

yoer

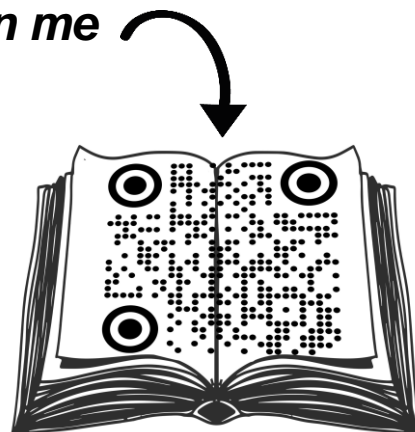
Beautiful and Intelligent Home Appliances

FD02G SUNBOX



PL • EN • DE • More languages?

Scan me



WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

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

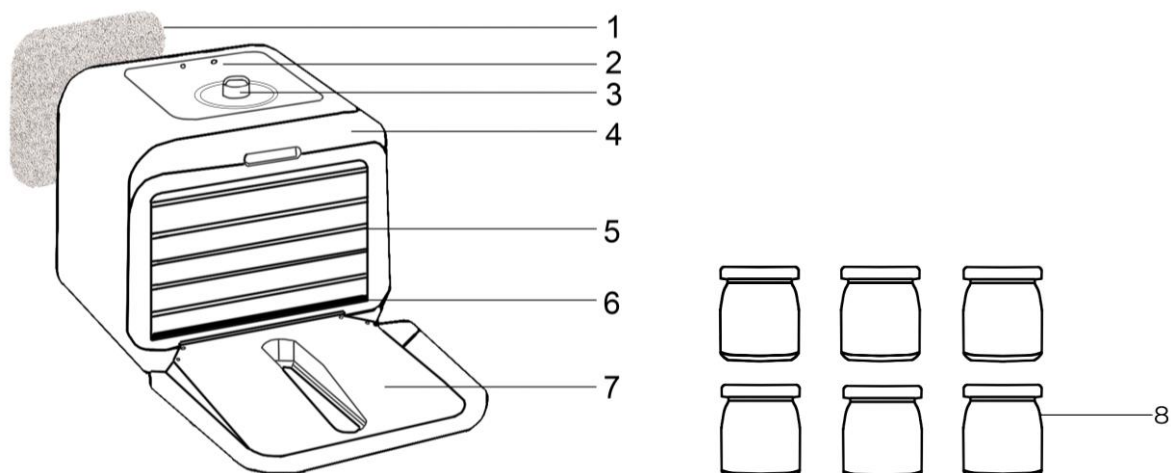
1. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
2. Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
3. Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
4. Umieść urządzenie na płaskiej, 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 ŻYWNOCI



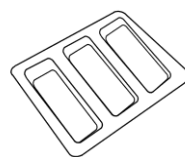
- 1. Filtr powietrza
- 2. Wyświetlacz
- 3. Pokrętko
- 4. Obudowa

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

AKCESORIA



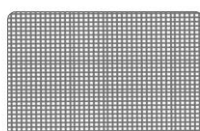
- 2. 2 x Forma do przyrządzania musli

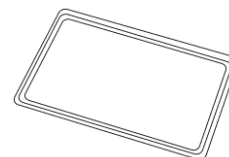


- 3. 2 x Nakładka do przyrządzania rolek owocowych



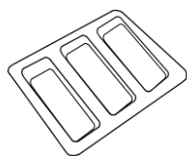
- 4. 2 x Nakładka do suszenia ziół





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

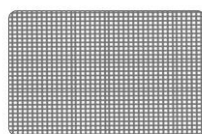
Zestaw akcesoriów sprzedawany osobno – nie wchodzi w skład zestawu głównego



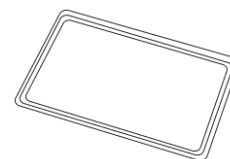
x3



x3


















x3





x3

Dane techniczne:

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

	<p>Tryb suszenia grzybów (bez funkcji podczerwieni) – Wybierz  za pomocą pokrętkła. Po wybraniu trybu naciśnij  by zaakceptować wybór. Temperatura suszenia wynosi 60°C, a czas suszenia wynosi 6 godzin.</p>
	<p>Tryb przyrządzania joguru (bez funkcji podczerwieni) – Wybierz  za pomocą pokrętkła. Po wybraniu trybu naciśnij  by zaakceptować wybór. Temperatura wynosi 42°C, a czas wynosi 8 godzin.</p>
	<p>Sterylizacja – Wybierz  za pomocą pokrętkła. By móc skorzystać z funkcji naciśnij . Temperatura wynosi 80°C, a czas trwania wynosi 1 godzinę. Po skończonej 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 pokrętkła 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 pokrętkła 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 pokrętkła, 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 skończonej 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 każdym 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. Wyszuszone żywność, która nie zostanie zjedzona w najbliższym czasie, powinna być zapakowana próżniowo w pudełku lub worku. Nigdy nie pakuj gorących lub ciepłych produktów, pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.
11. Jeżeli po tygodniu w pojemnikach pojawi się wilgoć, oznacza to, że produkty nie zostały wysuszone wystarczająco i muszą zostać wysuszone ponownie.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Przed użyciem umyj i wysusz wszystkie sita, 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 ŻYWNOŚCI – ZALECENIA

- **Owoce**

Dokładnie umyj produkty i osusz.

Pozbądź się pestek i zgniłych części.

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

Aby zapobiec zbrązowieniu skrop owoce sokiem z cytryny lub ananasa.

- **Warzywa**

Dokładnie umyj produkty i osusz.

Pozbądź się pestek i zgniłych części.

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

Sparzone warzywa osusz papierowym ręcznikiem.

Pokrój na plasterki.

- **Grzyby**

Oczyść dokładnie z piasku bez użycia wody.

Większe kapelusze pokrój na plastry.

- **Zioła**

Opłucz pod wodą i osusz ręcznikiem papierowym.

Susz świeżo zerwane zioła.

Susz jednorazowo jeden rodzaj ziół.

- **Mięso**

Oczyść mięso z nadmiaru tłuszczu i błon.

Pokrój w 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	Brzoskwinie	8-16
Banany	6-10	Gruszki	8-16
Maliny/Jeżyny	10-15	Arbuz	8-10
Czereśnie	13-21	Ananas	10-18
Żurawina	10-12	Śliwki	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) - 1l (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, zaopatr 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 napełniać 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 napełniać 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 pokrętła. 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 naruszone 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.

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

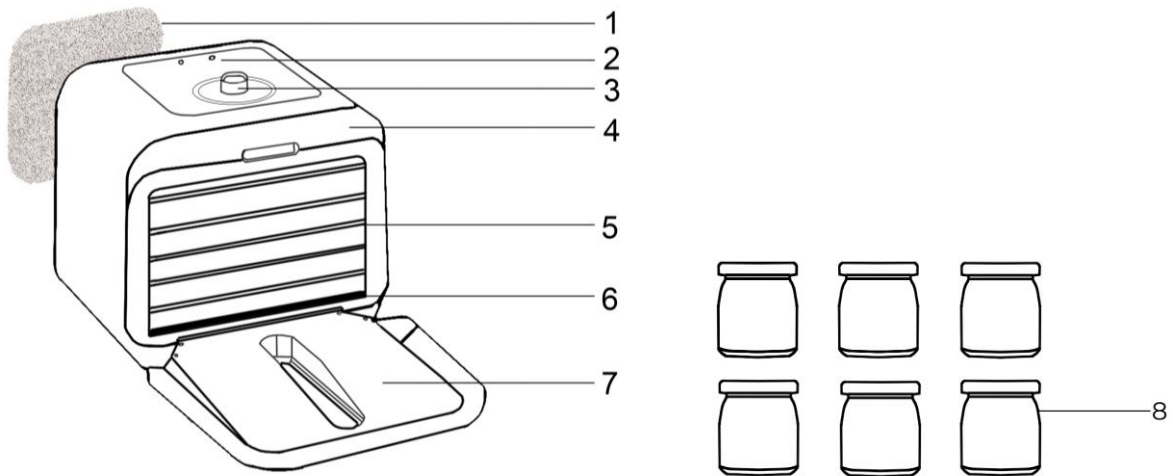
hazard.

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.

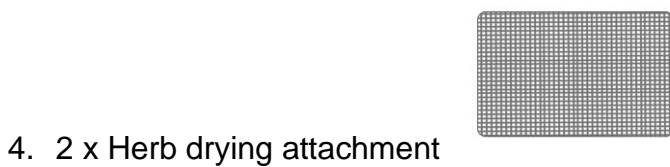
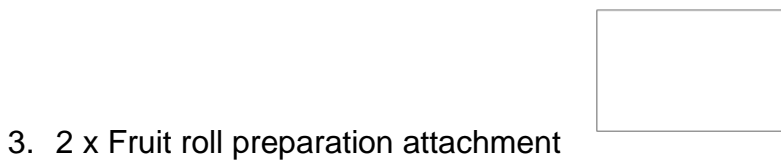
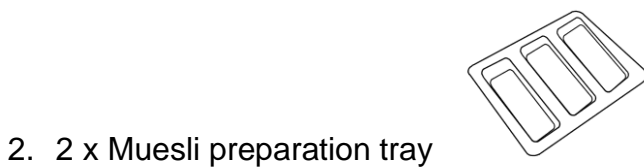
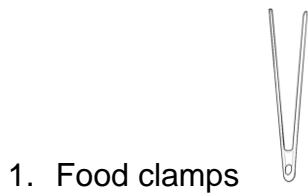
KNOW YOUR FOOD DEHYDRATOR



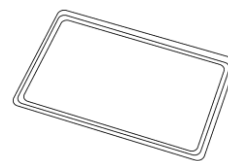
- 1. Air filter
- 2. Display
- 3. Control knob
- 4. Casing

- 5. 5 trays
- 6. Drip tray
- 7. Door
- 8. 6 containers with lids

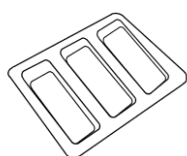
ACCESSORIES



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



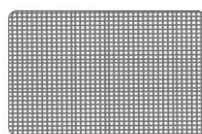
A set of accessories sold separately – not included in the main set.



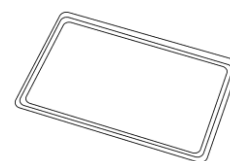
x3



x3



x3

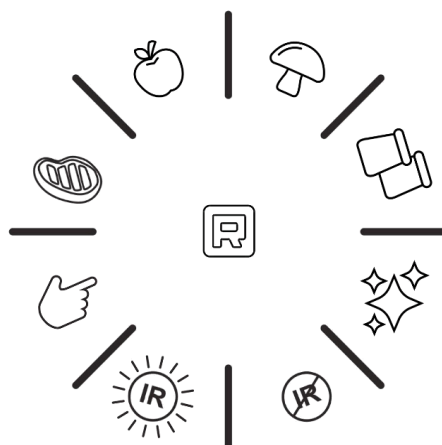












x3



















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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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!



3. 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. Contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY AND REPAIR

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

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

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von elektrischen Haushaltsgeräte, Grundausstattung Sicherheit Vorsichtsmaßnahmen sollen müssen immer befolgt werden, einschließlich der folgenden Punkte:

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.

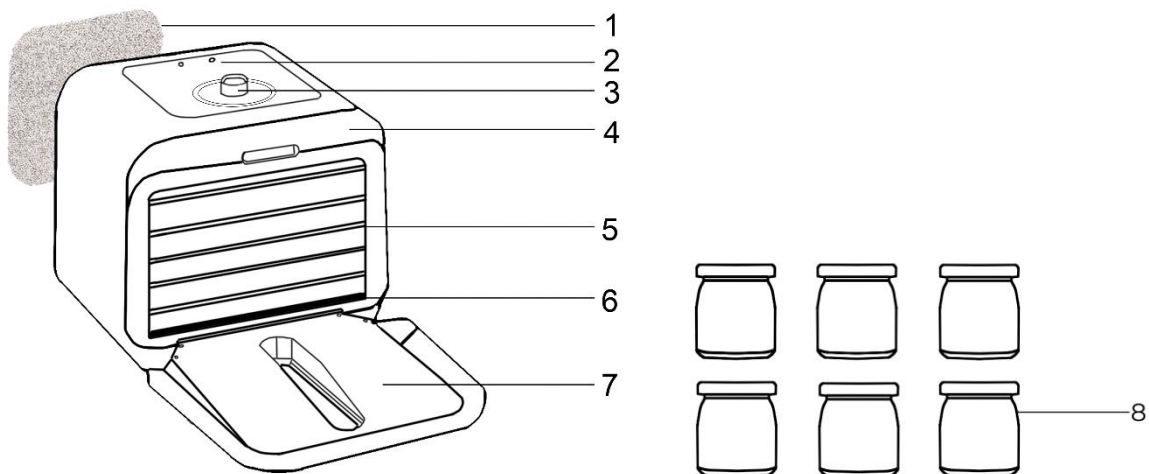
8. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht abgedeckt wird und nicht mit brennbaren Materialien wie Vorhängen in Berührung kommt.
9. Wenn das Netzkabel oder ein anderes Element beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst des Herstellers oder eine qualifizierte Person mit der entsprechenden Zertifizierung 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

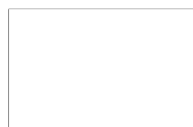
- 1. Lebensmittelklemmen



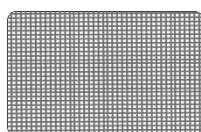
- 2. 2 x Müslizubereitung Tablett



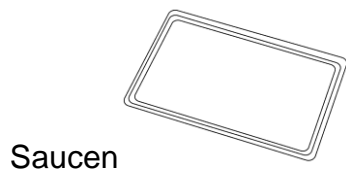
- 3. 2 x Fruchttrollen-Zubereitungsaufsatz



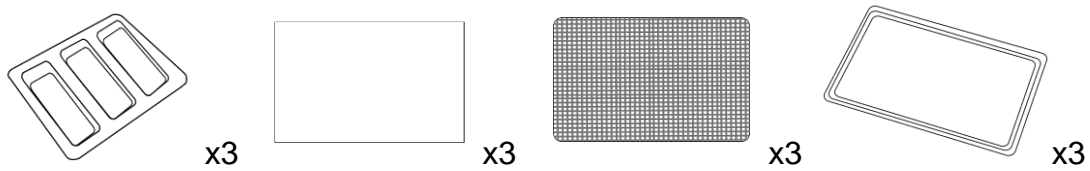
- 4. x Kräutertrocknungsaufsatz



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



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





























Technische Spezifikationen:





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

DER REGLERKNOPF




Symbol	Beschreibung
	<p>Ein-/Aus-Schalter / Start / WLAN-Funktion: Drücken Sie diese Taste, nachdem Sie das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen haben, um in den Standby-Modus zu wechseln. Nachdem Sie die gewünschte Funktion ausgewählt haben, drücken Sie zur Bestätigung Ihrer Auswahl. Drücken Sie im manuellen Modus, nachdem Sie die Temperatur ausgewählt haben, um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen. Drücken Sie im Zeiteinstellungsmodus, um die Einstellung zu akzeptieren. Nach dem Verbinden des Geräts mit einer Stromquelle etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die WLAN-Funktion zu aktivieren. Zum Ausschalten des Geräts etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.</p>
	<p>Manueller Modus – Wählen Sie  mit dem Drehknopf. Drücken Sie nach Auswahl des Modus . Stellen Sie mit dem Drehknopf die Trocknungstemperatur ein (Temperatureinstellbereich 35-75 °C). Drücken Sie , und stellen Sie dann mit dem Drehknopf die Trocknungszeit ein (Trockenzeiteinstellbereich 0-99 Stunden). Drücken Sie,  um die Einstellungen zu bestätigen. Schalten Sie mit dem Drehknopf die Infrarotfunktion ein oder aus, und drücken Sie,  um die Auswahl zu bestätigen.</p>

	<p>Fleischtrocknungsmodus (mit Infrarotfunktion) – Wählen Sie  mit dem Knopf. Nach Auswahl des Modus drücken Sie , um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die Trocknungstemperatur beträgt 75 °C und die Trocknungszeit 8 Stunden.</p>
	<p>Obsttrocknungsmodus (ohne Infrarotfunktion) – Wählen Sie  mit dem Drehknopf. Drücken Sie nach Auswahl des Modus,  um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die Trocknungstemperatur beträgt 65 °C und die Trocknungszeit 16 Stunden.</p>
	<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 Tablett, die Auffangschale und andere Zubehörteile und Komponenten des Dörrgeräts gemäß dem Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG ab.
2. Legen Sie das ausgewählte Zubehör auf die Tablett mit Lebensmitteln oder legen Sie die vorbehandelten Lebensmittel auf die ausgewählten Tablett, stellen Sie die Tablett anschließend auf die dafür vorgesehenen Halterungen im Gerät und schließen Sie die Dörrgerättür.
Tipp: Es wird empfohlen, alle Tablett zu verwenden, auch die Tablett 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 Tablett 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.

Tipp: Tablett, 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

UMWELT



Dieses Produkt enthält recycelbare Materialien. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als nicht sortierten kommunalen Abfall. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Gemeinde, um den nächstgelegenen Sammelpunkt zu finden.

GARANTIE UND REPARATUR

Die Produktgarantie umfasst Mängel aufgrund von Material- oder Herstellungsfehlern. Diese Garantie ist nur gültig, wenn das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet wurde und weder modifiziert, repariert oder von unbefugten Personen interferiert wurde, noch durch Missbrauch oder Transport beschädigt wurde. Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf natürlichen Verschleiß von Komponenten oder zerbrechliche Gegenstände wie Glas- und Keramikwaren zurückzuführen sind.

Diese Garantie beschränkt nicht die grundlegenden oder sonstigen Rechte des Kunden gemäß den Gesetzen zum Kauf von Geräten.

Im Falle eines Garantieanspruchs wenden Sie sich bitte an den autorisierten Händler oder den Yoer Service. Legen Sie bei der Einreichung des Anspruchs bitte Informationen zur Art des Defekts und einen Kaufnachweis bei.

Yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

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

