | 6-24 (prikaz, ostalo). |
| Nektarina | povodljiv | 6-24 (prikaz, ostalo). |
| Naranča | hrskavo | 10-20 (prikaz, stručni). |
| Kora od narandže | lomljiv | 8-16 (prikaz, ostalo). |
| Breskva | povodljiv | 5-24 (prikaz, ostalo). |
| Kruška | povodljiv | 5-24 (prikaz, ostalo). |
| Kivi | hrskavo | 6-14 (prikaz, stručni). |
| Mango | hrskavo | 6-16 (prikaz, ostalo). |
| POVRĆE | | |
| Šparoga | lomljiv | 6-14 (prikaz, stručni). |
| Grah | lomljiv | 8-26 (prikaz, ostalo). |
| Repa | lomljiv | 8-26 (prikaz, ostalo). |
| Kupus | tvrd | 6-14 (prikaz, stručni). |
| Mrkva | tvrd | 6-12 (prikaz, ostalo). |
| Karfiol | tvrd | 6-16 (prikaz, ostalo). |
| Celer | lomljiv | 6-14 (prikaz, stručni). |
| Poriluk | lomljiv | 6-10 (prikaz, stručni). |
| Krastavac | tvrd | 6-18 (prikaz, ostalo). |
| Patlidžan | lomljiv | 6-18 (prikaz, ostalo). |
| Češnjak | lomljiv | 6-16 (prikaz, ostalo). |
| Gljiva | tvrd | 3-14 (prikaz, ostalo). |
| Luk | lomljiv | 8-14 (prikaz, ostalo). |
| Grašak | lomljiv | 8-14 (prikaz, ostalo). |
| Špinat | lomljiv | 6-16 (prikaz, ostalo). |
| Rajčica | tvrd | 8-24 (prikaz, ostalo). |
| Bundeva | lomljiv | 6-18 (prikaz, ostalo). |

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite utikač iz utičnice prije čišćenja.
2. Posude za kuhanje na pari moraju se oprati toplom vodom i tekućinom za posuđe. Očistite ih mekom krpom i zatim dobro osušite.
3. Baza se može čistiti vlažnom maramicom.
4. Zabranjeni su abrazivni deterdžent, metalna četka ili organsko otapalo.
5. Očišćeni proizvod treba čuvati na hladnom i suhom mjestu.

PROBLEMI I UZROCI

| PROBLEM | UZROK | RIJEŠENJE |
|----------------------------|---|--|
| Ne radi | Utikač je isključen | Uključite utikač u električnu utičnicu |
| | Električna utičnica je pokvarena | Spojite utikač u drugu električnu utičnicu |
| | Kabel za napajanje je oštećen | Kontaktirajte Yoer servis |
| Nije vrući udarac | Temperatura sušenja je preniska, sobna temperatura je viša od postavljene temperature | Postavite višu temperaturu sušenja |
| | Osigurač je pokvaren | Kontaktirajte Yoer servis |
| | Grijaća žica je prekinuta | Kontaktirajte Yoer servis |
| Vrijeme sušenja je predugo | Preveliki komadi hrane | Namirnice narežite na manje komade |
| | Hrana je postavljena pretijesno | Osigurajte odgovarajuću ventilaciju između hrane |
| | Temperatura sušenja je preniska | Postavite višu temperaturu sušenja |

OKOLIŠ



Ovaj proizvod sadrži materijale koji se mogu reciklirati. Ne odlažite ovaj proizvod kao nerazvrstani gradski otpad. Obratite se lokalnoj općini za najbliže sabirno mjesto.

GARANCIJA I POPRAVAK

Jamstvo proizvoda uključuje nedostatke koji proizlaze iz nedostataka u materijalu ili proizvodnji. Ovo jamstvo vrijedi samo ako je uređaj korišten u skladu s uputama i pod uvjetom da nije modificiran, popravljan ili da u njega nije utjecala neovlaštena osoba ili da nije oštećen neovlaštenom uporabom ili transportom.

Jamstvo se ne odnosi na nedostatke koji su rezultat prirodnog trošenja komponenti ili oštećenja lomljivih predmeta kao što su stakleni i keramički predmeti.

Ovo jamstvo ne ograničava kupčeva osnovna ili bilo koja druga prava dodijeljena zakonima u vezi s kupnjom uređaja.

U slučaju jamstvenog zahtjeva obratite se provjerenom dobavljaču ili Yoer korisničkoj službi. Prilikom podnošenja reklamacije priložite podatke o vrsti kvara i dokaz o kupnji.

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, beleértve a következőket:

1. Használat előtt olvassa el az összes utasítást, és őrizze meg későbbi használatra.
2. Győződjön meg arról, hogy a kimeneti feszültség megegyezik a névleges címkén feltüntetett feszültséggel. A készüléket földelésvédelemmel ellátott aljzatba kell bedugni.
3. A tűz, áramütés és személyi sérülések elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetékét, a csatlakozódugót vagy az egységet.
4. Szigorú felügyelet szükséges, ha bármilyen készüléket gyermekek használnak, vagy gyermekek közelében használják.
5. A leválasztáshoz kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki a dugót a fali aljzatból. Kihúzáskor a tápkábel húzása helyett tartsa szorosan a csatlakozót.
6. Ha nem használja, és tisztítás előtt húzza ki a konnektorból. Hagyja kihűlni, mielőtt fel- vagy leveszi az alkatrészeket, és mielőtt megtisztítja a készüléket.
7. Ne működtesse a készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, vagy miután a készülék hibásan működik, vagy bármilyen módon megsérült.
8. A készülék gyártója által nem javasolt tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
9. Ne érintsen meg forró felületeket, ne használjon fogantyút vagy gombot.
10. Ne használja kültéren vagy kereskedelmi célokra.
11. Ne hagyja, hogy a kábel átlógjon az asztal vagy a pult szélén, és ne érjen forró felülethez.

12. Csak kemény, sík felületen használja, hogy elkerülje a légáramlás megszakadását a készülék alatt. A művelet során az egység alját meg kell tisztítani minden olyan tárgytól, amely eltömítheti a levegőbemenetet.
13. A forró levegő kivezető nyílása működés közben nem takarható el.
14. Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
15. A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértik a veszélyeket. magában foglal. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelik őket.
16. Tartsa távol a készüléket és annak kábelét 8 évnél fiatalabb gyermekektől.
17. Ezt a terméket nem szabad közvetlenül a tűzbe helyezni, sem hő- vagy gyújtóforrás közelébe.
18. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
19. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Minden más használat nem megfelelő és veszélyes.
20. A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasítás figyelmen kívül hagyásából eredő károkért.

ISMERD AZ ÉLELMISZER-SZÁRÍTÓT



- 1. Fedél
- 2. Kétoldalas tálcák
- 3. Alap
- 4. LCD kijelző

- 5. BE/KI gomb
- 6. Start/Stop gomb
- 7. Idő/hőmérséklet beállító gomb
- 8. Gomb




Műszaki adatok:

| | |
|-------------------------|------------------|
| Erő | 370-450W |
| Feszültség / Frekvencia | 220-240V~50-60Hz |
| Hőmérséklet tartomány | 35-70 °C |
| Tálcák száma | 5 |

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

1. A szárítási folyamat során biztosítani kell a készülék megfelelő szellőzését és a tálcákon lévő élelmiszerek közötti szabad levegőáramlást.
2. A tálcákat nem lehet nehéz élelmiszerral megtölteni.
3. A folyamatos működés leghosszabb ideje nem haladhatja meg a 24 órát, különben ez az egység élettartamát befolyásolhatja. Hagyja kihűlni a készüléket minden 24 órás munkavégzés után.
4. Ha a termék áram alatt van és megfelelően működik, a ventilátor működése hallható.
5. Soha ne adjon vizet vagy más folyadékot ehhez a termékhez.
6. Az élelmiszert szárítás előtt elő kell kezelni; pl tisztítás, szeletelés, csíkozás, vetés.
7. A tálcák közötti távolság növelése érdekében a felső tálca füleit az alsó tálcátartókra kell állítani.
8. Javasoljuk, hogy csak étellel ellátott tálcákat használjon.
9. Ne helyezzen semmit a burkolatra. A burkolatot a szárítási folyamat alatt le kell zárni.
10. A szárított élelmiszert, ha egyelőre nem fogyasztják el, edénybe vagy műanyag zacskóba kell zárni. Soha ne csomagoljon forró vagy meleg termékeket, hagyja teljesen kihűlni.
11. Ha egy hét elteltével nedvesség jelenik meg a tartályokban, ez azt jelenti, hogy a termékek nem száradtak meg eléggé, és újra meg kell szárítani.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

1. Használat előtt tisztítsa meg és törölje le ruhával a szárító tálcáit.
2. Helyezzen előkezelt élelmiszert mindegyik tálcára, majd tegye a tálcákat függőlegesen a készülék alá, és zárja le a fedelet.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorhoz, és nyomja meg az ON/OFF gombot.
4. A  gomb és a gomb segítségével állítsa be a kívánt szárítási időt és hőmérsékletet. Nyomja meg a Start/Stop gombot a munka megkezdéséhez.
5. A szárítás befejeztével az élelmiszer-szárítógép jellegzetes hangjelzést ad, amelyet bármikor kikapcsolhat, ha  3 másodpercig lenyomva tartja a gombot, amíg  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.
6. Kapcsolja ki a készüléket az ON/OFF gomb megnyomásával, és húzza ki a készüléket a konnektorból.
7. Távolítsa el a megszáradt élelmiszert, és tisztítsa meg a tálcákat és a folyadékgyűjtő kamrát.

**TIPP:**

Az ételszáritóval együtt szállított tálcák kétoldalúak; a tálcák megfelelő pozícióba helyezése lehetővé teszi a közöttük lévő távolság beállítását, ami megkönnyíti az eszköz tárolását.

ELŐKEZELÉSE – AJÁNLÁSOK

- **Gyümölcsök**

Mossa meg megfelelően az élelmiszereket, és szárítsa meg őket.

Távolítson el minden csövet és foltot.

Vágja szeletekre vagy szárítsa meg a kis gyümölcsöket.

A barnulás elkerülése érdekében meglocsoljuk citrom- vagy ananászlével.

- **Zöldségek**

Mossa meg megfelelően az élelmiszereket, és szárítsa meg őket.

Távolítson el minden csövet és foltot.

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

A párolt zöldségeket papírtörővel szárítsuk meg.

Vágjuk szeletekre.

- **Gomba**

Víz használata nélkül alaposan tisztítsa meg őket a homoktól.

Nagyobb darabokat szeletekre vágva.

- **Gyógynövények**

Öblítse le víz alatt, és szárítsa meg papírtörővel.

Frissen szedett fűszernövények szárítása.

Egyszerre egyfajta gyógynövényt szárítson.

- **Hús**

Távolítsa el a felesleges zsírt és a hártját a húsról.

Vékony szeletekre vágjuk.

A húst körülbelül 10 órán keresztül pácoljuk, majd papírtörővel szárítsuk meg.

TÁBLÁZAT AZ ÉLELMISZER SZÁRÍTÁSI IDŐJÉRŐL

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

| Étel | Szárászág szabvány | Idő (óra) |
|-------------------|--------------------|-----------|
| GYÜMÖLCSÖK | | |
| alma | hajlítható | 4-15 |
| Banán | ropogós | 5-24 |
| Cseresznye | kemény | 6-34 |
| Ábra | kemény | 6-24 |
| Nektarin | hajlítható | 6-24 |
| Narancs | ropogós | 10-20 |
| Narancs héj | törékeny | 8-16 |
| Őszibarack | hajlítható | 5-24 |
| Körte | hajlítható | 5-24 |
| Kiwi | ropogós | 6-14 |
| Mangó | ropogós | 6-16 |
| ZÖLDSÉGEK | | |
| Spárga | törékeny | 6-14 |
| Bab | törékeny | 8-26 |
| Cukorrépa | törékeny | 8-26 |
| Fejes káposzta | kemény | 6-14 |
| Sárgarépa | kemény | 6-12 |
| Karfiol | kemény | 6-16 |
| Zeller | törékeny | 6-14 |
| Póréhagyma | törékeny | 6-10 |
| Uborka | kemény | 6-18 |
| Padlizsán | törékeny | 6-18 |
| Fokhagyma | törékeny | 6-16 |
| Gomba | kemény | 3-14 |
| Hagyma | törékeny | 8-14 |
| Borsó | törékeny | 8-14 |
| Spenót | törékeny | 6-16 |
| Paradicsom | kemény | 8-24 |
| Tök | törékeny | 6-18 |

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót.
2. A gőzölőtálcákat meleg vízzel és mosogatószerrel kell lemosni. Használjon puha ruhát a tisztításhoz, majd szárítsa meg jól.
3. Az alap nedves törlőkendővel tisztítható.
4. A koptató hatású tisztítószer, fémkefe vagy szerves oldószer használata tilos.
5. A megtisztított terméket hűvös és száraz helyen kell tárolni.

PROBLÉMÁK ÉS OKOK

| PROBLÉMA | OK | MEGOLDÁS |
|----------------------------|--|---|
| Nem működik | A tápcsatlakozó ki van húzva | Csatlakoztassa a tápkábelt egy elektromos aljzathoz |
| | Az elektromos csatlakozó megszakadt | Csatlakoztassa a tápkábelt egy másik elektromos aljzathoz |
| | A tápkábel sérült | Vegye fel a kapcsolatot a Yoer szervizzel |
| Nem forró ütés | A szárítási hőmérséklet túl alacsony, a szobahőmérséklet magasabb, mint a beállított hőmérséklet | Állítson be magasabb szárítási hőmérsékletet |
| | Elromlott a biztosíték | Vegye fel a kapcsolatot a Yoer szervizzel |
| | A fűtőszál elszakadt | Vegye fel a kapcsolatot a Yoer szervizzel |
| A száradási idő túl hosszú | Túl nagy ételdarabok | Vágja fel 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 |

KÖRNYEZET



Ez a termék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. Ne dobja ki ezt a terméket válogatatlan települési hulladékként. Lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal a legközelebbi gyűjtőhelyért.

GARANCIA ÉS JAVÍTÁS

A termékgarancia magában foglalja az anyag- vagy gyártási hibákból eredő hibákat. Ez a garancia csak akkor érvényes, ha a készüléket az utasításoknak megfelelően használták, és feltéve, hogy azt illetéktelen személy nem módosította, javította, nem befolyásolta, illetve nem sérült meg nem megfelelő használat vagy szállítás miatt.

A garancia nem vonatkozik az alkatrészek természetes kopásából eredő hibákra, illetve a törhető elemek, például üveg- és kerámiatárgyak károsodására.

Ez a garancia nem korlátozza a vásárló alapvető vagy egyéb, a készülékvásárlásra vonatkozó törvények által biztosított jogait.

Garanciális igény esetén forduljon az ellenőrzött szállítóhoz vagy a Yoer ügyfélszolgálatához. A reklamáció benyújtásakor csatolja a hiba jellegére vonatkozó információkat és a vásárlást igazoló bizonylatot.

TUTELA IMPORTANTE

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.
2. Assicuratevi che il voltaggio della vostra presa corrisponda al voltaggio indicato sull'etichetta dei dati tecnici. L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra.
3. Per proteggersi da incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, non immergere il cavo, la spina o l'unità in acqua o altri liquidi.
4. È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
5. Per disconnettersi, spegnere il dispositivo quindi rimuovere la spina dalla presa a muro. Quando si scollega la spina, tenere saldamente la spina invece di tirare il cavo di alimentazione.
6. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare parti e prima di pulire l'apparecchio.
7. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo.
8. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
9. Non toccare superfici calde, non utilizzare maniglie o pomelli.
10. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
11. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi una superficie calda.
12. Utilizzare solo su una superficie dura e piana, per evitare l'interruzione del flusso d'aria sotto l'apparecchio. Durante il funzionamento, il fondo dell'unità deve essere libero da eventuali oggetti che potrebbero ostruire l'ingresso dell'aria.

13. L'uscita dell'aria calda non può essere coperta durante il funzionamento.
14. Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
15. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
16. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
17. Questo prodotto non deve essere collocato direttamente nel fuoco o vicino a qualsiasi fonte di calore o di accensione.
18. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
19. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.
20. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza del foglio di istruzioni.

CONOSCI IL TUO ESSICCATORE ALIMENTARE



- 1. Coperchio
- 2. Vassoi fronte-retro
- 3. Base
- 4. Display LCD

- 5. Tasto ON/OFF
- 6. Pulsante Avvio/Stop
- 7. Tasto impostazione ora/temperatura
- 8. Manopola




Dati tecnici:

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Energia | 370-450 W |
| Voltaggio/Frequenza | 220-240 V~50-60 Hz |
| Intervallo di temperatura | 35-700 °C |
| Numero di vassoi | 5 |

PRECAUZIONI IMPORTANTI

1. Durante il processo di essiccazione è necessario mantenere un'adeguata ventilazione del dispositivo e un libero flusso d'aria tra gli alimenti sui vassoi.
2. I vassoi non possono essere caricati con alimenti pesanti.
3. Il tempo massimo di funzionamento continuo non deve superare le 24 ore, altrimenti la durata dell'unità potrebbe essere compromessa. Lasciare raffreddare l'apparecchio ogni 24 ore di lavoro.
4. Quando il prodotto è alimentato e funziona correttamente, il funzionamento della ventola è udibile.
5. Non aggiungere mai acqua o altri liquidi a questo prodotto.
6. Gli alimenti devono essere pretrattati prima dell'essiccazione; ad esempio pulire, affettare, striare, seminare.
7. Per aumentare lo spazio tra i vassoi, le linguette del vassoio superiore devono essere posizionate sui supporti del vassoio inferiore.
8. Si consiglia di utilizzare solo vassoi con alimenti sopra.
9. Non posizionare nulla sulla copertura. Durante il processo di asciugatura il coperchio deve essere chiuso.
10. Il cibo secco, se non viene consumato per il momento, deve essere sigillato in un contenitore o sacchetto di plastica. Non confezionare mai prodotti caldi o tiepidi, lasciarli raffreddare completamente.
11. Se dopo una settimana nei contenitori dovesse comparire umidità, significa che i prodotti non si sono asciugati abbastanza e necessitano di essere nuovamente asciugati.

ISTRUZIONI OPERATIVE

1. Prima dell'uso pulire e asciugare con un panno tutti i vassoi dell'essiccatore.
2. Disporre il cibo pretrattato su ogni vassoio, quindi posizionare i vassoi verticalmente sulla base dell'apparecchio e chiudere il coperchio.
3. Collegare il cavo di alimentazione alla presa e premere il pulsante ON/OFF.
4. Utilizzare il  pulsante e la manopola per impostare il tempo e la temperatura di asciugatura desiderati. Premere il pulsante Start/Stop per iniziare a lavorare.
5. Una volta completata l'essiccazione del cibo l'essiccatore emetterà un caratteristico segnale acustico, è possibile spegnerlo in qualsiasi momento tenendo premuto il  pulsante per 3 secondi finché non si spegne  sul display appare il simbolo .
6. Spegnerne l'unità premendo il pulsante ON/OFF e scollegare l'unità dalla presa elettrica.
7. Rimuovere il cibo secco e pulire i vassoi e la camera di raccolta dei liquidi.

**SUGGERIMENTO:**

I vassoi inclusi con l'essiccatore alimentare sono a doppia faccia; posizionare i vassoi nella posizione corretta consente di regolare la distanza tra di essi, facilitando così la conservazione del dispositivo.

PRETRATTAMENTO DEGLI ALIMENTI – RACCOMANDAZIONI

- **Frutta**

Lavare adeguatamente gli alimenti e asciugarli.

Rimuovere eventuali semi e imperfezioni.

Tagliare a fette o essiccare i piccoli frutti interi.

Per evitare che anneriscano, irroratele con succo di limone o ananas.

- **Verdure**

Lavare adeguatamente gli alimenti e asciugarli.

Rimuovere eventuali semi e imperfezioni.

Le verdure con cottura lunga devono essere cotte al vapore per 5 minuti oppure bollite in acqua calda per 1-2 minuti.

Asciugare le verdure sbollentate con carta assorbente.

Tagliare a fette.

- **Funghi**

Pulirli accuratamente dalla sabbia senza usare acqua.

Pezzi più grandi tagliati a fette.

- **Erbe aromatiche**

Sciacquare sotto l'acqua e asciugare con carta assorbente.

Erbe aromatiche appena raccolte.

Asciugare un tipo di erbe alla volta.

- **Carne**

Eliminare il grasso e le membrane in eccesso dalla carne.

Tagliare a fettine sottili.

Marinare la carne per circa 10 ore, quindi asciugarla con carta assorbente.

TABELLA DEL TEMPO DI ESSICCAZIONE DEGLI ALIMENTI

Nota : la tabella seguente è solo di riferimento, il tempo di asciugatura dipende dalla quantità, dimensione e tipo di cibo.

| Cibo | Standard di secchezza | Tempo (ore) |
|------------------|-----------------------|-------------|
| FRUTTA | | |
| Mela | flessibile | 4-15 |
| Banana | croccante | 5-24 |
| Ciliegia | difficile | 6-34 |
| Fico | difficile | 6-24 |
| Nettarina | flessibile | 6-24 |
| Arancia | croccante | 10-20 |
| Buccia d'arancia | fragile | 8-16 |
| Pesca | flessibile | 5-24 |
| Pera | flessibile | 5-24 |
| kiwi | croccante | 6-14 |
| Mango | croccante | 6-16 |
| VERDURE | | |
| Asparago | fragile | 6-14 |
| Fagiolo | fragile | 8-26 |
| Barbabietola | fragile | 8-26 |
| Cavolo | difficile | 6-14 |
| Carota | difficile | 6-12 |
| Cavolfiore | difficile | 6-16 |
| Sedano | fragile | 6-14 |
| Porro | fragile | 6-10 |
| Cetriolo | difficile | 6-18 |
| Melanzana | fragile | 6-18 |
| Aglio | fragile | 6-16 |
| Fungo | difficile | 3-14 |
| Cipolla | fragile | 8-14 |
| Pisello | fragile | 8-14 |
| Spinaci | fragile | 6-16 |
| Pomodoro | difficile | 8-24 |
| Zucca | fragile | 6-18 |

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare la spina di alimentazione prima della pulizia.
2. Le teglie per la cottura a vapore devono essere lavate con acqua tiepida e detersivo per piatti. Utilizzate il panno morbido per pulirli e poi asciugateli bene.
3. La base può essere pulita con un panno umido.
4. Sono vietati detersivi abrasivi, spazzole metalliche o solventi organici.
5. Il prodotto pulito deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto.

PROBLEMI E CAUSE

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUZIONE |
|--|--|---|
| Non funziona | La spina di alimentazione è scollegata | Collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica |
| | La presa elettrica è rotta | Collegare la spina di alimentazione ad un'altra presa elettrica |
| | Il cavo di alimentazione è danneggiato | Contatto con il servizio Yoer |
| Non un colpo caldo | La temperatura di asciugatura è troppo bassa, la temperatura ambiente è superiore alla temperatura impostata | Impostare una temperatura di asciugatura più alta |
| | Il fusibile è rotto | Contatto con il servizio Yoer |
| | Il filo del riscaldamento è rotto | Contatto con il servizio Yoer |
| Il tempo di asciugatura è troppo lungo | Pezzi di cibo troppo grandi | Tagliare il cibo in pezzi più piccoli |
| | Il cibo è posizionato troppo stretto | Garantire un'adeguata ventilazione tra gli alimenti |
| | La temperatura di asciugatura è troppo bassa | Impostare una temperatura di asciugatura più alta |

AMBIENTE



Questo prodotto contiene materiali riciclabili. Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. Contatta il tuo comune per conoscere il punto di raccolta più vicino.

GARANZIA E RIPARAZIONE

La garanzia del prodotto comprende i difetti derivanti da difetti di materiale o di fabbricazione. Questa garanzia è valida solo se l'apparecchio è stato utilizzato in conformità con le istruzioni e a condizione che non sia stato modificato, riparato o manomesso da persone non autorizzate o danneggiato da uso improprio o trasporto.

La garanzia non si applica ai difetti derivanti dall'usura naturale dei componenti né ai danni a oggetti fragili come oggetti in vetro e ceramica.

Questa garanzia non limita i diritti fondamentali del cliente o qualsiasi altro diritto concesso dalle leggi in merito all'acquisto dell'apparecchio.

In caso di richiesta di garanzia, contattare il fornitore verificato o il servizio clienti Yoer. Al momento dell'invio del reclamo allegare informazioni sulla natura del malfunzionamento e la prova d'acquisto.

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. By 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. By 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 pokrętła.
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 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. Przetrzyj 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 źródła 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 ŻYWNOCI



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




Dane techniczne:

| | |
|--------------------------|------------------|
| Moc | 370-450W |
| Napięcie / Częstotliwość | 220-240V~50-60Hz |
| Zakres temperatury | 35-70°C |
| Ilość sit | 5 |

WAŻNE UWAGI

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, by 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 wypustki z górnego sita ustawić 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 ściereczką wszystkie sita suszarki.
2. Umieść na każdej tacy wstępnie przygotowaną żywność, następnie ułóż 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, by 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 sita oraz komorę zbierającą ciecz.

**WSKAZÓWKA:**

Sita dołączone do suszarki są dwustronne, ułożenie sit w prawidłowej pozycji pozwala regulować odstęp między nimi, co ułatwia przechowywanie urządzenia.

WSTĘPNA OBRÓBKA ŻYWNOSCI – 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 cienkie plasterki.

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

TABELA CZASU SUSZENIA ŻYWNOSCI

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

| Produkt | Stan po wysuszeniu | Czas (Godziny) |
|-------------------|--------------------|----------------|
| 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 |
| Kalafior | 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. Odłącz wtyczkę od zasilania przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Sita umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Użyj miękkiej ściereczki, aby je wyczyścić, a następnie dokładnie osusz.
3. Podstawę urządzenia możesz wyczyścić wilgotną ściereczką.
4. Zabrania się stosowania detergentów ściernych, czyścików drucianych lub rozpuszczalników organicznych.
5. Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.

PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

| PROBLEM | 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 też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, 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.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare și păstrați-le pentru referințe ulterioare.
2. Asigurați-vă că tensiunea de la priză corespunde tensiunii indicate pe eticheta de identificare. Aparatul trebuie să fie conectat la priză cu protecție la pământ.
3. Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, șocurilor electrice și rănirii persoanelor, nu scufundați cablul, ștecherul sau unitatea în apă sau alt lichid.
4. Este necesară supravegherea atentă atunci când orice aparat este folosit de copii sau în apropierea acestora.
5. Pentru a deconecta dispozitivul, opriți dispozitivul, apoi scoateți ștecherul din priza de perete. Când deconectați, vă rugăm să țineți ștecherul strâns în loc să trageți de cablul de alimentare.
6. Deconectați de la priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de a pune sau scoate piesele și înainte de a curăța aparatul.
7. Nu utilizați niciun aparat cu cablul sau ștecherul deteriorat sau după ce aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel.
8. Utilizarea unui accesoriu nerecomandat de producătorul aparatului poate duce la incendiu, electrocutare sau rănirea persoanelor.
9. Nu atingeți suprafețele fierbinți, folosiți mânere sau buton.
10. Nu utilizați în aer liber sau în scopuri comerciale.
11. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului și nu atingeți suprafața fierbinte.
12. Utilizați numai pe o suprafață plană și tare, pentru a evita întreruperea fluxului de aer de sub aparat. În timpul funcționării, partea inferioară a unității trebuie curățată de orice obiecte care ar putea congestiona orificiul de admisie a aerului.

13. Ieșirea aerului cald nu poate fi acoperită în timpul funcționării.
14. Acest aparat nu este destinat să fie operat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
15. Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de la 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele. implicat. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
16. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.
17. Acest produs nu trebuie plasat direct în foc sau lângă nicio sursă de căldură sau sursă de aprindere.
18. Nu utilizați aparatul pentru alte utilizări decât cele prevăzute.
19. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă.
20. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele rezultate din nerespectarea fișei de instrucțiuni.

CUNOAȘTE-ȚI DESHIDRATATORUL DE ALIMENTE



1. Capac
2. Tavi cu două fețe
3. Baza
4. Display LCD

5. Buton ON/OFF
6. Buton Start/Stop
7. Buton de setare timp/temperatură
8. Buton




Date tehnice:

| | |
|-------------------------|------------------|
| Putere | 370-450W |
| Tensiune / Frecvență | 220-240V~50-60Hz |
| Interval de temperatură | 35-70 °C |
| Numărul de tăvi | 5 |

ATENȚIE IMPORTANTĂ

1. În timpul procesului de uscare, trebuie menținută o ventilație adecvată a dispozitivului și un flux liber de aer între alimentele de pe tăvi.
2. Tăvile nu pot fi încărcate cu alimente grele.
3. Cel mai lung timp de funcționare continuă nu trebuie să depășească 24 de ore, altfel durata de viață a unității ar putea fi afectată. Lăsați aparatul să se răcească după fiecare 24 de ore de lucru.
4. Când produsul este alimentat și funcționează corect, funcționarea ventilatorului este audibilă.
5. Nu adăugați niciodată apă sau alt lichid la acest produs.
6. Alimentele trebuie tratate în prealabil înainte de uscare; de ex. curățare, feliere, dungi, însămânțare.
7. Pentru a mări spațiul dintre tăvi, urechile tăvii de sus ar trebui să fie așezate pe suporturile inferioare ale tăvii.
8. Este recomandat să folosiți numai tăvi cu alimente pe ele.
9. Nu așezați nimic pe capac. Capacul trebuie închis în timpul procesului de uscare.
10. Mâncarea uscată, dacă nu este consumată deocamdată, va fi sigilată într-un recipient sau o pungă de plastic. Nu împachetați niciodată produse fierbinți sau calde, lăsați-l să se răcească complet.
11. Dacă după o săptămână în recipiente va apărea umezeală, înseamnă că produsele nu s-au uscat suficient și trebuie să fie uscate din nou.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1. Înainte de utilizare, curățați și ștergeți cu o cârpă toate tăvile deshidratorului.
2. Așezați alimentele pretratate pe fiecare tavă, apoi puneți tăvile vertical pe baza aparatului și închideți capacul.
3. Conectați cablul de alimentare la priză și apăsați butonul ON/OFF.
4. Folosiți  butonul și butonul pentru a seta timpul și temperatura dorite de uscare. Apăsați butonul Start/Stop pentru a începe lucrul.
5. Odată ce uscarea alimentelor este încheiată, uscătorul de alimente va emite un semnal sonor caracteristic, îl puteți opri în orice moment ținând apăsat butonul  timp de 3 secunde până când apare  simbolul apare pe display.
6. Opriți unitatea apăsând butonul ON/OFF și deconectați unitatea de la priza electrică.
7. Scoateți alimentele uscate și curățați tăvile și camera de colectare a lichidului.

**SFAT:**

Tăvile incluse cu uscătorul de alimente sunt dublu fațetate; plasarea tavilor în poziția corectă vă permite să ajustați distanța între ele, ceea ce facilitează depozitarea dispozitivului.

PRETRATARE AL ALIMENTELOR – RECOMANDĂRI

- **Fructe**

Spălați bine alimentele și uscați-le.

Îndepărtați orice sâmburi și pete.

Tăiați felii sau fructele mici întregi uscate.

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

- **Legume**

Spălați bine alimentele și uscați-le.

Îndepărtați orice sâmburi și pete.

Legumele cu un timp lung de gătire trebuie fierte la abur timp de 5 minute sau fierte în apă fierbinte timp de 1-2 minute.

Legumele prefierate se usucă cu un prosop de hârtie.

Tăiați în felii.

- **Ciuperci**

Curățați-le bine de nisip fără a folosi apă.

Bucăți mai mari tăiate felii.

- **Ierburi**

Clătiți sub apă și uscați cu un prosop de hârtie.

Uscați ierburi proaspăt culese.

Uscați un fel de ierburi odată.

- **Carne**

Îndepărtați excesul de grăsime și membranele din carne.

Tăiați în felii subțiri.

Marinați carnea pentru aproximativ 10 ore, apoi uscați-o cu un prosop de hârtie.

TABELUL TIMPULUI DE USCARE AL ALIMENTELOR

Notă : Tabelul de mai jos este doar pentru referință, timpul de uscare depinde de cantitatea, dimensiunea și tipul alimentelor.

| Alimente | Standard de uscăciune | Timp (ore) |
|--------------------|-----------------------|------------|
| FRUCTE | | |
| Măr | pliabil | 4-15 |
| Banană | crocant | 5-24 |
| Cireașă | greu | 6-34 |
| Smochin | greu | 6-24 |
| Nectarine | pliabil | 6-24 |
| Portocale | crocant | 10-20 |
| Coaja de portocala | fragil | 8-16 |
| Piersică | pliabil | 5-24 |
| Pară | pliabil | 5-24 |
| Kiwi | crocant | 6-14 |
| Mango | crocant | 6-16 |
| LEGUME | | |
| Sparanghel | fragil | 6-14 |
| Fasole | fragil | 8-26 |
| Sfeclă | fragil | 8-26 |
| Varză | greu | 6-14 |
| Morcov | greu | 6-12 |
| Conopidă | greu | 6-16 |
| Țelină | fragil | 6-14 |
| Praz | fragil | 6-10 |
| Castravete | greu | 6-18 |
| Vânăță | fragil | 6-18 |
| Usturoi | fragil | 6-16 |
| Ciupercă | greu | 3-14 |
| Ceapă | fragil | 8-14 |
| Mazăre | fragil | 8-14 |
| Spanac | fragil | 6-16 |
| Roșie | greu | 8-24 |
| Dovleac | fragil | 6-18 |

CURATENIE SI MENTENANTA

1. Deconectați ștecherul de alimentare înainte de curățare.
2. Tăvile pentru abur se spală cu apă caldă și lichid de vase. Utilizați cârpa moale pentru a le curăța și apoi uscați bine.
3. Baza poate fi curățată cu șervețele umede.
4. Sunt interzise detergentul abraziv, peria metalică sau solventul organic.
5. Produsul curățat se păstrează la loc răcoros și uscat.

PROBLEME ȘI CAUZE

| PROBLEMĂ | CAUZĂ | SOLUȚIE |
|---------------------------------|---|--|
| Nu funcționează | Fișa de alimentare este deconectată | Conectați ștecherul la o priză electrică |
| | Priza electrică este spartă | Conectați ștecherul la o altă priză electrică |
| | Cablul de alimentare este deteriorat | Contactați serviciul Yoer |
| Nu lovitură fierbinte | Temperatura de uscare este prea scăzută, temperatura camerei este mai mare decât temperatura setată | Setați o temperatură mai mare de uscare |
| | Siguranța este spartă | Contactați serviciul Yoer |
| | Firul de încălzire este rupt | Contactați serviciul Yoer |
| Timpul de uscare este prea lung | Bucăți prea mari de mâncare | Tăiați mâncarea în bucăți mai mici |
| | Mâncarea este așezată prea strâns | Asigurați o ventilație adecvată între alimente |
| | Temperatura de uscare este prea scăzută | Setați o temperatură mai mare de uscare |

MEDIU INCONJURATOR



Acest produs conține materiale reciclabile. Nu aruncați acest produs ca deșeuri municipale nesortate. Contactați municipalitatea locală pentru cel mai apropiat punct de colectare.

GARANȚIE ȘI REPARAȚIE

Garanția produsului include defecte rezultate din defecte de material sau de fabricație. Această garanție este valabilă numai dacă aparatul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și cu condiția ca acesta să nu fi fost modificat, reparat sau intervenit de vreo persoană neautorizată sau deteriorat prin utilizare greșită sau transport.

Garanția nu se aplică defectelor rezultate din uzura naturală a componentelor și nici deteriorarea materialelor sparte, cum ar fi articolele din sticlă și ceramică.

Această garanție nu limitează drepturile de bază ale clientului sau orice alte drepturi acordate de legile privind achiziționarea aparatului.

În cazul unei cereri de garanție, vă rugăm să contactați furnizorul verificat sau serviciul pentru clienți Yoer. În timpul depunerii reclamației, atașați informații despre natura defecțiunii și dovada achiziției.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

1. Pred použitím si prečítajte všetky pokyny a odložte si ich pre budúce použitie.
2. Uistite sa, že napätie vašej zásuvky zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku. Spotrebič musí byť zapojený do zásuvky s ochranou uzemnenia.
3. Na ochranu pred požiarom, úrazom elektrickým prúdom a zranením osôb neponárajte kábel, zástrčku ani jednotku do vody alebo inej tekutiny.
4. Keď akékoľvek zariadenie používajú deti alebo v ich blízkosti, je potrebný prísny dohľad.
5. Ak chcete zariadenie odpojiť, vypnite ho a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pri odpájaní držte pevne zástrčku namiesto ťahania za napájací kábel.
6. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď sa nepoužíva a pred čistením. Pred nasadzovaním alebo vyberaním častí a pred čistením spotrebiča ho nechajte vychladnúť.
7. Neprevádzkujte žiadny spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo ak spotrebič nefunguje správne alebo bol akýmkoľvek spôsobom poškodený.
8. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca spotrebiča, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie osôb.
9. Nedotýkajte sa horúcich povrchov, nepoužívajte rukoväte alebo gombík.
10. Nepoužívajte vonku alebo na komerčné účely.
11. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu, ani sa nedotýkajte horúceho povrchu.

12. Používajte iba na tvrdom, rovnom povrchu, aby ste predišli prerušeniu prúdenia vzduchu pod spotrebičom. Počas prevádzky musí byť spodná časť jednotky očistená od akýchkoľvek predmetov, ktoré by mohli upchať prívod vzduchu.
13. Výstup horúceho vzduchu nie je možné počas prevádzky zakryť.
14. Tento spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
15. Spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a viac a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo sú poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú nebezpečenstvám. zapojené. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
16. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
17. Tento výrobok nesmie byť umiestnený priamo do ohňa alebo v blízkosti akéhokoľvek zdroja tepla alebo zdroja vznietenia.
18. Spotrebič nepoužívajte na iné ako určené použitie.
19. Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.
20. Výrobca nepreberá zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním návodu na použitie.

POZNAJ SVOJ DEHYDRÁTOR POTRAVÍN



1. Kryt
2. Obojstranné zásobníky
3. Základňa
4. LCD displej

5. Tlačidlo ON/OFF
6. Tlačidlo Štart/Stop
7. Tlačidlo nastavenia času/teploty
8. Gombík




Technické dáta:

| | |
|----------------------|------------------|
| Moc | 370-450W |
| Napätie / Frekvencia | 220-240V~50-60Hz |
| Rozsah teplôt | 35-70 °C |
| Počet zásobníkov | 5 |

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

1. Počas procesu sušenia musí byť dodržané správne vetranie zariadenia a voľné prúdenie vzduchu medzi potravinami na podnosoch.
2. Tácky nie je možné zaťažiť ťažkým jedlom.
3. Najdlhší čas nepretržitej prevádzky nesmie presiahnuť 24 hodín, inak môže byť ovplyvnená životnosť jednotky. Po každých 24 hodinách práce nechajte prístroj vychladnúť.
4. Keď je produkt napájaný a funguje správne, chod ventilátora je počuteľný.
5. Do tohto produktu nikdy nepridávajte vodu ani inú tekutinu.
6. Potraviny sa pred sušením vopred upravujú; napr. čistenie, krájanie, páskovanie, siatie.
7. Ak chcete zväčšiť priestor medzi zásobníkmi, horné úchytky zásobníka by mali byť umiestnené na spodných podperách zásobníka.
8. Odporúča sa používať iba podnosy s jedlom.
9. Na kryt nič nekladte. Počas procesu sušenia musí byť kryt zatvorený.
10. Sušené potraviny, ak sa zatiaľ nekonzumujú, musia byť uzavreté v nádobe alebo plastovom vrecku. Nikdy nebaľte horúce alebo teplé výrobky, nechajte ich úplne vychladnúť.
11. Ak sa po týždni v nádobách objaví vlhkosť, znamená to, že výrobky nie sú dostatočne vysušené a je potrebné ich znova vysušiť.

NÁVOD NA OBSLUHU

1. Pred použitím vyčistite a utrite handrou všetky podnosy sušičky.
2. Na každý podnos položte predupravené jedlo, potom podnosy položte vertikálne na základňu spotrebiča a zatvorte kryt.
3. Pripojte napájací kábel do zásuvky a stlačte tlačidlo ON/OFF.
4. Pomocou  tlačidla a gombíka nastavte požadovaný čas a teplotu sušenia. Pre začatie práce stlačte tlačidlo Štart/Stop.
5. Po dokončení sušenia potravín sušička vydá charakteristický zvukový signál, môžete ju kedykoľvek vypnúť podržaním tlačidla  na 3 sekundy, kým sa  na displeji sa zobrazí symbol.
6. Vypnite jednotku stlačením tlačidla ON/OFF a odpojte jednotku od elektrickej zásuvky.
7. Vyberte vysušené potraviny a vyčistite podnosy a komoru na zachytávanie tekutín.

**TIP:**

Pribalené tácky so sušičkou potravín sú obojstranné, umiestnenie táckov v správnej pozícii vám umožní nastaviť vzdialenosť medzi nimi, čo uľahčuje úložisko zariadenia.

PREDÚPRAVA POTRAVÍN – ODPORÚČANIA

- **Ovocie**

Potraviny riadne umyte a osušte.

Odstráňte všetky jadierka a škrvny.

Nakrájajte na plátky alebo sušte celé drobné ovocie.

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

- **Zelenina**

Potraviny riadne umyte a osušte.

Odstráňte všetky jadierka a škrvny.

Zelenina s dlhým časom varenia musí byť varená v pare 5 minút alebo varená v horúcej vode 1-2 minúty.

Predvarenú zeleninu osušte papierovou utierkou.

Nakrájajte na plátky.

- **Huby**

Dôkladne ich očistite od piesku bez použitia vody.

Väčšie kusy nakrájame na plátky.

- **Bylinky**

Opláchnite pod vodou a osušte papierovou utierkou.

Sušte čerstvo natrhane bylinky.

Sušte jeden druh byliniek naraz.

- **Mäso**

Odstráňte prebytočný tuk a blany z mäsa.

Nakrájajte na tenké plátky.

Mäso marinujte asi 10 hodín, potom ho osušte papierovou utierkou.

TABUĽKA DOBY SUŠENIA POTRAVÍN

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

| Jedlo | Štandardná suchosť | čas (hodiny) |
|-------------------|--------------------|--------------|
| OVOČIE | | |
| Apple | poddajný | 4-15 |
| Banán | chrumkavý | 5-24 |
| čerešňa | tvrdý | 6-34 |
| Obr | tvrdý | 6-24 |
| Nektarinka | poddajný | 6-24 |
| O rozsah | chrumkavý | 10-20 |
| Pomarančová šupka | krehký | 8-16 |
| Peach | poddajný | 5-24 |
| Hruška | poddajný | 5-24 |
| Kiwi | chrumkavý | 6-14 |
| Mango | chrumkavý | 6-16 |
| ZELENINA | | |
| Špargľa | krehký | 6-14 |
| Bean | krehký | 8-26 |
| Repa | krehký | 8-26 |
| Kapustnica | tvrdý | 6-14 |
| Mrkva | tvrdý | 6-12 |
| Karfiol | tvrdý | 6-16 |
| Zeler | krehký | 6-14 |
| Pór | krehký | 6-10 |
| Uhorka | tvrdý | 6-18 |
| Baklažán | krehký | 6-18 |
| Cesnak | krehký | 6-16 |
| Huba | tvrdý | 3-14 |
| Cibuľa | krehký | 8-14 |
| Hrach | krehký | 8-14 |
| Špenát | krehký | 6-16 |
| Paradajka | tvrdý | 8-24 |
| Tekvica | krehký | 6-18 |

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte sieťovú zástrčku.
2. Podnosy na naparovanie sa musia umyť teplou vodou a tekutinou na riad. Na ich čistenie použite mäkkú handričku a potom ich dobre osušte.
3. Základňu je možné čistiť vlhkou handričkou.
4. Abrazívny čistiaci prostriedok, kovová kefa alebo organické rozpúšťadlá sú zakázané.
5. Vyčistený produkt skladujte na chladnom a suchom mieste.

PROBLÉMY A PRÍČINY

| PROBLÉM | PRÍČINA | RIEŠENIE |
|-----------------------------|---|--|
| Nefunguje | Napájacia zástrčka je odpojená | Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky |
| | Elektrická zásuvka je pokazená | Zapojte zástrčku do inej elektrickej zásuvky |
| | Napájací kábel je poškodený | Kontaktujte servis Yoer |
| Nie horúci úder | Teplota sušenia je príliš nízka, teplota v miestnosti je vyššia ako nastavená teplota | Nastavte vyššiu teplotu sušenia |
| | Poistka je zlomená | Kontaktujte servis Yoer |
| | Vykurovací drôt je zlomený | Kontaktujte servis Yoer |
| Čas schnutia je príliš dlhý | Príliš veľké kusy jedla | Jedlo nakrájajte na menšie kúsky |
| | Jedlo je umiestnené príliš tesne | Zabezpečte správne vetranie medzi jedlami |
| | Teplota sušenia je príliš nízka | Nastavte vyššiu teplotu sušenia |

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento výrobok obsahuje recyklovateľné materiály. Nelikvidujte tento výrobok ako netriedený komunálny odpad. Obráťte sa na miestnu samosprávu a informujte sa o najbližšom zbernom mieste.

ZÁRUKA A OPRAVA

Záruka na produkt zahŕňa chyby spôsobené materiálými alebo výrobnými chybami. Táto záruka je platná len vtedy, ak bol spotrebič používaný v súlade s pokynmi a za predpokladu, že nebol upravovaný, opravovaný alebo doňho nezasahovala žiadna neoprávnená osoba alebo poškodený nesprávnym používaním alebo prepravou.

Záruka sa nevzťahuje na chyby spôsobené prirodzeným opotrebením komponentov alebo poškodením rozbitných predmetov ako sú sklenené a keramické predmety.

Táto záruka neobmedzuje základné ani žiadne iné práva zákazníka, ktoré mu priznávajú zákony týkajúce sa nákupu spotrebiča.

V prípade reklamácie sa obráťte na overeného predajcu alebo zákaznícky servis Yoer. Pri reklamácií priložte informácie o povahe poruchy a doklad o kúpe.

POMEMBNI VAROVALNI UKREPI

Pri uporabi električnih naprav je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe, vključno z naslednjimi:

1. Pred uporabo preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.
2. Prepričajte se, da vaša izhodna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na nazivni nalepki. Naprava mora biti priključena v vtičnico z ozemljitveno zaščito.
3. Za zaščito pred požarom, električnim udarom in telesnimi poškodbami kabla, vtiča ali enote ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
4. Potreben je natančen nadzor, kadar katero koli napravo uporabljajo otroci ali v njeni bližini.
5. Za prekinitev povezave izklopite napravo in izvlecite vtič iz stenske vtičnice. Ko izklapljate vtič, držite vtič trdno, namesto da vlečete napajalni kabel.
6. Izvlecite vtič iz vtičnice, ko ga ne uporabljate in pred čiščenjem. Pustite, da se ohladi, preden namestite ali odstranite dele in preden očistite aparat.
7. Ne uporabljajte nobene naprave s poškodovanim kablom ali vtičem ali po tem, ko naprava ne deluje pravilno ali je bila kakor koli poškodovana.
8. Uporaba dodatne opreme, ki je ne priporoča proizvajalec naprave, lahko povzroči požar, električni udar ali telesne poškodbe.
9. Ne dotikajte se vročih površin, uporabljajte ročaje ali gumb.
10. Ne uporabljajte na prostem ali v komercialne namene.
11. Kabel ne sme viseti čez rob mize ali pulta ali se dotikati vroče površine.
12. Uporabljajte samo na trdi, ravni površini, da preprečite prekinitev pretoka zraka pod aparatom. Med delovanjem je treba dno enote očistiti vseh predmetov, ki bi lahko zamašili dovod zraka.

13. Izhod vročega zraka med delovanjem ni mogoče pokriti.
14. Ta naprava ni namenjena upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
15. Napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so jim poučeni o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti. vključeni. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
16. Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
17. Tega izdelka ne postavite neposredno v ogenj ali blizu katerega koli vira toplote ali vira vžiga.
18. Naprave ne uporabljajte za namene, ki niso predvideni.
19. Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Vsaka druga uporaba se šteje za neprimerno in nevarno.
20. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki je posledica neupoštevanja navodil.

SPOZNAJTE SVOJ DEHIDRATOR ŽIVIL



- 1. Pokrov
- 2. Obojestranski pladnji
- 3. Podstavek
- 4. LCD zaslon

- 5. Gumb za VKLOP/IZKLOP
- 6. Gumb Start/Stop
- 7. Gumb za nastavitev časa/temperature
- 8. Gumb




Tehnični podatki:

| | |
|----------------------|------------------|
| Moč | 370-450 W |
| Napetost / frekvenca | 220-240V~50-60Hz |
| Temperaturno območje | 35-70 °C |
| Število pladnjev | 5 |

POMEMBNA OPOZORILA

1. Med postopkom sušenja je treba vzdrževati ustrezno zračenje naprave in prost pretok zraka med živili na pladnjih.
2. Pladnjev ni mogoče polniti s težko hrano.
3. Najdaljši čas neprekinjenega delovanja ne sme preseči 24 ur, sicer lahko to vpliva na življenjsko dobo enote. Po vsakih 24 urah dela naj se naprava ohladi.
4. Ko je izdelek napajan in pravilno deluje, je delovanje ventilatorja slišno.
5. Temu izdelku nikoli ne dodajte vode ali druge tekočine.
6. Živila je treba pred sušenjem predhodno obdelati; npr. čiščenje, rezanje, odstranjevanje trakov, sejanje.
7. Če želite povečati prostor med pladnji, je treba jezičke zgornjega pladnja namestiti na spodnje nosilce pladnjev.
8. Priporočljivo je, da uporabljate samo pladnje s hrano.
9. Na pokrov ne postavljajte ničesar. Med sušenjem mora biti pokrov zaprt.
10. Posušeno hrano, če je trenutno ne zaužijemo, zapremo v posodo ali plastično vrečko. Nikoli ne pakirajte vročih ali toplih izdelkov, pustite, da se popolnoma ohladijo.
11. Če se po enem tednu v posodah pojavi vlaga, to pomeni, da izdelki niso dovolj posušeni in jih je treba ponovno posušiti.

NAVODILA ZA UPORABO

1. Pred uporabo očistite in obrišite s krpo vse pladnje dehidratorja.
2. Na vsak pladenj položite predhodno obdelano hrano, nato pa pladnje postavite navpično na dno aparata in zaprite pokrov.
3. Priključite napajalni kabel v vtičnico in pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP.
4. Z  gumbom in gumbom nastavite želeni čas in temperaturo sušenja. Za začetek dela pritisnite gumb Start/Stop.
5. Ko je sušenje živil končano, bo sušilnik oddal značilen zvočni signal, ki ga lahko kadar koli izklopite tako, da držite gumb  3 sekunde, dokler se  na zaslonu se pojavi simbol.
6. Izklopite enoto s pritiskom na gumb za VKLOP/IZKLOP in izključite enoto iz električne vtičnice.
7. Odstranite posušeno hrano in očistite pladnje ter zbiralno komoro za tekočino.

**NASVET:**

Priložene pladnje s sušilnikom za hrano so dvostranski, postavitev pladnjev v pravilnem položaju vam omogoča prilagajanje razdalje med njimi, kar olajša shranjevanje naprave.

PREDHODNA OBDELAVA ŽIVIL – PRIPOROČILA

- **sadje**

Živila dobro operite in posušite.

Odstranite morebitne peške in madeže.

Narežite na rezine ali posušite cele majhne plodove.

Da ne porjavijo, jih poškopite z limoninim ali ananasovim sokom.

- **zelenjava**

Živila dobro operite in posušite.

Odstranite morebitne peške in madeže.

Zelenjavo z dolgim časom kuhanja je treba kuhati na pari 5 minut ali kuhati v vroči vodi 1-2 minuti.

Kuhano zelenjavo posušite s papirnato brisačo.

Narežemo na rezine.

- **Gobe**

Temeljito jih očistite peska brez uporabe vode.

Večje kose narežemo na rezine.

- **Zelišča**

Sperite pod vodo in posušite s papirnato brisačo.

Posušite sveže nabrana zelišča.

Posušite eno vrsto zelišč naenkrat.

- **meso**

Z mesa odstranite odvečno maščobo in membrane.

Narežemo na tanke rezine.

Meso mariniramo približno 10 ur, nato pa ga osušimo s papirnato brisačo.

TABELA ČASOV SUŠENJA ŽIVIL

Opomba : Spodnja tabela je samo za referenco, čas sušenja je odvisen od količine, velikosti in vrste hrane.

| hrana | Standard suhosti | Čas (ure) |
|-------------------|------------------|-----------|
| SADJE | | |
| Apple | upogljiv | 4-15 |
| Banana | hrustljava | 5-24 |
| Češnja | težka | 6-34 |
| sl | težka | 6-24 |
| Nektarina | upogljiv | 6-24 |
| O območje | hrustljava | 10-20 |
| Pomarančni olupek | krhka | 8-16 |
| breskev | upogljiv | 5-24 |
| hruška | upogljiv | 5-24 |
| kivi | hrustljava | 6-14 |
| Mango | hrustljava | 6-16 |
| ZELENJAVA | | |
| Šparglji | krhka | 6-14 |
| fižol | krhka | 8-26 |
| Pesa | krhka | 8-26 |
| Zelje | težka | 6-14 |
| korenček | težka | 6-12 |
| cvetača | težka | 6-16 |
| Zelena | krhka | 6-14 |
| Por | krhka | 6-10 |
| kumare | težka | 6-18 |
| Jajčevcevec | krhka | 6-18 |
| Česen | krhka | 6-16 |
| Goba | težka | 3-14 |
| Čebula | krhka | 8-14 |
| grah | krhka | 8-14 |
| Špinača | krhka | 6-16 |
| Paradižnik | težka | 8-24 |
| Buča | krhka | 6-18 |

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Pred čiščenjem izključite napajalni vtič.
2. Pladnje za kuhanje v pari je treba oprati s toplo vodo in tekočino za posodo. Očistite jih z mehko krpo in nato dobro posušite.
3. Podstavek lahko očistite z mokrim robčkom.
4. Abrazivni detergenti, kovinske krtače ali organska topila so prepovedani.
5. Očiščen izdelek je treba hraniti na hladnem in suhem mestu.

TEŽAVE IN VZROKI

| TEŽAVA | VZROK | REŠITEV |
|------------------------|--|--|
| Ne deluje | Napajalni vtič je izklopljen | Napajalni vtič priključite v električno vtičnico |
| | Električna vtičnica je pokvarjena | Napajalni vtič priključite v drugo električno vtičnico |
| | Napajalni kabel je poškodovan | Kontakt s servisom Yoer |
| Ne vroč udarec | Temperatura sušenja je prenizka, sobna temperatura je višja od nastavljene temperature | Nastavite višjo temperaturo sušenja |
| | Varovalka je pokvarjena | Kontakt s servisom Yoer |
| | Grelna žica je pretrgana | Kontakt s servisom Yoer |
| Čas sušenja je predolg | Preveliki kosi hrane | Živilo narežite na manjše kose |
| | Hrana je postavljena pretesno | Poskrbite za ustrezno prezračevanje med hrano |
| | Temperatura sušenja je prenizka | Nastavite višjo temperaturo sušenja |

OKOLJE



Ta izdelek vsebuje materiale, ki jih je mogoče reciklirati. Tega izdelka ne odvrzite med neločene komunalne odpadke. Za najbližje zbirno mesto se obrnite na lokalno [redacted] občino.

GARANCIJA IN POPRAVILO

Garancija izdelka vključuje napake, ki so posledica napak v materialu ali izdelavi. Ta garancija velja le, če je bil aparat uporabljen v skladu z navodili in pod pogojem, da ga ni spreminjala, popravljala ali vanj posegala nepooblaščen oseba ali da je bil poškodovan zaradi napačne uporabe ali transporta.

Garancija ne velja za okvare, ki so posledica naravne obrabe komponent ali poškodb lomljivih predmetov, kot so stekleni in keramični predmeti.

Ta garancija ne omejuje kupčevih osnovnih ali drugih pravic, ki jih daje zakonodaja v zvezi z nakupom aparata.

V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na preverjenega prodajalca ali službo za stranke Yoer. Ob oddaji reklamacije priložite podatke o naravi okvare in dokazilo o nakupu.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ

Під час користування електричними приладами слід завжди дотримуватись основних заходів безпеки, зокрема таких:

1. Перед використанням прочитайте всі інструкції та збережіть їх для подальшого використання.
2. Переконайтеся, що напруга вашої розетки відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці. Прилад повинен бути підключений до розетки із заземленням.
3. Для захисту від пожежі, ураження електричним струмом і травмування людей не занурюйте шнур, вилку або пристрій у воду чи іншу рідину.
4. Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поблизу них.
5. Щоб від'єднатися, вимкніть пристрій, а потім вийміть вилку з розетки. Під час від'єднання міцно тримайте вилку, а не тягніть за шнур живлення.
6. Від'єднуйте вилку від розетки, коли не використовуєте її та перед чищенням. Дайте охолонути, перш ніж надягати або знімати частини, а також перед чищенням приладу.
7. Не використовуйте будь-який прилад із пошкодженим шнуром чи вилкою, а також після того, як прилад не працює чи був пошкоджений будь-яким чином.
8. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
9. Не торкайтеся гарячих поверхонь, використовуйте ручки або ручки.
10. Не використовуйте на вулиці або в комерційних цілях.
11. Не дозволяйте шнуру звисати з краю столу чи прилавка та не торкатися гарячої поверхні.

12. Використовуйте лише на твердій рівній поверхні, щоб уникнути переривання потоку повітря під приладом. Під час роботи нижню частину приладу слід очистити від будь-яких предметів, які можуть закупорити вхідний отвір для повітря.
13. Вихід гарячого повітря не можна закривати під час роботи.
14. Цей прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
15. Приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеку залучений. Діти не повинні гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не старше 8 років і перебувають під наглядом.
16. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці молодше 8 років.
17. Цей продукт не можна розміщувати безпосередньо у вогні або поблизу будь-якого джерела тепла або джерела займання.
18. Не використовуйте прилад не за призначенням.
19. Цей прилад призначений лише для домашнього використання. Будь-яке інше використання вважається невідповідним і небезпечним.
20. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені недотриманням інструкцій.

ЗНАЙТЕ СВІЙ СУШУВАЧ ХАРЧІВ



- 1. Кришка
- 2. Двосторонні лотки
- 3. Основа
- 4. РК-дисплей

- 5. Кнопка ON/OFF
- 6. Кнопка Пуск/Стоп
- 7. Кнопка встановлення часу/температури
- 8. Ручка



Технічні дані:

| | |
|------------------------|--------------------|
| потужність | 370-450 Вт |
| Напруга / частота | 220-240 В~50-60 Гц |
| Температурний діапазон | 35-70 °С |
| Кількість лотків | 5 |

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Під час процесу сушіння слід підтримувати належну вентиляцію пристрою та вільний потік повітря між продуктами на лотках.
2. Лотки не можна завантажувати важкою їжею.
3. Найдовший час безперервної роботи не повинен перевищувати 24 годин, інакше це може вплинути на термін служби пристрою. Дайте приладу охолонути після кожних 24 годин роботи.
4. Коли продукт живиться та працює належним чином, робота вентилятора чутна.
5. Ніколи не додавайте до цього продукту воду чи іншу рідину.
6. Їжа повинна бути попередньо оброблена перед сушінням; наприклад, очищення, нарізка, смужка, посів.
7. Щоб збільшити простір між лотками, верхні виступи лотків слід встановити на нижні опори лотків.
8. Рекомендується використовувати тільки лотки з їжею.
9. Не кладіть нічого на кришку. Під час сушіння кришка повинна бути закрита.
10. Висушений корм, якщо його не вживати на час, необхідно закрити в контейнер або поліетиленовий пакет. Ніколи не пакуйте гарячі або теплі продукти, дайте їм повністю охолонути.
11. Якщо через тиждень в ємностях з'явиться волога, це означає, що вироби недостатньо висохли і їх потрібно знову просушити.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. Перед використанням очистіть і протріть ганчіркою всі лотки дегідратора.
2. Покладіть попередньо оброблені продукти на кожен лоток, потім поставте лотки вертикально на дно приладу та закрийте кришку.
3. Підключіть шнур живлення до розетки та натисніть кнопку ON/OFF.
4. За допомогою  кнопки та ручки встановіть бажаний час і температуру сушіння. Натисніть кнопку Пуск/Стоп, щоб почати роботу.
5. Після завершення сушіння продуктів сушарка видасть характерний звуковий сигнал, ви можете вимкнути її в будь-який час, утримуючи  кнопку протягом 3 секунд, доки не з'явиться  на дисплеї з'являється символ .
6. Вимкніть пристрій, натиснувши кнопку ON/OFF, і вийміть вилку пристрою з електричної розетки.
7. Вийміть засохлу їжу та очистіть лотки та камеру для збору рідини.



ПОРАДА:

Таці, що йдуть разом із сушаркою для їжі, мають двосторонню конструкцію. Розміщення тац в правильному положенні дозволяє вам регулювати відстань між ними, що полегшує зберігання пристрою.

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ХАРЧУВАННЯ – РЕКОМЕНДАЦІЇ

- **Фрукти**

Ретельно вимийте продукти і висушіть їх.

Видаліть усі плями та плями.

Нарізати скибочками або висушити цілі невеликі плоди.

Щоб не підрум'янилися, збризніть їх лимонним або ананасовим соком.

- **Овочі**

Ретельно вимийте продукти і висушіть їх.

Видаліть усі плями та плями.

Овочі з тривалим часом варіння необхідно готувати на пару 5 хвилин або відварювати в гарячій воді 1-2 хвилини.

Відварені овочі обсушити паперовим рушником.

Нарізати скибочками.

- **гриби**

Ретельно очистіть їх від піску без використання води.

Більші шматочки нарізати скибочками.

- **трави**

Промийте під водою і обсушіть паперовим рушником.

Сушать свіжозібрані трави.

За один раз сушіть один вид трав.

- **м'ясо**

Видаляємо з м'яса зайвий жир і оболонки.

Наріжте тонкими скибочками.

Маринуйте м'ясо близько 10 годин, потім обсушіть його паперовим рушником.

ТАБЛИЦЯ ЧАСУ СУШІННЯ ПРОДУКТУ

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

| харчування | Стандарт сухості | Час (години) |
|--------------------|------------------|--------------|
| ФРУКТИ | | |
| Яблуко | податливий | 4-15 |
| Банан | хрусткий | 5-24 |
| вишня | жорсткий | 6-34 |
| Рис | жорсткий | 6-24 |
| Нектарин | податливий | 6-24 |
| О діапазон | хрусткий | 10-20 |
| Апельсинова шкірка | крихкий | 8-16 |
| Персиковий | податливий | 5-24 |
| груша | податливий | 5-24 |
| Ківі | хрусткий | 6-14 |
| Манго | хрусткий | 6-16 |
| ОВОЧІ | | |
| Спаржа | крихкий | 6-14 |
| Бін | крихкий | 8-26 |
| Буряк | крихкий | 8-26 |
| Капуста | жорсткий | 6-14 |
| Морква | жорсткий | 6-12 |
| Цвітна капуста | жорсткий | 6-16 |
| селера | крихкий | 6-14 |
| цибуля-порей | крихкий | 6-10 |
| огірок | жорсткий | 6-18 |
| Баклажани | крихкий | 6-18 |
| часник | крихкий | 6-16 |
| Гриб | жорсткий | 3-14 |
| Цибуля | крихкий | 8-14 |
| Горох | крихкий | 8-14 |
| Шпинат | крихкий | 6-16 |
| помідор | жорсткий | 8-24 |
| гарбуз | крихкий | 6-18 |

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед чищенням вийміть вилку з розетки.
2. Піддони для приготування на пару промивають теплою водою з рідиною для посуду. Очистіть їх м'якою тканиною, а потім добре висушіть.
3. Основу можна почистити вологою серветкою.
4. Абразивні миючі засоби, металеві щітки або органічні розчинники заборонені.
5. Очищений продукт слід зберігати в прохолодному та сухому місці.

ПРОБЛЕМИ ТА ПРИЧИНИ

| ПРОБЛЕМА | ПРИЧИНА | РІШЕННЯ |
|----------------------------|---|---|
| Не працює | Вилка живлення вимкнена | Підключіть вилку до електричної розетки |
| | Електрична розетка зламана | Підключіть вилку до іншої електричної розетки |
| | Шнур живлення пошкоджено | Зв'яжіться з Yoer service |
| Не гарячий удар | Температура сушіння занадто низька, кімнатна температура вища за задану | Встановіть вищу температуру сушіння |
| | Запобіжник зламався | Зв'яжіться з Yoer service |
| | Обірваний нагрівальний дріт | Зв'яжіться з Yoer service |
| Час висихання надто довгий | Занадто великі шматки їжі | Наріжте їжу на менші шматочки |
| | Їжа розміщена занадто туго | Забезпечте належну вентиляцію між прийомами їжі |
| | Температура сушіння занадто низька | Встановіть вищу температуру сушіння |

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ



Цей продукт містить матеріали, які можна переробити. Не викидайте цей продукт як несортвані міські відходи. Щоб дізнатися про найближчий пункт прийому, зверніться до місцевого муніципалітету.

ГАРАНТІЯ ТА РЕМОНТ

Гарантія на виріб поширюється на дефекти, спричинені дефектами матеріалу або виробництва. Ця гарантія дійсна лише в тому випадку, якщо прилад використовувався відповідно до інструкцій і за умови, що він не був модифікований, не ремонтуваний або не втручався в роботу будь-якою неавторизованою особою або був пошкоджений внаслідок неправильного використання або транспортування.

Гарантія не поширюється на дефекти, що виникли внаслідок природного зносу компонентів, а також на пошкодження предметів, що б'ються, наприклад скляних і керамічних виробів.

Ця гарантія не обмежує основні або будь-які інші права клієнта, надані законодавством щодо придбання приладу.

У разі претензії по гарантії, будь ласка, зверніться до перевіреного постачальника або служби підтримки клієнтів Yoeg. Під час подання претензії додайте інформацію про характер несправності та підтвердження покупки.

yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

Yoer sp. z o.o.
Bernardyńska 2
64-000 Kościan
Poland
www.yoer.pl

