

yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

SunBox FD02G



CZ	●	INSTRUKCE K OBSLUZE	3
DE	●	INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG	17
EN	●	INSTRUCTION MANUAL	32
ES	●	INSTRUCCIONES DE USO	46
FR	●	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	60
HRV	●	UPUTE ZA UPORABU	74
HU	●	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	87
IT	●	ISTRUZIONI PER L'USO	101
PL	●	INSTRUKCJA OBSŁUGI	115
RO	●	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	129
SK	●	NÁVOD NA OBSLUHU	143
SL	●	NAVODILA ZA UPORABO	157
UA	●	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	171

DŮLEŽITÉ ZABEZPEČENÍ

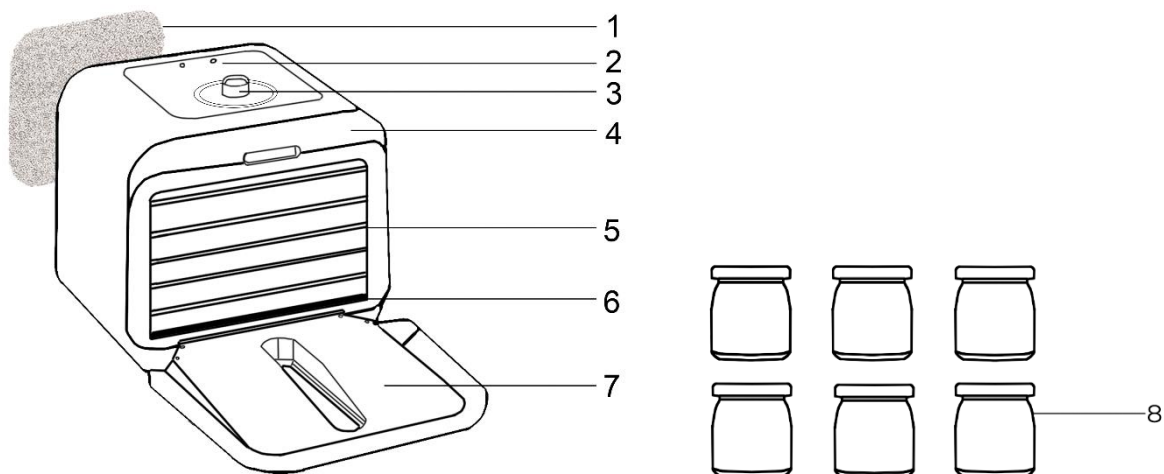
Když použitím elektrický spotřebiče, základní bezpečnost opatření je třeba vždy dodržovat, vč následující:

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.
3. Ujistěte se, že je zásuvka řádně uzemněna.
4. Umístěte spotřebič na rovný, tvrdý, stabilní a suchý povrch, který je odolný vůči vysokým teplotám.
5. Udržujte spotřebič ve vzdálenosti alespoň 15 cm od stěny nebo jiných blízkých předmětů.
6. Během provozu zařízení neblokujte ani nezakrývejte vstup a výstup vzduchu.
7. Udržujte spotřebič v dostatečné vzdálenosti od vlhkých zdrojů, benzínu, hořlavých plynů, kamen nebo jiných zdrojů tepla a vznícení.
8. Nedovolte, aby byl spotřebič zakrytý nebo se dotýkal hořlavých materiálů, jako jsou záclony.
9. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo jakýkoli jiný prvek, musí jej vyměnit servisní zástupce výrobce nebo kvalifikovaná osoba s příslušným osvědčením, aby se předešlo nebezpečí.
10. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, rozebírat nebo upravovat. Uvnitř nejsou žádné části, které by mohl uživatel opravit.
11. Pro ochranu před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním osob neponořujte kabel, zástrčku nebo jednotku do vody nebo jiné kapaliny.
12. Když je jakýkoli spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný pečlivý dohled.
13. 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. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
14. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
15. Nepoužívejte prodlužovací kabel.

16. POZOR: Pokud používáte prodlužovací kabel, ujistěte se, že nepřekračujete maximální jmenovitý provozní výkon/zatížení prodlužovacího kabelu.
17. Před použitím se ujistěte, že zařízení a jeho příslušenství jsou kompletní a nepoškozené. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným tělem, napájecím kabelem nebo zástrčkou nebo poté, co zařízení nefunguje správně nebo bylo jakkoli poškozeno.
18. Nikdy nepoužívejte ani neskladujte žádné příslušenství, které není doporučeno výrobcem v zařízení, protože by mohlo způsobit nesprávnou funkci zařízení, jeho poškození nebo poškození.
19. Před odpojením zařízení vypněte. Před odpojením počkejte, až se ventilátor vypne.
20. Vždy odpojte zařízení, když jej nepoužíváte, před přenášením, čištěním, montáží a demontáží příslušenství. Při odpojování zařízení držte za zástrčku, ne za kabel.
21. Před přenášením nebo čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
22. Nedotýkejte se žádných horkých zdrojů spotřebiče. Použijte ovládací knoflík a dveře.
23. Během provozu spotřebičem nehýbejte a netřeste s ním.
24. Nedotýkejte se zástrčky mokřýma rukama, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
25. Neobsluhujte zařízení mokřýma rukama nebo bosí.
26. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu, pultu nebo se dotýkat horkých povrchů.
27. Nevystavujte zařízení povětrnostním vlivům a vlhkosti.
28. Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
29. Nepoužívejte zařízení nepřetržitě déle než 40 hodin. Po každých 40 hodinách provozu nechte zařízení vychladnout.
30. Pravidelně kontrolujte zařízení a napájecí kabel, zda nejsou poškozené.
31. Nepoužívejte venku nebo pro komerční účely.
32. Tento spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
33. Pokud se během provozu zařízení objeví kouř, okamžitě zařízení vypněte a odpojte napájení. Neotevírejte dvířka zařízení, aby nedošlo k rozšíření případného požáru.

34. Neponořujte zařízení do vody nebo jiné kapaliny. Zabraňte vniknutí vody nebo jiných kapalin do otvorů zařízení.
35. Když je spotřebič zapnutý, nenechávejte ho bez dozoru.
36. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému použití.
37. Do zařízení nevkládejte žádné papírové materiály.
38. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití v interiéru. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné.
39. Výrobce nepřebírá odpovědnost za škody způsobené nedodržením návodu k použití.

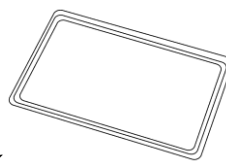
POZNEJTE SVŮJ DEHYDRÁTOR POTRAVIN



- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. Vzduchový filtr | 5. 5 táců |
| 2. Displej | 6. Odkapávací miska |
| 3. Ovládací knoflík | 7. Dvířka |
| 4. Plášť | 8. 6 nádob s víky |

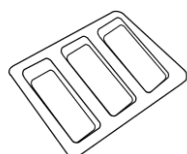
PŘÍSLUŠENSTVÍ

- | | |
|--|--|
| 1. Svorky na potraviny | |
| 2. 2x příprava müsli zásobník | |
| 3. 2 x nástavec na přípravu ovocných závitků | |
| 4. 2 x nástavec na sušení bylinek | |

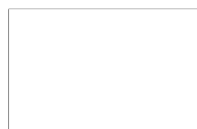


5. 2 x táč na přípravu sušenek, suchých polévek a omáček

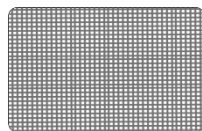
Sada příslušenství se prodává samostatně – není součástí hlavní sady.



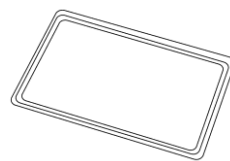
x3



x3



x3
















x3

Technické specifikace:

Moc	500W
Napětí / Frekvence	220-240V ~ 50-60Hz
Teplotní rozsah	35-75 °C
Počet zásobníků	5


OVLÁDACÍ KNOFLÍK



Symbol	Popis
	<p>Funkce ON/OFF / Start / Wi-Fi Stisknutím po připojení zařízení ke zdroji napájení přejdete do pohotovostního režimu.</p> <p>Po výběru požadované funkce stiskněte pro potvrzení vaší volby.</p> <p>V manuálním režimu po výběru teploty stiskněte pro vstup do režimu nastavení času.</p> <p>V režimu úpravy času stiskněte pro přijetí nastavení.</p> <p>Stisknutím a podržením po dobu asi 3 sekund po připojení zařízení ke zdroji napájení aktivujete funkci Wi-Fi.</p> <p>Stiskněte a podržte asi 3 sekundy pro vypnutí zařízení.</p>
	<p>Manuální režim – Vyberte  pomocí knoflíku. Po výběru režimu stiskněte . Pomocí knoflíku nastavte teplotu sušení (rozsah nastavení teploty je 35-75°C). Stiskněte  a poté pomocí knoflíku nastavte dobu sušení (rozsah nastavení doby sušení je 0-99 hodin). Stiskněte  pro potvrzení nastavení. Pomocí knoflíku zapněte nebo vypněte funkci infračerveného přenosu a poté  volbu potvrďte stisknutím.</p>
	<p>Režim sušení masa (s infračervenou funkcí) – Vyberte  pomocí knoflíku. Po výběru režimu stiskněte  pro potvrzení vaší volby. Teplota sušení je 75 °C a doba sušení je 8 hodin.</p>
	<p>Režim sušení ovoce (bez infračervené funkce) – Vyberte  pomocí knoflíku. Po výběru režimu stiskněte  pro potvrzení vaší volby. Teplota sušení je 65 °C a doba sušení je 16 hodin.</p>

	<p>Režim sušení hub (bez infračervené funkce) – Vyberte  pomocí knoflíku. Po výběru režimu  potvrďte svou volbu stisknutím . Teplota sušení je 60 °C a doba sušení je 6 hodin.</p>
	<p>Režim výroby jogurtu (bez infračervené funkce) – Vyberte  pomocí knoflíku. Po výběru režimu  potvrďte svou volbu stisknutím . Teplota je 42 °C a čas je 8 hodin.</p>
	<p>Režim sterilizace – vyberte  pomocí knoflíku. Chcete-li funkci aktivovat, stiskněte  . Teplota je 80 °C a doba trvání je 1 hodina. Po dokončení funkce se zařízení automaticky vypne.</p> <p>Důležité : Frekvence sterilizace závisí na tom, jak často a intenzivně je přístroj používán. Proces sterilizace provádějte pravidelně alespoň jednou za měsíc nebo častěji, pokud ze zařízení začne vycházet slabý zápach, abyste zachovali účinný výkon sušičky.</p>
	<p>Zapnutí infračervené funkce – Pomocí ovladače nastavte provoz s infračervenou funkcí  . Stisknutím  potvrďte volbu.</p> <p>Poznámka : Funkci můžete nastavit ručně pouze v manuálním režimu.</p>
	<p>Vypnutí infračervené funkce - Pomocí knoflíku nastavte provoz s infračervenou funkcí  . Stisknutím  potvrďte volbu.</p> <p>Poznámka : Funkci můžete nastavit ručně pouze v manuálním režimu.</p>

Tip: Červená barva displeje (symbol IR) indikuje provoz pomocí infračervené funkce, zatímco zelená barva (symbol HEATER) indikuje sušení bez použití infračervené funkce .

Tip: Program, který používáte, můžete kdykoli změnit. Pomocí knoflíku vyberte jiný program a poté  volbu potvrďte stisknutím. Pokud do 10 sekund nestisknete tlačítko, zařízení bude pokračovat v provozu s předchozím nastavením.




Tip: Po dokončení práce zařízení automaticky přejde do režimu udržování teploty, který trvá přibližně 24 hodin. Chcete-li tuto funkci přerušit, vypněte zařízení. Tato funkce se nevztahuje na sterilizaci.

Tip: Zařízení má schopnost ztlumit zvuky tlačítek prostřednictvím mobilní aplikace. Zařízení má schopnost naplánovat automatické zapnutí pomocí mobilní aplikace.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

1. Během procesu sušení musí být zachováno správné větrání zařízení a volné proudění vzduchu mezi potravinami na tácích.
2. Podnosy nelze zatížit těžkým jídlem.
3. Nejdelší doba nepřetržitého provozu nesmí přesáhnout 40 hodin, jinak by mohla být ovlivněna životnost jednotky. Po každých 40 hodinách práce nechte spotřebič zcela 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. Doporučuje se používat všechny tácy, dokonce i tácy bez jídla.
8. Na kryt nic nepokládejte.
9. Během procesu sušení musí být dvířka zavřená.
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 oťřete všechny tácy, odkapávací misku a další příslušenství a součásti podle části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
2. Umístěte vybrané příslušenství na tácy s předem upraveným jídlem nebo umístěte předem upravené jídlo na vybrané tácy, poté umístěte táce na určené držáky v zařízení a zavřete dvířka sušičky.
Tip : Doporučuje se používat všechny tácy, dokonce i tácy bez jídla.
3. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky. Zařízení vydá charakteristický zvuk a displej se rozsvítí. Po několika sekundách se displej vypne. Stiskněte . Displej se rozsvítí a zařízení přejde do pohotovostního režimu.
4. Pomocí ovladače vyberte jeden z automatických programů nebo zvolte manuální režim a upravte nastavení. Stiskněte  pro potvrzení výběru.
5. Po dokončení sušení potravin vypněte zařízení stisknutím a podržením  po dobu asi 3 sekund. Počkejte, až se ventilátor zastaví, a odpojte zařízení z elektrické zásuvky.
6. Vyjměte zaschlé potraviny a řádně vyčistěte podnosy, odkapávací misku, příslušenství a zařízení podle pokynů v části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

PŘEDÚPRAVA POTRAVIN – DOPORUČENÍ

- **Ovoce**

Potravinu řádně omyjte a osušte.

Odstraňte všechna jádérka a kazy.

Nakrájejte na plátky nebo sušte celé drobné ovoce.

Aby nezžhnědly, pokapejte je citronovou nebo ananasovou šťávou.

- **Zelenina**

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

Produkt	čas (hodiny)	Produkt	čas (hodiny)
ZELENINA		ZELENINA	
Křen	5-6	Cibule	4-8
fazole	8-12	Pastinák	7-11
Řepa	8-12	Hrách	4-8
Brokolice	10-14	Paprika	4-8
Zelí	7-11	Cuketa	7-11
Mrkev	6-10	Brambory	6-14
Celer	3-10	Dýně	7-11
Kukuřice	6-10	Rutabaga	8-12
Okurka	4-8	Rajčata	5-9
Lilek	4-8	Houby	3-7
OVOCE		OVOCE	
Jablko	7-15	Nektarinky	8-16
Meruňky	20-28	Broskve	8-16
banány	6-10	Hrušky	8-16
Maliny/ostružiny	10-15	Vodní meloun	8-10
Třešně	13-21	Ananas	10-18
Brusinky	10-12	švestky	22-30
Kiwi	7-15	Rebarbora	6-10
Grapefruit	22-30	Jahody	7-15

Produkt	čas (hodiny)
OSTATNÍ	
Sušené maso	4-6
Sušené ryby	12-14
Bylinky a koření	2-4
Ořechy	10-14

Důležité:

- Správně usušená zelenina by měla být suchá a křehká.
- Správně usušené plody by měly být drsné a pružné.
- Správně usušené houby by měly být drsné nebo křehké.
- Správně usušené bylinky by měly být drobné.

VZOR RECEPTU NA DOMÁCÍ JOGURT

Důležité: Používejte pouze čisté, sterilizované nádoby vyrobené z plastu nebo skla. Používejte víka vyrobená z kovu nebo plastu.

Ingredience

- Pasterizované plnotučné mléko (čím méně tuku v mléce, tím řidší jogurt) - 1 litr (pokud nemáte pasterizované mléko, zahřejte mléko na 72°C asi 30 sekund, poté zchladte na 40°C)
- Jogurt – 3-4 polévkové lžice kvalitního jogurtu pokojové teploty. Vyberte si jogurt, který obsahuje živé kultury (kultury jogurtových bakterií).
- Pokud váš jogurt neobsahuje kultury jogurtových bakterií, kupte si jogurtové startovací kultury ve formě prášku.

kroky:

1. Smíchejte mléko s jogurtem, nalijte směs do sterilizovaných nádob, přikryjte víčky a vložte nádoby do sušičky. Zavřete dvířka sušičky.

Důležité: Nádoby uzavřete tak, aby vzduch mohl vniknout dovnitř. Neplňte nádoby až po okraj.

2. Vyberte  pomocí knoflíku a poté stiskněte .

Důležité: Během fermentace nemíchejte!

1. Po dokončení programu ochladte jogurt v lednici.

V případě použití jogurtových startovacích kultur ve formě prášku:

1. Pokud používáte jogurtové startovací kultury v práškové formě, nejprve zahřejte mléko na 42-45°C, přidejte bakteriální kultury a míchejte, dokud se prášek úplně nerozpustí.

2. Nalijte směs do sterilizovaných nádob, přikryjte víčky a vložte nádoby do sušičky. Zavřete dvířka sušičky.

Důležité: Nádoby uzavřete tak, aby se dovnitř dostal vzduch. Neplňte nádoby až po okraj.

3. Vyberte  pomocí knoflíku a poté stiskněte .

Důležité: Během fermentace nemíchejte!

4. Po dokončení programu ochladte jogurt v lednici.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním zařízení vypněte a poté jej odpojte od napájení. Před provedením následujících kroků se ujistěte, že zařízení zcela vychladlo.
2. Umyjte podnosy a nádoby s víkem teplou vodou a saponátem. K čištění použijte měkký, čistý hadřík a poté je důkladně osušte suchým, měkkým a čistým hadříkem.
3. Očistěte kryt přístroje a odkapávací misku vlhkým, měkkým a čistým hadříkem. Důkladně osušte součásti suchým, měkkým a čistým hadříkem. Ostatní použité příslušenství vyčistěte stejným způsobem, jak je uvedeno v části PŘÍSLUŠENSTVÍ.
4. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čističe drátů ani organická rozpouštědla.
5. Vyčištěné zařízení skladujte na chladném a suchém místě.

Tip: Podnosy, odkapávací tácek, nádoby s víkem a veškeré přiložené příslušenství zobrazené v sekci PŘÍSLUŠENSTVÍ lze také bezpečně mýt v myčce na 70°C.

Poznámka: Neponořujte zařízení do vody nebo jiné kapaliny. Nedovolte, aby se do otvorů zařízení dostala voda nebo jiné kapaliny.

Důležité:

1. Pravidelně provádějte sterilizaci zařízení alespoň jednou za měsíc nebo častěji, pokud ze zařízení začne vycházet slabý zápach, abyste udrželi účinný výkon sušičky. Umístěte všechny tácy a příslušenství do zařízení (bez jídla), zavřete dvířka zařízení a poté vyberte  pomocí knoflíku. Stiskněte  a funkce se spustí. Teplota je nastavena na 80 °C a doba trvání je 1 hodina. Po dokončení funkce se zařízení automaticky vypne.
2. Pravidelně čistěte vzduchový filtr umístěný v komoře v zadním krytu zařízení. Čistěte filtr alespoň jednou ročně nebo častěji, pokud je viditelně znečištěný, abyste zachovali účinný výkon sušičky. Chcete-li to provést, otevřete zadní víko a poté vyjměte filtr. Umyjte filtr pod teplou tekoucí vodou a zcela jej přirozeně vysušte. Zcela vysušený filtr vložte zpět a zavřete víko.

PROBLÉMY A PŘÍČINY

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Nefunguje	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.
F1	Dvířka zařízení byla během provozu otevřena.	Zavřete dvířka do 5 minut a zařízení bude pokračovat v provozu s předchozím nastavením. V opačném případě se zařízení automaticky vypne. Znovu zapněte zařízení.
E2	Zařízení dosáhlo příliš vysoké teploty.	Počkejte, až zařízení vychladne.

PROSTŘEDÍ



■ Tento výrobek obsahuje recyklovatelné materiály. Nelikvidujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Ohledně nejbližšího sběrného místa se prosím obraťte na 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 nebo na rozbitné předměty, 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 na Yoer Service. K reklamaci přiložte informace o povaze závady a doklad o koupi.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

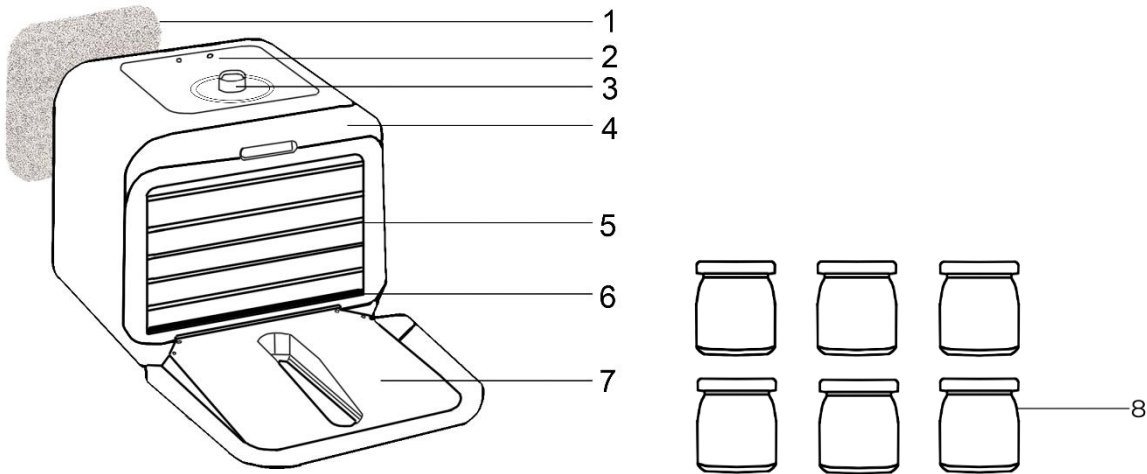
Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihre Steckdosenspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
3. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, harte, stabile und trockene Oberfläche, die hohen Temperaturen standhält.
5. Halten Sie zwischen Gerät und Wand oder anderen Gegenständen in der Nähe einen Abstand von mindestens 15 cm ein.
6. Blockieren oder bedecken Sie den Lufteinlass und -auslass während des Betriebs des Geräts nicht.
7. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeitsquellen, Benzin, brennbaren Gasen, Öfen oder anderen Hitze- und Zündquellen fern.
8. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht abgedeckt wird und nicht mit brennbaren Materialien wie Vorhängen in Berührung kommt.
9. Wenn das Netzkabel oder ein anderes Element beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst des Herstellers oder eine qualifizierte Person mit der entsprechenden Zertifizierung ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
10. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Es enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können.
11. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen dürfen Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
12. Bei der Benutzung von Geräten durch oder in der Nähe von Kindern ist eine genaue Aufsicht erforderlich.
13. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem

- Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
14. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
 15. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels.
 16. **ACHTUNG:** Achten Sie bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, die maximale Nennbetriebsleistung/-last des Verlängerungskabels nicht zu überschreiten.
 17. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät und sein Zubehör vollständig und unbeschädigt sind. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gehäuse, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder auf andere Weise beschädigt wurde.
 18. Verwenden oder lagern Sie niemals Zubehör im Gerät, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, da dies zu Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät führen kann.
 19. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker ziehen. Warten Sie, bis der Lüfter abschaltet, bevor Sie den Stecker ziehen.
 20. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch sowie vor dem Tragen, Reinigen, Zusammenbauen und Auseinandernehmen des Zubehörs stets den Stecker. Halten Sie das Gerät beim Herausziehen des Steckers am Stecker und nicht am Kabel fest.
 21. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es tragen oder reinigen.
 22. Berühren Sie keine heißen Quellen des Geräts. Benutzen Sie den Bedienknopf und die Tür.
 23. Bewegen oder schütteln Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
 24. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
 25. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
 26. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängt oder heiße Oberflächen berührt.
 27. Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung und Feuchtigkeit aus.
 28. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
 29. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden am Stück. Erlauben Sie dem Gerät, nach jeweils 40 Betriebsstunden abzukühlen.




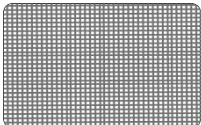
30. Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen.
31. Nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke verwenden.
32. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernbedienungssystems vorgesehen.
33. Wenn während des Gerätebetriebs Rauch auftritt, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie die Stromversorgung. Öffnen Sie die Gerätetür nicht, um die Ausbreitung eines möglichen Brandes zu verhindern.
34. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Achten Sie darauf, dass weder Wasser noch andere Flüssigkeiten in die Öffnungen des Geräts gelangen.
35. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
36. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
37. Legen Sie kein Papier in das Gerät.
38. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als ungeeignet und gefährlich.
39. Für Schäden, die durch Nichtbefolgen der Gebrauchsanweisung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

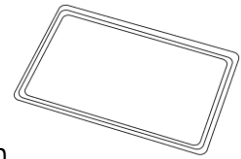
KENNEN SIE IHREN LEBENSMITTEL-DÖRGERÄT



- 1. Luftfilter
- 2. Anzeige
- 3. Bedienknopf
- 4. Gehäuse
- 5. 5 tablett
- 6. Tropfschale
- 7. Tür
- 8. 6 Behälter mit Deckeln

ZUBEHÖR

- 1. Lebensmittelklemmen 
- 2. 2 x Müslizubereitung Tablett 
- 3. 2 x Fruchttrollen-Zubereitungsaufsatz 
- 4. x Kräutertrocknungsaufsatz 



5. 2 x Tablett zum Zubereiten von Keksen, Trockensuppen und Saucen

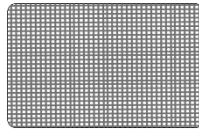
Ein Set mit separat erhältlichen Zubehörteilen – nicht im Hauptset enthalten.



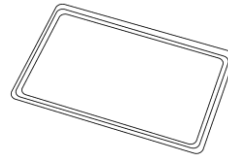
x3



x3


















x3




x3

Technische Spezifikationen:

Leistung	500 W
Spannung / Frequenz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Temperaturbereich	35-75°C
Anzahl der Fächer	5

	<p>Pilztrocknungsmodus (ohne Infrarotfunktion) – Wählen Sie  mit dem Drehknopf. Drücken Sie nach Auswahl des Modus,  um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die Trocknungstemperatur beträgt 60 °C und die Trocknungszeit 6 Stunden.</p>
	<p>Joghurtherstellungsmodus (ohne Infrarotfunktion) – Wählen Sie  mit dem Knopf. Drücken Sie nach Auswahl des Modus,  um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die Temperatur beträgt 42 °C und die Zeit 8 Stunden.</p>
	<p>Sterilisationsmodus – Auswählen  Sie mit dem Drehknopf. Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie . Die Temperatur beträgt 80 °C und die Dauer 1 Stunde.</p> <p>Nach Beendigung der Funktion schaltet sich das Gerät automatisch ab.</p> <p>Wichtig: Die Häufigkeit der Sterilisation hängt davon ab, wie oft und intensiv das Gerät verwendet wird. Führen Sie den Sterilisationsvorgang regelmäßig mindestens einmal im Monat durch, oder häufiger, wenn ein leichter Geruch vom Gerät ausgeht, um die effektive Leistung des Dörrgeräts aufrechtzuerhalten.</p>
	<p>Infrarotfunktion einschalten – Nach Auswahl des manuellen Modus, Einstellen von Temperatur und Zeit und Drücken von  können Sie mit dem Drehknopf den Betrieb mit Infrarotfunktion einstellen . Drücken Sie,  um die Auswahl zu bestätigen.</p>
	<p>Infrarot-Funktion ausschalten - Nach Auswahl des manuellen Modus, Einstellen von Temperatur und Zeit und Drücken von  können Sie mit dem Drehknopf den Betrieb mit der Infrarot-Funktion einstellen . Drücken Sie  um die Wahl zu akzeptieren.</p>

Tipp: Die rote Farbe (IR) der Anzeige zeigt den Betrieb mit Infrarot-Funktion an, während die grüne Farbe (HEATER) das Trocknen ohne Nutzung der Infrarot-Funktion anzeigt.

Tipp: Sie können das verwendete Programm jederzeit ändern. Wählen Sie mit dem Knopf ein anderes Programm aus und drücken Sie dann , um die Auswahl zu bestätigen. Wenn Sie die Taste nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden drücken, wird das Gerät mit den vorherigen Einstellungen weiter betrieben.



Tipp: Nach Beendigung seiner Arbeit wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, der etwa 24 Stunden anhält. Um diese Funktion zu unterbrechen, schalten Sie das Gerät aus. Diese Funktion gilt nicht für die Sterilisation.

Tipp: Das Gerät bietet die Möglichkeit, Tastentöne über die mobile App stummzuschalten. Das Gerät verfügt über die Möglichkeit, mithilfe einer mobilen App das automatische Einschalten zu planen.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Während des Trocknungsvorgangs muss für eine ausreichende Belüftung des Geräts und einen freien Luftstrom zwischen den Lebensmitteln auf den Tablett gesorgt werden.
2. Tablett können nicht mit schweren Lebensmitteln beladen werden.
3. Die längste Dauerbetriebszeit darf 40 Stunden nicht überschreiten, da sonst die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt werden kann. Lassen Sie das Gerät nach jeweils 40 Betriebsstunden abkühlen.
4. Wenn das Produkt mit Strom versorgt wird und ordnungsgemäß funktioniert, ist der Betrieb des Lüfters hörbar.
5. Geben Sie diesem Produkt niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzu.
6. Die Lebensmittel müssen vor dem Trocknen vorbehandelt werden, z. B. durch Reinigen, Schneiden, Streifen oder Entkernen.
7. Es wird empfohlen, alle Tablett zu verwenden, auch die Tablett ohne Futter.
8. Stellen Sie nichts auf die Abdeckung.
9. Während des Trocknungsvorgangs muss die Tür geschlossen sein.
10. Die getrockneten Lebensmittel, die nicht sofort verzehrt werden, müssen in einem Behälter oder einer Plastiktüte verschlossen aufbewahrt werden. Verpacken Sie niemals heiße oder warme Produkte, sondern lassen Sie sie vollständig abkühlen.
11. Wenn nach einer Woche Feuchtigkeit in den Behältern auftritt, bedeutet dies, dass die Produkte nicht ausreichend getrocknet sind und erneut getrocknet werden müssen.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

1. Reinigen und wischen Sie vor der Verwendung alle Tablettts, die Auffangschale und andere Zubehörteile und Komponenten des Dörrgeräts gemäß dem Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG ab.
2. Legen Sie das ausgewählte Zubehör auf die Tablettts mit Lebensmitteln oder legen Sie die vorbehandelten Lebensmittel auf die ausgewählten Tablettts, stellen Sie die Tablettts anschließend auf die dafür vorgesehenen Halterungen im Gerät und schließen Sie die Dörrgerättür.
Tipp: Es wird empfohlen, alle Tablettts zu verwenden, auch die Tablettts ohne Futter.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose. Das Gerät gibt einen charakteristischen Ton aus und das Display leuchtet auf. Nach einigen Sekunden schaltet sich das Display aus.
Drücken Sie , und das Gerät gibt einen Ton aus. Das Display leuchtet auf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
4. Wählen Sie mit dem Drehknopf eines der automatischen Programme oder den manuellen Modus und passen Sie die Einstellungen an. Drücken Sie , um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten. Warten Sie, bis der Lüfter nicht mehr läuft, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
6. Entfernen Sie die getrockneten Lebensmittel und reinigen Sie die Schalen, die Auffangschale, das Zubehör und das Gerät gründlich gemäß den Anweisungen im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

VORBEHANDLUNG VON LEBENSMITTELN – EMPFEHLUNGEN

- **Früchte**

Waschen Sie Lebensmittel gründlich und trocknen Sie sie ab.
Entfernen Sie sämtliche Kerne und Schönheitsfehler.
In Scheiben schneiden oder ganze kleine Früchte trocknen.
Um ein Bräunen zu verhindern, beträufeln Sie sie mit Zitronen- oder Ananassaft.

- **Gemüse**

Waschen Sie Lebensmittel gründlich und trocknen Sie sie ab.
Entfernen Sie sämtliche Kerne und Schönheitsfehler.
Gemüse mit langer Garzeit muss 5 Minuten gedünstet oder 1–2 Minuten in heißem Wasser gekocht werden.
Vorgekochtes Gemüse mit einem Papiertuch trocknen.
Schneiden hinein Scheiben.

- **Pilze**

Reinigen Sie sie gründlich vom Sand, ohne Wasser zu verwenden.
Größere Stücke in Scheiben schneiden.

- **Kräuter**

Unter Wasser abspülen und mit einem Papiertuch trocknen.
Trocknen Sie frisch gepflückte Kräuter.
Trocknen Sie immer nur eine Kräutersorte auf einmal.

- **Fleisch**

Entfernen Sie überschüssiges Fett und Membrane vom Fleisch.
In dünne Scheiben schneiden.
Marinieren Sie das Fleisch etwa 10 Stunden lang und trocknen Sie es anschließend mit einem Papiertuch ab.

TABELLE DER TROCKNUNGSZEITEN FÜR LEBENSMITTEL

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

Produkt	Zeit (Stunden)	Produkt	Zeit (Stunden)
GEMÜSE		GEMÜSE	
Meerrettich	5-6	Zwiebel	4-8
Bohnen	8-12	Pastinake	7-11
Zuckerrüben	8-12	Erbsen	4-8
Brokkoli	10-14	Paprika	4-8
Kohl	7-11	Zucchini	7-11
Karotte	6-10	Kartoffeln	6-14
Sellerie	3-10	Kürbis	7-11
Mais	6-10	Steckrübe	8-12
Gurke	4-8	Tomaten	5-9
Aubergine	4-8	Pilze	3-7
OBST		OBST	
Apfel	7-15	Nektarinen	8-16
Aprikosen	20-28	Pfirsiche	8-16
Bananen	6-10	Birnen	8-16
Himbeeren/Brombeeren	10-15	Wassermelone	8-10
Kirschen	13-21	Ananas	10-18
Preiselbeeren	10-12	Pflaumen	22-30
Kiwi	7-15	Rhabarber	6-10
Grapefruit	22-30	Erdbeeren	7-15

Produkt	Zeit (Stunden)
ANDERE	
Trockenes Fleisch	4-6
Trockenfisch	12-14
Kräuter und Gewürze	2-4
Nüsse	10-14

Wichtig:

Richtig getrocknetes Gemüse sollte trocken und brüchig sein.

Richtig getrocknete Früchte sollten rau und flexibel sein.

Richtig getrocknete Pilze sollten rau oder brüchig sein.

Richtig getrocknete Kräuter sollten krümelig sein.

BEISPIELREZEPT FÜR SELBSTGEMACHTEN JOGHURT

Wichtig: Nur saubere, sterilisierte Behälter aus Kunststoff oder Glas verwenden. Deckel aus Metall oder Kunststoff verwenden.

Zutaten

- Pasteurisierte Vollmilch (je weniger Fett in der Milch, desto dünnflüssiger der Joghurt) – 1 Liter (wenn Sie keine pasteurisierte Milch haben, erhitzen Sie die Milch etwa 30 Sekunden lang auf 72°C und kühlen Sie sie dann auf 40°C ab).
- Joghurt – 3-4 Esslöffel hochwertiger Joghurt bei Raumtemperatur. Wählen Sie Joghurt, der lebende Kulturen (Joghurtbakterienkulturen) enthält.
- Wenn Ihr Joghurt keine Joghurtbakterienkulturen enthält, kaufen Sie Joghurt-Starterkulturen in Pulverform.

Schritte:

1. Mischen Sie die Milch mit dem Joghurt, gießen Sie die Mischung in sterilisierte Behälter, verschließen Sie diese mit Deckeln und stellen Sie das Ganze in den Dörrautomaten. Schließen Sie die Tür des Dörrautomaten.

Wichtig: Behälter verschließen, damit Luft ins Innere gelangen kann. Füllen Sie die Behälter nicht bis oben.

2.  Mit dem Knopf auswählen und dann drücken Sie .

Wichtig: Während des Gärvorgangs nicht rühren!

3. Nach Beendigung des Programms den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Bei Verwendung von Joghurt-Starterkulturen in Pulverform:

1. Wenn Sie Joghurt-Starterkulturen in Pulverform verwenden, erhitzen Sie zunächst die Milch auf 42–45 °C, geben Sie die Bakterienkulturen hinzu und rühren Sie, bis das Pulver vollständig aufgelöst ist.

2. Gießen Sie die Mischung in sterilisierte Behälter, verschließen Sie diese mit Deckeln und legen Sie das Ganze in den Dörrapparat. Schließen Sie die Tür des Dörrapparats.

Wichtig: Behälter verschließen, damit Luft ins Innere gelangen kann. Füllen Sie die Behälter nicht bis oben.

3. Wählen Sie  mit dem Knopf und dann drücken Sie .

4. Nach Beendigung des Programms den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.



REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit den folgenden Schritten fortfahren.
2. Waschen Sie die Tablettts und Behälter mit Deckel mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, sauberes Tuch und trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem trockenen, weichen, sauberen Tuch ab.
3. Reinigen Sie das Gerätegehäuse und die Tropfschale mit einem feuchten, weichen, sauberen Tuch. Trocknen Sie die Komponenten gründlich mit einem trockenen, weichen, sauberen Tuch ab. Reinigen Sie weiteres verwendetes Zubehör wie im Abschnitt ZUBEHÖR beschrieben auf die gleiche Weise.
4. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Drahtreiniger oder organischen Lösungsmittel.
5. Lagern Sie das gereinigte Gerät an einem kühlen, trockenen Ort.

Tip: Tablettts, Tropfschale, Behälter mit Deckel und sämtliches mitgeliefertes Zubehör aus der Rubrik ZUBEHÖR können auch bedenkenlos bei 70°C in der Spülmaschine gereinigt werden.

Hinweis: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Achten Sie darauf, dass weder Wasser noch andere Flüssigkeiten in die Öffnungen des Geräts gelangen.

Wichtig:

1. Führen Sie die Sterilisation des Geräts regelmäßig mindestens einmal im Monat durch, oder häufiger, wenn ein leichter Geruch vom Gerät ausgeht, um die effektive Leistung des Dehydrators aufrechtzuerhalten. Legen Sie alle Siebe und Zubehörteile ohne Lebensmittel in den Trockner, schließen Sie die Trocknertür und wählen Sie  mit dem Drehknopf aus. Drücken Sie , und die Funktion wird gestartet. Die Temperatur ist auf 80°C eingestellt, und die Dauer beträgt 1 Stunde. Nach Abschluss der Funktion schaltet sich das Gerät automatisch aus.
2. Reinigen Sie regelmäßig den Luftfilter in der Kammer im hinteren Gehäuse des Geräts. Reinigen Sie den Filter mindestens einmal im Jahr oder häufiger, wenn er sichtbar schmutzig wird, um die effektive Leistung des Dörrgeräts aufrechtzuerhalten. Öffnen Sie dazu den hinteren Deckel und entfernen Sie dann den Filter. Waschen Sie den Filter unter fließendem warmem Wasser und lassen Sie ihn auf natürliche Weise vollständig trocknen. Setzen Sie den vollständig getrockneten Filter wieder ein und schließen Sie den Deckel.

PROBLEME UND URSACHEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Funktioniert nicht	Netzstecker ist nicht eingesteckt	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose
	Steckdose ist kaputt	Stecken Sie den Netzstecker in eine andere Steckdose
	Das Netzkabel ist beschädigt	Kontakt mit dem Yoer-Service
Kein heißer Schlag	Trocknungstemperatur zu niedrig, Raumtemperatur höher als eingestellte Temperatur	Höhere Trocknungstemperatur einstellen
	Sicherung ist kaputt	Kontakt mit dem Yoer-Service
	Heizdraht ist gebrochen	Kontakt mit dem Yoer-Service
Die Trocknungszeit ist zu lang	Zu große Lebensmittelstücke	Schneiden Sie das Essen in kleinere Stücke
	Das Essen ist zu eng platziert	Sorgen Sie für ausreichende Belüftung zwischen den Speisen
	Trocknungstemperatur zu niedrig	Höhere Trocknungstemperatur einstellen
F1	Die Gerätetür wurde während des Betriebs geöffnet	Schließen Sie die Tür innerhalb von 5 Minuten. Das Gerät wird dann mit den vorherigen Einstellungen weiter betrieben. Andernfalls schaltet sich das Gerät automatisch ab. Schalten Sie das Gerät erneut ein
E2	Das Gerät hat eine zu hohe Temperatur erreicht	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist

UMFELD



■ Dieses Produkt enthält wiederverwertbare Materialien. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht im unsortierten Hausmüll. Bitte wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, 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 Personen verändert, repariert oder manipuliert oder durch Missbrauch oder Transport beschädigt wurde. Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf natürlichen Verschleiß von Komponenten oder zerbrechliche Gegenstände wie Glas und Keramik zurückzuführen sind.

Diese Garantie schränkt die grundlegenden oder sonstigen Rechte des Kunden, die ihm durch das Gesetz beim Kauf von Geräten zustehen, nicht ein.

Im Garantiefall wende Dich bitte an den verifizierten Händler oder an den Yoer Service. Bitte füge der Reklamation eine Beschreibung der Störung sowie einen Kaufbeleg bei.

IMPORTANT SAFEGUARDS

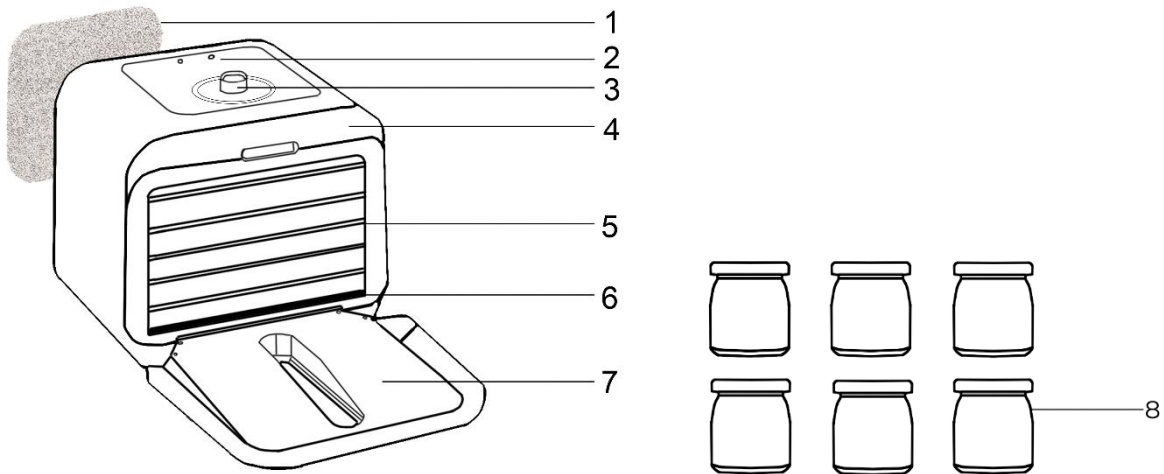
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

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.
3. Make sure the outlet is properly grounded.
4. Place the appliance on a flat, hard, stable and dry surface which is resistant to high temperatures.
5. Keep the appliance at least 15 cm away from the wall or other nearby objects.
6. Do not block or cover the air inlet and outlet during the operation of the device.
7. Keep the appliance away from any damp sources, gasoline, flammable gases, stoves or any other heat and ignition sources.
8. Do not allow the appliance to be covered or to touch flammable materials such as curtains.
9. If the supply cord or any other element is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service agent or a qualified person with the appropriate certification in order to avoid hazard.
10. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance. There are no user-serviceable parts inside.
11. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
12. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
13. 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.
14. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
15. Avoid using an extension lead.

16. CAUTION: If using an extension lead please ensure you do not exceed the maximum rated running wattage/load of the extension lead.
17. Before use, make sure the device and its accessories are complete and undamaged. Do not use the appliance with a damaged body, power cord or plug or after the device malfunctions, or has been damaged in any manner.
18. Never use or store any accessories not recommended by the manufacturer in the device, because it might cause the device to operate improperly, damage it, or cause harm.
19. Turn the device off before unplugging. Wait for the fan to turn off before unplugging.
20. Always unplug the device when not in use, before carrying, cleaning, assembling and disassembling the accessories. When unplugging the device, hold by the plug, not the cord.
21. Allow the appliance to cool down completely before carrying or cleaning.
22. Do not touch any hot sources of the appliance. Use the control knob and door.
23. Do not move nor shake the appliance during its operation.
24. Do not touch the power plug with wet hands, because it might cause electrical shock.
25. Do not operate the device with wet hands or barefoot.
26. Do not allow the power cord to hang over the edge of the table, counter, or to touch hot surfaces.
27. Do not expose the device to weather conditions and moisture.
28. Do not place any objects on the appliance.
29. Do not use the device continuously for more than 40 hours. Let the device cool down after every 40 hours of operation.
30. Regularly check the device and power cord for damage.
31. Do not use outdoors or for commercial purposes.
32. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
33. If smoke appears while the device is operating, immediately turn off the device and disconnect the power. Do not open the device door to prevent a potential fire from spreading.
34. Do not submerge the device in water or any other liquid. Do not allow water or other liquids to enter the openings of the device.




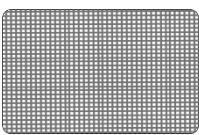
35. Do not leave the appliance unattended when turned on.
36. Do not use appliance for other than intended use.
37. Do not place any paper materials inside the device.
38. This appliance is intended for household indoor use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
39. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

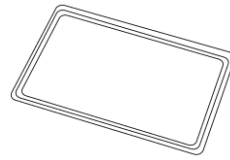
KNOW YOUR FOOD DEHYDRATOR



- 1. Air filter
- 2. Display
- 3. Control knob
- 4. Casing
- 5. 5 trays
- 6. Drip tray
- 7. Door
- 8. 6 containers with lids

ACCESSORIES

- 1. Food clamps 
- 2. 2 x Muesli preparation tray 
- 3. 2 x Fruit roll preparation attachment 
- 4. 2 x Herb drying attachment 



5. 2 x Tray for preparing cookies, dry soups, and sauces

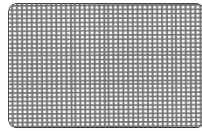
A set of accessories sold separately – not included in the main set.



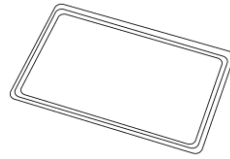
x3



x3



x3
















x3
















Technical specifications:

Power	500W
Voltage / Frequency	220-240V ~ 50-60Hz
Temperature range	35-75°C
Number of trays	5


CONTROL KNOB



Symbol	Description
	<p>ON/OFF / Start / Wi-Fi Function Press after connecting the device to a power source to enter standby mode.</p> <p>After selecting the desired function, press to confirm your choice.</p> <p>In manual mode, after selecting the temperature, press to enter the time adjustment mode.</p> <p>In time adjustment mode, press to accept the setting.</p> <p>Press and hold for about 3 seconds after connecting the device to a power source to activate the Wi-Fi function.</p> <p>Press and hold for about 3 seconds to turn off the device.</p>
	<p>Manual mode – Select  using the knob. After selecting the mode, press . Use the knob to set the drying temperature (temperature adjustment range is 35-75°C). Press , then use the knob to set the drying time (drying time adjustment range is 0-99 hours). Press  to confirm the settings. Use the knob to turn the infrared function on or off, then press  to accept the choice.</p>
	<p>Meat Drying Mode (with Infrared function) – Select  using the knob. After selecting the mode, press  to confirm your choice. The drying temperature is 75°C, and the drying time is 8 hours.</p>
	<p>Fruit Drying Mode (without Infrared function) – Select  using the knob. After selecting the mode, press  to confirm your choice. The drying temperature is 65°C, and the drying time is 16 hours.</p>

	<p>Mushroom Drying Mode (without Infrared function) – Select  using the knob. After selecting the mode, press  to confirm your choice. The drying temperature is 60°C, and the drying time is 6 hours.</p>
	<p>Yogurt Making Mode (without Infrared function) – Select  using the knob. After selecting the mode, press  to confirm your choice. The temperature is 42°C, and the time is 8 hours.</p>
	<p>Sterilization Mode – Select  using the knob. To activate the function, press . The temperature is 80°C, and the duration is 1 hour. After the function is finished, the device will automatically shut off.</p> <p>Important: The frequency of sterilization depends on how often and intensively the device is used. Regularly perform the sterilization process at least once a month, or more frequently if a slight odor starts to emanate from the device to maintain effective dehydrator performance.</p>
	<p>Infrared Function Switch On – Use the knob to set the operation with the infrared function . Press  to accept the choice.</p> <p>Note: You can only set the function manually while using manual mode.</p>
	<p>Infrared Function Switch Off – Use the knob to set the operation with the infrared function . Press  to accept the choice.</p> <p>Note: You can only set the function manually while using manual mode.</p>

Tip: The red color of the display (IR symbol) indicates operation using the infrared function, while the green color (HEATER symbol) indicates drying without using the infrared function.

Tip: You can change the program you are using at any time. Use the knob to select a different program, then press  to accept the choice. If you do not press the button within about 10 seconds, the device will continue operating with the previous settings.




Tip: After finishing its work, the device will automatically enter the keep warm mode, which lasts for about 24 hours. Turn off the device to interrupt this function. This function does not apply to sterilization.

Tip: The device has the ability to mute button sounds through the mobile app. The device has the capability to schedule automatic power-on using a mobile app.

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 40 hours, or else the life of the unit might be affected. Let the appliance cool down completely after every 40 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. It is recommended to use all of the trays, even the trays without food.
8. Do not place anything on the cover.
9. The door 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 all trays, the drip tray and other accessories and components according to the CLEANING AND MAINTENANCE section.
2. Place the selected accessories on the trays with the pre-treated food or place the pre-treated food on the selected trays, then place the trays on the designated holders in the device and close the dehydrator door.
Tip: It is recommended to use all of the trays, even the trays without food.
3. Plug the power cord into an electrical outlet. The device will emit a characteristic sound, and the display will light up. After a few seconds, the display will turn off. Press . The display will light up, and the device will enter standby mode.
4. Use the knob to select one of the automatic programs or choose the manual mode and adjust settings. Press  to confirm your selection.
5. After finished drying food, turn the device off by pressing and holding  for about 3 seconds. Wait for the fan to stop running and unplug the device from the electrical outlet.
6. Remove the dried food and properly clean the trays, drip tray, accessories, and the device following the instructions in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

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.

Product	Time (Hours)	Product	Time (Hours)
VEGETABLES		VEGETABLES	
Horseradish	5-6	Onion	4-8
Beans	8-12	Parsnip	7-11
Beet	8-12	Peas	4-8
Broccoli	10-14	Bell pepper	4-8
Cabbage	7-11	Zucchini	7-11
Carrot	6-10	Potatoes	6-14
Celery	3-10	Pumpkin	7-11
Corn	6-10	Rutabaga	8-12
Cucumber	4-8	Tomatoes	5-9
Eggplant	4-8	Mushrooms	3-7
FRUIT		FRUIT	
Apple	7-15	Nectarines	8-16
Apricots	20-28	Peaches	8-16
Bananas	6-10	Pears	8-16
Raspberries/Blackberries	10-15	Watermelon	8-10
Cherries	13-21	Pineapple	10-18
Cranberries	10-12	Plums	22-30
Kiwi	7-15	Rhubarb	6-10
Grapefruit	22-30	Strawberries	7-15

Product	Time (Hours)
OTHERS	
Dried meat	4-6
Dried fish	12-14
Herbs and spices	2-4
Nuts	10-14

Important:

Properly dried vegetables should be dry and brittle.

Properly dried fruits should be rough and flexible.

Properly dried mushrooms should be rough or brittle.

Properly dried herbs should be crumbly.

SAMPLE RECIPE FOR HOMEMADE YOGURT

Important: Use only clean, sterilized containers made of plastic or glass. Use lids made of metal or plastic.

Ingredients

- Pasteurized full-fat milk (the less fat in the milk, the thinner the yogurt) - 1 liter (if you do not have pasteurized milk, heat the milk to 72°C for about 30 seconds, then cool it to 40°C)
- Yogurt – 3-4 tablespoons of high-quality yogurt at room temperature. Choose yogurt that contains live cultures (yogurt bacteria cultures).
- If your yogurt does not contain yogurt bacteria cultures, purchase yogurt starter cultures in powder form.

Steps:

1. Mix the milk with yogurt, pour the mixture into sterilized containers, cover with lids, and place the containers in the dehydrator. Close the dehydrator door.

Important: Close the containers so that air can enter the interior. Do not fill the containers to the top.

2. Select  using the knob, and then press .

Important: Do not stir during the fermentation process!

2. After the program is finished, cool the yogurt in the refrigerator.

In case of using yogurt starter cultures in powder form:

1. If you are using yogurt starter cultures in powder form, first heat the milk to 42-45°C, add the bacteria cultures, and stir until the powder is completely dissolved.

2. Pour the mixture into sterilized containers, cover with lids, and place the containers in the dehydrator. Close the dehydrator door.

Important: Close the containers so that air can enter the interior. Do not fill the containers to the top.

3. Select  using the knob, and then press .

Important: Do not stir during the fermentation process!

4. After the program is finished, cool the yogurt in the refrigerator.



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Turn off the device, then unplug it from the power before cleaning. Make sure the device has completely cooled down before proceeding with the following steps.
2. Wash the trays and containers with lids with warm water and dish soap. Use a soft, clean cloth to clean them, then thoroughly dry with a dry, soft, clean cloth.
3. Clean the device casing and drip tray with a damp, soft, clean cloth. Thoroughly dry the components with a dry, soft, clean cloth. Clean other used accessories as shown in the ACCESSORIES section in the same manner.
4. Do not use abrasive detergents, wire cleaners, or organic solvents.
5. Store the cleaned device in a cool, dry place.

Tip: Trays, drip tray, containers with lids and all included accessories shown in the ACCESSORIES section can also be safely washed in a dishwasher at 70°C.

Note: Do not immerse the device in water or any other liquid. Do not allow water or other liquids to enter the device's openings.

Important:

1. Regularly perform sterilization of the device at least once a month, or more frequently if a slight odor starts to emanate from the device to maintain effective dehydrator performance. Place all trays and accessories in the device (without food), close the device's door, and then select  using the knob. Press , and the function will start. The temperature is set to 80°C, and the duration is 1 hour. After the function is completed, the device will automatically turn off.
2. Regularly clean the air filter located in the chamber in the rear housing of the device. Clean the filter at least once a year, or more frequently if it becomes visibly dirty to maintain effective dehydrator performance. To do this, open the rear lid and then remove the filter. Wash the filter under warm running water and completely dry it naturally. Place the completely dried filter back and close the lid.

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
F1	The device's door was opened during operation	Close the door within 5 minutes, and the device will continue operating with the previous settings. Otherwise, the device will automatically shut down. Turn on the device again
E2	The device has reached too high a temperature	Wait for the device to cool down

ENVIRONMENT



■ This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please 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 or nor 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 Service. While submitting the claim please attach information on the nature of the malfunction and a proof of purchase.

IMPORTANTE SALVAGUARDIAS

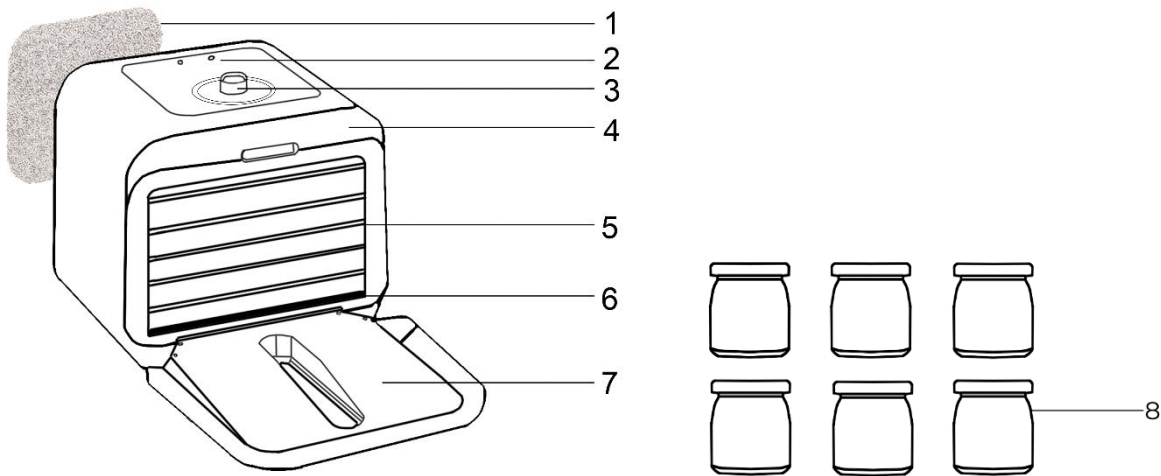
Cuando usando eléctrico accesorios, básico seguridad precauciones siem pre se debe seguir, incluyendo la siguiente:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar y consérvelas para futuras consultas.
2. Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente corresponda con el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación.
3. Asegúrese de que la toma de corriente esté correctamente conectada a tierra.
4. Coloque el aparato sobre una superficie plana, dura, estable y seca que sea resistente a altas temperaturas.
5. Mantenga el aparato al menos a 15 cm de la pared u otros objetos cercanos.
6. No bloquee ni cubra la entrada y salida de aire durante el funcionamiento del dispositivo.
7. Mantenga el aparato alejado de fuentes de humedad, gasolina, gases inflamables, estufas o cualquier otra fuente de calor e ignición.
8. No permita que el aparato quede cubierto o entre en contacto con materiales inflamables como cortinas.
9. Si el cable de alimentación o cualquier otro elemento está dañado, deberá ser reemplazado por el agente de servicio del fabricante o una persona calificada con la certificación adecuada para evitar peligros.
10. No intente reparar, desmontar ni modificar el aparato. No contiene piezas que el usuario pueda reparar.
11. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
12. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
13. El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños a menos que sean

- mayores de 8 años y estén supervisados.
14. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 15. Evite utilizar un cable de extensión.
 16. PRECAUCIÓN: Si utiliza un cable de extensión, asegúrese de no exceder la potencia/carga nominal máxima de funcionamiento del cable de extensión.
 17. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el dispositivo y sus accesorios estén completos y sin daños. No utilice el aparato si el cuerpo, el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el dispositivo no funciona correctamente o ha sufrido algún daño.
 18. Nunca utilice ni guarde ningún accesorio no recomendado por el fabricante en el dispositivo, ya que podría provocar que el dispositivo funcione incorrectamente, dañarlo o causarle daños.
 19. Apague el dispositivo antes de desenchufarlo. Espere a que el ventilador se apague antes de desenchufarlo.
 20. Desenchufe siempre el dispositivo cuando no esté en uso, antes de transportarlo, limpiarlo, montarlo y desmontarlo los accesorios. Al desconectar el dispositivo, sujételo por el enchufe, no por el cable.
 21. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de transportarlo o limpiarlo.
 22. No toque ninguna fuente de calor del aparato. Utilice el mando de control y la puerta.
 23. No mueva ni agite el aparato durante su funcionamiento.
 24. No toque el enchufe de alimentación con las manos mojadas, ya que podría provocar una descarga eléctrica.
 25. No utilice el dispositivo con las manos mojadas o descalzo.
 26. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
 27. No exponga el dispositivo a la intemperie ni a la humedad.
 28. No coloque ningún objeto sobre el aparato.
 29. No utilice el dispositivo de forma continua durante más de 40 horas. Deje que el dispositivo se enfríe después de cada 40 horas de funcionamiento.
 30. Revise periódicamente el dispositivo y el cable de alimentación para detectar daños.
 31. No utilizar en exteriores ni con fines comerciales.



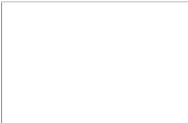
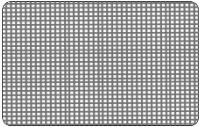
32. Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
33. Si aparece humo mientras el dispositivo está en funcionamiento, apáguelo inmediatamente y desconecte la alimentación. No abra la puerta del dispositivo para evitar que se propague un posible incendio.
34. No sumerja el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido. No permita que entre agua ni otros líquidos en las aberturas del dispositivo.
35. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
36. No utilice el aparato para ningún fin distinto del previsto.
37. No coloque ningún material de papel dentro del dispositivo.
38. Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico en interiores. Cualquier otro uso se considera inapropiado y peligroso.
39. El fabricante no acepta responsabilidad por daños resultantes del incumplimiento de la hoja de instrucciones.

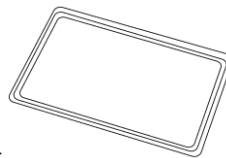
CONOZCA SU DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS



- 1. Filtro de aire
- 2. Pantalla
- 3. Perilla de control
- 4. Carcasa
- 5. 5 bandejas
- 6. Bandeja de goteo
- 7. Puerta
- 8. 6 contenedores con tapa

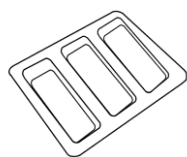
ACCESORIOS

- 1. Pinzas para alimentos 
- 2. 2 x Preparación de muesli bandeja 
- 3. 2 x Accesorio para preparar rollitos de fruta 
- 4. 2 x Accesorio para secar hierbas 

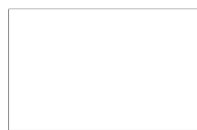


5. 2 x Bandeja para preparar galletas, sopas secas y salsas

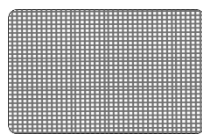
Un conjunto de accesorios que se vende por separado; no está incluido en el conjunto principal.



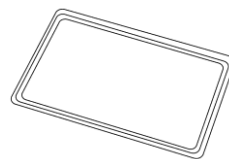
x3



x3



x3













x3



















Especificaciones técnicas:

Fuerza	500 W
Voltaje / Frecuencia	220-240 V ~ 50-60 Hz
Rango de temperatura	35-75 °C
Número de bandejas	5


PERILLA DE CONTROL



Símbolo	Descripción
	<p>Función ENCENDIDO/APAGADO / Inicio / Wi-Fi Presione después de conectar el dispositivo a una fuente de energía para ingresar al modo de espera.</p> <p>Después de seleccionar la función deseada, presione para confirmar su elección.</p> <p>En el modo manual, después de seleccionar la temperatura, presione para ingresar al modo de ajuste de hora.</p> <p>En el modo de ajuste de hora, presione para aceptar la configuración.</p> <p>Mantenga presionado durante aproximadamente 3 segundos después de conectar el dispositivo a una fuente de energía para activar la función Wi-Fi.</p> <p>Mantenga presionado durante unos 3 segundos para apagar el dispositivo.</p>
	<p>Modo manual: Selecciónelo  con el botón giratorio. Después de seleccionar el modo, presione . Use el botón giratorio para configurar la temperatura de secado (el rango de ajuste de temperatura es de 35 a 75 °C). Presione , luego use el botón giratorio para configurar el tiempo de secado (el rango de ajuste del tiempo de secado es de 0 a 99 horas). Presione  para confirmar los ajustes. Use el botón giratorio para encender o apagar la función infrarroja y luego presione  para aceptar la elección.</p>
	<p>Modo de secado de carne (con función de infrarrojos): Seleccione  con la perilla. Después de seleccionar el modo, presione . Para confirmar su elección. La temperatura de secado es de 75°C y el tiempo de secado es de 8 horas.</p>

	<p>Modo de secado de frutas (sin función de infrarrojos): Selecciónelo  con el botón giratorio. Después de seleccionar el modo, presiónelo  para confirmar su elección. La temperatura de secado es de 65 °C y el tiempo de secado es de 16 horas.</p>
	<p>Modo de secado de hongos (sin función de infrarrojos): Selecciónelo  con el botón giratorio. Después de seleccionar el modo, presione  para confirmar su elección. La temperatura de secado es de 60 °C y el tiempo de secado es de 6 horas.</p>
	<p>Modo de preparación de yogur (sin función de infrarrojos): selecciónelo  con el mando giratorio. Después de seleccionar el modo, presiónelo  para confirmar su elección. La temperatura es de 42 °C y el tiempo es de 8 horas.</p>
	<p>Modo de esterilización: Selecciónelo  con el botón giratorio. Para activar la función, presione . La temperatura es de 80 °C y la duración es de 1 hora.</p> <p>Una vez finalizada la función, el dispositivo se apagará automáticamente.</p> <p>Importante: La frecuencia de esterilización depende de la frecuencia e intensidad de uso del dispositivo. Realice el proceso de esterilización regularmente al menos una vez al mes o con mayor frecuencia si comienza a emanar un ligero olor del dispositivo para mantener un rendimiento eficaz del deshidratador.</p>
	<p>Activación de la función de infrarrojos: Utilice la perilla para configurar el funcionamiento con la función de infrarrojos . Presione  para aceptar la elección.</p> <p>Nota: Solo puedes configurar la función manualmente mientras usas el modo manual.</p>
	<p>Apagado de la función de infrarrojos: Utilice el mando para configurar el funcionamiento con la función de infrarrojos . Pulse  para aceptar la elección.</p> <p>Nota: Solo puedes configurar la función manualmente mientras usas el modo manual.</p>

Consejo: El color rojo de la pantalla (símbolo IR) indica el funcionamiento mediante la función infrarroja, mientras que el color verde (símbolo CALENTADOR) indica el secado sin utilizar la función infrarroja.

Consejo: Puede cambiar el programa que está utilizando en cualquier momento. Utilice el botón giratorio para seleccionar un programa diferente y, a continuación, presione  para aceptar la elección. Si no presiona el botón en aproximadamente 10 segundos, el dispositivo seguirá funcionando con la configuración anterior.




Consejo: Una vez finalizado el funcionamiento, el dispositivo entrará automáticamente en el modo de conservación del calor, que dura aproximadamente 24 horas. Apague el dispositivo para interrumpir esta función. Esta función no se aplica a la esterilización.

Consejo: El dispositivo tiene la capacidad de silenciar los sonidos de los botones a través de la aplicación móvil. El dispositivo tiene la capacidad de programar el encendido automático mediante una aplicación móvil.

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 máximo de funcionamiento continuo no debe superar las 40 horas, ya que de lo contrario podría verse afectada la vida útil de la unidad. Deje que el aparato se enfríe por completo después de cada 40 horas de funcionamiento.
4. Cuando el producto está encendido y funciona correctamente, el funcionamiento del ventilador es audible.
5. Nunca agregue agua ni ningún otro líquido a este producto.
6. Los alimentos deberán recibir un tratamiento previo antes del secado, por ejemplo, limpieza, corte, pelado o desgranado.
7. Se recomienda utilizar todas las bandejas, incluso las bandejas sin comida.
8. No coloque nada sobre la cubierta.
9. La puerta debe estar cerrada durante el proceso de secado.
10. Los alimentos secos, si no se van a consumir por el momento, se deben guardar en un recipiente o bolsa de plástico herméticamente cerrado. Nunca se deben envasar productos calientes o tibios, sino dejar que se enfríen por completo.
11. Si después de una semana aparece humedad en los contenedores, significa que los productos no se han secado lo suficiente y es necesario secarlos nuevamente.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Antes de usar, limpie y seque todas las bandejas, la bandeja de goteo y otros accesorios y componentes de acuerdo con la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
2. Coloque los accesorios seleccionados en las bandejas con los alimentos pretratados o coloque los alimentos pretratados en las bandejas seleccionadas, luego coloque las bandejas en los soportes designados en el dispositivo y cierre la puerta del deshidratador.
Consejo: Se recomienda utilizar todas las bandejas, incluso las bandejas sin comida.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. El dispositivo emitirá un sonido característico y la pantalla se iluminará. Después de unos segundos, la pantalla se apagará. Pulse . La pantalla se iluminará y el dispositivo entrará en modo de espera.
4. Utilice el mando para seleccionar uno de los programas automáticos o elija el modo manual y ajuste la configuración. Pulse  para confirmar su selección.
5. Una vez que haya terminado de secar los alimentos, apague el dispositivo manteniendo presionado el botón  durante aproximadamente 3 segundos. Espere a que el ventilador deje de funcionar y desenchufe el dispositivo de la toma de corriente.
6. Retire los alimentos secos y limpie adecuadamente las bandejas, bandeja recogegotas, accesorios y el dispositivo siguiendo las instrucciones del apartado LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

PRETRATAMIENTO DE ALIMENTOS – RECOMENDACIONES

• Frutas

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

• Verduras

Lave adecuadamente los alimentos y séquelos.
 Retire las pepitas y las imperfecciones.
 Las verduras que requieren un tiempo de cocción largo deben cocinarse al vapor durante 5 minutos o hervirse en agua caliente durante 1-2 minutos.
 Las verduras sancochadas se secan con una toalla de papel.
 Cortar en Rebanadas .

• Hongos

Límpielos bien de la arena sin utilizar agua.
 Trozos más grandes cortados en rodajas.

• Hierbas

Enjuagar con agua y secar con una toalla de papel.
 Hierbas secas recién recogidas.
 Seque un tipo de hierbas a la vez.

• **Carne**

Retire el exceso de grasa y membranas de la carne.

Cortar en rodajas finas.

Marinar la carne durante unas 10 horas y luego secarla con una toalla de papel.

TABLA DE TIEMPOS DE SECADO DE ALIMENTOS

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

Producto	Tiempo (Horas)	Producto	Tiempo (Horas)
VERDURAS		VERDURAS	
Rábano picante	5-6	Cebolla	4-8
Frijoles	8-12	Chirivía	7-11
Remolacha	8-12	Guisantes	4-8
Brócoli	10-14	Pimiento morrón	4-8
Repollo	7-11	Calabacín	7-11
Zanahoria	6-10	Papas	6-14
Apio	3-10	Calabaza	7-11
Maíz	6-10	Nabo sueco	8-12
Pepino	4-8	Tomates	5-9
Berenjena	4-8	Hongos	3-7
FRUTA		FRUTA	
Manzana	7-15	Nectarinas	8-16
Albaricoques	20-28	Melocotones	8-16
Plátanos	6-10	Peras	8-16
Frambuesas/Moras	10-15	Sandía	8-10
Guindas	13-21	Piña	10-18
Arándanos	10-12	Ciruelas	22-30
Kiwi	7-15	Ruibarbo	6-10
Pomelo	22-30	Fresas	7-15

Producto	Tiempo (Horas)
OTROS	
Carne seca	4-6
Pescado seco	12-14
Hierbas y especias	2-4
Cojones	10-14

Importante:

Las verduras bien secadas deben estar secas y quebradizas.

Los frutos bien secados deben ser rugosos y flexibles.

Los hongos bien secados deben ser ásperos o quebradizos.

Las hierbas bien secas deben quedar desmenuzables.

EJEMPLO DE RECETA DE YOGUR CASERO

Importante: Utilice únicamente recipientes limpios y esterilizados de plástico o vidrio. Utilice tapas de metal o plástico.


Ingredientes

- Leche entera pasteurizada (cuanto menos grasa tenga la leche, más líquido será el yogur) - 1 litro (si no tienes leche pasteurizada, calienta la leche a 72°C durante unos 30 segundos, luego enfríala a 40°C)
- Yogur: 3-4 cucharadas de yogur de alta calidad a temperatura ambiente. Elija yogur que contenga cultivos vivos (cultivos de bacterias del yogur).
- Si su yogur no contiene cultivos de bacterias de yogur, compre cultivos iniciadores de yogur en forma de polvo.

Pasos:

1. Mezcle la leche con el yogur, vierta la mezcla en recipientes esterilizados, cúbralos con tapas y colóquelos en el deshidratador. Cierre la puerta del deshidratador.

Importante : Cerrar los envases para que el aire pueda entrar al interior. No llene los contenedores hasta el tope.

2. Seleccione  utilizando el botón y luego presione .

Importante: ¡No revuelva durante el proceso de fermentación!



3. Una vez finalizado el programa, enfriar el yogur en el frigorífico.

En caso de utilizar cultivos iniciadores de yogur en polvo:

1. Si utiliza cultivos iniciadores de yogur en polvo, primero caliente la leche a 42-45 °C, agregue los cultivos bacterianos y revuelva hasta que el polvo se disuelva por completo.

2. Vierta la mezcla en recipientes esterilizados, cúbralos con tapas y colóquelos en el deshidratador. Cierre la puerta del deshidratador.

Importante: Cerrar los envases para que el aire pueda entrar al interior. No llene los contenedores hasta el tope.

3. Seleccione  utilizando el botón y luego presione .

Importante: ¡No revuelva durante el proceso de fermentación!

4. Una vez finalizado el programa, enfríe el yogur en el frigorífico.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente antes de limpiarlo. Asegúrese de que el dispositivo se haya enfriado por completo antes de continuar con los siguientes pasos.
2. Lave las bandejas y los recipientes con tapa con agua tibia y jabón para platos. Use un paño suave y limpio para limpiarlos, luego séquelos bien con un paño seco, suave y limpio.
3. Limpie la carcasa del dispositivo y la bandeja de goteo con un paño húmedo, suave y limpio. Seque bien los componentes con un paño seco, suave y limpio. Limpie otros accesorios usados como se muestra en la sección ACCESORIOS de la misma manera.
4. No utilice detergentes abrasivos, limpiadores de cables ni disolventes orgánicos.
5. Guarde el dispositivo limpio en un lugar fresco y seco.

Consejo: Las bandejas, bandeja recoge gotas, recipientes con tapa y todos los accesorios incluidos que aparecen en el apartado ACCESORIOS también se pueden lavar con total seguridad en el lavavajillas a 70°C.

Nota: No sumerja el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido. No permita que el agua ni ningún otro líquido entren en las aberturas del dispositivo.

Importante:

3. Realice la esterilización del dispositivo con regularidad al menos una vez al mes, o con mayor frecuencia si comienza a emanar un ligero olor del dispositivo para mantener un rendimiento eficaz del deshidratador. Coloque todas las bandejas y accesorios en el dispositivo (sin alimentos), cierre la puerta del dispositivo y luego seleccione  usando la perilla. Presione  y la función comenzará. La temperatura se establece en 80 °C y la duración es de 1 hora. Una vez completada la función, el dispositivo se apagará automáticamente.
4. Limpie periódicamente el filtro de aire ubicado en la cámara de la carcasa trasera del dispositivo. Limpie el filtro al menos una vez al año o con mayor frecuencia si se ensucia visiblemente para mantener un rendimiento eficaz del deshidratador. Para ello, abra la tapa trasera y luego retire el filtro. Lave el filtro con agua corriente tibia y séquelo completamente de forma natural. Vuelva a colocar el filtro completamente seco y cierre la tapa.

PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No funciona	El enchufe de alimentación está desconectado	Conecte el enchufe de alimentación a una toma eléctrica.
	El enchufe eléctrico está roto	Conecte el enchufe de alimentación a otra toma eléctrica
	El cable de alimentación está dañado	Contacta con el servicio de Yoer
No golpe caliente	La temperatura de secado es demasiado baja, la temperatura ambiente es más alta que la temperatura establecida	Establecer una temperatura de secado más alta
	El fusible está roto	Contacta con el servicio de Yoer
	El cable calefactor está roto	Contacta con el servicio de Yoer
El tiempo de secado es demasiado largo	Trozos de comida demasiado grandes	Cortar la comida en trozos más pequeños.
	La comida está colocada 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
F1	La puerta del dispositivo se abrió durante el funcionamiento.	Cierre la puerta en 5 minutos y el dispositivo seguirá funcionando con la configuración anterior. De lo contrario, el dispositivo se apagará automáticamente. Vuelva a encender el dispositivo.
E2	El dispositivo ha alcanzado una temperatura demasiado alta.	Espere a que el dispositivo se enfrie.

AMBIENTE



Este producto contiene materiales reciclables. No deseche este producto junto con los residuos municipales sin clasificar. Póngase en contacto con su municipio local para conocer el punto de recolección más cercano.

GARANTÍA Y REPARACIÓN

La garantía del producto incluye los defectos resultantes de defectos de material o 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 manipulado por ninguna persona no autorizada o dañado por un uso indebido o transporte. La garantía no se aplica a los defectos resultantes del desgaste natural de los componentes ni a los elementos frágiles como el vidrio y la 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 una reclamación de garantía, póngase en contacto con el vendedor verificado o con el servicio técnico de Yoer. Al presentar la reclamación, adjunte información sobre la naturaleza del mal funcionamiento y un comprobante de compra.

IMPORTANTES GARANTIES

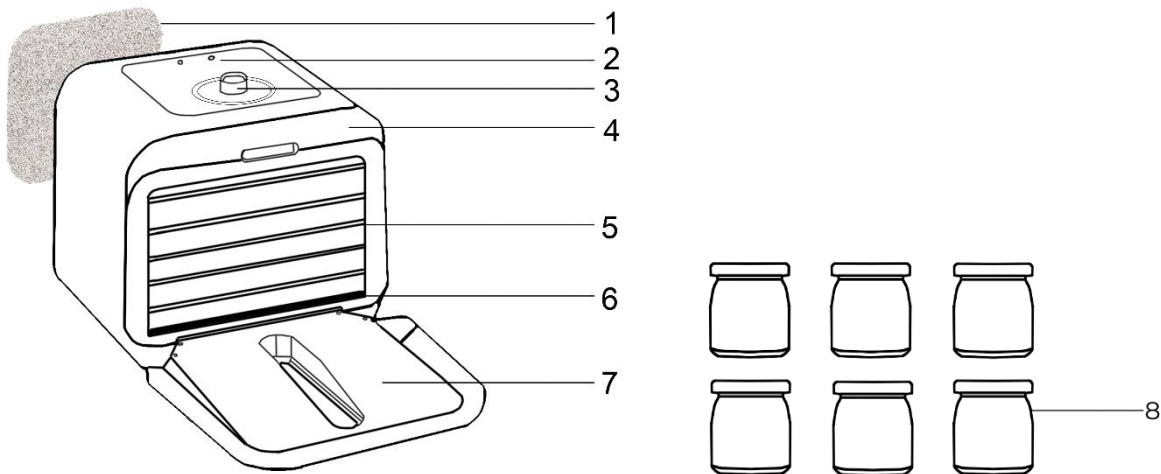
Quand en utilisant électrique appareils électroménagers, basique sécurité précautions doit toujours être suivi, y compris ce qui suit:

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure.
2. Assurez-vous que la tension de votre prise correspond à la tension indiquée sur l'étiquette signalétique.
3. Assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre.
4. Placez l'appareil sur une surface plane, dure, stable et sèche, résistante aux températures élevées.
5. Maintenez l'appareil à au moins 15 cm du mur ou d'autres objets à proximité.
6. Ne pas bloquer ni couvrir l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
7. Gardez l'appareil éloigné de toute source d'humidité, d'essence, de gaz inflammables, de cuisinières ou de toute autre source de chaleur et d'inflammation.
8. Ne laissez pas l'appareil être recouvert ou entrer en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux.
9. Si le cordon d'alimentation ou tout autre élément est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente du fabricant ou par une personne qualifiée possédant la certification appropriée afin d'éviter tout danger.
10. N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
11. Pour éviter tout incendie, choc électrique et blessure corporelle, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
12. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
13. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils comprennent les risques encourus. 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 sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
14. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 15. Évitez d'utiliser une rallonge.
 16. ATTENTION: Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous de ne pas dépasser la puissance/charge nominale maximale de la rallonge.
 17. Avant toute utilisation, assurez-vous que l'appareil et ses accessoires sont complets et en bon état. N'utilisez pas l'appareil si le boîtier, le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
 18. N'utilisez et ne stockez jamais dans l'appareil des accessoires non recommandés par le fabricant, car cela pourrait entraîner un mauvais fonctionnement de l'appareil, l'endommager ou causer des dommages.
 19. Éteignez l'appareil avant de le débrancher. Attendez que le ventilateur s'éteigne avant de le débrancher.
 20. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le transporter, de le nettoyer, de monter et de démonter les accessoires. Lorsque vous débranchez l'appareil, tenez-le par la fiche et non par le cordon.
 21. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le transporter ou de le nettoyer.
 22. Ne touchez aucune source de chaleur de l'appareil. Utilisez le bouton de commande et la porte.
 23. Ne pas déplacer ni secouer l'appareil pendant son fonctionnement.
 24. Ne touchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
 25. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou pieds nus.
 26. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table, du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
 27. N'exposez pas l'appareil aux intempéries et à l'humidité.
 28. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
 29. N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 40 heures.
Laissez refroidir l'appareil toutes les 40 heures de fonctionnement.
 30. Vérifiez régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.




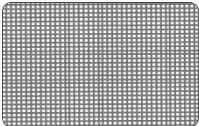
31. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
32. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
33. Si de la fumée apparaît pendant le fonctionnement de l'appareil, éteignez-le immédiatement et débranchez-le de l'alimentation électrique. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pour éviter la propagation d'un éventuel incendie.
34. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans les ouvertures de l'appareil.
35. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
36. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
37. Ne placez aucun matériau en papier à l'intérieur de l'appareil.
38. Cet appareil est destiné à un usage domestique intérieur uniquement. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse.
39. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de la notice d'instructions.

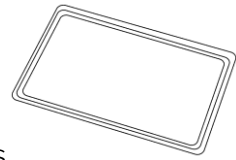
CONNAISSEZ VOTRE DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE



- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Filtre à air | 5. 5 plateaux |
| 2. Affichage | 6. Bac d'égouttage |
| 3. Bouton de commande | 7. Porte |
| 4. Boîtier | 8. 6 récipients avec couvercles |

ACCESSOIRES

- | | |
|--|--|
| 1. Pincés alimentaires |  |
| 2. 2 x Préparation pour muesli plateau |  |
| 3. 2 x Accessoire de préparation de rouleaux de fruits |  |
| 4. 2 x Accessoire de séchage d'herbes |  |



5. 2 x Plateau pour préparer des biscuits, des soupes sèches et des sauces

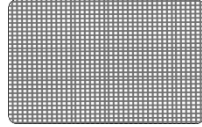
Un ensemble d'accessoires vendu séparément – non inclus dans l'ensemble principal.



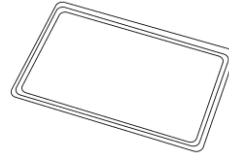
x3



x3



x3

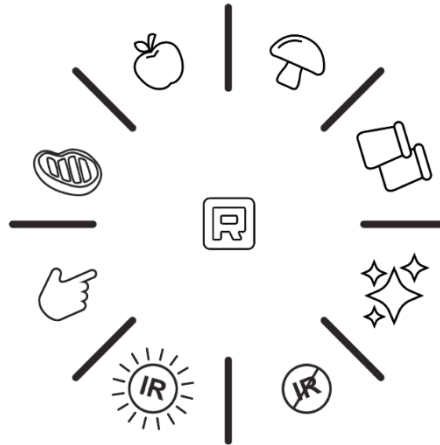












x3



















Spécifications techniques:

Pouvoir	500 W
Tension / Fréquence	220-240V ~ 50-60Hz
Plage de température	35-75°C
Nombre de plateaux	5


BOUTON DE COMMANDE



Symbole	Description
	<p>MARCHE/ARRÊT / Démarrage / Fonction Wi-Fi Appuyez après avoir connecté l'appareil à une source d'alimentation pour entrer en mode veille. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, appuyez pour confirmer votre choix. En mode manuel, après avoir sélectionné la température, appuyez pour entrer dans le mode de réglage de l'heure. En mode de réglage de l'heure, appuyez pour accepter le réglage. Appuyez et maintenez enfoncé pendant environ 3 secondes après avoir connecté l'appareil à une source d'alimentation pour activer la fonction Wi-Fi. Appuyez et maintenez enfoncé pendant environ 3 secondes pour éteindre l'appareil.</p>
	<p>Mode manuel – Sélectionnez  à l'aide du bouton rotatif. Après avoir sélectionné le mode, appuyez sur . Utilisez le bouton rotatif pour régler la température de séchage (la plage de réglage de la température est de 35 à 75 °C). Appuyez sur , puis utilisez le bouton rotatif pour régler le temps de séchage (la plage de réglage du temps de séchage est de 0 à 99 heures). Appuyez sur  pour confirmer les paramètres. Utilisez le bouton rotatif pour activer ou désactiver la fonction infrarouge, puis appuyez sur  pour accepter le choix.</p>
	<p>Mode de séchage de la viande (avec fonction infrarouge) – Sélectionnez  à l'aide du bouton. Après avoir sélectionné le mode, appuyez sur  pour confirmer votre choix. La température de séchage est de 75°C, et le temps de séchage est de 8 heures.</p>

	<p>Mode de séchage des fruits (sans fonction infrarouge) – Sélectionnez  à l'aide du bouton. Après avoir sélectionné le mode, appuyez  pour confirmer votre choix. La température de séchage est de 65 °C et le temps de séchage est de 16 heures.</p>
	<p>Mode de séchage des champignons (sans fonction infrarouge) – Sélectionnez  à l'aide du bouton. Après avoir sélectionné le mode, appuyez  pour confirmer votre choix. La température de séchage est de 60 °C et le temps de séchage est de 6 heures.</p>
	<p>Mode de fabrication de yaourt (sans fonction infrarouge) – Sélectionnez  à l'aide du bouton. Après avoir sélectionné le mode, appuyez  pour confirmer votre choix. La température est de 42 °C et le temps de cuisson est de 8 heures.</p>
	<p>Mode stérilisation – Sélectionnez  à l'aide du bouton rotatif. Pour activer la fonction, appuyez sur . La température est de 80°C et la durée est de 1 heure.</p> <p>Une fois la fonction terminée, l'appareil s'éteindra automatiquement.</p> <p>Important: La fréquence de stérilisation dépend de la fréquence et de l'intensité d'utilisation de l'appareil. Effectuez régulièrement le processus de stérilisation au moins une fois par mois, ou plus fréquemment si une légère odeur commence à émaner de l'appareil pour maintenir les performances efficaces du déshydrateur.</p>
	<p>Activation de la fonction infrarouge – Utilisez le bouton pour régler le fonctionnement avec la fonction infrarouge . Appuyez  pour accepter le choix.</p> <p>Remarque: Vous ne pouvez définir la fonction que manuellement lorsque vous utilisez le mode manuel.</p>
	<p>Désactivation de la fonction infrarouge - Utilisez le bouton pour régler le fonctionnement avec la fonction infrarouge . Appuyez  pour accepter le choix.</p> <p>Remarque: Vous ne pouvez définir la fonction que manuellement lorsque vous utilisez le mode manuel.</p>

Astuce: La couleur rouge de l'écran (symbole IR) indique le fonctionnement à l'aide de la fonction infrarouge, tandis que la couleur verte (symbole CHAUFFAGE) indique le séchage sans utiliser la fonction infrarouge.

Conseil: Vous pouvez changer de programme à tout moment. Utilisez le bouton rotatif pour sélectionner un autre programme, puis appuyez sur  pour accepter le choix. Si vous n'appuyez pas sur le bouton dans les 10 secondes, l'appareil continuera de fonctionner avec les paramètres précédents.




Conseil: Une fois son travail terminé, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud, qui dure environ 24 heures. Éteignez l'appareil pour interrompre cette fonction. Cette fonction ne s'applique pas à la stérilisation.

Astuce: l'appareil a la possibilité de couper le son des boutons via l'application mobile. L'appareil a la capacité de programmer la mise sous tension automatique à l'aide d'une application mobile.

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 avec des aliments lourds.
3. La durée maximale de fonctionnement continu ne doit pas dépasser 40 heures, sinon la durée de vie de l'appareil pourrait être affectée. Laissez l'appareil refroidir complètement toutes les 40 heures de fonctionnement.
4. Lorsque le produit est sous tension et fonctionne correctement, le fonctionnement du ventilateur est audible.
5. N'ajoutez jamais d'eau ou d'autre liquide à ce produit.
6. Les aliments doivent être prétraités avant le séchage; par exemple, nettoyés, tranchés, effilés, épépinés.
7. Il est recommandé d'utiliser tous les plateaux, même les plateaux sans nourriture.
8. Ne rien poser sur le couvercle.
9. La porte doit être fermée 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. Ne jamais emballer des produits chauds ou tièdes, les laisser refroidir complètement.
11. Si après une semaine dans les récipients, 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, nettoyez et essuyez tous les plateaux, le bac collecteur et les autres accessoires et composants conformément à la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
2. Placez les accessoires sélectionnés sur les plateaux avec les aliments prétraités ou placez les aliments prétraités sur les plateaux sélectionnés, puis placez les plateaux sur les supports prévus à cet effet dans l'appareil et fermez la porte du déshydrateur.
Astuce: Il est recommandé d'utiliser tous les plateaux, même les plateaux sans nourriture.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique. L'appareil émet un son caractéristique et l'écran s'allume. Après quelques secondes, l'écran s'éteint. Appuyez sur . L'écran s'allume et l'appareil passe en mode veille.
4. Utilisez le bouton rotatif pour sélectionner l'un des programmes automatiques ou choisissez le mode manuel et ajustez les paramètres. Appuyez  pour confirmer votre sélection.
5. Une fois le séchage des aliments terminé, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton et en le maintenant enfoncé  pendant environ 3 secondes. Attendez que le ventilateur s'arrête de fonctionner et débranchez l'appareil de la prise électrique.
6. Retirez les aliments séchés et nettoyez correctement les plateaux, le bac collecteur, les accessoires et l'appareil en suivant les instructions de la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

PRÉTRAITEMENT DES ALIMENTS – RECOMMANDATIONS

• Fruits

Lavez correctement les aliments et séchez-les.

Retirez les pépins et les imperfections.

Couper en tranches ou sécher les 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 les pépins et les imperfections.

Les légumes nécessitant une longue cuisson doivent être cuits à la vapeur pendant 5 minutes ou bouillis dans de l'eau chaude pendant 1 à 2 minutes.

Séchez les légumes étuvés avec une serviette en papier.

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.

Herbes fraîchement cueillies et séchées.

Séchez une seule sorte d'herbes à la fois.

- **Viande**

Retirer l'excédent de graisse et les membranes de la viande.

Couper en fines tranches.

Laissez 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 fourni à titre de référence uniquement, le temps de séchage dépend de la quantité, de la taille et du type d'aliment.

Produit	Heure (Heures)	Produit	Heure (Heures)
LÉGUMES		LÉGUMES	
Raifort	5-6	Oignon	4-8
Haricots	8-12	Panais	7-11
Betterave	8-12	Petits pois	4-8
Brocoli	10-14	Poivron	4-8
Chou	7-11	Courgettes	7-11
Carotte	6-10	Pommes de terre	6-14
Céleri	3-10	Citrouille	7-11
Maïs	6-10	Rutabaga	8-12
Concombre	4-8	Tomates	5-9
Aubergine	4-8	Champignons	3-7
FRUIT		FRUIT	
Pomme	7-15	Nectarines	8-16
Abricots	20-28	Pêches	8-16
Bananes	6-10	Poires	8-16
Framboises/Mûres	10-15	Pastèque	8-10
Cerises	13-21	Ananas	10-18
Canneberges	10-12	Prunes	22-30
Kiwi	7-15	Rhubarbe	6-10
Pamplemousse	22-30	Fraises	7-15

Produit	Heure (Heures)
AUTRES	
Viande séchée	4-6
Poisson séché	12-14
Herbes et épices	2-4
Noix	10-14

Important:

Les légumes correctement séchés doivent être secs et cassants.

Les fruits correctement séchés doivent être rugueux et souples.

Les champignons correctement séchés doivent être rugueux ou cassants.

Les herbes correctement séchées doivent être friables.

EXEMPLE DE RECETTE DE YAOURT MAISON

Important: Utilisez uniquement des récipients en plastique ou en verre propres et stérilisés. Utilisez des couvercles en métal ou en plastique.



Ingrédients

- Lait entier pasteurisé (moins il y a de matières grasses dans le lait, plus le yaourt est liquide) - 1 litre (si vous n'avez pas de lait pasteurisé, faites chauffer le lait à 72°C pendant environ 30 secondes, puis refroidissez-le à 40°C)
- Yaourt – 3 à 4 cuillères à soupe de yaourt de haute qualité à température ambiante. Choisissez un yaourt contenant des cultures vivantes (cultures bactériennes du yaourt).
- Si votre yaourt ne contient pas de cultures bactériennes de yaourt, achetez des cultures de démarrage de yaourt sous forme de poudre.

Mesures:

1. Mélangez le lait avec le yaourt, versez le mélange dans des récipients stérilisés, couvrez avec des couvercles et placez les récipients dans le déshydrateur. Fermez la porte du déshydrateur.

Important: Fermez les récipients afin que l'air puisse entrer à l'intérieur. Ne remplissez pas les récipients jusqu'en haut.

2. Sélectionnez  à l'aide du bouton, puis appuyez sur .

Important: Ne pas remuer pendant le processus de fermentation !


4. Une fois le programme terminé, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

En cas d'utilisation de ferments lactiques de yaourt sous forme de poudre:

1. Si vous utilisez des cultures de démarrage de yaourt sous forme de poudre, chauffez d'abord le lait à 42-45°C, ajoutez les cultures bactériennes et remuez jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute.

2. Versez le mélange dans des récipients stérilisés, couvrez avec des couvercles et placez les récipients dans le déshydrateur. Fermez la porte du déshydrateur.

Important: Fermez les récipients pour que l'air puisse entrer à l'intérieur. Ne remplissez pas les récipients jusqu'en haut.

3. Sélectionnez  à l'aide du bouton, puis appuyez sur .

Important: Ne pas remuer pendant le processus de fermentation!

4. Une fois le programme terminé, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de l'alimentation avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de procéder aux étapes suivantes.
2. Lavez les plateaux et les récipients avec couvercle à l'eau tiède et au liquide vaisselle. Utilisez un chiffon doux et propre pour les nettoyer, puis séchez soigneusement avec un chiffon sec, doux et propre.
3. Nettoyez le boîtier de l'appareil et le bac collecteur avec un chiffon humide, doux et propre. Séchez soigneusement les composants avec un chiffon sec, doux et propre. Nettoyez les autres accessoires utilisés de la même manière comme indiqué dans la section ACCESSOIRES.
4. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de nettoyants pour fils ou de solvants organiques.
5. Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit frais et sec.

Conseil: Les plateaux, le bac collecteur, les récipients avec couvercles et tous les accessoires inclus présentés dans la section ACCESSOIRES peuvent également être lavés en toute sécurité au lave-vaisselle à 70 °C.

Remarque: N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans les ouvertures de l'appareil.

Important:

1. Effectuez régulièrement la stérilisation de l'appareil au moins une fois par mois, ou plus fréquemment si une légère odeur commence à émaner de l'appareil pour maintenir les performances efficaces du déshydrateur. Placez tous les plateaux et accessoires dans l'appareil (sans nourriture), fermez la porte de l'appareil, puis sélectionnez  à l'aide du bouton. Appuyez sur , et la fonction démarre. La température est réglée sur 80°C, et la durée est de 1 heure. Une fois la fonction terminée, l'appareil s'éteint automatiquement.
2. Nettoyez régulièrement le filtre à air situé dans la chambre située à l'arrière du boîtier de l'appareil. Nettoyez le filtre au moins une fois par an, ou plus fréquemment s'il est visiblement sale, afin de maintenir les performances efficaces du déshydrateur. Pour ce faire, ouvrez le couvercle arrière, puis retirez le filtre. Lavez le filtre sous l'eau courante chaude et séchez-le complètement à l'air libre. Remettez le filtre complètement séché et fermez le couvercle.

PROBLEMES ET CAUSES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Ne fonctionne pas	La prise d'alimentation est débranchée.	Branchez la fiche d'alimentation sur 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	La température de séchage est 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	Morceaux de nourriture trop gros.	Couper les aliments en morceaux plus petits.
	La nourriture est placée trop serrée.	Assurer une ventilation adéquate entre les aliments.
	La température de séchage est trop basse.	Régler une température de séchage plus élevée.
F1	La porte de l'appareil a été ouverte pendant le fonctionnement.	Fermez la porte dans les 5 minutes et l'appareil continuera à fonctionner avec les paramètres précédents. Sinon, l'appareil s'éteindra automatiquement. Rallumez l'appareil.
E2	L'appareil a atteint une température trop élevée.	Attendez que l'appareil refroidisse.

ENVIRONNEMENT



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

GARANTIE ET RÉPARATION

La garantie du produit couvre les défauts résultant de défauts de matériaux 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 altéré 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 ou des objets cassants tels que les articles en verre et en céramique.

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

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

VAŽNO ZAŠTITE

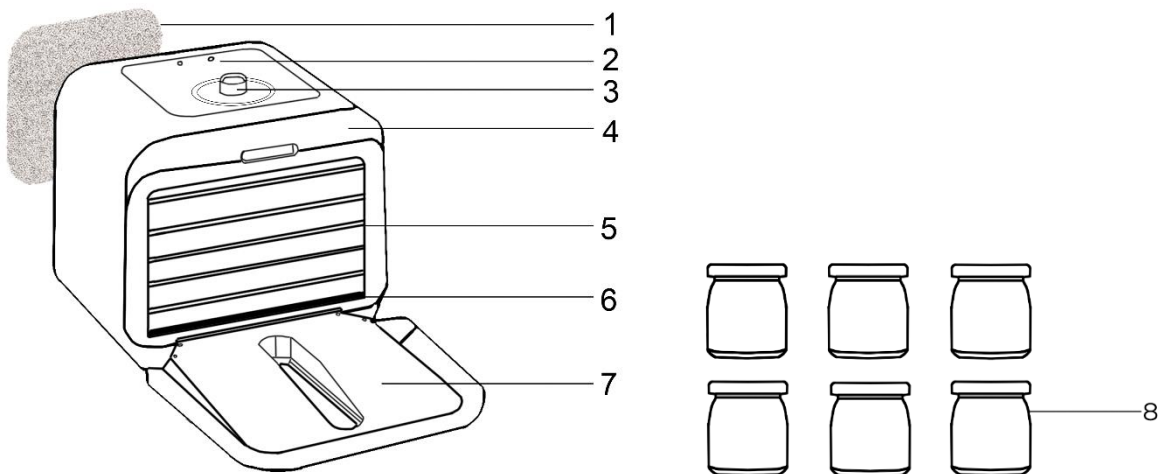
Kada korištenjem električni uređaji, Osnovni, temeljni sigurnost mjere predostrožnosti treba uvijek slijediti, uključujući sljedeće:

1. Pročitajte sve upute prije uporabe i sačuvajte ih za buduću upotrebu.
2. Provjerite odgovara li vaš izlazni napon naponu navedenom na nazivnoj naljepnici.
3. Provjerite je li utičnica ispravno uzemljena.
4. Aparat postavite na ravnu, tvrdnu, stabilnu i suhu površinu otpornu na visoke temperature.
5. Držite uređaj najmanje 15 cm udaljen od zida ili drugih predmeta u blizini.
6. Nemojte blokirati ili pokrivati ulaz i izlaz zraka tijekom rada uređaja.
7. Držite uređaj dalje od izvora vlage, benzina, zapaljivih plinova, peći ili bilo kojih drugih izvora topline i paljenja.
8. Nemojte dopustiti da uređaj bude pokriven ili da dodiruje zapaljive materijale poput zavjesa.
9. Ako je kabel za napajanje ili bilo koji drugi element oštećen, mora ga zamijeniti servisni agent proizvođača ili kvalificirana osoba s odgovarajućim certifikatom kako bi se izbjegla opasnost.
10. Ne pokušavajte popravljati, rastavljati ili modificirati uređaj. Unutra nema dijelova koje može servisirati korisnik.
11. Za zaštitu od požara, strujnog udara i ozljeda osoba ne uranjajte kabel, utikač ili jedinicu u vodu ili drugu tekućinu.
12. Neophodan je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili u blizini djece.
13. 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.
14. Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
15. Izbjegavajte korištenje produžnog kabela.
16. OPREZ: Ako koristite produžni kabel, pobrinite se da ne premašite najveću nazivnu radnu snagu/opterećenje produžnog kabela.

17. Prije uporabe provjerite jesu li uređaj i njegovi dodaci kompletni i neoštećeni. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kućištem, kabelom za napajanje ili utikačem ili nakon što uređaj ne radi ispravno ili je na bilo koji način oštećen.
18. Nikada nemojte koristiti niti spremati dodatke koje nije preporučio proizvođač u uređaj jer to može uzrokovati neispravan rad uređaja, oštetiti ga ili prouzročiti štetu.
19. Isključite uređaj prije isključivanja. Pričekajte da se ventilator isključi prije isključivanja.
20. Uvijek isključite uređaj iz struje kada ga ne koristite, prije nošenja, čišćenja, sastavljanja i rastavljanja dodataka. Kada isključujete uređaj, držite ga za utikač, a ne za kabel.
21. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije nošenja ili čišćenja.
22. Ne dodirujte izvore vrućine u uređaju. Koristite kontrolnu tipku i vrata.
23. Nemojte pomicati niti tresti uređaj tijekom rada.
24. Nemojte dodirivati utikač mokrim rukama jer biste mogli izazvati strujni udar.
25. Nemojte rukovati uređajem mokrih ruku ili bosih nogu.
26. Nemojte dopustiti da kabel za napajanje visi preko ruba stola, pulta ili da dodiruje vruće površine.
27. Ne izlažite uređaj vremenskim uvjetima i vlazi.
28. Ne stavljajte nikakve predmete na uređaj.
29. Ne koristite uređaj neprekidno dulje od 40 sati. Ostavite uređaj da se ohladi nakon svakih 40 sati rada.
30. Redovito provjeravajte oštećenje uređaja i kabela za napajanje.
31. Nemojte koristiti na otvorenom ili u komercijalne svrhe.
32. Ovaj uređaj nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
33. Ako se tijekom rada uređaja pojavi dim, odmah isključite uređaj i odspojite ga iz struje. Nemojte otvarati vrata uređaja kako biste spriječili potencijalno širenje požara.
34. Nemojte uranjati uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Ne dopustite da voda ili druge tekućine uđu u otvore uređaja.
35. Ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
36. Nemojte koristiti uređaj za druge namjene osim namijenjene.
37. Ne stavljajte papirnate materijale u uređaj.



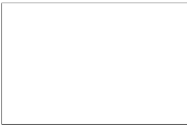
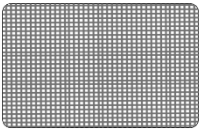
38. Ovaj uređaj namijenjen je samo za unutarnju upotrebu u kućanstvu. Svaka druga uporaba smatra se neprikladnom i opasnom.
39. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za štetu nastalu nepoštivanjem uputa.

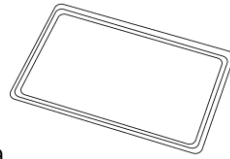
UPOZNAJTE SVOJ DEHIDRATOR HRANE



- | | |
|--------------------|--------------------------|
| 1. Filter zraka | 5. 5 plehova |
| 2. Prikaz | 6. Posuda za kapanje |
| 3. Kontrolna tipka | 7. Vrata |
| 4. Kućište | 8. 6 posuda s poklopcima |

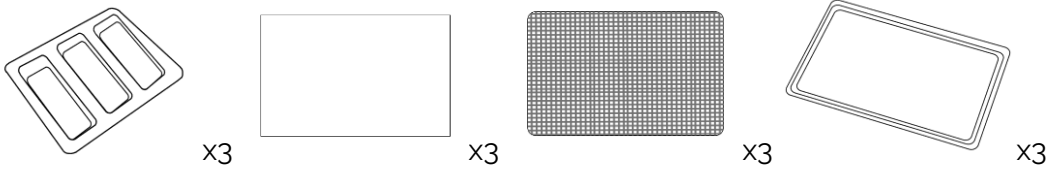
PRIBOR

- | | |
|---|---|
| 1. Stezaljke za hranu |  |
| 2. 2 x priprema muslija poslužavnik |  |
| 3. 2 x nastavak za pripremu voćnih rolada |  |
| 4. 2 x nastavak za sušenje bilja |  |



5. 2 x pleh za pripremu kolačića, suhih juha i umaka

Komplet dodatka prodaje se zasebno - nije uključen u glavni set.






















Tehničke specifikacije:

Vlast	500 W
Napon / frekvencija	220-240V ~ 50-60Hz
Raspon temperature	35-75°C
Broj ladica	5


KONTROLNA GUMB



Simbol	Opis
	<p>ON/OFF / Start / Wi-Fi funkcija Pritisnite nakon spajanja uređaja na izvor napajanja za ulazak u stanje pripravnosti.</p> <p>Nakon odabira željene funkcije pritisnite za potvrdu odabira.</p> <p>U ručnom načinu rada, nakon odabira temperature, pritisnite za ulazak u način podešavanja vremena.</p> <p>U načinu podešavanja vremena pritisnite za prihvaćanje postavke.</p> <p>Pritisnite i držite oko 3 sekunde nakon spajanja uređaja na izvor napajanja za aktiviranje Wi-Fi funkcije.</p> <p>Pritisnite i držite oko 3 sekunde za isključivanje uređaja.</p>
	<p>Ručni način rada – Odaberite  pomoću gumba. Nakon odabira načina pritisnite . Pomoću gumba postavite temperaturu sušenja (raspon podešavanja temperature je 35-75°C). Pritisnite , zatim gumbom postavite vrijeme sušenja (raspon podešavanja vremena sušenja je 0-99 sati). Pritisnite  za potvrdu postavki. Upotrijebite gumb za uključivanje ili isključivanje infracrvene funkcije, zatim pritisnite  za prihvaćanje izbora.</p>
	<p>Način sušenja mesa (s infracrvenom funkcijom) – odaberite  pomoću gumba. Nakon odabira načina pritisnite  kako biste potvrdili svoj izbor. Temperatura sušenja je 75°C, a vrijeme sušenja 8 sati.</p>
	<p>Način sušenja voća (bez infracrvene funkcije) – odaberite  pomoću gumba. Nakon odabira načina pritisnite  za potvrdu odabira. Temperatura sušenja je 65°C, a vrijeme sušenja 16 sati.</p>

	<p>Način sušenja gljiva (bez infracrvene funkcije) – Odaberite  pomoću gumba. Nakon odabira načina pritisnite  za potvrdu odabira. Temperatura sušenja je 60°C, a vrijeme sušenja 6 sati.</p>
	<p>Način rada za pravljenje jogurta (bez infracrvene funkcije) – Odaberite  pomoću gumba. Nakon odabira načina pritisnite  za potvrdu odabira. Temperatura je 42°C, a vrijeme 8 sati.</p>
	<p>Način sterilizacije – Odaberite  pomoću gumba. Za aktiviranje funkcije pritisnite . Temperatura je 80°C, a trajanje je 1 sat. Nakon što funkcija završi, uređaj će se automatski isključiti.</p> <p>Važno: Učestalost sterilizacije ovisi o tome koliko se često i intenzivno koristi uređaj. Redovito provodite postupak sterilizacije barem jednom mjesečno ili češće ako iz uređaja počne izlaziti blagi miris kako biste održali učinkovitu učinkovitost dehidratora.</p>
	<p>Uključivanje infracrvene funkcije – Pomoću gumba postavite rad s infracrvenom funkcijom . Pritisnite  za prihvaćanje izbora.</p> <p>Napomena: Funkciju možete postaviti samo ručno dok koristite ručni način rada.</p>
	<p>Isključite infracrvenu funkciju – Pomoću gumba postavite rad s infracrvenom funkcijom . Pritisnite  za prihvaćanje izbora.</p> <p>Napomena: Funkciju možete postaviti samo ručno dok koristite ručni način rada.</p>




Savjet: Crvena boja zaslona (IC simbol) označava rad pomoću infracrvene funkcije, dok zelena boja (simbol GRIJAČA) označava sušenje bez korištenja infracrvene funkcije.

Savjet: U svakom trenutku možete promijeniti program koji koristite. Pomoću gumba odaberite drugi program, a zatim pritisnite  za prihvaćanje izbora. Ako ne pritisnete tipku unutar 10-ak sekundi, uređaj će nastaviti raditi s prethodnim postavkama.

Savjet: Nakon završetka rada, uređaj će automatski prijeći u način održavanja topline, koji traje oko 24 sata. Isključite uređaj kako biste prekinuli ovu funkciju. Ova se funkcija ne odnosi na sterilizaciju.

Savjet: Uređaj ima mogućnost isključivanja zvukova tipki putem mobilne aplikacije. Uređaj ima mogućnost zakazivanja automatskog uključivanja pomoću mobilne aplikacije.

UPUTE ZA RAD

1. Prije upotrebe očistite i obrišite sve ladice, zdjelu za skupljanje tekućine i ostale dodatke i komponente prema odjeljku ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.
2. Stavite odabrani pribor na ladice s prethodno tretiranom hranom ili stavite prethodno tretiranu hranu na odabrane ladice, zatim stavite ladice na za to predviđene držače u uređaju i zatvorite vrata dehidratora.
Savjet: Preporuča se koristiti sve ladice, čak i ladice bez hrane.
3. Uključite kabel za napajanje u električnu utičnicu. Uređaj će emitirati karakterističan zvuk, a zaslon će zasvijetliti. Nakon nekoliko sekundi zaslon će se ugasiti. pritisnite . Zaslon će zasvijetliti, a uređaj će ući u stanje pripravnosti.
4. Pomoću gumba odaberite jedan od automatskih programa ili odaberite ručni način rada i podesite postavke. Pritisnite  za potvrdu odabira.
5. Nakon završetka sušenja hrane, isključite uređaj pritiskom i držanjem  oko 3 sekunde. Pričekajte da ventilator prestane raditi i isključite uređaj iz električne utičnice.
6. Uklonite osušenu hranu i pravilno očistite ladice, zdjelu za sakupljanje tekućine, pribor i uređaj prema uputama u odjeljku ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

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.

Rez u 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.

Proizvod	Vrijeme (sati)	Proizvod	Vrijeme (sati)
POVRĆE		POVRĆE	
Hren	5-6	Luk	4-8
Grah	8-12 (prikaz, ostalo).	Pastrnjak	7-11 (prikaz, ostalo).
Repa	8-12 (prikaz, ostalo).	Grašak	4-8
Brokula	10-14 (prikaz, ostalo).	Babura paprika	4-8
Kupus	7-11 (prikaz, ostalo).	Tikvica	7-11 (prikaz, ostalo).
Mrkva	6-10 (prikaz, stručni).	krumpir	6-14 (prikaz, stručni).
Celer	3-10 (prikaz, stručni).	Bundeva	7-11 (prikaz, ostalo).
Kukuruz	6-10 (prikaz, stručni).	Rutabaga	8-12 (prikaz, ostalo).
Krastavac	4-8	rajčice	5-9 (prikaz, ostalo).
Patlidžan	4-8	gljive	3-7 (prikaz, ostalo).
VOĆE		VOĆE	
Jabuka	7-15 (prikaz, ostalo).	Nektarine	8-16 (prikaz, ostalo).
marelice	20-28 (prikaz, ostalo).	Breskve	8-16 (prikaz, ostalo).
Banane	6-10 (prikaz, stručni).	Kruške	8-16 (prikaz, ostalo).
Maline/Kupine	10-15 (prikaz, stručni).	Lubenica	8-10 (prikaz, ostalo).
Trešnje	13-21 (prikaz, ostalo).	Ananas	10-18 (prikaz, ostalo).
brusnice	10-12 (prikaz, ostalo).	Šljive	22-30 (prikaz, ostalo).
Kivi	7-15 (prikaz, ostalo).	Rabarbara	6-10 (prikaz, stručni).
Grejp	22-30 (prikaz, ostalo).	Jagode	7-15 (prikaz, ostalo).

Proizvod	Vrijeme (sati)
DRUGI	
Suho meso	4-6
Sušena riba	12-14 (prikaz, ostalo).
Bilje i začini	2-4
orasi	10-14 (prikaz, ostalo).

Važno:

Pravilno osušeno povrće treba biti suho i lomljivo.
 Pravilno osušeni plodovi trebaju biti grubi i savitljivi.
 Ispravno osušene gljive trebaju biti grube ili krte.
 Pravilno osušeno bilje mora biti mrvičasto.

PRIMJER RECEPTA ZA DOMAĆI JOGURT

Važno: Koristite samo čiste, sterilizirane posude od plastike ili stakla. Koristite poklopce od metala ili plastike.



Sastojci

- Pasterizirano punomasno mlijeko (što je manje masnoće u mlijeku to je jogurt rjeđi) - 1 litra (ako nemate pasterizirano mlijeko zagrijte na 72°C oko 30 sekundi, zatim ohladite na 40°C)
- Jogurt – 3-4 žlice kvalitetnog jogurta sobne temperature. Birajte jogurt koji sadrži žive kulture (kulture bakterija jogurta).
- Ako vaš jogurt ne sadrži kulture jogurnih bakterija, kupite starter kulture za jogurt u obliku praha.

Koraci:

1. Mlijeko pomiješajte s jogurtom, smjesu ulijte u sterilizirane posudice, poklopite poklopcima i posudice stavite u dehidrator. Zatvorite vrata dehidratora.

Važno: Zatvorite spremnike tako da zrak može ući u unutrašnjost. Nemojte puniti posude do vrha.

2. Odaberite  pomoću gumba, a zatim pritisnite .

Važno: Nemojte miješati tijekom procesa fermentacije!



5. Nakon završetka programa jogurt ohladite u hladnjaku.

U slučaju upotrebe starter kultura za jogurt u obliku praha:

1. Ako koristite starter kulture za jogurt u obliku praha, prvo zagrijte mlijeko na 42-45°C, dodajte bakterijske kulture i miješajte dok se prah potpuno ne otopi.

2. Smjesu ulijte u sterilizirane posudice, poklopite poklopcima i posudice stavite u dehidrator. Zatvorite vrata dehidratora.

Važno: Zatvorite posude tako da zrak može ući u unutrašnjost. Nemojte puniti posude do vrha.

3. Odaberite  pomoću gumba, a zatim pritisnite .

Važno: Nemojte miješati tijekom procesa fermentacije!

4. Nakon završenog programa ohladite jogurt u hladnjaku.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja isključite uređaj, zatim ga isključite iz struje. Provjerite je li se uređaj potpuno ohladio prije nego što nastavite sa sljedećim koracima.
2. Posude i posude s poklopcima operite toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Očistite ih mekom, čistom krpom, zatim ih temeljito osušite suhom, mekom, čistom krpom.
3. Očistite kućište uređaja i posudu za kapanje vlažnom, mekom, čistom krpom. Temeljito osušite komponente suhom, mekom, čistom krpom. Na isti način očistite ostale korištene dodatke kao što je prikazano u odjeljku PRIBOR.
4. Nemojte koristiti abrazivne deterdžente, sredstva za čišćenje žice ili organska otapala.
5. Čuvajte očišćeni uređaj na hladnom i suhom mjestu.

Savjet: Posude, posuda za skupljanje tekućine, posude s poklopcima i svi uključeni dodaci prikazani u odjeljku DODATNA OPREMA također se mogu sigurno prati u perilici posuđa na 70°C.

Napomena: Nemojte uranjati uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Nemojte dopustiti da voda ili druge tekućine uđu u otvore uređaja.

Važno:

1. Redovito provodite sterilizaciju uređaja barem jednom mjesečno ili češće ako iz uređaja počne izlaziti lagani miris kako biste održali učinkovit rad dehidratora. Stavite sve ladice i pribor u uređaj (bez hrane), zatvorite vrata uređaja, a zatim odaberite  pomoću gumba. Pritisnite  i funkcija će se pokrenuti. Temperatura je postavljena na 80°C, a trajanje je 1 sat. Nakon završetka funkcije, uređaj će se automatski isključiti.
2. Redovito čistite filter zraka koji se nalazi u komori u stražnjem kućištu uređaja. Očistite filter barem jednom godišnje ili češće ako postane vidljivo prljav kako biste održali učinkovitu učinkovitost dehidratora. Da biste to učinili, otvorite stražnji poklopac i zatim uklonite filter. Operite filter pod toplom tekućom vodom i potpuno ga osušite prirodnim putem. Vratite potpuno osušen filter i zatvorite poklopac.

PROBLEMI I UZROCI

PROBLEM	UZROK	OTOPINA
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.
F1	Vrata uređaja su otvorena tijekom rada.	Zatvorite vrata unutar 5 minuta i uređaj će nastaviti raditi s prethodnim postavkama. U suprotnom, uređaj će se automatski isključiti. Ponovno uključite uređaj.
E2	Uređaj je dosegao previsoku temperaturu.	Pričekajte da se uređaj ohladi.

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, popravlján 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 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 servisu Yoer. Prilikom podnošenja reklamacije priložite podatke o vrsti kvara i dokaz o kupnji.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

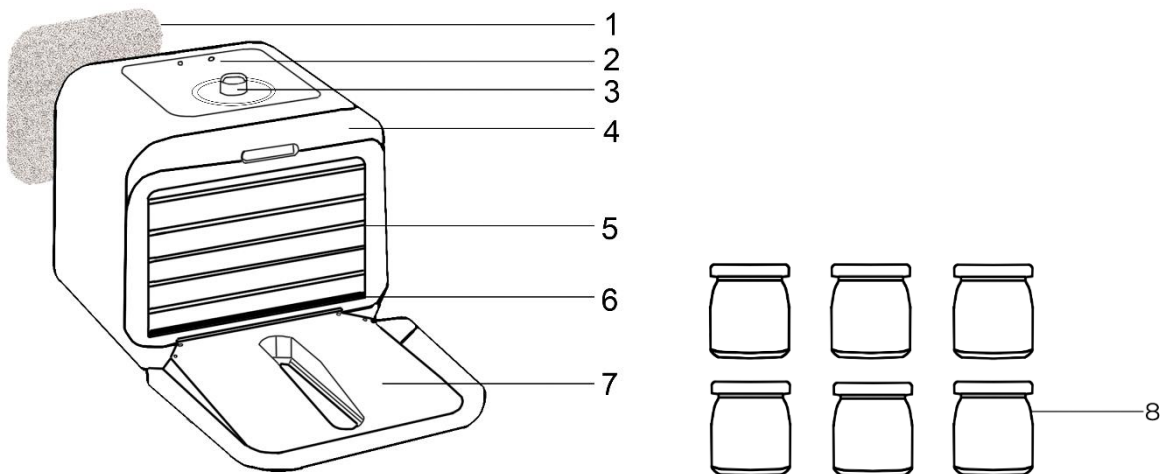
Amikor segítségével elektromos készülékek, alapvető biztonság óvintézkedések mindig követni kell, beleértve a következő:

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.
3. Győződjön meg arról, hogy a konnektor megfelelően földelve van.
4. Helyezze a készüléket sík, kemény, stabil és száraz felületre, amely ellenáll a magas hőmérsékletnek.
5. Tartsa a készüléket legalább 15 cm-re a faltól vagy más közeli tárgytól.
6. A készülék működése közben ne takarja el vagy takarja le a levegő be- és kimenetét.
7. Tartsa távol a készüléket nedvességtől, benzintől, gyúlékony gázoktól, tűzhelyektől vagy bármely más hő- és gyújtóforrástól.
8. Ne hagyja, hogy a készüléket letakarja, és ne érintse meg gyúlékony anyagokat, például függönyöket.
9. Ha a tápkábel vagy bármely más elem megsérül, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártó szervizképviselőjének vagy a megfelelő minősítéssel rendelkező szakképzett személynek kell kicserélnie.
10. Ne próbálja megjavítani, szétszerelni vagy módosítani a készüléket. A belsejében nincsenek felhasználó által javítható alkatrészek.
11. A tűz, áramütés és személyi sérülések elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetékét, a csatlakozódugót vagy az egységet.
12. Szigorú felügyelet szükséges, ha bármilyen készüléket gyermekek használnak, vagy gyermekek közelében használják.
13. 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. érintett. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelik őket.

14. Tartsa távol a készüléket és annak kábelét 8 évnél fiatalabb gyermekektől.
15. Kerülje a hosszabbító vezeték használatát.
16. VIGYÁZAT: Ha hosszabbítót használ, ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a hosszabbító vezeték maximális névlegeste ljesítményét/terhelését.
17. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai teljesek és sértetlenek. Ne használja a készüléket sérült testtel, tápkábelrel vagy csatlakozóval, illetve ha a készülék meghibásodott, vagy bármilyen módon megsérült.
18. Soha ne használjon és ne tároljon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat a készülékben, mert az a készülék hibás működését, károsodását vagy sérülését okozhatja.
19. Kihúzás előtt kapcsolja ki a készüléket. Mielőtt kihúzná a konnektorból, várja meg, amíg a ventilátor kikapcsol.
20. Mindig húzza ki a készüléket, ha nem használja, a tartozékok szállítása, tisztítása, összeszerelése és szétszerelése előtt. A készülék kihúzásakor a dugót fogja meg, ne a vezetéket.
21. Hagyja a készüléket teljesen kihűlni, mielőtt szállítja vagy tisztítja.
22. Ne érintse meg a készülék forró forrásait. Használja a vezérlőgombot és az ajtót.
23. Ne mozgassa és ne rázza a készüléket működés közben.
24. Ne érintse meg a hálózati csatlakozódugót nedves kézzel, mert áramütést okozhat.
25. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel vagy mezítláb.
26. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal széléről, a pultról, és ne érjen hozzá forró felületekhez.
27. Ne tegye ki a készüléket időjárási viszonyoknak és nedvességnek.
28. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
29. Ne használja a készüléket folyamatosan 40 óránál tovább. Hagyja lehűlni a készüléket minden 40 üzemóra után.
30. Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a tápkábelt, hogy nem sérültek-e.
31. Ne használja kültéren vagy kereskedelmi célokra.
32. Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.


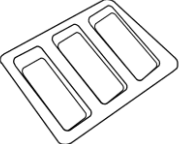

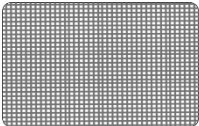
33. Ha a készülék működése közben füst jelenik meg, azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a tápfeszültséget. Ne nyissa ki a készülék ajtaját, hogy megakadályozza az esetleges tűz továbbterjedését.
34. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a készülék nyílásaiba.
35. Bekapcsoláskor ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
36. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
37. Ne helyezzen papírt a készülék belsejébe.
38. Ez a készülék kizárólag háztartási beltéri használatra készült. Minden más használat nem megfelelő és veszélyes.
39. A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasítás figyelmen kívül hagyásából eredő károkért.

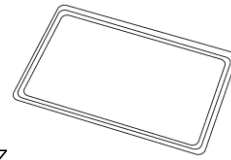
ISMERD AZ ÉLELMISZER-SZÁRÍTÓT



- | | |
|----------------|----------------------|
| 1. Légszűrő | 5. 5 tálca |
| 2. Kijelző | 6. Csepptálca |
| 3. Vezérlógomb | 7. Ajtó |
| 4. Ház | 8. 6 tartály fedővel |

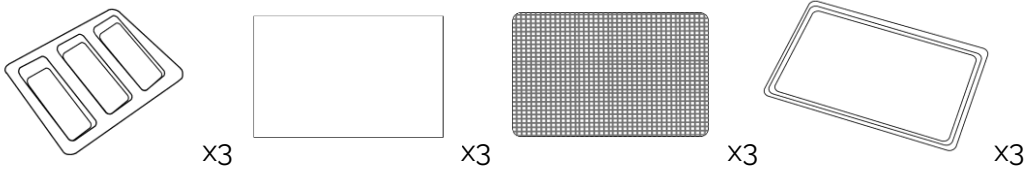
KIEGÉSZÍTŐK

1. Élelmiszer- bilincsek 
2. 2 x müzli készítés tálca 
3. 2 x Gyümölcstekerics előkészítő tartozék 
4. 2 db gyógynövény szárító tartozék 



5. 2 x tálca sütemények, szárazlevesek és szószok elkészítéséhez

Külön megvásárolható tartozékkészlet – a fő készlet nem tartalmazza.











Műszaki adatok:

Hatalom	500W
Feszültség / Frekvencia	220-240V ~ 50-60Hz
Hőmérséklet tartomány	Olvadáspont: 35-75 °C
Tálcák száma	5


VEZÉRLŐGOMB



Szimbólum	Leírás
	<p>BE/KI / Indítás / Wi-Fi funkció</p> <p>Nyomja meg a gombot, miután csatlakoztatta a készüléket az áramforráshoz, hogy készenléti módba lépjen.</p> <p>A kívánt funkció kiválasztása után nyomja meg a gombot a választás megerősítéséhez.</p> <p>Kézi üzemmódban a hőmérséklet kiválasztása után nyomja meg a gombot, hogy belépjen az időbeállítás módba.</p> <p>Időbeállítás módban nyomja meg a gombot a beállítás elfogadásához.</p> <p>Nyomja meg és tartsa lenyomva körülbelül 3 másodpercig, miután csatlakoztatta az eszközt az áramforráshoz a Wi-Fi funkció aktiválásához.</p> <p>Nyomja meg és tartsa lenyomva körülbelül 3 másodpercig a készülék kikapcsolásához.</p>
	<p>Kézi mód – Válassza ki a forgatógombbal. A mód kiválasztása után nyomja meg a gombot . A gombbal állítsa be a szárítási hőmérsékletet (a hőmérséklet beállítási tartománya 35-75°C). Nyomja meg a gombot , majd a gombbal állítsa be a szárítási időt (a szárítási idő beállítási tartománya 0-99 óra). Nyomja meg a gombot  a beállítások megerősítéséhez. A gombbal kapcsolja be vagy ki az infravörös funkciót, majd nyomja meg a gombot  a választás elfogadásához.</p>
	<p>Húszárítási mód (infravörös funkcióval) – Válassza ki a forgatógombbal. Az üzemmód kiválasztása után nyomja meg a gombot  választásának megerősítésére. A szárítási hőmérséklet 75°C, a száradási idő 8 óra.</p>

	<p>Gyümölcs szárítási mód (infravörös funkció nélkül) – Válassza ki  a forgatógombbal. A mód kiválasztása után nyomja meg a gombot  a választás megerősítéséhez. A szárítási hőmérséklet 65°C, a száradási idő 16 óra.</p>
	<p>Gombaszárítási mód (infravörös funkció nélkül) – Válassza ki  a gombbal. A mód kiválasztása után nyomja meg a gombot  a választás megerősítéséhez. A szárítási hőmérséklet 60°C, a száradási idő 6 óra.</p>
	<p>Joghurtkészítési mód (infravörös funkció nélkül) – Válassza ki  a forgatógombbal. A mód kiválasztása után nyomja meg a gombot  a választás megerősítéséhez. A hőmérséklet 42°C, az idő pedig 8 óra.</p>
	<p>Sterilizálási mód – Válassza  ki a gombbal. A funkció aktiválásához nyomja meg a gombot . A hőmérséklet 80°C, időtartama 1 óra. A funkció befejezése után a készülék automatikusan kikapcsol.</p> <p>Fontos: A sterilizálás gyakorisága attól függ, hogy milyen gyakran és intenzíven használják az eszközt. Rendszeresen hajtsa végre a sterilizálási folyamatot legalább havonta egyszer, vagy gyakrabban, ha enyhe szag kezd kiáradni a készülékből, hogy fenntartsa a szárító hatékony teljesítményét.</p>
	<p>Infravörös funkció bekapcsolása – Használja a gombot az infravörös funkció működésének beállításához . Nyomja meg a gombot  a választás elfogadásához.</p> <p>Megjegyzés: A funkciót csak manuálisan állíthatja be kézi üzemmódban.</p>
	<p>Infravörös funkció kikapcsolása – A gombbal állítsa be az infravörös funkció működését . Nyomja meg a gombot  a választás elfogadásához.</p> <p>Megjegyzés: A funkciót csak manuálisan állíthatja be kézi üzemmódban.</p>

Tipp: A kijelző piros színe (IR szimbólum) az infravörös funkcióval történő működést, míg a zöld szín (HEATER szimbólum) az infravörös funkció használata nélküli szárítást jelzi.

Tipp: A használt programot bármikor megváltoztathatja. Használja a gombot egy másik program kiválasztásához, majd nyomja meg a gombot  a választás elfogadásához. Ha körülbelül 10 másodpercen belül nem nyomja meg a gombot, a készülék az előző beállításokkal folytatja a működést.




Tipp: A munka befejezése után a készülék automatikusan meleg tartás módba lép, ami körülbelül 24 óráig tart. A funkció megszakításához kapcsolja ki a készüléket. Ez a funkció nem vonatkozik a sterilizálásra.

Tipp: Az eszköz képes elnémitani a gombok hangjait a mobilalkalmazáson keresztül. A készülék képes az automatikus bekapcsolás ütemezésére egy mobilalkalmazás segítségével.

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 40 órát, különben az egység élettartama csökkenhet. Hagyja teljesen kihűlni a készüléket minden 40 üzemóra 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. Javasoljuk, hogy az összes tálcát használja, még az étel nélküli tálcákat is.
8. Ne helyezzen semmit a burkolatra.
9. A szárítási folyamat alatt az ajtót be 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 az összes tálcát, a csepptálcát és az egyéb tartozékokat és alkatrészeket a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezet szerint.
2. Helyezze a kiválasztott tartozékokat az előkezelt élelmiszerekkel együtt lévő tálcákra, vagy helyezze az előkezelt élelmiszereket a kiválasztott tálcákra, majd helyezze a tálcákat a készülékben a kijelölt tartókra, és zárja be a szárító ajtaját.
Tipp: Javasoljuk, hogy az összes tálcát használja, még az étel nélküli tálcákat is.
3. Dugja be a tápkábelt egy elektromos aljzatba. A készülék jellegzetes hangot ad ki, és a kijelző világít.
Néhány másodperc múlva a kijelző kikapcsol. Nyomja meg a gombot . A kijelző világít, és a készülék készenléti módba lép.
4. A gombbal válassza ki az egyik automatikus programot, vagy válassza ki a kézi üzemmódot és módosítsa a beállításokat. Nyomja meg a gombot  a választás megerősítéséhez.
5. Miután befejezte az élelmiszer szárítását, kapcsolja ki a készüléket a megnyomásával és  körülbelül 3 másodpercig tartva. Várja meg, amíg a ventilátor leáll, és húzza ki a készüléket a konnektorból.
6. Távolítsa el a megszáradt élelmiszert, és megfelelően tisztítsa meg a tálcákat, a csepptálcát, a tartozékokat és a készüléket a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezetben leírtak szerint.

ÉLELMISZEREK ELŐKEZELÉSE – AJÁNLÁSOK

- **Gyümölcsök**

Mossa meg megfelelően az élelmiszereket, és szárítsa meg őket.

Távolítsa 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.

Távolítsa el minden csövet és foltot.

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

A párolt zöldségeket papírtörkövel szárítsuk meg.

Vágott -ba szeleteket .

- **Gomba**

Víz használata nélkül alaposan tisztítsa meg őket a homoktól.

Nagyobb darabokat szeletekre vágva.

- **Gyógynövények**

Öblítse le víz alatt, és szárítsa meg papírtörkövel.

Frissen szedett fűszernövények szárítása.

Egyszerre egyfajta gyógynövényt szárítson.

- **Hús**

Távolítsa el a felesleges zsírt és a hártyát a húsról.

Vékony szeletekre vágjuk.

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

TÁBLÁZAT AZ ÉLELMISZER SZÁRÍTÁSI IDŐJÉRŐL

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

Termék	Idő (óra)	Termék	Idő (óra)
ZÖLDSÉGEK		ZÖLDSÉGEK	
Torma	5-6	Hagyma	4-8
Bab	8-12	Paszternák	7-11
Cukorrépa	8-12	Borsó	4-8
Brokkoli	10-14	kaliforniai paprika	4-8
Káposzta	7-11	Cukkini	7-11
Sárgarépa	6-10	Burgonya	6-14
Zeller	3-10	Tök	7-11
Kukorica	6-10	Svéd karórépa	8-12
Uborka	4-8	Paradicsom	5-9
Padlizsán	4-8	Gomba	3-7
GYÜMÖLCS		GYÜMÖLCS	
Alma	7-15	Nektarin	8-16
Sárgabarack	20-28	Őszibarack	8-16
Banán	6-10	Körte	8-16
Málna/szeder	10-15	Görögdinnye	8-10
Cseresznye	13-21	Ananász	10-18
Áfonya	10-12	Szilva	22-30
Kiwi	7-15	Rebarbara	6-10
Grapefruit	22-30	Eper	7-15

Termék	Idő (óra)
EGYÉB	
Szárított hús	4-6
Szárított hal	12-14
Gyógynövények és fűszerek	2-4
Diófélék	10-14

Fontos:

A megfelelően szárított zöldségeknek száraznak és törékenynek kell lenniük.
 A megfelelően szárított gyümölcsöknek durvának és rugalmasnak kell lenniük.
 A megfelelően szárított gombának érdesnek vagy törékenynek kell lennie.
 A megfelelően szárított gyógynövényeknek omlósnak kell lenniük.

MINTA RECEPT HÁZI KÉSZÍTETT JOGURTHOZ

Fontos: Csak tiszta, sterilizált műanyag vagy üveg edényt használjon. Használjon fémből vagy műanyagból készült fedelet.

Hozzávalók

- Pasztörözött zsíros tej (minél kevesebb zsír van a tejben, annál hígabb a joghurt) - 1 liter (ha nincs pasztörözött tejed, melegítsd fel a tejet 72°C-ra kb. 30 másodpercig, majd hűtsd le 40°C-ra)
- Joghurt – 3-4 evőkanál jó minőségű joghurt szobahőmérsékleten. Olyan joghurtot válasszunk, amely élő kultúrákat (joghurtbaktérium-kultúrákat) tartalmaz.
- Ha joghurtja nem tartalmaz joghurtbaktérium-kultúrát, vásároljon joghurt-indítóanyagokat por formájában.

Lépések:

1. Keverjük össze a tejet joghurttal, öntsük a keveréket sterilizált edényekbe, fedjük le, és helyezzük az edényeket a szárítóba. Csukja be a szárító ajtaját.

Fontos: Zárja le a tartályokat, hogy levegő juthasson a belsejébe. Ne töltse fel a tartályokat a tetejéig.

2.  A tekerőgomb segítségével válassza ki a lehetőséget, majd nyomja meg a gombot .

Fontos: Az erjedési folyamat során ne keverjük!

6. A program végeztével hűtsük le a joghurtot a hűtőben.

Por alakú joghurt indítóanyagok használata esetén:

1. Ha por alakú joghurt-indítóanyagot használ, először melegítse fel a tejet 42-45°C-ra, adja hozzá a baktériumtenyészeteket, és addig keverje, amíg a por teljesen fel nem oldódik.

2. Öntse a keveréket sterilizált edényekbe, fedje le, és helyezze a tartályokat a szárítóba. Csukja be a szárító ajtaját.

Fontos: Zárja le a tartályokat, hogy levegő juthasson a belsejébe. Ne töltse fel a tartályokat a tetejéig.

3.  A tekerőgomb segítségével válassza ki a lehetőséget, majd nyomja meg a gombot .

Fontos: Az erjedési folyamat során ne keverjük!

4. A program végeztével hűtsük le a joghurtot a hűtőben.



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki a konnektorból. Mielőtt folytatná a következő lépéseket, győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen kihűlt.
2. Mossa ki a tálcákat és a fedeles edényeket meleg vízzel és mosogatószerrel. Használjon puha, tiszta ruhát a tisztításhoz, majd alaposan szárítsa meg száraz, puha, tiszta ruhával.
3. Tisztítsa meg a készülék burkolatát és a csepptálcát nedves, puha, tiszta ruhával. Alaposan szárítsa meg az alkatrészeket egy száraz, puha, tiszta ruhával. Tisztítsa meg a többi használt tartozékot a TARTOZÉKOK fejezetben leírtak szerint.
4. Ne használjon súroló hatású tisztítószeret, huzaltisztítókat vagy szerves oldószereket.
5. A megtisztított készüléket hűvös, száraz helyen tárolja.

Tipp: A tálcák, csepptálca, fedeles edények és a KIEGÉSZÍTŐK részben látható összes tartozék mosogatógépben is biztonságosan mosható 70°C-on.

Megjegyzés: Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a készülék nyílásaiba.

Fontos:

1. Rendszeresen végezze el a készülék sterilizálását legalább havonta egyszer, vagy gyakrabban, ha enyhe szag kezd kiáradni a készülékből, hogy fenntartsa a szárító hatékony teljesítményét. Helyezzen minden tálcát és tartozékot a készülékbe (élelmiszer nélkül), csukja be a készülék ajtaját, majd válassza ki  a gombot a gombbal. Nyomja meg a gombot , és a funkció elindul. A hőmérséklet 80°C-ra van állítva, időtartama 1 óra. A funkció befejezése után a készülék automatikusan kikapcsol.
2. Rendszeresen tisztítsa meg a légszűrőt, amely a készülék hátsó házában található kamrában található. Tisztítsa meg a szűrőt legalább évente egyszer, vagy gyakrabban, ha láthatóan elszennyeződik, hogy fenntartsa a szárító hatékony teljesítményét. Ehhez nyissa ki a hátsó fedelet, majd vegye ki a szűrőt. Mossa ki a szűrőt folyó meleg víz alatt, és természetesen teljesen szárítsa meg. Helyezze vissza a teljesen megszáradt szűrőt, és zárja le a fedelet.

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 fűtővezeték megszakadt.	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.
F1	A készülék ajtaja működés közben kinyílt.	Zárja be az ajtót 5 percen belül, és a készülék a korábbi beállításokkal fog tovább működni. Ellenkező esetben a készülék automatikusan kikapcsol. Kapcsolja be újra a készüléket.
E2	A készülék túl magas hőmérsékletet ért el.	Várja meg, amíg a készülék lehűl.

KÖRNYEZET



■ Ez a termék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. Ne dobja ki ezt a terméket válogatatlan települési hulladékként. Kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz a legközelebbi gyűjtőpontért.

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 elhasználódásából eredő hibákra, illetve a törhető anyagokra, például üveg- és kerámiatárgyakra.

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

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

IMPORTANTE SALVAGUARDIE

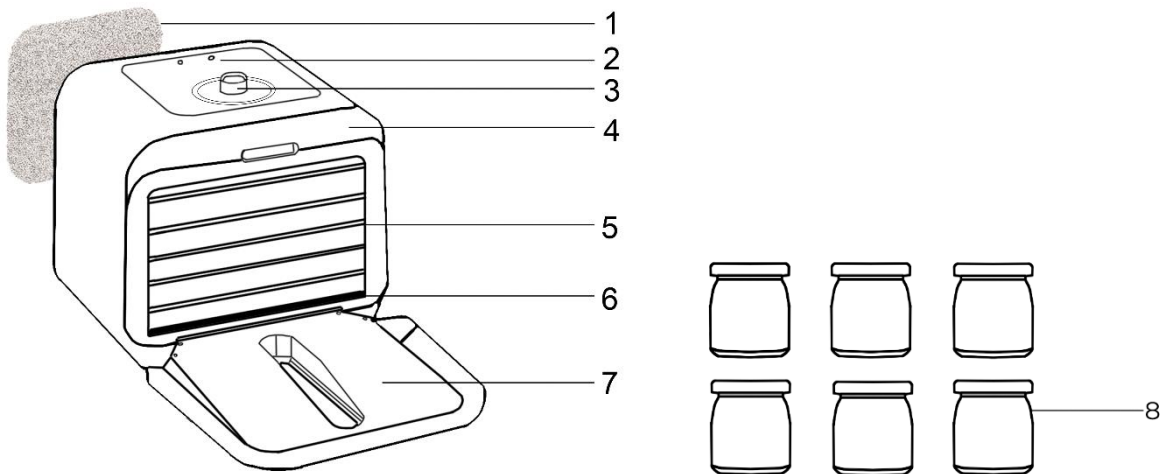
Quando utilizzando elettrico elettrodomestici, di base sicurezza precauzioni dovrebbe essere sempre seguito, compreso il seguente:

1. Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.
2. Assicuratevi che la tensione della vostra presa di corrente corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa.
3. Assicurarvi che la presa sia correttamente messa a terra.
4. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, dura, stabile e asciutta, resistente alle alte temperature.
5. Tenere l'apparecchio ad almeno 15 cm di distanza dalla parete o da altri oggetti nelle vicinanze.
6. Non bloccare o coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.
7. Tenere l'apparecchio lontano da fonti di umidità, benzina, gas infiammabili, fornelli o qualsiasi altra fonte di calore e accensione.
8. Non coprire l'apparecchio o farlo entrare in contatto con materiali infiammabili come le tende.
9. Se il cavo di alimentazione o qualsiasi altro elemento risulta danneggiato, deve essere sostituito dal servizio di assistenza del produttore o da una persona qualificata con adeguata certificazione, per evitare pericoli.
10. Non tentare di riparare, smontare o modificare l'apparecchio. Non ci sono parti riparabili dall'utente all'interno.
11. Per proteggersi da incendi, scosse elettriche e lesioni personali, non immergere il cavo, la spina o l'unità in acqua o altri liquidi.
12. È necessaria un'attenta supervisione quando un elettrodomestico viene utilizzato da bambini o nelle loro vicinanze.
13. 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 prive di esperienza e conoscenza, se sono state supervisionate o hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

14. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
15. Evitare di utilizzare una prolunga.
16. **ATTENZIONE:** se si utilizza una prolunga, assicurarsi di non superare la potenza/carico nominale massima della prolunga.
17. Prima dell'uso, assicurarsi che il dispositivo e i suoi accessori siano completi e non danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio con corpo, cavo di alimentazione o spina danneggiati o dopo che il dispositivo non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo.
18. Non utilizzare o conservare mai nel dispositivo accessori non consigliati dal produttore, poiché potrebbero comprometterne il funzionamento, danneggiarlo o arrecargli danni.
19. Spegnerne il dispositivo prima di scollegarlo. Attendere che la ventola si spenga prima di scollegarlo.
20. Scollegare sempre il dispositivo quando non è in uso, prima di trasportare, pulire, montare e smontare gli accessori. Quando si scollega il dispositivo, afferrarlo dalla spina e non dal cavo.
21. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di trasportarlo o pulirlo.
22. Non toccare le fonti calde dell'apparecchio. Utilizzare la manopola di controllo e lo sportello.
23. Non muovere né scuotere l'apparecchio durante il funzionamento.
24. Non toccare la spina di alimentazione con le mani bagnate, perché potrebbe causare scosse elettriche.
25. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
26. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
27. Non esporre il dispositivo alle intemperie e all'umidità.
28. Non appoggiare alcun oggetto sull'apparecchio.
29. Non utilizzare il dispositivo ininterrottamente per più di 40 ore.
Lasciare raffreddare l'apparecchio ogni 40 ore di funzionamento.
30. Controllare regolarmente che il dispositivo e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
31. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
32. Questo apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.




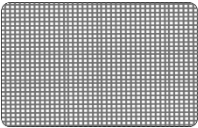
33. Se si verifica fumo mentre il dispositivo è in funzione, spegnerlo immediatamente e scollegare l'alimentazione. Non aprire lo sportello del dispositivo per evitare la diffusione di un potenziale incendio.
34. Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di entrare nelle aperture del dispositivo.
35. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
36. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
37. Non posizionare alcun materiale cartaceo all'interno del dispositivo.
38. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti chiusi. Qualsiasi altro utilizzo è considerato inappropriato e pericoloso.
39. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso.

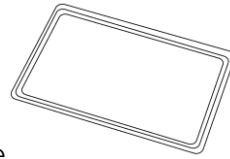
CONOSCI IL TUO ESSICCATORE ALIMENTARE



- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1. Filtro dell'aria | 5. 5 vassoi |
| 2. Visualizzazione | 6. Vassoio raccogli gocce |
| 3. Manopola di controllo | 7. Sportello |
| 4. Rivestimento | 8. 6 contenitori con coperchi |

ACCESSORI

- | | |
|---|--|
| 1. Morsetti per alimenti |  |
| 2. 2 x Preparazione del muesli vassoio |  |
| 3. 2 x Accessorio per la preparazione di rotoli di frutta |  |
| 4. 2 x Accessorio per essiccare le erbe |  |



5. 2 x Vassoio per preparare biscotti, zuppe secche e salse

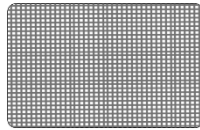
Un set di accessori venduto separatamente, non incluso nel set principale.



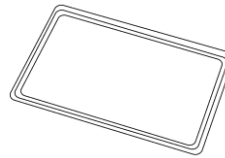
x3



x3



x3













x3



















Specifiche tecniche:

Energia	500W
Tensione / Frequenza	220-240 V ~ 50-60 Hz
Intervallo di temperatura	Temperatura: 35-75°C
Numero di vassoi	5


MANOPOLA DI CONTROLLO



Simbolo	Descrizione
	<p>Funzione ON/OFF / Avvio / Wi-Fi Premere dopo aver collegato il dispositivo a una fonte di alimentazione per entrare in modalità standby.</p> <p>Dopo aver selezionato la funzione desiderata, premere per confermare la scelta.</p> <p>In modalità manuale, dopo aver selezionato la temperatura, premere per accedere alla modalità di regolazione dell'ora.</p> <p>In modalità di regolazione dell'ora, premere per accettare l'impostazione.</p> <p>Dopo aver collegato il dispositivo a una fonte di alimentazione, tenere premuto per circa 3 secondi per attivare la funzione Wi-Fi.</p> <p>Tenere premuto per circa 3 secondi per spegnere il dispositivo.</p>
	<p>Modalità manuale – Selezionare  tramite la manopola. Dopo aver selezionato la modalità, premere . Utilizzare la manopola per impostare la temperatura di asciugatura (intervallo di regolazione della temperatura 35-75°C). Premere , quindi utilizzare la manopola per impostare il tempo di asciugatura (intervallo di regolazione del tempo di asciugatura 0-99 ore). Premere  per confermare le impostazioni. Utilizzare la manopola per accendere o spegnere la funzione a infrarossi, quindi premere  per accettare la scelta.</p>
	<p>Modalità di essiccazione della carne (con funzione a infrarossi) –</p> <p>Selezionare  tramite la manopola. Dopo aver selezionato la modalità, premere  per confermare la tua scelta. La temperatura di essiccazione è di 75°C e il tempo di essiccazione è di 8 ore.</p>

	<p>Modalità di essiccazione della frutta (senza funzione a infrarossi) –</p> <p>Selezionare  tramite la manopola. Dopo aver selezionato la modalità, premere  per confermare la scelta. La temperatura di essiccazione è di 65°C e il tempo di essiccazione è di 16 ore.</p>
	<p>Modalità di essiccazione dei funghi (senza funzione a infrarossi) –</p> <p>Selezionare  tramite la manopola. Dopo aver selezionato la modalità, premere  per confermare la scelta. La temperatura di essiccazione è di 60°C e il tempo di essiccazione è di 6 ore.</p>
	<p>Modalità di preparazione dello yogurt (senza funzione a infrarossi) –</p> <p>Selezionare  tramite la manopola. Dopo aver selezionato la modalità, premere  per confermare la scelta. La temperatura è di 42°C e il tempo è di 8 ore.</p>
	<p>Modalità di sterilizzazione – Selezionare  tramite la manopola. Per attivare la funzione, premere . La temperatura è di 80°C e la durata è di 1 ora.</p> <p>Una volta terminata la funzione, il dispositivo si spegnerà automaticamente.</p> <p>Importante: La frequenza della sterilizzazione dipende dalla frequenza e dall'intensità di utilizzo del dispositivo. Eseguire regolarmente il processo di sterilizzazione almeno una volta al mese, o più frequentemente se inizia a emanare un leggero odore dal dispositivo per mantenere le prestazioni efficaci dell'essiccatore.</p>
	<p>Accensione funzione infrarossi – Utilizzare la manopola per impostare il funzionamento con la funzione infrarossi . Premere  per accettare la scelta.</p> <p>Nota: è possibile impostare manualmente la funzione solo quando si utilizza la modalità manuale.</p>
	<p>Disattivazione della funzione a infrarossi - Utilizzare la manopola per impostare il funzionamento con la funzione a infrarossi . Premere  per accettare la scelta.</p> <p>Nota: è possibile impostare manualmente la funzione solo quando si utilizza la modalità manuale.</p>

Suggerimento: Il colore rosso del display (simbolo IR) indica il funzionamento tramite la funzione a infrarossi, mentre il colore verde (simbolo HEATER) indica l'asciugatura senza l'utilizzo della funzione a infrarossi.

Suggerimento: Puoi cambiare il programma che stai utilizzando in qualsiasi momento. Usa la manopola per selezionare un programma diverso, quindi premi  per accettare la scelta. Se non premi il pulsante entro circa 10 secondi, il dispositivo continuerà a funzionare con le impostazioni precedenti.




Suggerimento: Dopo aver terminato il suo lavoro, il dispositivo entrerà automaticamente in modalità di mantenimento in caldo, che dura circa 24 ore. Spegnerne il dispositivo per interrompere questa funzione. Questa funzione non si applica alla sterilizzazione.

Suggerimento: Il dispositivo ha la possibilità di disattivare l'audio dei pulsanti tramite l'app mobile. Il dispositivo ha la possibilità di programmare l'accensione automatica tramite un'app mobile.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

1. Durante il processo di essiccazione è necessario garantire una corretta ventilazione del dispositivo e una libera circolazione dell'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 40 ore, altrimenti la durata dell'unità potrebbe essere compromessa. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio dopo ogni 40 ore di lavoro.
4. Quando il prodotto è acceso 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 pulendoli, affettandoli, strizzandoli, privandoli dei semi.
7. Si consiglia di utilizzare tutti i vassoi, anche quelli senza cibo.
8. Non appoggiare nulla sul coperchio.
9. Durante il processo di asciugatura la porta deve essere chiusa.
10. Il cibo essiccato, se non consumato per il momento, deve essere sigillato in un contenitore o in un sacchetto di plastica. Non imballare mai prodotti caldi o tiepidi, lasciali raffreddare completamente.
11. Se dopo una settimana nei contenitori si nota umidità, significa che i prodotti non si sono asciugati a sufficienza e devono essere asciugati nuovamente.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Prima dell'uso pulire e asciugare tutti i vassoi, la vaschetta raccogli gocce e gli altri accessori e componenti secondo le istruzioni riportate nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.
2. Posizionare gli accessori selezionati sui vassoi con gli alimenti pretrattati oppure posizionare gli alimenti pretrattati sui vassoi selezionati, quindi posizionare i vassoi sui supporti previsti nell'apparecchio e chiudere lo sportello dell'essiccatore.
Suggerimento: Si consiglia di utilizzare tutti i vassoi, anche quelli senza cibo.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica. Il dispositivo emetterà un suono caratteristico e il display si illuminerà. Dopo alcuni secondi, il display si spegnerà. Premere . Il display si illuminerà e il dispositivo entrerà in modalità standby.
4. Utilizzare la manopola per selezionare uno dei programmi automatici o scegliere la modalità manuale e regolare le impostazioni. Premere  per confermare la selezione.
5. Dopo aver terminato l'essiccazione degli alimenti, spegnere il dispositivo tenendo premuto  per circa 3 secondi. Attendere che la ventola si fermi e scollegare il dispositivo dalla presa elettrica.
6. Rimuovere gli alimenti secchi e pulire accuratamente i vassoi, la vaschetta raccogli-gocce, gli accessori e l'apparecchio seguendo le istruzioni riportate nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

PRETRATTAMENTO DEGLI ALIMENTI – RACCOMANDAZIONI

- **Frutta**

Lavare bene gli alimenti e asciugarli.
Rimuovere eventuali semi e imperfezioni.
Tagliare a fette o essiccare interi i piccoli frutti.
Per evitare che scuriscano, spruzzateli con succo di limone o di ananas.

- **Verdure**

Lavare bene gli alimenti e asciugarli.
Rimuovere eventuali semi e imperfezioni.
Le verdure che richiedono una cottura lunga devono essere cotte a vapore per 5 minuti oppure bollite in acqua calda per 1-2 minuti.
Asciugare le verdure sbollentate con carta assorbente.
Taglio in fette .

- **Funghi**

Puliteli accuratamente dalla sabbia, senza usare acqua.
I pezzi più grandi vengono tagliati a fette.

- **Erbe**

Sciacquare sotto l'acqua e asciugare con un tovagliolo di carta.
Erbe essiccate appena raccolte.
Essiccare un tipo di erba alla volta.

- **Carne**

Eliminare il grasso in eccesso e le membrane dalla carne.

Tagliare a fettine sottili.

Lasciate marinare la carne per circa 10 ore, quindi asciugatela con carta assorbente.

TABELLA DEI TEMPI DI ESSICCAZIONE DEGLI ALIMENTI

Nota: la tabella sottostante è solo di riferimento; il tempo di essiccazione dipende dalla quantità, dalle dimensioni e dal tipo di alimento.

Prodotto	Tempo (ore)	Prodotto	Tempo (ore)
VERDURE		VERDURE	
Rafano	5-6	Cipolla	4-8
Fagioli	8-12	Pastinaca	7-11
Barbabietola	8-12	Piselli	4-8
Broccoli	10-14	Peperone	4-8
Cavolo	7-11	Zucchine	7-11
Carota	6-10	Patate	6-14
Sedano	3-10	Zucca	7-11
Mais	6-10	Rapa svedese	8-12
Cetriolo	4-8	Pomodori	5-9
Melanzana	4-8	Funghi	3-7
FRUTTA		FRUTTA	
Mela	7-15	Nettarine	8-16
Albicocche	20-28	Pesche	8-16
Banane	6-10	Pere	8-16
Lamponi/More	10-15	Anguria	8-10
Ciliegie	13-21	Ananas	10-18
Mirtilli rossi	10-12	Prugne	22-30
kiwi	7-15	Rabarbaro	6-10
Pompelmo	22-30	Fragole	7-15

Prodotto	Tempo (ore)
ALTRI	
Carne secca	4-6
Pesce essiccato	12-14
Erbe e spezie	2-4
Noci	10-14

Importante:

Le verdure correttamente essiccate devono essere secche e fragili.

La frutta correttamente essiccata deve essere ruvida e flessibile.

I funghi essiccati correttamente devono essere ruvidi e fragili.

Le erbe correttamente essiccate devono essere friabili.

RICETTA DI ESEMPIO PER YOGURT FATTO IN CASA

Importante: Utilizzare solo contenitori puliti e sterilizzati in plastica o vetro. Utilizzare coperchi in metallo o plastica.

Ingredienti

- Latte intero pastorizzato (meno grassi ci sono nel latte, più liquido è lo yogurt) - 1 litro (se non avete latte pastorizzato, scaldare il latte a 72°C per circa 30 secondi, poi raffreddatelo a 40°C)
- Yogurt - 3-4 cucchiaini di yogurt di alta qualità a temperatura ambiente. Scegli yogurt che contenga colture vive (colture di batteri dello yogurt).
- Se il tuo yogurt non contiene colture di batteri per yogurt, acquista colture starter per yogurt in polvere.

Passaggi:

1. Mescolare il latte con lo yogurt, versare il composto in contenitori sterilizzati, coprire con i coperchi e posizionare i contenitori nell'essiccatore. Chiudere lo sportello dell'essiccatore.

Importante: Chiudere i contenitori in modo che l'aria possa entrare all'interno. Non riempire i contenitori fino all'orlo.

2. Selezionare  utilizzando la manopola, quindi premere .

Importante: Non mescolare durante il processo di fermentazione!


7. Una volta terminato il programma, raffreddare lo yogurt in frigorifero.

In caso di utilizzo di colture starter per yogurt in polvere:

1. Se si utilizzano colture starter per yogurt in polvere, riscaldare prima il latte a 42-45°C, aggiungere le colture batteriche e mescolare fino a quando la polvere non si sarà completamente sciolta.

2. Versare il composto in contenitori sterilizzati, coprire con i coperchi e posizionare i contenitori nell'essiccatore. Chiudere lo sportello dell'essiccatore.

Importante: Chiudere i contenitori in modo che l'aria possa entrare all'interno. Non riempire i contenitori fino all'orlo.

3. Selezionare  utilizzando la manopola, quindi premere .

Importante: Non mescolare durante il processo di fermentazione!

4. Una volta terminato il programma, raffreddare lo yogurt in frigorifero.



PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Spegnere il dispositivo, quindi scollegarlo dall'alimentazione prima di pulirlo. Assicurarsi che il dispositivo si sia completamente raffreddato prima di procedere con i seguenti passaggi.
2. Lavare i vassoi e i contenitori con i coperchi con acqua calda e sapone per i piatti. Utilizzare un panno morbido e pulito per pulirli, quindi asciugare accuratamente con un panno asciutto, morbido e pulito.
3. Pulire l'involucro del dispositivo e la vaschetta raccogli-gocce con un panno umido, morbido e pulito. Asciugare accuratamente i componenti con un panno asciutto, morbido e pulito. Pulire gli altri accessori usati come mostrato nella sezione ACCESSORI nello stesso modo.
4. Non utilizzare detergenti abrasivi, detergenti per fili o solventi organici.
5. Conservare il dispositivo pulito in un luogo fresco e asciutto.

Suggerimento: I vassoi, la vaschetta raccogli-gocce, i contenitori con coperchio e tutti gli accessori inclusi, mostrati nella sezione ACCESSORI, possono essere lavati in tutta sicurezza anche in lavastoviglie a 70°C.

Nota: Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di entrare nelle aperture del dispositivo.

Importante:

1. Eseguire regolarmente la sterilizzazione del dispositivo almeno una volta al mese, o più frequentemente se inizia a emanare un leggero odore dal dispositivo per mantenere efficaci le prestazioni dell'essiccatore. Posizionare tutti i vassoi e gli accessori nel dispositivo (senza cibo), chiudere lo sportello del dispositivo, quindi selezionare  utilizzando la manopola. Premere  e la funzione si avvierà. La temperatura è impostata su 80 °C e la durata è di 1 ora. Dopo il completamento della funzione, il dispositivo si spegnerà automaticamente.
2. Pulire regolarmente il filtro dell'aria situato nella camera nell'alloggiamento posteriore del dispositivo. Pulire il filtro almeno una volta all'anno, o più frequentemente se diventa visibilmente sporco per mantenere efficaci le prestazioni dell'essiccatore. Per fare ciò, aprire il coperchio posteriore e quindi rimuovere il filtro. Lavare il filtro sotto acqua corrente calda e asciugarlo completamente in modo naturale. Rimettere a posto il filtro completamente asciutto e chiudere il coperchio.

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.	Contatta il servizio Yoer.
Non soffiare a 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.	Contatta il servizio Yoer.
	Il filo riscaldante è rotto.	Contatta 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.	Assicurare una corretta ventilazione tra gli alimenti.
	La temperatura di essiccazione è troppo bassa.	Impostare una temperatura di asciugatura più alta.
Formula 1	La porta del dispositivo è stata aperta durante il funzionamento.	Chiudere la porta entro 5 minuti e il dispositivo continuerà a funzionare con le impostazioni precedenti. In caso contrario, il dispositivo si spegnerà automaticamente. Riaccendere il dispositivo.
E2	Il dispositivo ha raggiunto una temperatura troppo alta.	Attendere che il dispositivo si raffreddi.

AMBIENTE



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

GARANZIA E RIPARAZIONE

La garanzia del prodotto include difetti derivanti da difetti di materiale o di fabbricazione. Questa garanzia è valida solo se l'apparecchio è stato utilizzato in conformità alle 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 a difetti derivanti da usura naturale di componenti o oggetti fragili come articoli in vetro e ceramica.

La presente garanzia non limita i diritti fondamentali del cliente né altri diritti garantiti dalle leggi in materia di acquisto di elettrodomestici.

In caso di richiesta di garanzia, contattare il fornitore verificato o Yoer Service. Durante l'invio della richiesta, allegare informazioni sulla natura del malfunzionamento e una prova di acquisto.

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

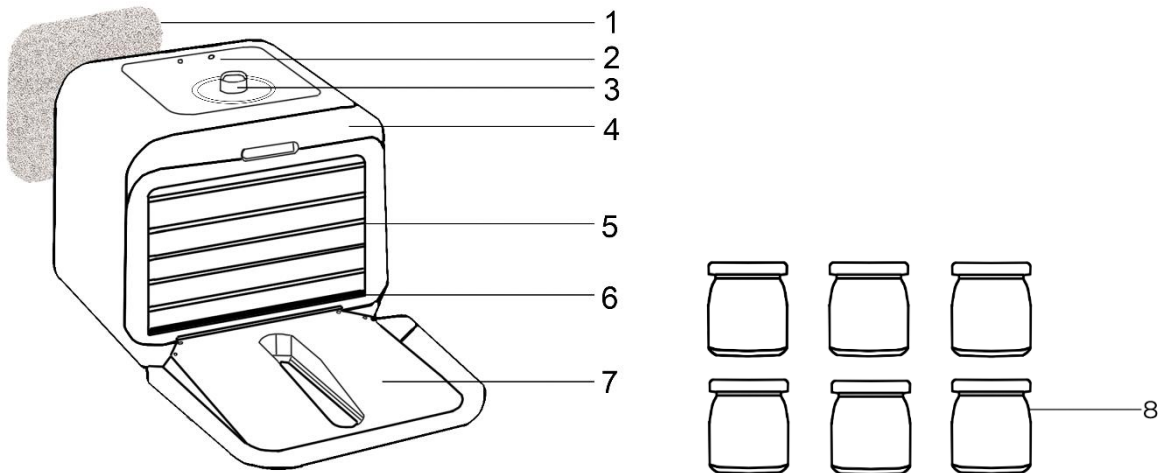
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa w tym następujących:

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.
3. Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
4. Umieść urządzenie na płaskiej, twardej, równej, stabilnej, suchej powierzchni.
5. Zachowaj odstęp min. 15 cm pomiędzy urządzeniem, a ścianą lub innymi znajdującymi się w pobliżu obiektami.
6. Wylot i wlot powietrza nie może być zablokowany ani przykryty podczas pracy urządzenia.
7. Trzymaj urządzenie z dala od źródeł wilgoci, benzyny, łatwopalnych gazów, kuchenek, grzejników i innych źródeł ciepła lub zapłonu.
8. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, trzymaj tekstylia, zasłony lub inne materiały łatwopalne z dala od urządzenia.
9. Jeśli przewód zasilający lub inny element jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę, posiadającą odpowiedni certyfikat w celu uniknięcia zagrożenia.
10. Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie występują części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.
11. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
12. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy urządzenie używane jest przez dzieci lub w ich pobliżu.
13. 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.
14. Przetrzyj urządzenie oraz jego przewód z dala od dzieci młodszych niż 8 lat.
 15. Unikaj używania przedłużacza kabla zasilającego.
 16. Gdy używasz przedłużacza upewnij się, że nie przekraczasz znamionowej mocy /obciążenia przedłużacza.
 17. Przed użyciem upewnij się, że urządzenie oraz załączone akcesoria są kompletne i nieuszkodzone. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzoną obudowę, przewód zasilający, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
 18. Nie używaj i nie przechowuj w urządzeniu akcesoriów nierekomendowanych przez producenta, gdyż może to spowodować niepoprawną pracę urządzenia, jego uszkodzenie, bądź zranienia.
 19. Wyłącz urządzenie i odczekaj, aż wentylator zakończy swoją pracę przed wyjęciem wtyczki zasilającej.
 20. Odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest ono używane, podczas przenoszenia, czyszczenia oraz demontażu i montażu akcesoriów. Podczas odłączania trzymaj mocno za wtyczkę, zamiast ciągnąć za przewód.
 21. Przed przystąpieniem do przenoszenia lub czyszczenia pozwól, by urządzenie całkowicie ostygło.
 22. Nie dotykaj gorących powierzchni, korzystaj z pokrętła i drzwiczek.
 23. Nie przemieszczaj ani nie potrząsaj urządzeniem podczas jego pracy.
 24. Nie chwytaj wtyczki zasilającej mokrymi rękoma, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
 25. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami lub stojąc boso.
 26. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu, blatu lub dotykał gorących powierzchni.
 27. Nie pozostawiaj urządzenia wystawionego na działanie czynników atmosferycznych i wilgoci.
 28. Nie umieszczaj na urządzeniu żadnych przedmiotów.
 29. Nie używaj urządzenia w sposób ciągły przez dłużej niż 40 godzin. Pozwól by urządzenie ostygło po każdych 40 godzinach pracy.

-
30. Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
 31. Nie używaj urządzenia na wolnym powietrzu oraz w celach komercyjnych.
 32. Tego urządzenia nie można używać przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego, bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
 33. Jeśli podczas pracy urządzenia pojawi się dym, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie. Nie otwieraj drzwiczek urządzenia by zapobiec ewentualnemu rozprzestrzenianiu się ognia.
 34. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie. Nie pozwól by woda lub inne płyny dostały się do otworów urządzenia.
 35. Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
 36. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
 37. Nie umieszczaj materiałów papierowych we wnętrzu urządzenia.
 38. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne.
 39. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.


POZNAJ SWOJĄ SUSZARKĘ DO ŻYWNOŚCI




- 1. Filtr powietrza
- 2. Wyświetlacz
- 3. Pokrętko
- 4. Obudowa

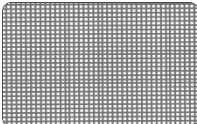
- 5. 5 sit
- 6. Tacka na skropliny
- 7. Drzwiczki
- 8. 6 pojemników z pokrywkami

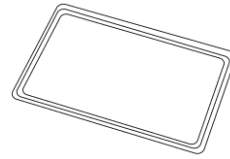
AKCESORIA

- 1.  Szczypce

- 2.  2 x Forma do przyrządzania musli

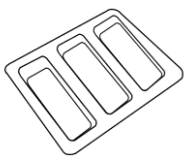
- 3.  2 x Nakładka do przyrządzania rolek owocowych

- 4.  2 x Nakładka do suszenia ziół



5. 2 x Taca do przyrządzania ciastek, suchych zup, sosów

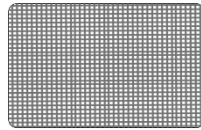
Zestaw akcesoriów sprzedawany osobno – nie wchodzi w skład zestawu głównego



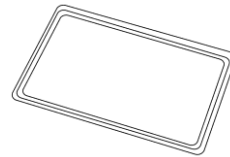
x3



x3



x3



x3
















Dane techniczne:

Moc	500W
Napięcie / Częstotliwość	220-240V ~ 50-60Hz
Zakres temperatury	35-75°C
Ilość sit	5



POKRĘTŁO



Symbol	Opis
	<p>Włącznik/wyłącznik / Start / Funkcja Wi-Fi Naciśnij po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania by urządzenie przeszło w tryb czuwania.</p> <p>Po wybraniu żądanej funkcji, naciśnij by zaakceptować wybór.</p> <p>W trybie manualnym, po wybraniu temperatury, naciśnij by móc przejść do trybu regulacji czasu.</p> <p>W trybie regulacji czasu naciśnij, by zaakceptować ustawienie.</p> <p>Naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania by połączyć urządzenie z aplikacją mobilną.</p> <p>Naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy by wyłączyć urządzenie.</p>
	<p>Tryb manualny – Wybierz za pomocą pokrętła. Po wybraniu trybu naciśnij . Użyj pokrętła by ustawić temperaturę suszenia (zakres regulacji temperatury wynosi 35-75°C). Naciśnij , a następnie użyj pokrętła by ustawić czas suszenia (zakres regulacji czasu suszenia wynosi od 0-99 godzin). Naciśnij by zatwierdzić ustawienia. Użyj pokrętła by móc włączyć lub wyłączyć funkcję podcierwieni, a następnie naciśnij by zaakceptować wybór.</p>
	<p>Tryb suszenia mięsa (z funkcją podcierwieni) – Wybierz za pomocą pokrętła. Po wybraniu trybu naciśnij by zaakceptować wybór. Temperatura suszenia wynosi 75°C, a czas suszenia wynosi 8 godzin.</p>
	<p>Tryb suszenia owoców (bez funkcji podcierwieni) – Wybierz za pomocą pokrętła. Po wybraniu trybu naciśnij by zaakceptować wybór. Temperatura suszenia wynosi 65°C, a czas suszenia wynosi 16 godzin.</p>

	<p>Tryb suszenia grzybów (bez funkcji podczerwieni) – Wybierz  za pomocą pokrętła. Po wybraniu trybu naciśnij  by zaakceptować wybór. Temperatura suszenia wynosi 60°C, a czas suszenia wynosi 6 godzin.</p>
	<p>Tryb przyrządzania jogurtu (bez funkcji podczerwieni) – Wybierz  za pomocą pokrętła. Po wybraniu trybu naciśnij  by zaakceptować wybór. Temperatura wynosi 42°C, a czas wynosi 8 godzin.</p>
	<p>Steryliczacja – Wybierz  za pomocą pokrętła. By móc skorzystać z funkcji naciśnij . Temperatura wynosi 80°C, a czas trwania wynosi 1 godzinę.</p> <p>Po zakończonej funkcji urządzenie automatycznie się wyłączy.</p> <p>Ważne: Częstotliwość konieczności przeprowadzenia sterylizacji zależy od tego jak często i intensywnie użytkowane jest urządzenie. Regularnie przeprowadzaj proces sterylizacji, co najmniej raz na miesiąc, bądź częściej gdy z urządzenia zacznie wydobywać się lekki zapach w celu zachowania efektywnej wydajności suszarki.</p>
	<p>Włącznik funkcji podczerwieni – Użyj pokrętła by ustawić pracę z funkcją podczerwieni . Naciśnij  by zaakceptować wybór.</p> <p>Ważne: Funkcję można samodzielnie ustawić wyłącznie podczas korzystania z trybu manualnego.</p>
	<p>Wyłącznik funkcji podczerwieni – Użyj pokrętła by ustawić pracę bez wykorzystania funkcji podczerwieni . Naciśnij  by zaakceptować wybór.</p> <p>Ważne: Funkcję można samodzielnie ustawić wyłącznie podczas korzystania z trybu manualnego.</p>

Wskazówka: Czerwony kolor wyświetlacza (symbol IR) sygnalizuje pracę z wykorzystaniem funkcji podczerwieni, natomiast zielony kolor (symbol HEATER) sygnalizuje suszenie bez wykorzystania funkcji podczerwieni.

Wskazówka: W każdej chwili podczas pracy urządzenia można zmienić program. Użyj pokrętła, aby wybrać inny program, a następnie naciśnij , aby zaakceptować wybór. Jeśli przycisk  nie zostanie naciśnięty w ciągu ok. 10 sekund, urządzenie będzie kontynuować pracę z zachowaniem poprzednich ustawień.

Wskazówka: Po zakończonej pracy urządzenie automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła, który trwa 24 godziny. Wyłącz urządzenie by przerwać trwanie tej funkcji. Funkcja ta nie dotyczy sterylizacji.




Wskazówka: Urządzenie posiada możliwość wyciszenia dźwięku przycisków za pomocą aplikacji mobilnej.

Wskazówka: Urządzenie posiada możliwość zaplanowania automatycznego włączenia urządzenia za pomocą aplikacji mobilnej.

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 40 godzin, w przeciwnym razie może to mieć negatywny wpływ na żywotność urządzenia. Pozwól, by urządzenie całkowicie ostygło po każdych 40 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. Zaleca się używanie wszystkich sit, nawet jeśli tylko na niektórych znajduje się żywność.
8. Nie należy ustawiać niczego na urządzeniu.
9. Drzwiczki suszarki muszą być zamknięte podczas pracy urządzenia.
10. Wysuszona żywność, która nie zostanie zjedzona w najbliższym czasie, powinna być zapakowana próżniowo w pudełku lub worku. Nigdy nie pakuj gorących lub ciepłych produktów, pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.
11. Jeżeli po tygodniu w pojemnikach pojawi się wilgoć, oznacza to, że produkty nie zostały wysuszone wystarczająco i muszą zostać wysuszone ponownie.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Przed użyciem umyj i wysusz wszystkie sita, tackę na skropliny oraz pozostałe akcesoria i elementy zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji CZYSZCZENIE I KONWERSACJA.
2. Umieść wybrane akcesoria z wstępnie przygotowaną żywnością na sitkach lub umieść bezpośrednio na wybranych sitach wstępnie przygotowaną żywność. Umieść sita na wyznaczonych uchwytach w urządzeniu i zamknij drzwiczki suszarki.
Wskazówka: Zaleca się umieścić w urządzeniu wszystkie sita, nawet jeśli tylko na niektórych znajduje się żywność.
3. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz podświetli się. Po kilku sekundach wyświetlacz przestanie się podświetlać. Naciśnij . Wyświetlacz podświetli się, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
4. Za pomocą pokrętki wybierz jeden z automatycznych programów lub wybierz tryb manualny i dostosuj ustawienia według własnych potrzeb. Naciśnij  by zaakceptować wybór.
5. Po zakończeniu suszenia wyłącz urządzenie naciskając i przytrzymując  przez ok. 3 sekundy. Poczekać, aż wentylator zakończy swoją pracę i odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego.
6. Wyjmij wysuszoną żywność i wyczyść odpowiednio sita, tackę na skropliny, akcesoria oraz urządzenie postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji CZYSZCZENIE I KONWERSACJA.

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 cienie 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	Czas (Godziny)	Produkt	Czas (Godziny)
WARZYWA		WARZYWA	
Chrzan	5-6	Cebula	4-8
Fasola	8-12	Pasternak	7-11
Burak	8-12	Groszek	4-8
Brokuły	10-14	Papryka	4-8
Kapusta	7-11	Cukinia	7-11
Marchew	6-10	Ziemniaki	6-14
Seler	3-10	Dynia	7-11
Kukurydza	6-10	Brokiew	8-12
Ogórek	4-8	Pomidory	5-9
Bakłażan	4-8	Grzyby	3-7
OWOCE		OWOCE	
Jabłko	7-15	Nektarynki	8-16
Morele	20-28	Brzoskiwinie	8-16
Banany	6-10	Gruszki	8-16
Maliny/Jeżyny	10-15	Arbuz	8-10
Czereśnie	13-21	Ananas	10-18
Żurawina	10-12	Sliwki	22-30
Kiwi	7-15	Rabarbar	6-10
Grejfrut	22-30	Truskawki	7-15

Produkt	Czas (Godziny)
POZOSTAŁE	
Suszone mięso	4-6
Suszona ryba	12-14
Zioła i przyprawy	2-4
Orzechy	10-14

Wskazówka:

Właściwie ususzone owoce powinny być szorstkie i giętkie.

Właściwie ususzone grzyby powinny być szorstkie lub łamliwe.

Właściwie ususzone zioła powinny być kruche.

PRZYKŁADOWY PRZEPIS NA DOMOWY JOGURT

Ważne: Korzystaj wyłącznie z czystych, wysterylizowanych pojemników wykonanych z tworzywa sztucznego lub szkła. Korzystaj z pokrywek wykonanych z metalu lub tworzywa sztucznego.

Potrzebne składniki:

- Mleko pełnotłuste pasteryzowane (im mniej tłuszczu w mleku, tym jogurt będzie bardziej rzadki) – 1 l (jeśli nie posiadasz mleka pasteryzowanego, podgrzej mleko do temperatury 72 °C przez ok. 30 sekund, a następnie ostudź je do 40 °C)
- Jogurt – 3-4 łyżki wysokiej jakości jogurtu o temperaturze pokojowej. Wybierz jogurt, który zawiera żywe kultury bakterii.
- Jeśli Twój jogurt nie zawiera żywych kultur bakterii, zaopatrz się w żywe kultury bakterii w proszku.

Kroki:

1. Wymieszaj dokładnie mleko z jogurtem, wlej całość do wysterylizowanych pojemników, nałóż pokrywki i włóż pojemniki do suszarki. Zamknij drzwiczki suszarki.

Ważne: Pojemniki należy zamknąć w taki sposób, aby do wnętrza mogło dostawać się powietrze. Zaleca się nie napętniać pojemników do pełna.

2. Za pomocą pokrętła wybierz , a następnie naciśnij .

Ważne: Nie mieszaj podczas procesu fermentacji!



3. Po zakończeniu programu, schłódź jogurt w lodówce.

W przypadku korzystania z żywych kultur bakterii w proszku:

1. Jeśli korzystasz z kultur bakterii w proszku, najpierw podgrzej mleko do temperatury 42-45 °C, dodaj kultury bakterii i mieszaj, aż proszek całkowicie się rozpuści.

2. Wlej całość do wysterylizowanych pojemników, nałóż pokrywki i włóż pojemniki do suszarki. Zamknij drzwiczki suszarki.

Ważne: Pojemniki należy zamknąć w taki sposób, aby do wnętrza mogło dostawać się powietrze. Zaleca się nie napętniać pojemników do pełna.

3. Za pomocą pokrętła wybierz , a następnie naciśnij .

Ważne: Nie mieszaj podczas procesu fermentacji!

4. Po zakończeniu programu, schłódź jogurt w lodówce.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyłącz urządzenie i odczekaj aż wentylator zakończy swoją pracę, a następnie odłącz wtyczkę od zasilania przed przystąpieniem do czyszczenia. Upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygnęło zanim przejdziesz do poniższych czynności.
2. Sita oraz pojemniki wraz z pokrywkami umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Użyj miękkiej, czystej szmatki, aby je wyczyścić, a następnie dokładnie osusz za pomocą suchej, miękkiej, czystej szmatki.
3. Obudowę urządzenia oraz tackę na skropliny wyczyść wilgotną, miękką, czystą szmatką. Osusz dokładnie elementy suchą, miękką, czystą szmatką. Wyczyść w ten sposób pozostałe użyte akcesoria ukazane w sekcji AKCESORIA.
4. Zabrania się stosowania detergentów ściernych, czyścików drucianych lub rozpuszczalników organicznych.
5. Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.

Wskazówka: Sita, tackę na skropliny, pojemniki wraz z pokrywkami oraz wszystkie załączone akcesoria ukazane w sekcji AKCESORIA można również bezpiecznie myć w zmywarce w 70°C.

Uwaga: Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie. Nie pozwól by woda lub inne płyny dostały się do otworów urządzenia.

Ważne:

1. Regularnie przeprowadzaj sterylizację urządzenia, co najmniej raz na miesiąc, bądź częściej gdy z urządzenia zaczniesz wydobywać się lekki zapach w celu zachowania efektywnej wydajności suszarki. Umieść w tym celu wszystkie sita oraz akcesoria bez żywności, zamknij drzwiczki suszarki, a następnie wybierz  za pomocą pokrętki. Naciśnij , a funkcja uruchomi się. Temperatura wynosi wówczas 80 °C, a czas trwania wynosi 1 godzinę. Po skończonej funkcji urządzenie wyłączy się automatycznie.
2. Czyść regularnie filtr powietrza znajdujący się w komorze w tylnej obudowie urządzenia. Czyść filtr co najmniej raz w roku, bądź częściej gdy stanie się widocznie zabrudzony w celu zachowania efektywnej wydajności suszarki. By móc to zrobić odblokuj kratkę znajdującą się na tylnej obudowie urządzenia, a następnie wyjmij kratkę oraz filtr. Umyj filtr pod bieżącą letnią wodą i całkowicie osusz metodą naturalną. Umieść z powrotem popawnie całkowicie osuszony filtr i zamknij wieko.

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
F1	Otworzono drzwiczki urządzenia podczas jego pracy	Zamknij drzwiczki w ciągu nie więcej niż 5 minut, a urządzenie będzie kontynuowało pracę z zachowaniem poprzednich ustawień. W innym wypadku urządzenie automatycznie się wyłączy. Włącz wówczas urządzenie ponownie
E2	Urządzenie osiągnęło zbyt wysoką temperaturę	Odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

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 SALVARE IMPORTANTE

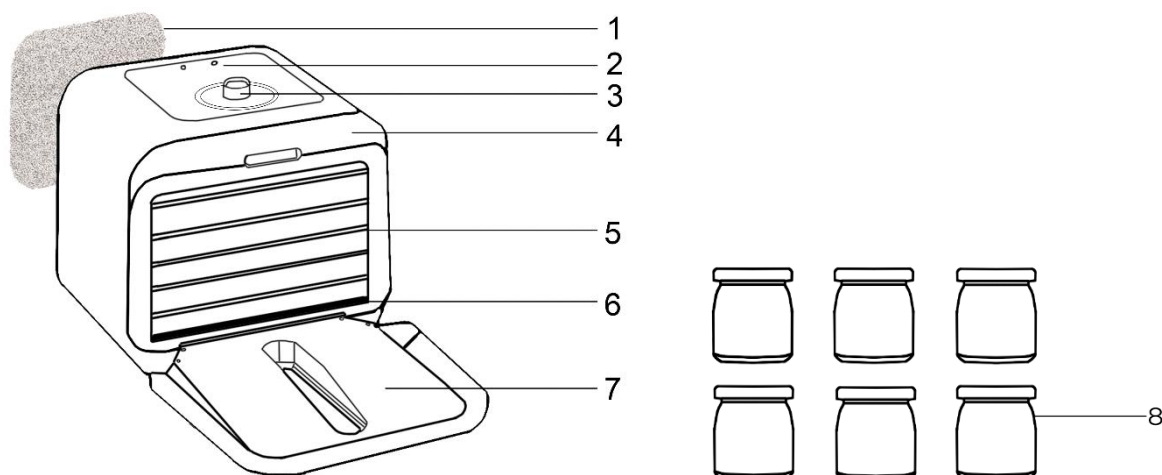
Când folosind electric aparate, de bază Siguranță precauții ar trebui să fie întotdeauna urmate, inclusiv următoarele:

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.
3. Asigurați-vă că priza este împământată corespunzător.
4. Așezați aparatul pe o suprafață plană, dură, stabilă și uscată, care este rezistentă la temperaturi ridicate.
5. Țineți aparatul la cel puțin 15 cm distanță de perete sau de alte obiecte din apropiere.
6. Nu blocați și nu acoperiți intrarea și ieșirea aerului în timpul funcționării dispozitivului.
7. Țineți aparatul departe de orice sursă umedă, benzină, gaze inflamabile, sobe sau orice alte surse de căldură și aprindere.
8. Nu permiteți ca aparatul să fie acoperit sau să atingă materiale inflamabile, cum ar fi draperiile.
9. Dacă cablul de alimentare sau orice alt element este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către agentul de service al producătorului sau de o persoană calificată cu certificarea corespunzătoare pentru a evita pericolul.
10. Nu încercați să reparați, dezamblați sau modificați aparatul. În interior nu există piese care pot fi reparate de utilizator.
11. Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, șocurilor electrice și rănirii persoanelor, nu scufundați cablul, ștecherul sau unitatea în apă sau alt lichid.
12. Este necesară supravegherea atentă atunci când orice aparat este folosit de copii sau în apropierea acestora.
13. 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.
14. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

15. Evitați utilizarea unui prelungitor.
16. ATENȚIE: Dacă utilizați un prelungitor, asigurați-vă că nu depășiți puterea/sarcina maximă nominală de funcționare a prelungitorului.
17. Înainte de utilizare, asigurați-vă că dispozitivul și accesoriile sale sunt complete și nedeteriorate. Nu utilizați aparatul cu corpul, cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat sau după ce dispozitivul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel.
18. Nu utilizați și nu depozitați niciodată accesorii nerecomandate de producător în dispozitiv, deoarece ar putea cauza funcționarea necorespunzătoare a dispozitivului, deteriorarea acestuia sau deteriorarea acestuia.
19. Opriți dispozitivul înainte de a deconecta. Așteptați ca ventilatorul să se oprească înainte de a deconecta.
20. Deconectați întotdeauna dispozitivul atunci când nu este utilizat, înainte de a transporta, curăța, asambla și dezasambla accesoriile. Când deconectați dispozitivul, țineți de ștecher, nu de cablu.
21. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de transport sau curățare.
22. Nu atingeți nicio sursă fierbinte a aparatului. Folosiți butonul de comandă și ușa.
23. Nu mutați și nu scuturați aparatul în timpul funcționării acestuia.
24. Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude, deoarece ar putea provoca șoc electric.
25. Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude sau desculț.
26. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei, blatului sau să atingă suprafețele fierbinți.
27. Nu expuneți dispozitivul la condiții meteorologice și umezeală.
28. Nu așezați obiecte pe aparat.
29. Nu utilizați dispozitivul în mod continuu mai mult de 40 de ore. Lăsați dispozitivul să se răcească după fiecare 40 de ore de funcționare.
30. Verificați în mod regulat dispozitivul și cablul de alimentare pentru a nu se deteriora.
31. Nu utilizați în aer liber sau în scopuri comerciale.
32. Acest aparat nu este destinat să fie operat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.




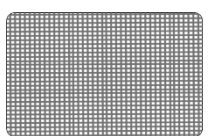
33. Dacă apare fum în timp ce dispozitivul funcționează, opriți imediat dispozitivul și deconectați alimentarea. Nu deschideți ușa dispozitivului pentru a preveni răspândirea unui potențial incendiu.
34. Nu scufundați dispozitivul în apă sau în orice alt lichid. Nu permiteți apă sau alte lichide să pătrundă în orificiile dispozitivului.
35. Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este pornit.
36. Nu utilizați aparatul pentru alte utilizări decât cele prevăzute.
37. Nu așezați materiale de hârtie în interiorul dispozitivului.
38. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic în interior. Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă.
39. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele rezultate din nerespectarea fișei de instrucțiuni.

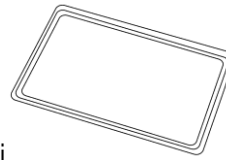
CUNOAȘTE-ȚI DESHIDRATATORUL DE ALIMENTE



- | | |
|---------------------|---------------------------|
| 1. Filtru de aer | 5. 5 tavi |
| 2. Afișare | 6. Tava de scurgere |
| 3. Buton de control | 7. Ușă |
| 4. Carcasă | 8. 6 recipiente cu capace |

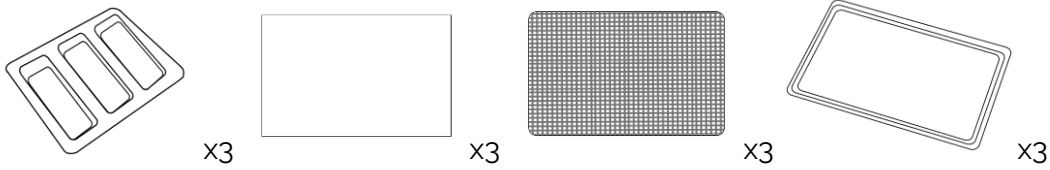
ACCESORII

- | | |
|---|--|
| 1. Cleme alimentare |  |
| 2. 2 x preparat Muesli tavă |  |
| 3. 2 x accesoriu pentru prepararea ruloului de fructe |  |
| 4. 2 x accesoriu pentru uscare ierburi |  |



5. 2 x Tava pentru prepararea fursecuri, supe uscate si sosuri

Un set de accesorii vândut separat – nu este inclus în setul principal.



Specificatii tehnice:

Putere	500W
Tensiune / Frecvență	220-240V ~ 50-60Hz
Interval de temperatură	35-75°C
Numărul de tăvi	5


BUTON DE CONTROL



Simbol	Descriere
	<p>Funcția ON/OFF / Start / Wi-Fi Apăsați după conectarea dispozitivului la o sursă de alimentare pentru a intra în modul de așteptare.</p> <p>După selectarea funcției dorite, apăsați pentru a confirma alegerea.</p> <p>În modul manual, după selectarea temperaturii, apăsați pentru a intra în modul de reglare a orei.</p> <p>În modul de reglare a orei, apăsați pentru a accepta setarea.</p> <p>Apăsați și mențineți apăsat timp de aproximativ 3 secunde după conectarea dispozitivului la o sursă de alimentare pentru a activa funcția Wi-Fi.</p> <p>Apăsați și mențineți apăsat timp de aproximativ 3 secunde pentru a opri dispozitivul.</p>
	<p>Mod manual – Selectați folosind butonul. După selectarea modului, apăsați . Utilizați butonul pentru a seta temperatura de uscare (intervalul de reglare a temperaturii este de 35-75°C). Apăsați , apoi utilizați butonul pentru a seta timpul de uscare (intervalul de reglare a timpului de uscare este 0-99 ore). Apăsați pentru a confirma setările. Utilizați butonul pentru a activa sau dezactiva funcția infraroșu, apoi apăsați pentru a accepta alegerea.</p>
	<p>Mod de uscare a cărnii (cu funcție infraroșu) – Selectați folosind butonul. După selectarea modului, apăsați pentru a vă confirma alegerea. Temperatura de uscare este de 75°C, iar timpul de uscare este de 8 ore.</p>
	<p>Mod de uscare a fructelor (fără funcție infraroșu) – Selectați folosind butonul. După selectarea modului, apăsați pentru a confirma alegerea. Temperatura de uscare este de 65°C, iar timpul de uscare este de 16 ore.</p>

	<p>Mod de uscare ciuperci (fără funcție infraroșu) – Selectați  folosind butonul. După selectarea modului, apăsați  pentru a confirma alegerea. Temperatura de uscare este de 60°C, iar timpul de uscare este de 6 ore.</p>
	<p>Modul de preparare a iaurtului (fără funcție infraroșu) – Selectați  folosind butonul. După selectarea modului, apăsați  pentru a confirma alegerea. Temperatura este de 42°C, iar timpul este de 8 ore.</p>
	<p>Mod de sterilizare – Selectați  folosind butonul. Pentru a activa funcția, apăsați . Temperatura este de 80°C, iar durata este de 1 oră. După ce funcția este terminată, dispozitivul se va opri automat.</p> <p>Important: Frecvența sterilizării depinde de cât de des și intens este utilizat dispozitivul. Efectuați în mod regulat procesul de sterilizare cel puțin o dată pe lună sau mai frecvent dacă un mic miros începe să emane din dispozitiv pentru a menține performanța eficientă a deshidratorului.</p>
	<p>Pornire funcție infraroșu – Folosiți butonul pentru a seta funcționarea cu funcția infraroșu . Apăsați  pentru a accepta alegerea.</p> <p>Notă: Puteți seta funcția numai manual când utilizați modul manual.</p>
	<p>Oprire funcție infraroșu - Folosiți butonul pentru a seta funcționarea cu funcția infraroșu . Apăsați  pentru a accepta alegerea.</p> <p>Notă: Puteți seta funcția numai manual când utilizați modul manual.</p>

Sfat: Culoarea roșie a afișajului (simbol IR) indică funcționarea utilizând funcția infraroșu, în timp ce culoarea verde (simbolul HEATER) indică uscarea fără utilizarea funcției infraroșu.

Sfat: Puteți schimba oricând programul pe care îl utilizați. Folosiți butonul pentru a selecta un alt program, apoi apăsați  pentru a accepta alegerea. Dacă nu apăsați butonul în aproximativ 10 secunde, dispozitivul va continua să funcționeze cu setările anterioare.




Sfat: După ce își termină activitatea, dispozitivul va intra automat în modul menținere la cald, care durează aproximativ 24 de ore. Opriți dispozitivul pentru a întrerupe această funcție. Această funcție nu se aplică sterilizării.

Sfat: Dispozitivul are capacitatea de a dezactiva sunetele butoanelor prin aplicația mobilă. Dispozitivul are capacitatea de a programa pornirea automată folosind o aplicație mobilă.

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 40 de ore, altfel durata de viață a unității ar putea fi afectată. Lăsați aparatul să se răcească complet după fiecare 40 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. Este recomandat să folosiți toate tăvile, chiar și tăvile fără alimente.
8. Nu așezați nimic pe capac.
9. Ușa trebuie să fie închisă 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 toate tăvile, tava de picurare și alte accesorii și componente conform secțiunii CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.
2. Așezați accesoriile selectate pe tăvile cu alimentele pretratate sau așezați alimentele pretratate pe tăvile selectate, apoi puneți tăvile pe suporturile desemnate din aparat și închideți ușa deshidratorului.
Sfat: Este recomandat să folosiți toate tăvile, chiar și tăvile fără alimente.
3. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică. Dispozitivul va emite un sunet caracteristic, iar afișajul se va aprinde. După câteva secunde, afișajul se va opri. Apăsăți . Afișajul se va aprinde, iar dispozitivul va intra în modul de așteptare.
4. Folosiți butonul pentru a selecta unul dintre programele automate sau alegeți modul manual și reglați setările. Apăsăți  pentru a confirma selecția.
5. După ce ați terminat de uscat alimentele, opriți dispozitivul apăsând și menținând apăsat  timp de aproximativ 3 secunde. Așteptați ca ventilatorul să se oprească și deconectați dispozitivul de la priza electrică.
6. Scoateți alimentele uscate și curățați corespunzător tăvile, tava de picurare, accesoriile și dispozitivul urmând instrucțiunile din secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.

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 prefierte 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 de hrană.

Produs	Timp (ore)	Produs	Timp (ore)
LEGUME		LEGUME	
Hrean	5-6	Ceapă	4-8
Fasole	8-12	Păstârnac	7-11
Sfeclă	8-12	Mazăre	4-8
Broccoli	10-14	Ardei gras	4-8
Varză	7-11	Zucchini	7-11
Morcov	6-10	Cartofi	6-14
Țelină	3-10	Dovleac	7-11
Porumb	6-10	Rutabaga	8-12
Castravete	4-8	rosii	5-9
Vânăță	4-8	Ciuperci	3-7
FRUCTE		FRUCTE	
Măr	7-15	Nectarine	8-16
Caise	20-28	Piersici	8-16
Banane	6-10	Pere	8-16
Zmeura/Mure	10-15	Pepene verde	8-10
Cireșe	13-21	Ananas	10-18
Merisoare	10-12	Prune	22-30
Kiwi	7-15	Rubarbă	6-10
Grapefruit	22-30	Căpșuni	7-15

Produs	Timp (ore)
ALȚII	
Carne uscată	4-6
Pește uscat	12-14
Ierburi și condimente	2-4
Nuci	10-14

Important:

Legumele uscate corespunzător trebuie să fie uscate și casante.

Fructele uscate corespunzător trebuie să fie aspre și flexibile.

Ciupercile uscate corespunzător trebuie să fie aspre sau casante.

Ierburile uscate corespunzător ar trebui să fie sfărâncioase.

EXEMPRE DE RETETA PENTRU IAURT DE CASA

Important: Folositi numai recipiente curate, sterilizate, din plastic sau sticla. Folosiți capace din metal sau plastic.



Ingrediente

- Lapte pasteurizat integral (cu cat in lapte este mai putina grasime, cu atat iaurtul este mai subtire) - 1 litru (daca nu ai lapte pasteurizat, incalzeste laptele la 72°C pentru aproximativ 30 de secunde, apoi se raceste la 40°C)
- Iaurt – 3-4 linguri de iaurt de calitate superioara la temperatura camerei. Alegeti iaurt care contine culturi vii (culturi de bacterii din iaurt).
- Daca iaurtul tau nu contine culturi de bacterii din iaurt, achizitioneaza culturi de iaurt starter sub forma de pulbere.

Pași:

1. Amestecați laptele cu iaurt, turnați amestecul în recipiente sterilizate, acoperiți cu capace și puneți recipientele în deshidrator. Închideți ușa deshidratorului.

Important: Închideți recipientele astfel încât aerul să poată pătrunde în interior. Nu umpleți recipientele până sus.

2. Selectați  folosind butonul, apoi apăsați .

Important: Nu amestecați în timpul procesului de fermentare!


8. După terminarea programului, răciți iaurtul la frigider.

În cazul utilizării culturilor starter de iaurt sub formă de pulbere:

1. Dacă utilizați culturi de iaurt starter sub formă de pulbere, mai întâi încălziți laptele la 42-45°C, adăugați culturile de bacterii și amestecați până când pulberea este complet dizolvată.

2. Turnați amestecul în recipiente sterilizate, acoperiți cu capace și puneți recipientele în deshidrator. Închideți ușa deshidratorului.

Important: Închideți recipientele astfel încât aerul să poată pătrunde în interior. Nu umpleți recipientele până sus.

3. Selectați  folosind butonul, apoi apăsați .

Important: Nu amestecați în timpul procesului de fermentare!

4. După terminarea programului, răciți iaurtul la frigider.



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Opriți dispozitivul, apoi deconectați-l de la curent înainte de curățare. Asigurați-vă că dispozitivul s-a răcit complet înainte de a continua cu următorii pași.
2. Spălați tăvile și recipientele cu capace cu apă caldă și săpun de vase. Utilizați o cârpă moale și curată pentru a le curăța, apoi uscați-le bine cu o cârpă uscată, moale și curată.
3. Curățați carcasa dispozitivului și tava de scurgere cu o cârpă umedă, moale și curată. Uscați bine componentele cu o cârpă uscată, moale și curată. Curățați celelalte accesorii uzate, așa cum se arată în secțiunea ACCESORII, în același mod.
4. Nu utilizați detergenți abrazivi, agenți de curățare a firelor sau solvenți organici.
5. Depozitați dispozitivul curățat într-un loc răcoros și uscat.

Sfat: Tăvile, tava pentru picurare, recipientele cu capace și toate accesoriile incluse prezentate în secțiunea ACCESORII pot fi, de asemenea, spălate în siguranță în mașina de spălat vase la 70°C.

Notă: Nu scufundați dispozitivul în apă sau în orice alt lichid. Nu permiteți apă sau alte lichide să pătrundă în orificiile dispozitivului.

Important:

1. Efectuați în mod regulat sterilizarea dispozitivului cel puțin o dată pe lună, sau mai frecvent dacă un mic miros începe să emane din dispozitiv pentru a menține performanța eficientă a deshidratorului. Așezați toate tăvile și accesoriile în dispozitiv (fără alimente), închideți ușa dispozitivului și apoi selectați  folosind butonul. Apăsând  și funcția va porni. Temperatura este setată la 80°C, iar durata este de 1 oră. După ce funcția este finalizată, dispozitivul se va opri automat.
2. Curățați în mod regulat filtrul de aer situat în camera din carcasa din spate a dispozitivului. Curățați filtrul cel puțin o dată pe an sau mai des dacă devine vizibil murdar pentru a menține performanța eficientă a deshidratorului. Pentru a face acest lucru, deschideți capacul din spate și apoi scoateți filtrul. Spălați filtrul sub jet de apă caldă și uscați-l complet în mod natural. Puneți filtrul complet uscat înapoi și închideți capacul.

PROBLEME ȘI CAUZE

PROBLEMĂ	CAUZA	SOLUȚIE
Nu funcționează	Ștecherul este deconectat.	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.
F1	Ușa dispozitivului a fost deschisă în timpul funcționării.	Închideți ușa în 5 minute, iar dispozitivul va continua să funcționeze cu setările anterioare. În caz contrar, dispozitivul se va închide automat. Porniți din nou dispozitivul.
E2	Dispozitivul a atins o temperatură prea ridicată.	Așteptați ca dispozitivul să se răcească.

MEDIU

■ Acest produs conține materiale reciclabile. Nu aruncați acest produs ca deșeuri municipale nesortate. Vă rugăm să 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 care rezultă din uzura naturală a componentelor sau nici 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 Yoer. În timpul depunerii reclamației, atașați informații despre natura defecțiunii și o dovadă de cumpărare.

DÔLEŽITÉ ZÁRUKY

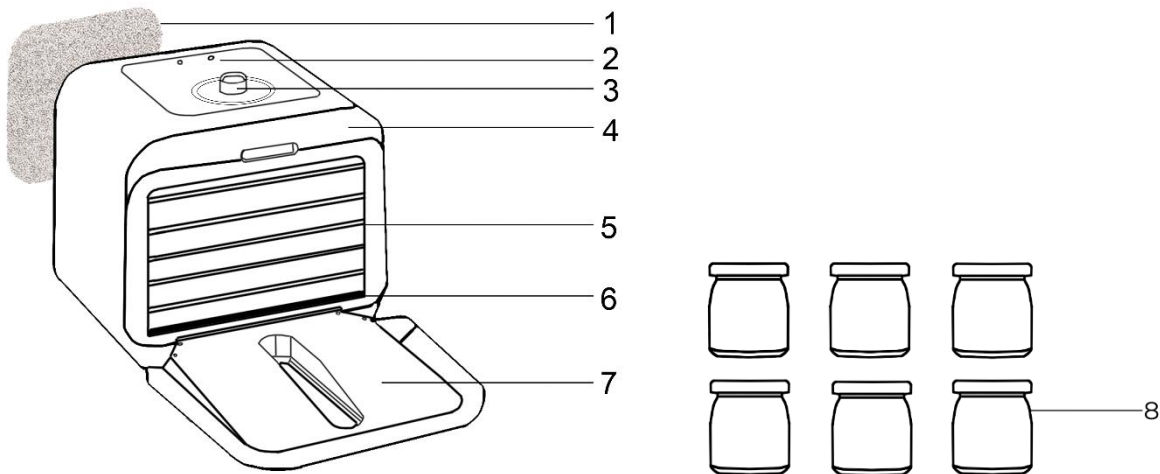
Kedy použitím elektrické spotrebiče, základné bezpečnosť prevencia treba vždy dodržiavať, vrátane nasledujúci:

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.
3. Uistite sa, že zásuvka je správne uzemnená.
4. Spotrebič umiestnite na rovný, pevný, stabilný a suchý povrch, ktorý je odolný voči vysokým teplotám.
5. Udržujte spotrebič vo vzdialenosti najmenej 15 cm od steny alebo iných blízkych predmetov.
6. Počas prevádzky zariadenia neblokujte ani nezakrývajte vstup a výstup vzduchu.
7. Udržujte spotrebič mimo dosahu akýchkoľvek vlhkých zdrojov, benzínu, horľavých plynov, sporákov alebo iných zdrojov tepla a vznietenia.
8. Nedovoľte, aby bol spotrebič zakrytý alebo aby sa dotýkal horľavých materiálov, ako sú závesy.
9. Ak je poškodený napájací kábel alebo akýkoľvek iný prvok, musí ho vymeniť servisný zástupca výrobcu alebo kvalifikovaná osoba s príslušným osvedčením, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
10. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, rozoberať alebo upravovať. Vo vnútri sa nenachádzajú žiadne časti, ktoré by mohol opraviť používateľ.
11. Na ochranu pred požiarom, úrazom elektrickým prúdom a zranením osôb neponárajte kábel, zástrčku ani jednotku do vody alebo inej tekutiny.
12. Keď akékoľvek zariadenie používajú deti alebo v ich blízkosti, je potrebný prísny dohľad.
13. Spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie 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.

14. Spotřebič a jeho kábel uchovávejte mimo dosahu dětí mladších ako 8 rokov.
15. Nepoužívajte predlžovací kábel.
16. UPOZORNENIE: Ak používate predlžovací kábel, uistite sa, že neprekračujete maximálny menovitý prevádzkový výkon/zaťaženie predlžovacieho kábla.
17. Pred použitím sa uistite, že zariadenie a jeho príslušenstvo sú kompletne a nepoškodené. Spotřebič nepoužívajte s poškodeným telom, napájacím káblom alebo zástrčkou alebo ak zariadenie nefunguje správne alebo bolo akýmkoľvek spôsobom poškodené.
18. Nikdy nepoužívajte ani neskladujte v zariadení žiadne príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca, pretože by to mohlo spôsobiť nesprávne fungovanie zariadenia, jeho poškodenie alebo poškodenie.
19. Pred odpojením prístroj vypnite. Pred odpojením počkajte, kým sa ventilátor vypne.
20. Vždy odpojte zariadenie, keď ho nepoužívate, pred prenášaním, čistením, montážou a demontážou príslušenstva. Pri odpájaní zariadenia držte za zástrčku, nie za kábel.
21. Pred prenášaním alebo čistením nechajte spotřebič úplne vychladnúť.
22. Nedotýkajte sa žiadnych horúcich zdrojov spotřebiča. Použite ovládací gombík a dvierka.
23. Počas prevádzky spotřebičom nehýbte a netraste ním.
24. Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
25. Neobsluhujte prístroj mokrými rukami alebo bosými nohami.
26. Nedovoľte, aby napájací kábel visel cez okraj stola, pultu alebo aby sa dotýkal horúcich povrchov.
27. Nevystavujte zariadenie poveternostným vplyvom a vlhkosti.
28. Na spotřebič nekladte žiadne predmety.
29. Zariadenie nepoužívajte nepretržite dlhšie ako 40 hodín. Po každých 40 hodinách prevádzky nechajte prístroj vychladnúť.
30. Zariadenie a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené.
31. Nepoužívajte vonku alebo na komerčné účely.
32. Tento spotřebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

33. Ak sa počas prevádzky zariadenia objaví dym, okamžite zariadenie vypnite a odpojte napájanie. Neotvárajte dvierka zariadenia, aby ste zabránili šíreniu potenciálneho požiaru.
34. Zariadenie neponárajte do vody ani inej tekutiny. Nedovoľte, aby sa do otvorov zariadenia dostala voda alebo iné tekutiny.
35. Keď je spotrebič zapnutý, nenechávajte ho bez dozoru.
36. Spotrebič nepoužívajte na iné ako určené použitie.
37. Do zariadenia nevkladajte žiadne papierové materiály.
38. Tento spotrebič je určený len na domáce použitie v interiéri. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.
39. Výrobca nepreberá zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním návodu na použitie.




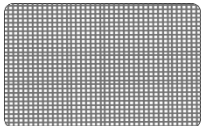
POZNAJ SVOJ DEHYDRÁTOR POTRAVÍN

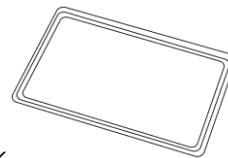


1. Vzduchový filter
2. Displej
3. Ovládací gombík
4. Kryt

5. 5 podnosov
6. Odkvapkávacia miska
7. Dvierka
8. 6 nádob s vekom

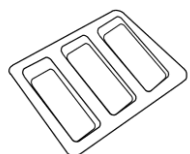
DOPLNKY

1. Potravínové svorky 
2. 2 x príprava müsli zásobník 
3. 2 x Nástavec na prípravu ovocnej rolky 
4. Nástavec na sušenie bylín 

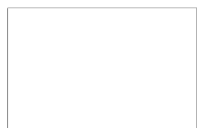


5. 2 x Podnos na prípravu koláčikov, suchých polievok a omáčok

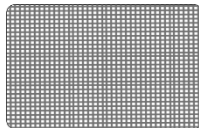
Sada príslušenstva sa predáva samostatne – nie je súčasťou hlavnej sady.



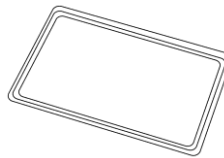
x3



x3



x3



x3
















Technické špecifikácie:

Sila	500 W
Napätie / Frekvencia	220-240V ~ 50-60Hz
Rozsah teplôt	35 až 75 °C
Počet zásobníkov	5


OVLÁDACÍ GOMBÍK



Symbol	Popis
	<p>Funkcia ON/OFF / Štart / Wi-Fi Stlačením po pripojení zariadenia k zdroju napájania prejdete do pohotovostného režimu.</p> <p>Po výbere želanej funkcie stlačte na potvrdenie vašej voľby.</p> <p>V manuálnom režime po výbere teploty stlačením vstúpíte do režimu nastavenia času.</p> <p>V režime úpravy času stlačením prijmete nastavenie.</p> <p>Po pripojení zariadenia k zdroju napájania stlačte a podržte asi 3 sekundy, aby ste aktivovali funkciu Wi-Fi.</p> <p>Stlačením a podržaním na približne 3 sekundy zariadenie vypnete.</p>
	<p>Manuálny režim – Zvoľte pomocou gombíka. Po výbere režimu stlačte . Pomocou gombíka nastavte teplotu sušenia (rozsah nastavenia teploty je 35-75°C). Stlačte a potom pomocou gombíka nastavte čas sušenia (rozsah nastavenia času sušenia je 0-99 hodín). Stlačením potvrdíte nastavenia. Pomocou gombíka zapnite alebo vypnite infračervenú funkciu a potom stlačením potvrdte výber.</p>
	<p>Režim sušenia mäsa (s infračervenou funkciou) – Zvoľte pomocou gombíka. Po výbere režimu stlačte na potvrdenie vašej voľby. Teplota sušenia je 75 °C a doba sušenia je 8 hodín.</p>
	<p>Režim sušenia ovocia (bez infračervenej funkcie) – Zvoľte pomocou gombíka. Po výbere režimu stlačením potvrdte svoju voľbu. Teplota sušenia je 65 °C a doba sušenia je 16 hodín.</p>

	<p>Režim sušenia húb (bez infračervenej funkcie) – Zvoľte  pomocou gombíka. Po výbere režimu stlačením  potvrdte svoju voľbu. Teplota sušenia je 60 °C a doba sušenia je 6 hodín.</p>
	<p>Režim výroby jogurtu (bez infračervenej funkcie) – Zvoľte  pomocou gombíka. Po výbere režimu stlačením  potvrdte svoju voľbu. Teplota je 42°C a čas je 8 hodín.</p>
	<p>Režim sterilizácie – vyberte  pomocou gombíka. Ak chcete funkciu aktivovať, stlačte . Teplota je 80 °C a doba trvania je 1 hodina. Po dokončení funkcie sa zariadenie automaticky vypne.</p> <p>Dôležité: Frekvencia sterilizácie závisí od toho, ako často a intenzívne sa zariadenie používa. Proces sterilizácie vykonávajte pravidelne aspoň raz za mesiac alebo častejšie, ak zo zariadenia začne vychádzať mierny zápach, aby ste zachovali účinný výkon sušičky.</p>
	<p>Zapnutie infračervenej funkcie – Pomocou gombíka nastavte prevádzku s infračervenou funkciou . Stlačením  potvrdte výber.</p> <p>Poznámka: Funkciu môžete nastaviť manuálne iba v manuálnom režime.</p>
	<p>Vypnutie infračervenej funkcie – Pomocou gombíka nastavte prevádzku s infračervenou funkciou . Stlačením  potvrdte výber.</p> <p>Poznámka: Funkciu môžete nastaviť manuálne iba v manuálnom režime.</p>

Tip: Červená farba displeja (symbol IR) indikuje prevádzku pomocou infračervenej funkcie, zatiaľ čo zelená farba (symbol HEATER) indikuje sušenie bez použitia infračervenej funkcie.

Tip: Program, ktorý používate, môžete kedykoľvek zmeniť. Pomocou gombíka vyberte iný program a potom  výber potvrdte stlačením. Ak nestlačíte tlačidlo do 10 sekúnd, zariadenie bude pokračovať v prevádzke s predchádzajúcimi nastaveniami.




Tip: Po ukončení práce zariadenie automaticky prejde do režimu udržiavania teploty, ktorý trvá približne 24 hodín. Ak chcete túto funkciu prerušiť, vypnite zariadenie. Táto funkcia sa nevzťahuje na sterilizáciu.

Tip: Zariadenie má schopnosť stlmiť zvuky tlačidiel prostredníctvom mobilnej aplikácie. Zariadenie má schopnosť naplánovať automatické zapnutie pomocou mobilnej aplikácie.

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 40 hodín, inak môže byť ovplyvnená životnosť jednotky. Po každých 40 hodinách práce nechajte prístroj úplne 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 upravajú; napr. čistenie, krájanie, páskovanie, siatie.
7. Odporúča sa použiť všetky podnosy, dokonca aj podnosy bez jedla.
8. Na kryt nič nekladte.
9. Počas procesu sušenia musia byť dvierka zatvorené.
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 všetky tácky, odkvapkávaciu misku a ostatné príslušenstvo a komponenty podľa časti ČISTENIE A ÚDRŽBA.
2. Umiestnite vybrané príslušenstvo na podnosy s predupraveným jedlom alebo položte predupravené jedlo na vybrané podnosy, potom položte podnosy na určené držiaky v zariadení a zatvorte dvierka sušičky.
Tip: Odporúča sa použiť všetky podnosy, dokonca aj podnosy bez jedla.
3. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky. Zariadenie vydá charakteristický zvuk a displej sa rozsvieti. Po niekoľkých sekundách sa displej vypne. Stlačte . Displej sa rozsvieti a zariadenie prejde do pohotovostného režimu.
4. Pomocou gombíka vyberte jeden z automatických programov alebo zvolte manuálny režim a upravte nastavenia. Stlačením  potvrdíte svoj výber.
5. Po dokončení sušenia potravín vypnite zariadenie stlačením a podržaním  na približne 3 sekundy. Počkajte, kým sa ventilátor zastaví a odpojte zariadenie z elektrickej zásuvky.
6. Vyberte vysušené potraviny a riadne vyčistite podnosy, odkvapkávaciu misku, príslušenstvo a zariadenie podľa pokynov v časti ČISTENIE A ÚDRŽBA.

PREDÚPRAVA POTRAVIN – ODPORÚČANIA

- **Ovocie**

Potraviny poriadne umyte a osušte.

Odstráňte všetky jadierka a škvrnny.

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 škvrnny.

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.

Vystrihnúť do 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 natrhané 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.

Produkt	čas (hodiny)	Produkt	čas (hodiny)
ZELENINA		ZELENINA	
Chren	5-6	Cibuľa	4-8
Fazuľa	8-12	Paštrnák	7-11
Repa	8-12	Hrach	4-8
Brokolica	10-14	Paprika	4-8
Kapustnica	7-11	Cuketa	7-11
Mrkva	6-10	Zemiaky	6-14
Zeler	3-10	Tekvica	7-11
Kukurica	6-10	Rutabaga	8-12
Uhorka	4-8	Paradajky	5-9
baklažán	4-8	Huby	3-7
OVOCIE		OVOCIE	
Apple	7-15	Nektarinky	8-16
Marhule	20-28	Broskyne	8-16
Banány	6-10	Hrušky	8-16
Maliny/černice	10-15	Vodný melón	8-10
Čerešne	13-21	Ananás	10-18
Brusnice	10-12	Slivky	22-30
Kiwi	7-15	Rebarbora	6-10
Grapefruit	22-30	Jahody	7-15

Produkt	čas (hodiny)
INÉ	
Sušené mäso	4-6
Sušené ryby	12-14
Bylinky a koreniny	2-4
Orechy	10-14

Dôležité:

Správne sušená zelenina by mala byť suchá a krehká.

Správne sušené plody by mali byť drsné a pružné.

Správne sušené huby by mali byť drsné alebo krehké.

Správne usušené bylinky by mali byť drobivé.

VZOR RECEPTU NA DOMÁCI JOGURT

Dôležité: Používajte iba čisté, sterilizované nádoby vyrobené z plastu alebo skla. Používajte viečka vyrobené z kovu alebo plastu.

Ingrediencie

- Pasterizované plnotučné mlieko (čím menej tuku v mlieku, tým redší jogurt) - 1 liter (ak nemáte pasterizované mlieko, zohrejte mlieko na 72°C asi 30 sekúnd, potom ochladte na 40°C)
- Jogurt – 3-4 polievkové lyžice kvalitného jogurtu izbovej teploty. Vyberte si jogurt, ktorý obsahuje živé kultúry (kultúry jogurtových baktérií).
- Ak váš jogurt neobsahuje kultúry jogurtových baktérií, kúpte si jogurtové štartovacie kultúry vo forme prášku.

Kroky:

1. Zmiešajte mlieko s jogurtom, nalejte zmes do sterilizovaných nádob, prikryte viečkami a vložte nádoby do sušičky. Zatvorte dvierka sušičky.

Dôležité: Nádoby uzavrite tak, aby vzduch mohol vniknúť do vnútra. Neplňte nádoby až po vrch.

2. Zvoľte  pomocou gombíka a potom stlačte .

Dôležité: Počas fermentácie nemiešajte!

9. Po dokončení programu ochladte jogurt v chladničke.

V prípade použitia jogurtových štartovacích kultúr vo forme prášku:

1. Ak používate jogurtové štartovacie kultúry v práškovej forme, najskôr zohrejte mlieko na 42-45°C, pridajte bakteriálne kultúry a miešajte, kým sa prášok úplne nerozpustí.

2. Nalejte zmes do sterilizovaných nádob, prikryte viečkami a vložte nádoby do sušičky. Zatvorte dvierka sušičky.

Dôležité: Nádoby uzavrite, aby sa do vnútra dostal vzduch. Neplňte nádoby až po vrch.

3. Zvoľte  pomocou gombíka a potom stlačte .

Dôležité: Počas fermentácie nemiešajte!

4. Po skončení programu ochladte jogurt v chladničke.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením zariadenie vypnite a potom ho odpojte od napájania. Pred pokračovaním v nasledujúcich krokoch sa uistite, že zariadenie úplne vychladlo.
2. Umyte podnosy a nádoby s vekom teplou vodou a saponátom na riad. Na ich čistenie použite mäkkú, čistú handričku, potom ich dôkladne osušte suchou, mäkkou a čistou handričkou.
3. Očistite kryt prístroja a odkvapkávaciu misku vlhkou, mäkkou a čistou handričkou. Dôkladne osušte komponenty suchou, mäkkou a čistou handričkou. Ostatné použité príslušenstvo vyčistite rovnakým spôsobom, ako je uvedené v časti PRÍSLUŠENSTVO.
4. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čističe drôtov ani organické rozpúšťadlá.
5. Vyčistené zariadenie skladujte na chladnom a suchom mieste.

Tip: Podnosy, odkvapkávaciu misku, nádoby s vrchnákom a všetko zahrnuté príslušenstvo zobrazené v sekcii DOPLNKY môžete tiež bezpečne umývať v umývačke riadu pri teplote 70 °C.

Poznámka: Zariadenie neponárajte do vody ani inej tekutiny. Nedovoľte, aby sa do otvorov zariadenia dostala voda alebo iné tekutiny.

Dôležité:

1. Pravidelne vykonávajte sterilizáciu zariadenia aspoň raz za mesiac alebo častejšie, ak zo zariadenia začne vychádzať mierny zápach, aby ste zachovali účinný výkon sušičky. Umiestnite všetky podnosy a príslušenstvo do zariadenia (bez jedla), zatvorte dverka zariadenia a potom vyberte  pomocou gombíka. Stlačte  a funkcia sa spustí. Teplota je nastavená na 80 °C a doba trvania je 1 hodina. Po dokončení funkcie sa zariadenie automaticky vypne.
2. Pravidelne čistite vzduchový filter umiestnený v komore v zadnom kryte zariadenia. Filter čistite aspoň raz za rok alebo častejšie, ak je viditeľne znečistený, aby sa zachoval efektívny výkon sušičky. Za týmto účelom otvorte zadné veko a potom vyberte filter. Filter umyte pod tečúcou teplou vodou a prirodzene ho úplne vysušte. Úplne vysušený filter vložte späť a zatvorte veko.

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.
F1	Dvierka prístroja boli počas prevádzky otvorené.	Zatvorte dvierka do 5 minút a zariadenie bude pokračovať v prevádzke s predchádzajúcimi nastaveniami. V opačnom prípade sa zariadenie automaticky vypne. Znova zapnite zariadenie.
E2	Zariadenie dosiahlo príliš vysokú teplotu.	Počkajte, kým zariadenie vychladne.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



■ Tento výrobok obsahuje recyklovateľné materiály. Nelikvidujte tento výrobok ako netriedený komunálny odpad. Obráťte sa na miestnu samosprávu, kde nájdete najbližšie zberné miesto.

ZÁRUKA A OPRAVA

Záruka na produkt zahŕňa chyby spôsobené materiálými alebo výrobnými chybami. Táto záruka je platná iba 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 rozbitných prvkov, 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 kontaktujte prosím overeného predajcu alebo servis Yoer. Pri reklamácií priložte informácie o povahe poruchy a doklad o kúpe.

POMEMBNO VAROVALA

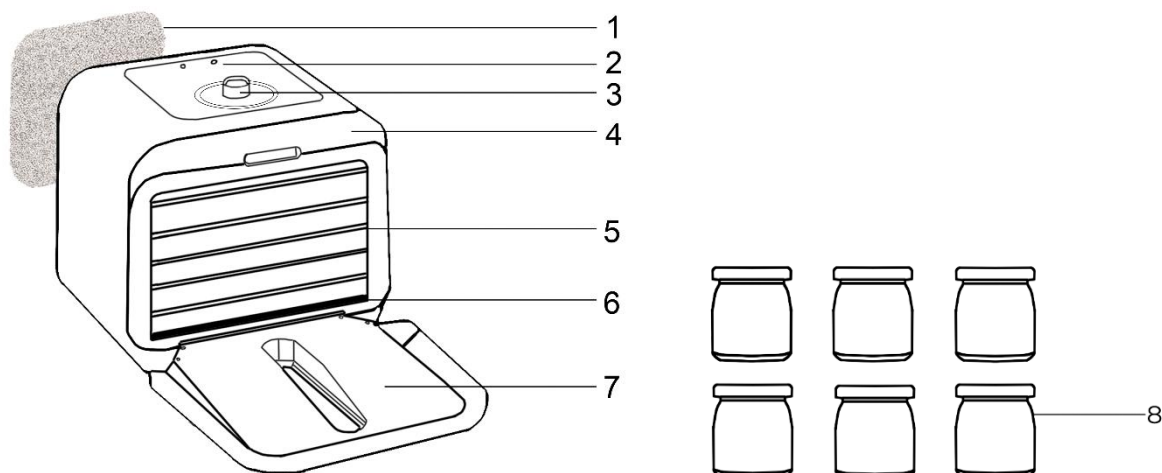
Kdaj uporabo električni aparati, osnovni varnost previdnostni ukrepi je treba vedno upoštevati, vključno z naslednje:

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.
3. Prepričajte se, da je vtičnica pravilno ozemljena.
4. Napravo postavite na ravno, trdo, stabilno in suho površino, ki je odporna na visoke temperature.
5. Napravo hranite najmanj 15 cm stran od stene ali drugih predmetov v bližini.
6. Med delovanjem naprave ne blokirajte ali prekrivajte odprtih za dovod in izstop zraka.
7. Napravo hranite proč od virov vlage, bencina, vnetljivih plinov, peči ali drugih virov toplote in vžiga.
8. Ne dovolite, da bi bila naprava pokrita ali da bi se dotikala vnetljivih materialov, kot so zavese.
9. Če je napajalni kabel ali kateri koli drug element poškodovan, ga mora zamenjati serviser proizvajalca ali usposobljena oseba z ustreznim certifikatom, da se izognete nevarnosti.
10. Ne poskušajte popravljati, razstavljati ali spreminjati naprave. V notranjosti ni delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik.
11. Za zaščito pred požarom, električnim udarom in telesnimi poškodbami kabla, vtiča ali enote ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
12. Potreben je natančen nadzor, kadar katero koli napravo uporabljajo otroci ali v njeni bližini.
13. 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.
14. Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
15. Izogibajte se uporabi podaljška.

16. POZOR: Če uporabljate podaljšek, poskrbite, da ne presežete največje nazivne delovne moči/obremenitve podaljška.
17. Pred uporabo se prepričajte, da so naprava in njeni dodatki popolni in nepoškodovani. Naprave ne uporabljajte s poškodovanim ohišjem, napajalnim kablom ali vtičem ali po tem, ko naprava ne deluje pravilno ali je bila kakor koli poškodovana.
18. V napravi nikoli ne uporabljajte ali shranjujte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, ker lahko povzročijo nepravilno delovanje naprave, jo poškodujejo ali povzročijo škodo.
19. Izklopite napravo, preden jo odklopite. Počakajte, da se ventilator izklopi, preden ga odklopite.
20. Ko naprave ne uporabljate, jo vedno izključite iz električnega omrežja, preden jo prenašate, čistite, sestavljate in razstavljate. Ko izklapljate napravo, držite za vtič, ne za kabel.
21. Pred prenašanjem ali čiščenjem počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
22. Ne dotikajte se vročih virov naprave. Uporabite kontrolni gumb in vrata.
23. Naprave med delovanjem ne premikajte ali stresajte.
24. Vtiča se ne dotikajte z mokrimi rokami, ker lahko povzroči električni udar.
25. Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami ali bosi.
26. Ne dovolite, da napajalni kabel visi čez rob mize, pulta ali da se dotika vročih površin.
27. Naprave ne izpostavljajte vremenskim vplivom in vlagi.
28. Na aparat ne postavljajte nobenih predmetov.
29. Naprave ne uporabljajte neprekinjeno več kot 40 ur. Po vsakih 40 urah delovanja naj se naprava ohladi.
30. Redno preverjajte, ali sta naprava in napajalni kabel poškodovana.
31. Ne uporabljajte na prostem ali v komercialne namene.
32. Ta naprava ni namenjena upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
33. Če se med delovanjem naprave pojavi dim, takoj izklopite napravo in odklopite napajanje. Ne odpirajte vrat naprave, da preprečite morebitno širjenje požara.
34. Naprave ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino. Ne dovolite, da voda ali druge tekočine pridejo v odprtine naprave.
35. Vklapljenega aparata ne puščajte brez nadzora.



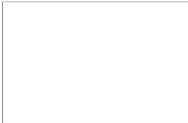
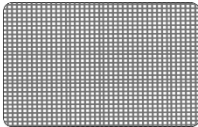
36. Naprave ne uporabljajte za namene, ki niso predvideni.
37. V notranjost naprave ne postavljajte papirnatih materialov.
38. Ta naprava je namenjena samo za uporabo v zaprtih prostorih v gospodinjstvu. Vsaka druga uporaba se šteje za neprimerno in nevarno.
39. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki bi nastala zaradi neupoštevanja navodil.

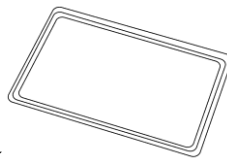
SPOZNAJTE SVOJ DEHIDRATOR ŽIVIL



- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| 1. Zračni filter | 5. 5 pladnjev |
| 2. Zaslona | 6. Pladenj za zbiranje tekočine |
| 3. Gumb za upravljanje | 7. Vrata |
| 4. Ohišje | 8. 6 posod s pokrovi |

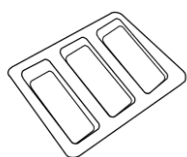
DODATKI

- | | |
|--|---|
| 1. Objemke za hrano |  |
| 2. 2 x Müsli pripravek pladenj |  |
| 3. 2 x nastavek za pripravo sadne rolade |  |
| 4. 2 x nastavek za sušenje zelišč |  |



5. 2 x pekač za pripravo piškotov, suhih juh in omak

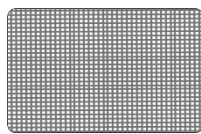
Komplet dodatkov, ki se prodaja ločeno – ni vključen v glavni komplet.



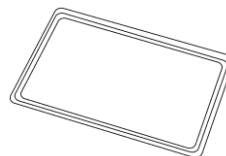
x3



x3



x3
















x3













Tehnične specifikacije:

Moč	500 W
Napetost / frekvenca	220-240V ~ 50-60Hz
Temperaturno območje	35-75°C
Število pladnjev	5


KONTROLNI GUMB



Simbol	Opis
	<p>VKLOP/IZKLOP / Zagon / Funkcija Wi-Fi Pritisnite po priključitvi naprave na vir napajanja, da preklopite v stanje pripravljenosti.</p> <p>Ko izberete želeno funkcijo, pritisnite za potrditev izbire.</p> <p>V ročnem načinu po izbiri temperature pritisnite za vstop v način nastavitve časa.</p> <p>V načinu nastavitve časa pritisnite, da potrdite nastavitvev.</p> <p>Pritisnite in držite približno 3 sekunde po priključitvi naprave na vir napajanja, da aktivirate funkcijo Wi-Fi.</p> <p>Pritisnite in držite približno 3 sekunde, da izklopite napravo.</p>
	<p>Ročni način – izberite  z gumbom. Ko izberete način, pritisnite  . Z gumbom nastavite temperaturo sušenja (razpon nastavitve temperature je 35-75°C). Pritisnite  in nato z gumbom nastavite čas sušenja (razpon nastavitve časa sušenja je 0-99 ur). Pritisnite  za potrditev nastavitvev. Z gumbom vklopite ali izklopite infrardečo funkcijo, nato pritisnite,  da potrdite izbiro.</p>
	<p>Način sušenja mesa (z infrardečo funkcijo) – izberite  z gumbom. Ko izberete način, pritisnite  da potrdite svojo izbiro. Temperatura sušenja je 75°C, čas sušenja pa 8 ur.</p>
	<p>Način sušenja sadja (brez infrardeče funkcije) – izberite  z gumbom. Ko izberete način, pritisnite  za potrditev izbire. Temperatura sušenja je 65°C, čas sušenja pa 16 ur.</p>

	<p>Način sušenja gob (brez infrardeče funkcije) – izberite  z gumbom. Ko izberete način, pritisnite  za potrditev izbire. Temperatura sušenja je 60°C, čas sušenja pa 6 ur.</p>
	<p>Način priprave jogurta (brez infrardeče funkcije) – izberite  z gumbom. Ko izberete način, pritisnite  za potrditev izbire. Temperatura je 42°C, čas pa 8 ur.</p>
	<p>Način sterilizacije – izberite  z gumbom. Za aktiviranje funkcije pritisnite . Temperatura je 80°C, čas trajanja 1 ura. Po končani funkciji se naprava samodejno izklopi.</p> <p>Pomembno: Pogostost sterilizacije je odvisna od tega, kako pogosto in intenzivno se naprava uporablja. Redno izvajajte postopek sterilizacije vsaj enkrat na mesec ali pogosteje, če iz naprave začne izhajati rahel vonj, da ohranite učinkovito delovanje dehidratorja.</p>
	<p>Vklop infrardeče funkcije – Z gumbom nastavite delovanje z infrardečo funkcijo . Pritisnite , da sprejmete izbiro.</p> <p>Opomba: Funkcijo lahko nastavite samo ročno, ko uporabljate ročni način.</p>
	<p>Izklop infrardeče funkcije - Z gumbom nastavite delovanje infrardeče funkcije . Pritisnite , da sprejmete izbiro.</p> <p>Opomba: Funkcijo lahko nastavite samo ročno, ko uporabljate ročni način.</p>

Namig: Rdeča barva zaslona (IR simbol) označuje delovanje z uporabo infrardeče funkcije, medtem ko zelena barva (simbol GRELNIK) označuje sušenje brez uporabe infrardeče funkcije.

Namig: program, ki ga uporabljate, lahko kadar koli spremenite. Z gumbom izberite drug program, nato pa pritisnite,  da potrdite izbiro. Če gumba ne pritisnete v približno 10 sekundah, bo naprava nadaljevala z delovanjem s prejšnjimi nastavitvami.




Nasvet: Po končanem delu bo naprava samodejno prešla v način ohranjanja toplote, ki traja približno 24 ur. Če želite prekiniti to funkcijo, izklopite napravo. Ta funkcija ne velja za sterilizacijo.

Namig: Naprava ima možnost utišanja zvokov gumbov prek mobilne aplikacije. Naprava ima možnost načrtovanja samodejnega vklopa z uporabo mobilne aplikacije.

POMEMBNA OPOZORILA

1. Med postopkom sušenja je treba vzdrževati ustrezno zračenje naprave in prost pretok zraka med živili na pladnjih.
2. Pladnjevi ni mogoče polniti s težko hrano.
3. Najdaljši čas neprekinjenega delovanja ne sme preseči 40 ur, sicer lahko to vpliva na življenjsko dobo enote. Po vsakih 40 urah dela naj se naprava popolnoma 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. Priporočljivo je, da uporabite vse pladnje, tudi pladnje brez hrane.
8. Na pokrov ne postavljajte ničesar.
9. Med sušenjem morajo biti vrata zaprta.
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 vse pladnje, pladenj za zbiranje tekočine in druge pripomočke ter komponente v skladu z razdelkom ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.
2. Izbrane pripomočke položite na pladnje s predpripravljenno hrano ali na izbrane pladnje položite predtretirano hrano, nato pa pladnje postavite na za to namenjena držala v napravi in zaprite vrata dehidratorja.
Nasvet: Priporočljivo je, da uporabite vse pladnje, tudi pladnje brez hrane.
3. Priključite napajalni kabel v električno vtičnico. Naprava bo oddala značilen zvok, zaslon pa bo zasvetil. Po nekaj sekundah se zaslon izklopi. Pritisnite . Zaslon bo zasvetil in naprava bo prešla v stanje pripravljenosti.
4. Z gumbom izberite enega od samodejnih programov ali izberite ročni način in prilagodite nastavitve. Pritisnite  za potrditev izbire.
5. Po končanem sušenju živil izklopite napravo tako, da pritisnete in držite  približno 3 sekunde. Počakajte, da ventilator preneha delovati, in izklopite napravo iz električne vtičnice.
6. Odstranite posušeno hrano in ustrezno očistite pladnje, odcejalno posodo, dodatke in napravo po navodilih v poglavju ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.

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.

Cut v 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.

Izdelek	Čas (ure)	Izdelek	Čas (ure)
ZELENJAVA		ZELENJAVA	
hren	5-6	Čebula	4-8
fižol	8-12	pastinak	7-11
Pesa	8-12	grah	4-8
brokoli	10-14	paprika	4-8
Zelje	7-11	Bučke	7-11
korenček	6-10	Krompir	6-14
zelena	3-10	Buča	7-11
Koruza	6-10	Rutabaga	8-12
kumare	4-8	Paradižnik	5-9
Jajčevce	4-8	Gobe	3-7
SADJE		SADJE	
Apple	7-15	Nektarine	8-16
marelice	20-28	Breskve	8-16
banane	6-10	Hruške	8-16
Maline/robide	10-15	Lubenica	8-10
Češnjje	13-21	Ananas	10-18
Brusnice	10-12	Slive	22-30
kivi	7-15	rabarbara	6-10
grenivke	22-30	Jagode	7-15

Izdelek	Čas (ure)
DRUGI	
Suho meso	4-6
Posušene ribe	12-14
Zelišča in začimbe	2-4
Orehi	10-14

Pomembno:

Pravilno posušena zelenjava mora biti suha in krhka.
 Pravilno posušeno sadje mora biti hrapavo in prožno.
 Pravilno posušene gobe morajo biti grobe ali krhke.
 Pravilno posušena zelišča morajo biti drobljiva.

VZOREC RECEPTA ZA DOMAČI JOGURT

Pomembno: Uporabljajte samo čiste, sterilizirane plastične ali steklene posode. Uporabite pokrove iz kovine ali plastike.



Sestavine

- Pasterizirano polnomastno mleko (manj kot je maščobe v mleku, redkejši je jogurt) - 1 liter (če nimate pasteriziranega mleka, mleko segrevajte na 72°C za približno 30 sekund, nato pa ohladite na 40°C)
- Jogurt – 3-4 žlice kakovostnega jogurta sobne temperature. Izberite jogurt, ki vsebuje žive kulture (kulture jogurtovih bakterij).
- Če vaš jogurt ne vsebuje kultur jogurtovih bakterij, kupite starterne kulture za jogurt v obliki prahu.

Koraki:

1. Mleko zmešamo z jogurtom, zmes vlijemo v sterilizirane posodice, pokrijemo s pokrovčki in posodice postavimo v dehidrator. Zaprite vrata dehidratorja.

Pomembno: Zaprite posode, da lahko zrak pride v notranjost. Posode ne napolnite do vrha.

2.  Z vrtljivim gumbom izberite in pritisnite .

Pomembno: Med postopkom fermentacije ne mešajte!

10. Po končanem programu jogurt ohladimo v hladilniku.

V primeru uporabe jogurtovih starter kultur v obliki prahu:

1. Če uporabljate jogurtove starter kulture v obliki prahu, najprej segrejte mleko na 42-45°C, dodajte bakterijske kulture in mešajte, dokler se prašek popolnoma ne raztopi.

2. Zmes vlijemo v sterilizirane posode, pokrijemo s pokrovi in posode postavimo v dehidrator. Zaprite vrata dehidratorja.

Pomembno: Zaprite posode, da lahko zrak pride v notranjost. Posode ne napolnite do vrha.

3.  Z vrtljivim gumbom izberite in pritisnite .

Pomembno: Med postopkom fermentacije ne mešajte!

4. Po končanem programu jogurt ohladimo v hladilniku.



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Pred čiščenjem izklopite napravo in jo nato izključite iz električnega omrežja. Prepričajte se, da se je naprava popolnoma ohladila, preden nadaljujete z naslednjimi koraki.
2. Pladnje in posode s pokrovi pomijte s toplo vodo in milom za pomivanje posode. Očistite jih z mehko, čisto krpo, nato pa jih temeljito osušite s suho, mehko in čisto krpo.
3. Ohišje naprave in pladenj za kapljanje očistite z vlažno, mehko in čisto krpo. Sestavne dele temeljito osušite s suho, mehko in čisto krpo. Na enak način očistite druge uporabljene dodatke, kot je prikazano v razdelku DODATKI.
4. Ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistil za žice ali organskih topil.
5. Očiščeno napravo hranite na hladnem in suhem mestu.

Nasvet: Pladnje, pladenj za zbiranje tekočine, posode s pokrovi in vse priložene dodatke, prikazane v razdelku DODATKI, lahko varno perete tudi v pomivalnem stroju pri 70°C.

Opomba: Naprave ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino. Ne dovolite, da bi voda ali druge tekočine prišle v odprtine naprave.

Pomembno:

1. Redno izvajajte sterilizacijo naprave vsaj enkrat na mesec ali pogosteje, če začne iz naprave izhajati rahel vonj, da ohranite učinkovito delovanje dehidratorja. Vse pladnje in pribor postavite v napravo (brez hrane), zaprite vrata naprave in nato izberite  z gumbom. Pritisnite  in funkcija se bo zagnala. Temperatura je nastavljena na 80°C, trajanje pa je 1 ura. Po zaključku funkcije se naprava samodejno izklopi.
2. Redno čistite zračni filter, ki se nahaja v komori na zadnjem ohišju naprave. Filter očistite vsaj enkrat letno ali pogosteje, če postane vidno umazan, da ohranite učinkovito delovanje dehidratorja. To storite tako, da odprete zadnji pokrov in odstranite filter. Filter operite pod toplo tekočo vodo in ga povsem naravno posušite. Popolnoma posušen filter postavite nazaj in zaprite pokrov.

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.
F1	Med delovanjem so se odprla vrata naprave.	Zaprte vrata v 5 minutah in naprava bo nadaljevala z delovanjem s prejšnjimi nastavitvami. V nasprotnem primeru se bo naprava samodejno izklopila. Ponovno vklopite napravo.
E2	Naprava je dosegla previsoko temperaturo.	Počakajte, da se naprava ohladi.

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 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 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 servis Yoer. Ob oddaji reklamacije priložite podatke o naravi okvare in dokazilo o nakupu.

ВАЖЛИВО ЗАХОДИ

Коли використовуючи електричні прилади, основний безпеки запобіжні заходи слід завжди дотримуватися, в т.ч наступне:

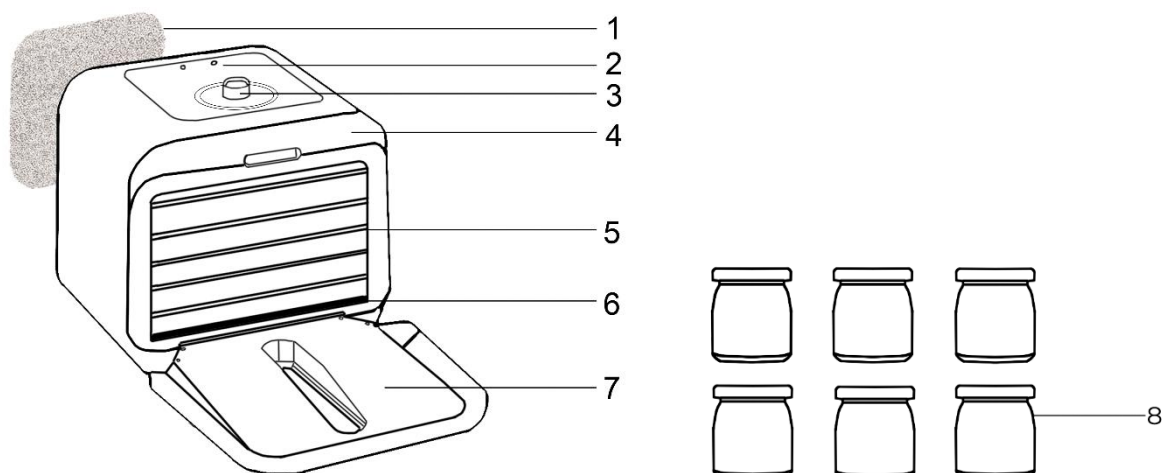
Коли використовуючи електричні прилади, основний безпеки запобіжні заходи слід завжди дотримуватися, в т.ч наступне:

1. Перед використанням прочитайте всі інструкції та збережіть їх для подальшого використання.
2. Переконайтеся, що напруга вашої розетки відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці.
3. Переконайтеся, що розетка правильно заземлена.
4. Встановіть прилад на рівну, тверду, стійку та суху поверхню, стійку до високих температур.
5. Тримайте прилад на відстані принаймні 15 см від стіни чи інших предметів, що знаходяться поблизу.
6. Не блокуйте та не закривайте отвори для входу та випуску повітря під час роботи пристрою.
7. Тримайте прилад подалі від будь-яких джерел вологи, бензину, горючих газів, плит або будь-яких інших джерел тепла та займання.
8. Не дозволяйте накривати прилад або торкатися легкозаймистих матеріалів, таких як штори.
9. Якщо шнур живлення або будь-який інший елемент пошкоджено, його має замінити сервісний агент виробника або кваліфікована особа з відповідним сертифікатом, щоб уникнути небезпеки.
10. Не намагайтеся ремонтувати, розбирати або модифікувати прилад. Всередині немає частин, які обслуговує користувач.
11. Для захисту від пожежі, ураження електричним струмом і травмування людей не занурюйте шнур, вилку або пристрій у воду чи іншу рідину.
12. Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поблизу них.
13. 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.
14. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці молодше 8 років.
 15. Уникайте використання подовжувача.
 16. УВАГА: якщо ви використовуєте подовжувач, переконайтеся, що ви не перевищили максимальну номінальну робочу потужність/навантаження подовжувача.
 17. Перед використанням переконайтеся, що пристрій і його аксесуари повні та непошкоджені. Не використовуйте прилад із пошкодженим корпусом, шнуром живлення чи вилкою, а також після того, як пристрій несправно працює чи було пошкоджено будь-яким чином.
 18. Ніколи не використовуйте та не зберігайте в пристрої будь-які аксесуари, не рекомендовані виробником, оскільки це може призвести до неправильної роботи пристрою, його пошкодження або заподіяння шкоди.
 19. Перед від'єднанням від мережі вимкніть пристрій. Зачекайте, доки вентилятор вимкнеться, перш ніж виймати з розетки.
 20. Завжди відключайте пристрій від мережі, коли він не використовується, перед перенесенням, чищенням, складанням і розбиранням аксесуарів. Від'єднуючи пристрій від мережі, тримайтеся за вилку, а не за шнур.
 21. Перед перенесенням або чищенням дайте приладу повністю охолонути.
 22. Не торкайтеся будь-яких джерел гарячого приладу. Використовуйте ручку керування та двері.
 23. Не рухайте та не трясіть прилад під час його роботи.
 24. Не торкайтеся вилки мокрими руками, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
 25. Не використовуйте пристрій мокрими руками або босоніж.
 26. Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу, прилавка або торкатися гарячих поверхонь.
 27. Не піддавайте пристрій впливу погодних умов і вологи.
 28. Не кладіть на прилад жодних предметів.
 29. Не використовуйте пристрій безперервно більше 40 годин. Дайте пристрою охолонути після кожні 40 годин роботи.

30. Регулярно перевіряйте пристрій і шнур живлення на наявність пошкоджень.
31. Не використовуйте на вулиці або в комерційних цілях.
32. Цей прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
33. Якщо під час роботи пристрою з'являється дим, негайно вимкніть пристрій і від'єднайте живлення. Не відкривайте дверцята пристрою, щоб запобігти можливому поширенню пожежі.
34. Не занурюйте пристрій у воду чи будь-яку іншу рідину. Не допускайте потрапляння води або інших рідин в отвори пристрою.
35. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
36. Не використовуйте прилад не за призначенням.
37. Не кладіть паперові матеріали всередину пристрою.
38. Цей прилад призначений лише для домашнього використання в приміщенні. Будь-яке інше використання вважається невідповідним і небезпечним.
39. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені недотриманням інструкцій.

ЗНАЙТЕ СВІЙ СУШУВАЧ ХАРЧІВ

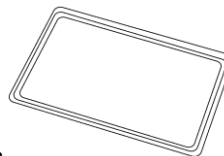


1. Повітряний фільтр
2. Дисплей
3. Ручка управління
4. Корпус

5. 5 лотків
6. Піддон для крапель
7. Дверцята
8. 6 контейнерів з кришками

АКСЕСУАРИ

1. Харчові затискачі 
2. 2 x приготування мюслі лоток 
3. 2 насадки для приготування фруктових рулетів 
4. 2 насадки для сушіння трав 

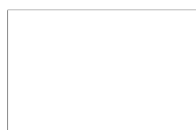


5. 2 дека для приготування печива, сухих супів і соусів

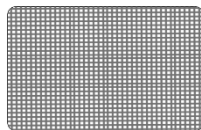
Набір аксесуарів продається окремо - не входить в основний набір.



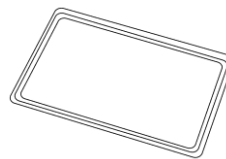
x3



x3



x3
















x3
















Технічні характеристики:

потужність	500 Вт
Напруга / частота	220-240 В ~ 50-60 Гц
Діапазон температур	35-75°C
Кількість лотків	5


РУЧКА КЕРУВАННЯ



СИМВОЛ	ОПИС
	<p>ON/OFF / Start / Wi-Fi Function Натисніть після підключення пристрою до джерела живлення, щоб перейти в режим очікування.</p> <p>Після вибору потрібної функції натисніть для підтвердження вибору.</p> <p>У ручному режимі після вибору температури натисніть для входу в режим налаштування часу.</p> <p>У режимі налаштування часу натисніть, щоб прийняти налаштування.</p> <p>Натисніть і утримуйте приблизно 3 секунди після підключення пристрою до джерела живлення, щоб активувати функцію Wi-Fi.</p> <p>Натисніть і утримуйте приблизно 3 секунди, щоб вимкнути пристрій.</p>
	<p>Ручний режим – виберіть  за допомогою ручки. Після вибору режиму натисніть . За допомогою ручки встановіть температуру сушіння (діапазон регулювання температури 35-75°C). Натисніть , потім за допомогою ручки встановіть час сушіння (діапазон регулювання часу сушіння становить 0-99 годин). Натисніть,  щоб підтвердити налаштування. Використовуйте ручку, щоб увімкнути або вимкнути інфрачервону функцію, а потім натисніть,  щоб прийняти вибір.</p>
	<p>Режим сушіння м'яса (з інфрачервоною функцією) – виберіть  за допомогою ручки. Після вибору режиму натисніть  щоб підтвердити свій вибір. Температура сушіння 75°C, час сушіння 8 годин.</p>
	<p>Режим сушіння фруктів (без інфрачервоної функції) – виберіть  за допомогою ручки. Після вибору режиму натисніть  для підтвердження вибору. Температура висихання 65°C, час висихання 16 годин.</p>

	<p>Режим сушіння грибів (без інфрачервоної функції) – виберіть  за допомогою ручки. Після вибору режиму натисніть  для підтвердження вибору. Температура висихання 60°C, час висихання 6 годин.</p>
	<p>Режим приготування йогурту (без інфрачервоної функції) – виберіть  за допомогою ручки. Після вибору режиму натисніть  для підтвердження вибору. Температура 42°C, час 8 годин.</p>
	<p>Режим стерилізації – виберіть  за допомогою ручки. Щоб активувати функцію, натисніть . Температура 80°C, тривалість 1 година.</p> <p>Після завершення функції пристрій автоматично вимкнеться.</p> <p>Важливо: частота стерилізації залежить від того, як часто та інтенсивно використовується пристрій. Регулярно виконуйте процес стерилізації принаймні раз на місяць або частіше, якщо з пристрою починає виходити легкий запах, щоб підтримувати ефективну роботу дегідрататора.</p>
	<p>Увімкнути інфрачервону функцію – Використовуйте ручку, щоб налаштувати роботу з інфрачервоною функцією . Натисніть,  щоб прийняти вибір.</p> <p>Примітка: у ручному режимі можна налаштувати функцію лише вручну.</p>
	<p>Вимкнення функції інфрачервоного випромінювання - Використовуйте ручку, щоб налаштувати роботу з функцією інфрачервоного випромінювання . Натисніть,  щоб прийняти вибір.</p> <p>Примітка: у ручному режимі можна налаштувати функцію лише вручну.</p>

Порада: червоний колір дисплея (символ ІЧ) вказує на роботу з використанням функції інфрачервоного випромінювання, тоді як зелений колір (символ ОБІГРІВАЧА) вказує на сушку без використання функції інфрачервоного випромінювання.

Порада: Ви можете будь-коли змінити програму, яку використовуєте. Використовуйте ручку, щоб вибрати іншу програму, потім натисніть,  щоб прийняти вибір. Якщо не натиснути кнопку протягом приблизно 10 секунд, пристрій продовжить роботу з попередніми налаштуваннями.




Порада: після закінчення роботи прилад автоматично переходить в режим збереження тепла, який триває близько 24 годин. Щоб перервати цю функцію, вимкніть пристрій. Ця функція не стосується стерилізації.

Порада: пристрій має можливість вимкнути звуки кнопок за допомогою мобільного додатку. Пристрій має можливість планувати автоматичне увімкнення за допомогою мобільного додатку.

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 40 годин, інакше це може вплинути на термін служби пристрою. Дайте приладу повністю охолонути після кожних 40 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. Рекомендується використовувати всі лотки, навіть лотки без їжі.
8. Не кладіть нічого на кришку.
9. Під час сушіння дверцята повинні бути закриті.
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 усі лотки, піддон для крапель та інші аксесуари та компоненти відповідно до розділу ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ.
2. Помістіть вибрані аксесуари на лотки з попередньо обробленими продуктами або помістіть попередньо оброблені продукти на вибрані лотки, потім поставте лотки на призначені тримачі в пристрої та закрийте дверцята дегідратора.
Порада: Рекомендується використовувати всі лотки, навіть ті, що не містять їжі.
3. Вставте шнур живлення в електричну розетку. Пристрій видасть характерний звук, а дисплей засвітиться. Через кілька секунд дисплей вимкнеться. Натисніть . Дисплей засвітиться, і пристрій перейде в режим очікування.
4. За допомогою ручки виберіть одну з автоматичних програм або виберіть ручний режим і налаштуйте налаштування. Натисніть  щоб підтвердити свій вибір.
5. Після завершення сушіння їжі вимкніть пристрій, натиснувши та утримуючи  приблизно 3 секунди. Зачекайте, доки вентилятор припинить роботу, і від'єднайте пристрій від електричної розетки.
6. Вийміть засохлу їжу та належним чином очистіть лотки, піддон для крапель, аксесуари та пристрій, дотримуючись інструкцій у розділі ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ.

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ХАРЧУВАННЯ – РЕКОМЕНДАЦІЇ

- **Фрукти**

Ретельно вимийте продукти і висушіть їх.

Видаліть усі плями та плями.

Наріжте часточками або висушіть 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.

Вирізати в скибочки .

- **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 висихання залежить від кількості, розміру та типу їжі.

Продукт	Час (години)	Продукт	Час (години)
ОВОЧІ		ОВОЧІ	
хрін	5-6	цибуля	4-8
квасоля	8-12	пастернак	7-11
Буряк	8-12	Горох	4-8
Брокколі	10-14	Болгарський перець	4-8
Капуста	7-11	цукіні	7-11
Морква	6-10	картопля	6-14
Селера	3-10	гарбуз	7-11
Кукурудза	6-10	бруква	8-12
Огірок	4-8	помідори	5-9
Баклажани	4-8	гриби	3-7
ФРУКТИ		ФРУКТИ	
Яблуко	7-15	Нектарини	8-16
Абрикоси	20-28	Персики	8-16
Банани	6-10	груші	8-16
Малина/ожина	10-15	Кавун	8-10
вишні	13-21	Ананас	10-18
Журавлина	10-12	Сливи	22-30
Ківі	7-15	Ревінь	6-10
грейпфрут	22-30	Полуниця	7-15

Продукт	Час (години)
ІНШІ	
В'ялене м'ясо	4-6
Сушена риба	12-14
Трави і спеції	2-4
Горіхи	10-14

Важливо:

Правильно висушені овочі повинні бути сухими і крихкими.

Правильно висушені плоди повинні бути грубими і гнучкими.

Правильно висушені гриби повинні бути грубими або крихкими.

Правильно висушені трави повинні бути розсипчастими.

ПРИКЛАД РЕЦЕПТУ ДОМАШНЬОГО ЙОГУРТУ

Важливо: Використовуйте лише чисту, стерилізовану тару з пластику або скла. Використовуйте кришки з металу або пластику.

Інгредієнти

- Пастеризоване незбиране молоко (чим менше жиру в молоці, тим рідший йогурт) - 1 літр (якщо у вас немає пастеризованого молока, нагрійте молоко до 72°C приблизно на 30 секунд, потім охолодіть до 40°C)
- Йогурт – 3-4 столові ложки якісного йогурту кімнатної температури. Вибирайте йогурт, який містить живі культури (культури йогуртових бактерій).
- Якщо ваш йогурт не містить культур йогуртових бактерій, придбайте закваски для йогурту у формі порошку.

Кроки:

1. Змішайте молоко з йогуртом, розлийте суміш у стерилізовані ємності, закрийте кришками та помістіть ємності в дегідратор. Закрийте дверцята дегідратора.

Важливо: Закрийте контейнери, щоб повітря могло проникати всередину. Не наповнюйте ємності доверху.

2. Виберіть  за допомогою ручки, а потім натисніть .

Важливо: Не перемішуйте під час процесу бродіння!

11. Після закінчення програми охолодіть йогурт в холодильнику.

У разі використання йогуртових заквасок у формі порошку:

1. Якщо ви використовуєте закваски для йогурту у формі порошку, спочатку нагрійте молоко до 42-45°C, додайте бактеріальні культури та перемішуйте, поки порошок повністю не розчиниться.

2. Розлити суміш у стерилізовані ємності, закрити кришками і поставити ємності в дегідратор. Закрийте дверцята дегідратора.

Важливо: закрийте контейнери, щоб повітря могло проникати всередину. Не наповнюйте ємності доверху.

3. Виберіть  за допомогою ручки, а потім натисніть .

Важливо: Не перемішуйте під час процесу бродіння!

4. Після закінчення програми охолодіть йогурт в холодильнику.



ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед чищенням вимкніть пристрій, а потім від'єднайте його від джерела живлення. Перед виконанням наступних кроків переконайтеся, що пристрій повністю охолов.
2. Вимийте лотки та контейнери з кришками теплою водою з милом. Використовуйте м'яку чисту тканину, щоб очистити їх, а потім ретельно висушіть сухою м'якою чистою тканиною.
3. Очистіть корпус пристрою та піддон для крапель вологою м'якою чистою тканиною. Ретельно висушіть компоненти сухою м'якою чистою тканиною. Таким же чином очистіть інші використані аксесуари, як показано в розділі АКСЕСУАРИ.
4. Не використовуйте абразивні мийні засоби, засоби для чищення проводів або органічні розчинники.
5. Зберігайте очищений пристрій у прохолодному сухому місці.

Порада: лотки, піддон для крапель, контейнери з кришками та всі аксесуари, що входять у комплект, показані в розділі АКСЕСУАРИ, також можна безпечно мити в посудомийній машині при 70°C.

Примітка: не занурюйте пристрій у воду чи будь-яку іншу рідину. Не допускайте потрапляння води або інших рідин в отвори пристрою.

Важливо:

1. Регулярно виконуйте стерилізацію пристрою принаймні раз на місяць або частіше, якщо з пристрою починає виходити легкий запах, щоб підтримувати ефективну роботу дегідрататора. Поставте всі лотки та аксесуари в пристрій (без їжі), закрийте дверцята пристрою, а потім виберіть  за допомогою ручки. Натисніть , і функція запуститься. Температуру встановлюють 80°C, тривалість 1 годину. Після виконання функції пристрій автоматично вимкнеться.
2. Регулярно очищайте повітряний фільтр, розташований у камері в задній частині корпусу пристрою. Очищуйте фільтр принаймні раз на рік або частіше, якщо він помітно забруднений, щоб підтримувати ефективну роботу осушувача. Для цього відкрийте задню кришку, а потім вийміть фільтр. Промийте фільтр під теплою проточною водою і повністю висушіть його природним шляхом. Помістіть повністю висохлий фільтр назад і закрийте кришку.

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 прийомками їжі.
	Температура сушіння занадто низька.	Встановіть вищу температуру сушіння.
F1	Під час роботи було відкрито дверцята пристрою.	Закрийте дверцята протягом 5 хвилин, і пристрій продовжить працювати з попередніми налаштуваннями. В іншому випадку пристрій автоматично вимкнеться. Увімкніть пристрій знову.
E2	Прилад досяг занадто високої температури.	Зачекайте, поки пристрій охолоне.

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ



■ Цей продукт містить матеріали, які можна переробити. Не викидайте цей продукт як несортвані міські відходи. Будь ласка, зверніться до місцевого муніципалітету щодо найближчого пункту прийому.

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 або предметів, що б'ються, таких як скло та кераміка.

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 Yoer. Під час подання претензії додайте інформацію про характер несправності та документ, що підтверджує покупку.

yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

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

