



## FRUIT/MUSHROOM DRYER

OPERATING INSTRUCTIONS - Original instructions

### **SV** FRUKT-/SVAMPTORK BRUKSANVISNING

Översättning av originalinstruktioner

### **DE** OBST-/PILZTROCKNER BEDIENUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Originalanleitung

### **NO** FRUKT-/SOPPTØRKER BETJENINGSANVISNINGER

Oversettelse av originalinstruksjonene

### **FI** HEDELMÄ-/SIENIKUIVAIN KÄYTTÖOHJE

Alkuperäisten ohjeiden käännös

### **DA** FRUGT-/SVAMPETØRRE BETJENINGSVEJLEDNING

Oversættelse af den originale vejledning

### **FR** SÉCHOIR À FRUITS/CHAMPIGNONS INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Traduction des instructions d'origine

### **PL** SUSZARKA DO GRZYBÓW I OWOCÓW INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przekład instrukcji oryginalnej

### **NL** FRUIT-/PADDENSTOELENDROGER BEDIENINGSINSTRUCTIES

Vertaling van de originele instructies

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB forbeholder sig retten til at ændre produktet. Jula AB har ophavsretten til denne dokumentation. Det er ikke tilladt at modificere eller ændre denne dokumentation på nogen måde, og manualen skal printes og bruges som den er i forhold til produktet. For den seneste version af betjeningsvejledningen, se Julas hjemmeside.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmienionym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuotteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit. Pour obtenir la dernière version des instructions d'utilisation, consultez le site Web de Jula.

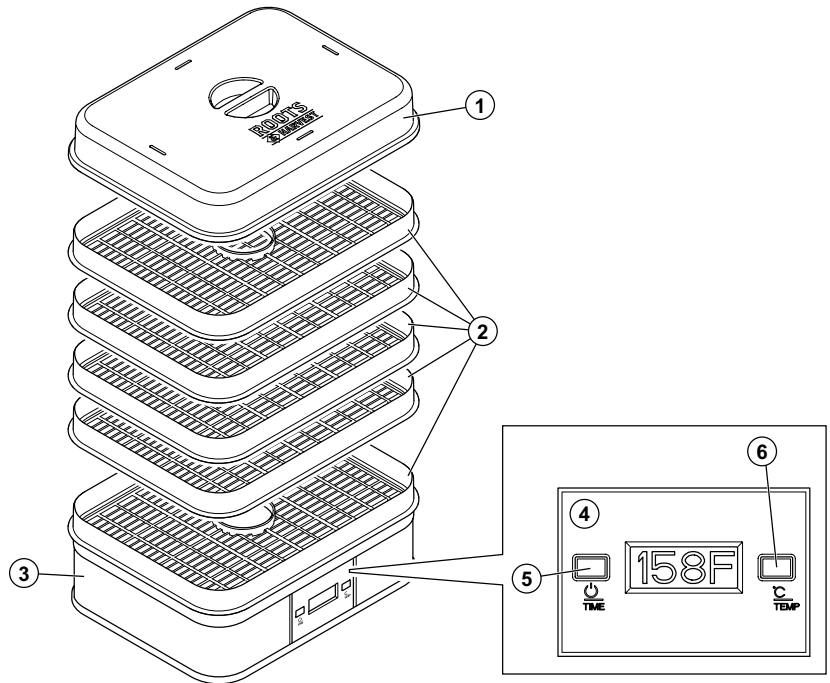
Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie tot het product staat. Raadpleeg de Jula-website voor de laatste versie van de bedieningsinstructies.

**WWW.JULA.COM**

© JULA AB • 2025-10-10

**JULA AB**  
**BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN**

1



# 1 Inledning



## 1.1 Beskrivning

Produkten är en frukt- och svamptork med 5 ållor och digital display.

## 1.2 Avsedd användning

Produkten är avsedd för torkning av grönsaker, örter, fisk, kött, bär, frukt och svamp. Produkten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd aldrig produkten för något annat ändamål än det avsedda.

## 1.3 Symboler

	Produkten uppfyller kraven i tillämpliga EU-direktiv och föreskrifter.
	Avfallshanteras som elektriskt/elektroniskt avfall.

## 1.4 Produktöversikt

(Bild 1)

1. Lock
2. Ållor (5 st.)
3. Bas
4. Display
5. Knapp på/av/tid
6. Temperaturknapp

## 2 Säkerhet

**⚠ VARNING!** Om inte dessa anvisningar följs finns risk för dödsfall och/eller personskada.

**⚠ VIKTIGT!** Om inte dessa anvisningar följs finns risk för skada på produkten, annan egendom och/eller intilliggande område.

**OBS!** Markerar information som är viktig i en given situation.

### 2.1 Säkerhetsanvisningar för användning

**⚠ VARNING!** Om inte dessa anvisningar följs finns risk för dödsfall och/eller personskada.

- Läs dessa anvisningar noga före användning.

- Placera produkten på plant värmetåligt underlag vid användning.
- Använd produkten endast i enlighet med dessa anvisningar. Felaktig användning medför risk för personskada och/eller egendomsskada.
- Stäng av produkten och dra ut stickproppen när produkten inte används. Dra inte i sladden för att dra ut stickproppen.
- Utsätt inte basen för vatten eller annan vätska. Använd inte produkten om den har utsatts för vatten eller annan vätska.
- Använd inte produkten om den är skadad. Använd inte produkten om sladden eller stickproppen är skadad.
- Låt behörig servicerepresentant reparera produkten om den är skadad.
- Låt inte obehöriga personer använda produkten, såvida de inte har fått anvisningar av någon med ansvar för deras säkerhet.
- Lämna inte produkten utan övervakning när den är igång. Låt inte barn eller djur vistas i närheten av produkten.
- Täck inte över produkten.
- Placera inte produkten på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant.

## 3 Användning

### 3.1 Förberedelser före första användning

- Rengör alla delar med en fuktig trasa.
- Kontrollera att inga delar är skadade.
- Kontrollera att ållorna passar korrekt på produkten.

### 3.2 Förberedelser

- 1 Placera produkten på plant, värmetåligt underlag.
- 2 Sätt i stickproppen i ett nätuttag.

### 3.3 Start av produkten

- Tryck på knappen på/av/tid (5) för att starta produkten. (Bild 1)

### 3.4 Avstängning av produkten

**OBS!** Produkten stängs av automatiskt efter den inställda tiden.

- 1 Tryck på knappen på/av/tid (5) för att stänga av produkten innan den inställda tiden har löpt ut. (Bild 1)
- 2 Dra ut stickproppen när produkten inte används.

### 3.5 Användning av produkten

- 1 Förbered produkten. Se "[3.2 Förberedelser](#)" på [sid. 4](#).
- 2 Förbered de livsmedel som ska torkas. Se "[3.5.1 Förberedelse av livsmedel](#)" på [sid. 5](#).
- 3 Placera livsmedlen i ållorna. Använd torkark om så behövs.
- 4 Placera ållorna på produkten. Var noga med att passa in dem korrekt.
- 5 Tryck på knappen på/av/tid (5) för att starta produkten. (Bild 1)
- 6 Ställ in önskad tid och temperatur. Se "[3.6 Inställning av temperatur och tid](#)" på [sid. 5](#).

#### 3.5.1 Förberedelse av livsmedel

- Torka bara livsmedel av god kvalitet.
- Torka inte övermogna frukter eller grönsaker. Skär bort skadade och missfärgade delar före torkning.
- Rengör livsmedlen före torkning.
- Skala frukt före torkning.
- Ånga eller förväll hårda grönsaker före torkning.

### 3.6 Inställning av temperatur och tid

- 1 Tryck på knappen på/av/tid (5) för att starta produkten. (Bild 1)
- 2 När displayen visar 00.00, tryck på knappen på/av/tid och ställ in önskad tid.
- 3 Tryck på temperaturknappen (6) och ställ in temperaturen. Temperaturområde anges i "[7 Tekniska data](#)" på [sid. 5](#).

**OBS!** Torkeffekten är lägre längst upp än längst ned på produkten.

#### 3.6.1 Kontroll av livsmedlens fuktighet

- Frukt ska vara seg och läderartad med lågt sockernehåll (högst 20 %).
- Torka inte frukt för länge. Det kan göra att den förlorar smak och näringsvärde.
- Grönsaker ska vara spröda med lätt tuggmotstånd.

**OBS!** Olika grönsaker har olika textur.

## 4 Underhåll

### 4.1 Rengöring av produkten

**OBS!** Alla delar utom basen kan diskas i diskmaskin.

- Stäng av produkten och dra ut stickproppen före rengöring. Se "[3.4 Avstängning av produkten](#)" på [sid. 5](#).
- Rengör med en fuktig trasa och eftertorka.

## 5 Förvaring

- Förvara produkten torrt och rent i originalförpackningen.

## 6 Avfallshantering

### 6.1 Avfallshantering av produkten

Uttjänt produkt ska avfallshanteras i enlighet med gällande regler. Produkten får inte brännas.

## 7 Tekniska data

Tekniska data	
Märkspänning:	230 VAC, 50 Hz
Utgående effekt:	245 W
Strömförbrukning i standby-läge	0,42 W
Mått (B x H x D)	250 x 320 x 250 mm
Sladdlängd	1 m
Temperatur	40 till 70 °C

# 1 Innledning



## 1.1 Produktbeskrivelse

Produktet er en frukt- og sopptørker med 5 brett og et digitalt display.

## 1.2 Tiltent bruksområde

Produktet er laget for å tørke grønnsaker, urter, fisk, kjøtt, bær, frukt og sopp. Produktet er kun beregnet for bruk i private husholdninger. Ikke bruk produktet til andre ting.

## 1.3 Symboler

	Dette produktet samsvarer med gjeldende EU-direktiver og -forskrifter.
	Gjenvinnes som elektrisk avfall.

## 1.4 Produktoversikt

(Bilde 1)

1. Lokk
2. Brett (5)
3. Sokkel
4. Skjerm
5. Av/på-knapp/Tidsinnstillingsknapp
6. Temperaturinnstillingsknapp

# 2 Sikkerhet

**⚠ Advarsel!** Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for dødsfall eller personskade.

**⚠ OBS!** Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for skader på produktet, andre materialer eller område i nærheten.

**Merk!** Informasjon som er nødvendig i en gitt situasjon.

## 2.1 Sikkerhetsinstruksjoner for bruk

**⚠ Advarsel!** Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for dødsfall eller personskade.

- Les og forstå instruksjonene før du bruker produktet.
- La produktet stå på et jevnt og varmebestandig underlag når det er i bruk.

- Bruk produktet på riktig måte. Feil bruk kan føre til personskader og materielle skader.
- Stopp produktet og trekk ut støpselet når produktet ikke er i bruk. Dra i selve støpselet, ikke i ledningen.
- Ikke la produktets sokkel bli våt. Ikke bruk produktet hvis det er vått.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet. Ikke bruk produktet hvis strømledningen mangler.
- Hvis produktet er skadet, skal det repareres av et godkjent servicesenter.
- Ikke la uautoriserte personer bruke produktet med mindre en godkjent person har gitt dem instruksjoner og er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Hold deg i nærheten av produktet når det er i bruk. Pass på at ingen barn eller dyr kommer i nærheten av produktet.
- Produktet skal ikke tildekkes.
- Produktet skal ikke brukes i nærheten av en varm komfyr eller i en varm ovn.
- Ikke la strømledningen henge ned fra kanten av et bord eller et arbeidsområde.

# 3 Bruk

## 3.1 Før første gangs bruk

- Rengjør alle delene med en fuktig klut.
- Pass på at ingen deler er skadet.
- Pass på at brettene passer som de skal i produktet.

## 3.2 Sette opp produktet

- 1 Plasser produktet på et jevnt og varmebestandig underlag.
- 2 Koble støpselet til en stikkontakt.

## 3.3 Starte produktet

- Trykk på knappen for av/på/tid (5) for å starte produktet. (Bilde 1)

## 3.4 Stoppe produktet

**Merk!** Produktet stopper på det angitte tidspunktet.

- Trykk på knappen for på/av/tid (5) hvis du vil stoppe produktet før tidsuret stopper produktet. (Bilde 1)
- Trekk ut støpselet når produktet ikke er i bruk.

## 3.5 Bruke produktet

- Sett opp produktet. Se «[3.2 Sette opp produktet](#)» på side 6.
- Forbered maten som skal tørkes. Se «[3.5.1 Forberede maten](#)» på side 7.
- Legg maten på brettene. Bruk tørkeark om nødvendig.
- Sett brettene i produktet. Pass på at de sitter som de skal.
- Trykk på knappen for av/på/tid (5) for å starte produktet. (Bilde 1)
- Angi riktig tid og temperatur. Se «[3.6 Angi temperatur og tid](#)» på side 7.

### 3.5.1 Forberede maten

- Pass på at maten er av god kvalitet.
- Pass på at frukten og grønnsakene ikke er overmodne. Skjær av skadde og misfargede deler av frukten før du tørker den.
- Pass på at du rengjør maten før du tørker den.
- Skrell frukt før du tørker den.
- Hvis grønnsakenes tekstur er hard, bør du dampkoke eller forvelle grønnsakene før du tørker dem.

## 3.6 Angi temperatur og tid

- Trykk på knappen for av/på/tid (5) for å starte produktet. (Bilde 1)
- Når displayet viser 00.00, trykk på knappen for av/på/tid og angi tid.
- Trykk på knappen for temperatur (6) og angi temperatur. For temperaturområde, se «[7 Tekniske data](#)» på side 7.

**Merk!** Effekten er lavere øverst i produktet enn nederst i produktet.

### 3.6.1 Kontrollere hvor tørr maten er

- Sjekk at frukten er robust og læraktig med et lavt sukkerinnhold (maks. 20 %).
- Ikke tørk frukten for lenge. Da kan den miste smak og næringsverdi.
- Pass på at grønnsakene er sprø og har lav tyggemotstand.

**Merk!** Ulike grønnsaker har ulike teksturer.

## 4 Vedlikehold

### 4.1 Rengjøre produktet

**Merk!** Alle deler unntatt sokkelen kan vaskes i oppvaskmaskin.

- Stopp produktet og trekk ut støpselet før du rengjør produktet. Se «[3.4 Stoppe produktet](#)» på side 7.
- Rengjør med en fuktig klut og tørk av.

## 5 Oppbevaring

- Oppbevar produktet i originalemballasjen på et tørt og rent sted.

## 6 Kassering

### 6.1 Kassere produktet

Pass på at du følger lokal lovgivning når du kasserer produktet. Produktet skal ikke brennes.

## 7 Tekniske data

Tekniske data	
Merkespenning:	230 V ~ 50 Hz
Effekt:	245 W
Strømforbruk i standbymodus:	0,42 W
Størrelse (BxHxD)	250x320x250 mm
Kabellengde	1 m
Temperaturområde	40–70 °C

# 1 Indledning



## 1.1 Produktbeskrivelse

Produktet er en dehydrator med 5 bakker og digitalt display.

## 1.2 Anvendelse

Produktet er beregnet til at tørre grøntsager, krydderurter, fisk, kød, bær, frugt og svampe. Produktet er kun beregnet til privat brug. Brug ikke produktet til andre formål.

## 1.3 Symboler

	Produktet overholder gældende EU-direktiver og -forordninger.
	Skal bortskaffes som elektronikaffald.

## 1.4 Produktoversigt

(Figur 1)

1. Låg
2. Bakker (5)
3. Base
4. Display
5. Tænd/sluk-knap/tid
6. Temperaturknap

# 2 Sikkerhed

**⚠ Advarsel!** Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre død eller personskade.

**⚠ Forsigtig!** Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre skader på produktet, andre materialer eller det omgivende område.

**Bemærk!** Information der er nødvendig i bestemte situationer.

## 2.1 Sikkerhedsanvisninger for brug

**⚠ Advarsel!** Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre død eller personskade.

- Læs og forstå anvisningerne, før du tager produktet i brug.
- Stil produktet på en varmebestandig og plan overflade ved brug.

- Brug produktet korrekt. Forkert brug kan medføre personskade og materielle skader.
- Stop produktet, og tag stikket ud, når produktet ikke er i brug. Træk i stikket, ikke i ledningen.
- Lad ikke produktets base blive våd. Brug ikke et vådt produkt.
- Brug ikke et beskadiget produkt. Brug ikke produktet, hvis strømkablet er beskadiget.
- Lad et godkendt servicecenter reparere produktet, hvis det bliver beskadiget.
- Lad ikke personer uden kendskab til produktet betjene produktet, medmindre de er instrueret i brugen af en person, der har ansvar for deres sikkerhed.
- Hold dig tæt på produktet under brug. Sørg for, at børn og dyr ikke kommer i nærheden af produktet.
- Dæk ikke produktet til.
- Sæt ikke produktet i nærheden af et varmt komfur eller i en varm ovn.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade.

# 3 Brug

## 3.1 Før ibrugtagning

- Rengør alle dele med en fugtig klud.
- Sørg for, at ingen dele er beskadiget.
- Sørg for, at bakkerne passer korrekt i produktet.

## 3.2 Klargøring

- 1 Stil produktet på en varmebestandig og plan overflade.
- 2 Sæt stikket i en stikkontakt.

## 3.3 Sådan startes produktet

- Tryk på tænd/sluk/tid-knappen (5) for at starte produktet. (Figur 1)

### 3.4 Sådan slukkes produktet

**Bemærk!** Produktet slukker efter den indstillede tid.

- 1 Tryk på tænd/sluk/tid-knappen (5) for at slukke produktet, før timeren slukker produktet. (Figur 1)
- 2 Træk stikket ud, når produktet ikke er i brug.

### 3.5 Sådan bruges produktet

- 1 Klargør produktet. Se "[3.2 Klargøring](#)" på side 8.
- 2 Klargør den mad, der skal tørres. Se "[3.5.1 Sådan klargøres maden](#)" på side 9.
- 3 Læg maden på bakkerne. Brug om nødvendigt tørreak.
- 4 Sæt bakkerne i produktet. Sørg for, at de passer korrekt.
- 5 Tryk på tænd/sluk/tid-knappen (5) for at starte produktet. (Figur 1)
- 6 Indstil den korrekte tid og temperatur. Se "[3.6 Sådan indstilles temperatur og tid](#)" på side 9.

#### 3.5.1 Sådan klargøres maden

- Sørg for, at maden er af god kvalitet.
- Sørg for, at frugt og grøntsager ikke er overmodne. Skær beskadigede og misfarvede dele af frugten af, før du tørrer den.
- Sørg for at rengøre maden, før du tørrer den.
- Skræl frugt, før du tørrer den.
- Hvis grøntsagerne er hårde i konsistensen, kan du dampe eller blanchere dem, før du tørrer dem.

### 3.6 Sådan indstilles temperatur og tid

- 1 Tryk på tænd/sluk/tid-knappen (5) for at starte produktet. (Figur 1)
- 2 Når displayet viser 00.00, trykker du på tænd/sluk/tid-knappen og indstiller tiden.
- 3 Tryk på temperaturknappen (6), og indstil temperaturen. Se "[7 Tekniske data](#)" på side 9 for temperaturområde.

**Bemærk!** Effekten er lavere i toppen af produktet end i bunden af produktet.

### 3.6.1 Sådan kontrolleres maden

- Sørg for, at frugten er blød og læderagtig med et lavt indhold af sukker (maks. 20 %).
- Tør ikke frugten for længe. Det kan få frugten til at miste smag og næringsværdi.
- Sørg for, at grøntsagerne er sprøde og har let tyggemodstand.

**Bemærk!** Forskellige grøntsager har forskellig konsistens.

## 4 Vedligeholdelse

### 4.1 Sådan rengøres produktet

**Bemærk!** Alle dele undtagen basen kan rengøres i opvaskemaskinen.

- Sluk for produktet, og tag stikket ud, før du rengør produktet. Se "[3.4 Sådan slukkes produktet](#)" på side 9.
- Rengør med en fugtig klud og tør af.

## 5 Opbevaring

- Opbevar produktet i den originale emballage på et tørt og rent sted.

## 6 Bortskaffelse

### 6.1 Sådan bortskaffes produktet

Følg de lokale regler ved bortskaffelse af produktet. Brænd ikke produktet.

## 7 Tekniske data

Tekniske data	
Nominal spænding:	230 V ~ 50Hz
Effekt:	245 W
Strømforsøg i standbytilstand	0,42 W
Størrelse (BxHxD)	250x320x250 mm
Kabellængde	1 m
Temperaturområde	40-70 °C

# 1 Wprowadzenie



## 1.1 Opis produktu

Opisywany produkt to suszarka do grzybów i owoców, wyposażona w 5 tac i wyświetlacz cyfrowy.

## 1.2 Przeznaczenie

Produkt jest przeznaczony do suszenia warzyw, ziół, ryb, mięsa, jagód, owoców i grzybów. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać produktu do innych celów.

## 1.3 Symbole

	Niniejszy produkt spełnia wymagania odpowiednich dyrektyw i rozporządzeń UE.
	Utylizować jako odpad elektryczny.

## 1.4 Budowa produktu

(Rysunek 1)

1. Pokrywa
2. Tace (5)
3. Podstawa
4. Wyświetlacz
5. Przycisk Wł./Wyt./Przycisk godziny
6. Przycisk ustawiania temperatury

# 2 Bezpieczeństwo

**⚠ Ostrzeżenie!** Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji stwarza ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

**⚠ Przestroga!** Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji stwarza ryzyko uszkodzenia produktu, innych materiałów lub otoczenia.

**Uwaga!** Informacje, które należy znać w danej sytuacji.

## 2.1 Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące obsługi

**⚠ Ostrzeżenie!** Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji stwarza ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

- Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy przeczytać ze zrozumieniem instrukcję.

- W czasie pracy produkt powinien stać na żaroodpornej i równej powierzchni.
- Używaj produktu w prawidłowy sposób. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała i szkody materialne.
- Wyłączaj produkt i odłączaj wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda zasilania, kiedy produkt nie jest używany. Ciągnij za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
- Nie dopuszczaj do zamoczenia podstawy produktu. Nie używaj produktu, kiedy jest mokry.
- Nie używaj uszkodzonego produktu. Nie używaj produktu, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony.
- Jeśli produkt jest uszkodzony, oddaj go do naprawy do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Nie pozwalaj obsługiwać produktu osobom nieupoważnionym, chyba że osoba upoważniona udzieliła im instrukcji i odpowiada za ich bezpieczeństwo.
- Nie oddalaj się od produktu w czasie pracy. Dopilnuj, aby dzieci i zwierzęta nie zbliżyły się do produktu.
- Nie przykrywaj produktu.
- Nie umieszczaj produktu w pobliżu gorącej kuchenki ani w gorącym piekarniku.
- Nie pozwalaj, aby przewód zasilający zwisał ze stołu lub powierzchni roboczej.

# 3 Obsługa

## 3.1 Przed pierwszym użyciem

- Wyczyść wszystkie części wilgotną szmatką.
- Upewnij się, że żadne części nie są uszkodzone.
- Upewnij się, że tace prawidłowo pasują do produktu.

## 3.2 Przygotowanie produktu

- 1 Ustaw produkt na żaroodpornej i równej powierzchni.
- 2 Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda ściennego.

### 3.3 Włączanie produktu

- Naciśnij przycisk Wł./Wył./przycisk godziny (5), aby włączyć produkt. (Rysunek 1)

### 3.4 Wyłączanie produktu

**Uwaga!** Produkt wyłączy się o ustawionej godzinie.

- 1 Naciśnij przycisk Wł./Wył./przycisk godziny (5), aby włączyć produkt przed upływem ustawionego czasu. (Rysunek 1)
- 2 Odłączaj wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda zasilania, kiedy produkt nie jest używany.

### 3.5 Używanie produktu

- 1 Przygotuj produkt. Patrz punkt [„3.2 Przygotowanie produktu” na stronie 10.](#)
- 2 Przygotuj żywność do suszenia. Patrz punkt [„3.5.1 Przygotowanie żywności” na stronie 11.](#)
- 3 Umieść żywność na tacach. W razie potrzeby użyj ręczników papierowych.
- 4 Umieść tace w produkcie. Upewnij się, że pasują prawidłowo.
- 5 Naciśnij przycisk Wł./Wył./przycisk godziny (5), aby włączyć produkt. (Rysunek 1)
- 6 Ustaw odpowiedni czas i temperaturę. Patrz punkt [„3.6 Ustawianie czasu i temperatury” na stronie 11.](#)

#### 3.5.1 Przygotowanie żywności

- Upewnij się, że żywność jest dobrej jakości.
- Upewnij się, że owoce i warzywa nie są przejrzałe. Przed suszeniem odetnij uszkodzone i przebarwione części owoców.
- Pamiętaj, aby umyć żywność przed suszeniem.
- Przed suszeniem obierz owoce ze skórki.
- Jeśli warzywa mają twardą teksturę, ugotuj je na parze lub zblanszuj przed suszeniem.

### 3.6 Ustawianie czasu i temperatury

- 1 Naciśnij przycisk Wł./Wył./przycisk godziny (5), aby włączyć produkt. (Rysunek 1)

- 2 Kiedy wyświetlacz pokazuje 00.00, naciśnij przycisk Wł./Wył./przycisk godziny i ustaw czas.
- 3 Naciśnij przycisk temperatury (6) i ustaw temperaturę. Zakres temperatury został podany w punkcie [„7 Dane techniczne” na stronie 12.](#)

**Uwaga!** Efekt suszenia jest niższy w górnej części produktu, niż w dolnej.

#### 3.6.1 Kontrola stopnia wysuszenia żywności

- Upewnij się, że owoce są twarde i łykowate o niskiej zawartości cukru (maks. 20%).
- Nie susz owoców zbyt długo. Może to spowodować utratę smaku i wartości odżywczych.
- Upewnij się, że warzywa są chrupkie i lekko gumowate.

**Uwaga!** Różne warzywa mają różną teksturę.

## 4 Konserwacja

### 4.1 Czyszczenie produktu

**Uwaga!** Wszystkie części oprócz podstawy można myć w zmywarce do naczyń.

- Przed czyszczeniem produktu wyłącz produkt i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda zasilania. Patrz punkt [„3.4 Wyłączanie produktu” na stronie 11.](#)
- Wyczyść wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha.

## 5 Przechowywanie

- Przechowuj produkt w oryginalnym opakowaniu w suchym i czystym miejscu.

## 6 Utylizacja

### 6.1 Utylizacja produktu

Utylizując produkt należy postępować zgodnie z lokalnymi przepisami. Nie palić produktu.

## 7 Dane techniczne

Dane techniczne	
Napięcie znamionowe:	230 V ~ 50 Hz
Moc:	245 W
Zużycie energii w trybie czuwania	0,42 W
Wymiary (SxWxG)	250x320x250 mm
Długość przewodu	1 m
Zakres temperatur	40-70°C

# 1 Introduction



## 1.1 Product description

The product is a fruit and mushroom dryer with 5 trays and a digital display.

## 1.2 Intended use

The product is intended to dry vegetables, herbs, fish, meat, berries, fruit and mushrooms. The product is only intended for household use. Do not use the product for other tasks.

## 1.3 Symbols

	This product complies with applicable EU directives and regulations.
	Recycle as electrical waste.

## 1.4 Product overview

(Figure 1)

1. Lid
2. Trays (5)
3. Base
4. Display
5. On/Off button/Time button
6. Temperature set button

# 2 Safety

**Warning!** If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

**Caution!** If you do not obey these instructions, there is a risk of damage to the product, other materials or the adjacent area.

**Note!** Information that is necessary in a given situation.

## 2.1 Safety instructions for operation

**Warning!** If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

- Read and understand the instructions before you use the product.
- Put the product on a heat resistant and level surface during operation.

- Use the product correctly. Incorrect use can result in personal injury and material damage.
- Stop the product and pull out the power plug when the product is not in use. Pull the plug, not the power cord.
- Do not let the base of the product become wet. Do not use a wet product.
- Do not use a damaged product. Do not use the product if the power cord is damaged.
- Let an approved service center repair the product if it is damaged.
- Do not let nonapproved persons operate the product unless an approved person has given them instructions and is responsible for their safety.
- Stay close to the product during operation. Make sure that no children or animals go near the product.
- Do not cover the product.
- Do not put the product near a hot stove or in a hot oven.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or a workspace.

# 3 Operation

## 3.1 To do before first operation

- Clean all parts with a damp cloth.
- Make sure that no parts are damaged.
- Make sure that the trays fit correctly in the product.

## 3.2 To set up the product

- 1** Put the product on a heat resistant and level surface.
- 2** Connect the power plug to a wall outlet.

## 3.3 To start the product

- Press the On/Off/Time button (5) to start the product. (Figure 1)

## 3.4 To stop the product

**Note!** The product will stop according to the time that is set.

- 1 Press the On/Off/Time button (5) to stop the product before the timer stops the product. (Figure 1)
- 2 Pull out the power plug when the product is not in use.

## 3.5 To use the product

- 1 Set up the product. Refer to "[3.2 To set up the product](#)" on page 13.
- 2 Prepare the food to be dried. Refer to "[3.5.1 To prepare the food](#)" on page 14.
- 3 Put the food on the trays. If it is necessary, use drying sheets.
- 4 Put the trays in the product. Make sure that they fit correctly.
- 5 Press the On/Off/Time button (5) to start the product. (Figure 1)
- 6 Set the correct time and temperature. Refer to "[3.6 To set the temperature and time](#)" on page 14.

### 3.5.1 To prepare the food

- Make sure that the food is of good quality.
- Make sure that the fruit and vegetables are not overripe. Cut of damaged and discolored parts of the fruit before you dry it.
- Make sure to clean the food before you dry it.
- Peel fruit before you dry it.
- If the texture of the vegetables is hard, steam or parboil the vegetables before you dry them.

## 3.6 To set the temperature and time

- 1 Press the On/Off/Time button (5) to start the product. (Figure 1)
- 2 When the display shows 00.00, press the On/Off/Time button and set time.
- 3 Press the button for temperature (6) and set temperature. For temperature range refer to "[7 Technical data](#)" on page 14.

**Note!** The effect is lower at the top of the product than at the bottom of the product.

### 3.6.1 To do a check of the dryness of the food

- Make sure that the fruit is tough and leathery with a low content of sugar (max 20%).
- Do not dry the fruit too long. That can cause the fruit to loose taste and nutritional value.
- Make sure that the vegetables are crispy and have a light chewing resistance.

**Note!** Different vegetables have different texture.

## 4 Maintenance

### 4.1 To clean the product

**Note!** All parts except the base can be cleaned in a dishwasher.

- Stop the product and pull out the power cord before cleaning the product. Refer to "[3.4 To stop the product](#)" on page 14.
- Clean with a damp cloth and wipe dry.

## 5 Storage

- Keep the product in its original packaging, in a dry and clean area.

## 6 Disposal

### 6.1 To discard the product

Make sure that you follow the local regulations when you discard the product. Do not burn the product.

## 7 Technical data

Technical data	
Rated voltage:	230 V ~ 50Hz
Output:	245 W
Power consumption in standby mode	0.42 W
Size (WxHxD)	250x320x250 mm
Cord length	1 m
Temperature range	40-70°C

# 1 Einführung



## 1.1 Produktbeschreibung

Das Produkt ist ein Obst- und Pilztrockner mit 5 Fächern und einer Digitalanzeige.

## 1.2 Verwendungszweck

Das Produkt ist zum Trocknen von Gemüse, Kräutern, Fisch, Fleisch, Beeren, Obst und Pilzen gedacht. Das Produkt ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Aufgaben.

## 1.3 Symbole

	Dieses Produkt entspricht den geltenden EU-Richtlinien und -Vorschriften.
	Recyceln Sie es als Elektromüll.

## 1.4 Produktübersicht

(Abbildung 1)

1. Deckel
2. Fächer (5)
3. Basis
4. Display
5. Ein-/Aus-Taste/Zeittaste
6. Taste zum Einstellen der Temperatur

# 2 Sicherheit

**⚠️ Warnung!** Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht die Gefahr von Tod oder Verletzungen.

**⚠️ Achtung!** Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht die Gefahr, dass das Produkt, andere Materialien oder der angrenzende Bereich beschädigt werden.

**Hinweis!** Informationen, die in einer bestimmten Situation notwendig sind.

## 2.1 Sicherheitshinweise für den Betrieb

**⚠️ Warnung!** Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht die Gefahr von Tod oder Verletzungen.

- Lesen und verstehen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Produkt verwenden.

- Stellen Sie das Produkt während des Betriebs auf eine hitzebeständige und ebene Oberfläche.
- Verwenden Sie das Produkt richtig. Bei unsachgemäßer Verwendung können Verletzungen und Sachschäden entstehen.
- Schalten Sie das Produkt aus und ziehen Sie den Netzstecker heraus, wenn das Produkt nicht verwendet wird. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Lassen Sie die Unterseite des Produkts nicht nass werden. Verwenden Sie kein nasses Produkt.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Lassen Sie das Produkt von einem zugelassenen Service-Center reparieren, wenn es beschädigt ist.
- Lassen Sie das Produkt nur dann von nicht zugelassenen Personen in Betrieb nehmen, wenn eine zugelassene Person Anweisungen gegeben hat und für deren Sicherheit verantwortlich ist.
- Bleiben Sie während des Betriebs in der Nähe des Produkts. Achten Sie darauf, dass sich keine Kinder oder Tiere in der Nähe des Produkts befinden.
- Bedecken Sie das Produkt nicht.
- Stellen Sie das Produkt nicht in die Nähe eines heißen Herds oder in einen heißen Ofen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder Arbeitsplatzes hängen.

# 3 Betrieb

## 3.1 Vor der Inbetriebnahme

- Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass keine Teile beschädigt sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Fächer richtig in das Gerät eingesetzt werden.

## 3.2 Einrichten des Produkts

- 1 Stellen Sie das Produkt auf eine hitzebeständige und ebene Oberfläche.
- 2 Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an.

## 3.3 Starten des Produkts

- Drücken Sie die Taste Ein/Aus (5), um das Produkt zu starten. (Abbildung 1)

## 3.4 Anhalten des Produkts

**Hinweis!** Das Produkt stoppt nach der eingestellten Zeit.

- 1 Drücken Sie die Taste Ein/Aus (5), um das Produkt anzuhalten, bevor der Timer das Produkt stoppt. (Abbildung 1)
- 2 Ziehen Sie den Netzstecker heraus, wenn das Produkt nicht verwendet wird.

## 3.5 Verwendung des Produkts

- 1 Richten Sie das Produkt ein. Siehe [„3.2 Einrichten des Produkts“ auf Seite 16](#).
- 2 Bereiten Sie die zu trocknenden Lebensmittel vor. Siehe [„3.5.1 Vorbereiten der Lebensmittel“ auf Seite 16](#).
- 3 Legen Sie die Lebensmittel auf die Tablett. Verwenden Sie bei Bedarf Trockenbögen.
- 4 Setzen Sie die Fächer in das Gerät ein. Vergewissern Sie sich, dass sie richtig sitzen.
- 5 Drücken Sie die Taste Ein/Aus (5), um das Produkt zu starten. (Abbildung 1)
- 6 Stellen Sie die richtige Zeit und Temperatur ein. Siehe [„3.6 Einstellen von Temperatur und Zeit“ auf Seite 16](#).

### 3.5.1 Vorbereiten der Lebensmittel

- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel von guter Qualität sind.
- Achten Sie darauf, dass Obst und Gemüse nicht überreif sind. Schneiden Sie beschädigte und verfärbte Teile der Frucht ab, bevor Sie sie trocknen.

- Achten Sie darauf, die Lebensmittel vor dem Trocknen zu reinigen.
- Schälen Sie Früchte, bevor Sie sie trocknen.
- Wenn die Textur des Gemüses hart ist, dämpfen oder achten Sie das Gemüse, bevor Sie es trocknen.

## 3.6 Einstellen von Temperatur und Zeit

- 1 Drücken Sie die Taste Ein/Aus (5), um das Produkt zu starten. (Abbildung 1)
- 2 Wenn auf dem Display 00.00 angezeigt wird, drücken Sie die Taste Ein/Aus und stellen die Zeit ein.
- 3 Drücken Sie die Taste für die Temperatur (6) und stellen Sie die Temperatur ein. Mehr zum Temperaturbereich finden Sie unter [„7 Technische Daten“ auf Seite 17](#).

**Hinweis!** Die Leistung ist oben im Produkt geringer als unten im Produkt.

### 3.6.1 Überprüfung der Trocknung der Lebensmittel

- Achten Sie darauf, dass die Früchte trocken und ledrig und mit einem geringen Zuckergehalt (max. 20 %) sind.
- Trocknen Sie die Früchte nicht zu lange. Das kann dazu führen, dass die Früchte an Geschmack und Nährwert verlieren.
- Stellen Sie sicher, dass das Gemüse knusprig ist und sich leicht kauen lässt.

**Hinweis!** Verschiedene Gemüse haben unterschiedliche Textur.

## 4 Wartung

### 4.1 Reinigung des Produkts

**Hinweis!** Alle Teile mit Ausnahme der Basis können in einem Geschirrspüler gereinigt werden.

- Halten Sie das Produkt an und ziehen Sie das Netzkabel heraus, bevor Sie das Produkt reinigen. Siehe [„3.4 Anhalten des Produkts“ auf Seite 16](#).
- Mit einem feuchten Tuch reinigen und trocken wischen.

## 5 Lagerung

- Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung an einem trockenen und sauberen Ort auf.

## 6 Entsorgung

### 6.1 Entsorgung des Produkts

Achten Sie beim Entsorgen des Produkts auf die Einhaltung der örtlichen Vorschriften. Verbrennen Sie das Produkt nicht.

## 7 Technische Daten

Technische Daten	
Nennspannung:	230 V ~ 50Hz
Leistung:	245 W
Stromverbrauch im Standby-Modus	0,42 W
Abmessungen (B x H x T)	250 x 320 x 250 mm
Kabellänge	1 m
Temperaturbereich	40–70°C

# 1 Johdanto



## 1.1 Tuotteen kuvaus

Tuote on hedelmä- ja sienikuivuri, jossa on 5 tasoa ja digitaalinen näyttö.

## 1.2 Käyttötarkoitus

Tuote on tarkoitettu vihannesten, yrttien, kalan, lihan, marjojen, hedelmien ja sienten kuivaamiseen. Tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä tuotetta muuhun käyttöön.

## 1.3 Symbolit

	Tämä tuote on sovellettavien EU-direktiivien ja asetusten mukainen.
	Kierrätetään sähköjätteenä.

## 1.4 Tuotekatsaus

(Kuva 1)

1. Kansi
2. Tasot (5)
3. Jalusta
4. Näyttö
5. On/Off/Time-painike
6. Lämpötilan asetuspainike

# 2 Turvallisuus

**⚠ Varoitus!** Ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa kuoleman tai henkilövahingon vaaran.

**⚠ Varo!** Ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa tuotteen, muiden materiaalien tai viereisten alueiden vahingoittumisen vaaran.

**Huom!** Tarpeellista tietoa tiettyssä tilanteessa.

## 2.1 Käytön turvallisuusohjeet

**⚠ Varoitus!** Ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa kuoleman tai henkilövahingon vaaran.

- Lue ja ymmärrä ohjeet ennen tuotteen käyttöä.
- Aseta tuote kuumuutta kestävälle ja tasaiselle alustalle käytön aikana.

- Käytä tuotetta oikein. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa tapaturman ja aineellisen vahingon.
- Pysäytä tuote ja vedä pistotulppa pistorasiasta, kun tuotetta ei käytetä. Vedä pistokkeesta, älä virtajohtosta.
- Älä anna tuotteen pohjan kastua. Älä käytä märkää tuotetta.
- Älä käytä vaurioitunutta tuotetta. Älä käytä tuote, jos virtajohto on vaurioitunut.
- Anna valtuutetun huoltoliikkeen korjata tuote, jos se on vaurioitunut.
- Älä anna muiden kuin valtuutettujen henkilöiden käyttää tuotetta, ellei valtuutettu henkilö ole antanut heille ohjeita ja vastaa heidän turvallisuudesta.
- Pysy tuotteen lähellä käytön aikana. Varmista, että lapset ja eläimet eivät mene tuotteen lähelle.
- Älä peitä tuotetta.
- Älä laita tuotetta kuuman lieden tai kuuman uunin lähelle.
- Älä anna virtajohtoa roikkua pöydän tai työtilan reunan yli.

# 3 Käyttö

## 3.1 Ennen käyttöä

- Puhdista kaikki osat kostealla liinalla.
- Varmista, että kaikki osat ovat ehjiä.
- Varmista, että tasot sopivat tuotteeseen oikein.

## 3.2 Tuotteen valmistelu

- 1 Aseta tuote kuumuutta kestävälle ja tasaiselle alustalle.
- 2 Kytke pistotulppa pistorasiaan.

## 3.3 Tuotteen käynnistäminen

- Kytke tuote päälle painamalla On/Off/Time-painiketta (5). (Kuva 1)

## 3.4 Tuotteen pysäyttäminen

**Huom!** Tuote pysähtyy asetetun ajan mukaan.

**1** Paina On/Off/Time-painiketta (5) pysäyttääksesi tuotteen ennen kuin ajastin pysäyttää tuotteen. (Kuva 1)

**2** Vedä pistotulppa pistorasiasta, kun tuotetta ei käytetä.

### 3.5 Tuotteen käyttäminen

**1** Valmistele tuote. Katso ["3.2 Tuotteen valmistelu" sivulla 18](#).

**2** Valmistele kuivattavat elintarvikkeet. Katso ["3.5.1 Elintarvikkeiden valmistelu" sivulla 19](#).

**3** Aseta elintarvikkeet tasoille. Käytä tarvittaessa kuivausarkkeja.

**4** Laita tasot tuotteeseen. Varmista, että ne ovat oikein tuotteessa.

**5** Kytke tuote päälle painamalla On/Off/Time-painiketta (5). (Kuva 1)

**6** Aseta oikea aika ja lämpötila. Katso ["3.6 Lämpötilan ja ajan asettaminen" sivulla 19](#).

#### 3.5.1 Elintarvikkeiden valmistelu

- Varmista, että elintarvikkeet on hyvälaatuisia.
- Varmista, että hedelmät ja vihannekset eivät ole ylikypsiä. Leikkaa hedelmän vahingoittuneet ja värjäytyneet osat pois ennen kuivaamista.
- Muista puhdistaa elintarvikkeet ennen kuivaamista.
- Kuori hedelmät ennen kuivaamista.
- Jos vihannesten rakenne on kova, höyrytä tai keitä vihannekset ennen kuivaamista.

### 3.6 Lämpötilan ja ajan asettaminen

**1** Kytke tuote päälle painamalla On/Off/Time-painiketta (5). (Kuva 1)

**2** Kun näytössä näkyy 00.00, paina On/Off/Time-painiketta ja aseta aika.

**3** Paina lämpötilapainiketta (6) ja aseta lämpötila. Katso lämpötila-alue kohdasta ["7 Tekniset tiedot" sivulla 19](#).

**Huom!** Kuivausteho on pienempi tuotteen yläosassa kuin tuotteen alaosassa.

#### 3.6.1 Elintarvikkeiden kuivuuden tarkistaminen

- Varmista, että hedelmät ovat sitkeitä ja nahkamaisia ja että niiden sokeripitoisuus on alhainen (enintään 20 %).
- Älä kuivaa hedelmiä liian pitkään. Tämä voi johtaa hedelmien maun ja ravintoarvon heikkenemiseen.
- Varmista, että vihannekset ovat rapeita ja että niissä on kevyt puruvastus.

**Huom!** Eri vihanneksilla on erilainen rakenne.

## 4 Huolto

### 4.1 Tuotteen puhdistaminen

**Huom!** Kaikki osat pohjaa lukuun ottamatta voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.

- Pysäytä tuote ja irrota virtajohto ennen tuotteen puhdistamista. Katso ["3.4 Tuotteen pysäyttäminen" sivulla 18](#).
- Puhdista kostealla liinalla ja pyyhi kuivaksi.

## 5 Varastointi

- Säilytä tuote alkuperäispakkauksessa kuivassa ja puhtaassa paikassa.

## 6 Hävittäminen

### 6.1 Tuotteen hävittäminen

Varmista, että noudatat paikallisia määräyksiä, kun hävität tuotteen. Älä hävitä polttamalla.

## 7 Tekniset tiedot

Tekniset tiedot	
Nimellijännite:	230 V ~ 50 Hz
Lähtö:	245 W
Virrankulutus valmistusilassa	0,42 W
Koko (lxkxs)	250x320x250 mm
Johdon pituus	1 m
Lämpötila-alue	40...70 °C

# 1 Introduction



## 1.1 Description du produit

Le produit est un séchoir à fruits et champignons avec 5 plateaux et écran d'affichage numérique.

## 1.2 Utilisation prévue

Le produit est conçu pour sécher les légumes, les herbes aromatiques, le poisson, la viande, les baies, les fruits et les champignons. Ce produit est prévu pour une utilisation domestique uniquement. N'utilisez pas le produit pour d'autres tâches.

## 1.3 Pictogrammes

	Ce produit est conforme aux directives et règlements européens applicables.
	À recycler en tant que déchet électrique.

## 1.4 Présentation du produit

(Figure 1)

1. Couverture
2. Plateaux (5)
3. Base
4. Écran
5. Bouton marche/arrêt / Bouton heure
6. Bouton de réglage de la température

# 2 Sécurité

**⚠ Attention !** Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures voire la mort.

**⚠ Prudence !** Le non-respect de ces instructions peut endommager le produit, d'autres matériaux ou la zone adjacente.

**Remarque !** Information essentielle dans une situation donnée.

## 2.1 Consignes de sécurité en lien avec l'utilisation

**⚠ Attention !** Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures voire la mort.

- Lisez les instructions et assurez-vous de les avoir bien comprises avant d'utiliser le produit.
- Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur et plane pendant le fonctionnement.
- Utilisez le produit correctement. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures et des dommages matériels.
- Éteignez le produit et débranchez la fiche de courant lorsque vous n'en avez plus besoin. Tirez sur la prise et non sur le cordon.
- Ne laissez pas la base du produit devenir mouillée. N'utilisez pas le produit s'il est mouillé.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé. N'utilisez pas le produit si le cordon est endommagé.
- Confiez le produit par un réparateur agréé s'il est endommagé.
- Ne laissez pas des personnes non agréées utiliser le produit à moins qu'une personne agréée ne leur ait fourni des instructions et soit responsable de leur sécurité.
- Restez à proximité du produit lorsqu'il est en service. Veillez à ce qu'aucun enfant et aucun animal ne s'approche du produit.
- Ne couvrez pas le produit.
- Ne placez pas le produit près d'une cuisinière chaude ou dans un four chaud.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.

# 3 Utilisation

## 3.1 Avant la première utilisation

- Nettoyez toutes les pièces avec un chiffon humide.
- Vérifiez qu'aucune pièce n'est endommagée.
- Vérifiez que les bacs s'emboîtent correctement dans le produit.

## 3.2 Installer le produit

- 1** Placez le produit sur une surface résistante à la chaleur et plane.
- 2** Branchez la fiche de courant sur une prise murale.

### 3.3 Démarrer le produit

- Appuyez sur le bouton On/Off/Time (5) pour démarrer le produit. (Figure 1)

### 3.4 Éteindre le produit

**Remarque !** Le produit s'éteindra lorsque la durée programmée sera écoulée.

- 1 Appuyez sur le bouton On/Off/Time (5) pour éteindre le produit en avance sur la minuterie. (Figure 1)
- 2 Retirez la fiche secteur lorsque le produit n'est pas utilisé.

### 3.5 Utiliser le produit

- 1 Installation du produit. Reportez-vous à « [3.2 Installer le produit](#) » à la page 20.
- 2 Préparez les aliments à sécher. Reportez-vous à « [3.5.1 Préparer les aliments](#) » à la page 21.
- 3 Déposez les aliments sur les plateaux. Si nécessaire, utilisez des feuilles de séchage.
- 4 Mettez en place les plateaux dans le produit. Vérifiez qu'ils s'emboîtent correctement.
- 5 Appuyez sur le bouton On/Off/Time (5) pour démarrer le produit. (Figure 1)
- 6 Réglez la durée et température. Reportez-vous à « [3.6 Régler la température et la durée](#) » à la page 21.

#### 3.5.1 Préparer les aliments

- Veillez à ce que la nourriture soit de bonne qualité.
- Veillez à ce que les fruits et les légumes ne soient pas trop mûrs. Enlevez les parties endommagées et décolorées des fruits avant de les sécher.
- Nettoyez bien les aliments avant de les sécher.
- Pelez les fruits avant de les sécher.
- Si les légumes ont une texture dure, cuisez-les à la vapeur avant de les sécher.

### 3.6 Régler la température et la durée

- 1 Appuyez sur le bouton On/Off/Time (5) pour démarrer le produit. (Figure 1)
- 2 Lorsque l'écran affiche 00.00, appuyez sur le bouton On/Off/Time et réglez la durée.
- 3 Appuyez sur le bouton de température (6) et réglez la température. Concernant la plage de température, reportez-vous à « [7 Données techniques](#) » à la page 22.

**Remarque !** L'efficacité est moins importante en haut du produit qu'en bas.

#### 3.6.1 Contrôler la sécheresse des aliments

- Vérifiez que les fruits sont durs et tannés, avec une faible teneur en sucre (20 % au maximum).
- Ne séchez pas les fruits trop longtemps. Cela peut faire perdre aux fruits leur goût et leur valeur nutritive.
- Veillez à ce que les légumes soient croustillants et présentent une légère résistance à la mastication.

**Remarque !** La texture des légumes peut varier d'une espèce à l'autre.

## 4 Entretien

### 4.1 Nettoyer le produit

**Remarque !** Toutes les pièces à l'exception de la base vont lave-vaisselle.

- Éteignez le produit et débranchez le cordon avant de nettoyer le produit. Reportez-vous à « [3.4 Éteindre le produit](#) » à la page 21.
- Nettoyer avec un chiffon humide et essuyer.

## 5 Rangement

- Rangez le produit dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et propre.

## 6 Mise au rebut

### 6.1 Mettre le produit au rebut

Veillez à respecter les réglementations locales lorsque vous mettez le produit au rebut. Ne brûlez pas le produit.

## 7 Données techniques

Données techniques	
Tension nominale :	230 V ~ 50 Hz
Puissance :	245 W
Consommation électrique en mode veille	0,42 W
Dimensions (Larg. x haut. x prof.)	250 x 320 x 250 mm
Longueur du cordon	1 m
Plage de température	40 à 70 °C

# 1 Inleiding



## 1.1 Productbeschrijving

Het product is een voedseldroger met 5 bakken en een digitaal display.

## 1.2 Beoogd gebruik

Het product is bedoeld voor het drogen van groenten, kruiden, vis, vlees, bessen, fruit en champignons. Het product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het product niet voor andere activiteiten.

## 1.3 Symbolen

	Dit product voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en verordeningen van de EU.
	Recyclen als elektrisch afval.

## 1.4 Productoverzicht

(Afbeelding 1)

1. Deksel
2. Bakken (5)
3. Basis
4. Display
5. Aan/uit-knop / timer-knop
6. Temperatuurstelknop

# 2 Veiligheid

**! Waarschuwing!** Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel of de dood.

**! Let op!** Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot beschadiging van het product, overige materialen of aangrenzende gebieden.

**Let op!** Informatie die vereist is in een bepaalde situatie.

## 2.1 Veiligheidsinstructies voor gebruik

**! Waarschuwing!** Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel of de dood.

- Lees de instructies door en zorg dat u de inhoud ervan begrijpt voordat u het product gebruikt.
- Plaats het product tijdens het gebruik op een hittebestendig en horizontaal oppervlak.
- Gebruik het product op de juiste manier. Onjuist gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.
- Stop het product en trek de stekker uit het stopcontact als het product niet in gebruik is. Trek aan de stekker, niet aan het snoer.
- Laat de basis van het product niet nat worden. Gebruik het product niet als het nat is.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is. Gebruik het product niet als het snoer beschadigd is.
- Laat het product repareren door een erkend servicecentrum als het beschadigd is.
- Laat niet-goedgekeurde personen het product niet bedienen tenzij een goedgekeurd persoon hen instructies heeft gegeven en verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Blijf tijdens het gebruik in de buurt van het product. Zorg ervoor dat er geen kinderen of dieren in de buurt van het product komen.
- Bedek het product niet.
- Plaats het product niet in de buurt van een hete kachel of in een hete oven.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkoppervlak hangen.

# 3 Gebruik

## 3.1 Vóór het eerste gebruik

- Reinig alle onderdelen met een vochtige doek.
- Controleer of er geen onderdelen beschadigd zijn.
- Controleer of de bakken goed in het product passen.

## 3.2 Product instellen

- 1 Plaats het product op een hittebestendig en horizontaal oppervlak.
- 2 Steek de stekker in een stopcontact.

## 3.3 Product starten

- Druk op de Aan/uit/timer-knop (5) om het product te starten. (Afbeelding 1)

## 3.4 Product stoppen

**Let op!** Het product stopt op basis van de ingestelde tijd.

- 1 Druk op de Aan/uit/timer-knop (5) om het product te stoppen voordat de timer het product stopt. (Afbeelding 1)
- 2 Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet wordt gebruikt.

## 3.5 Product gebruiken

- 1 Stel het product in. Zie "[3.2 Product instellen](#)" op [pagina 24](#).
- 2 Bereid de levensmiddelen voor die u wilt gaan drogen. Zie "[3.5.1 Levensmiddelen voorbereiden](#)" op [pagina 24](#).
- 3 Plaats de levensmiddelen op de bakken. Gebruik indien nodig droogvellen.
- 4 Plaats de bakken in het product. Zorg ervoor dat ze goed passen.
- 5 Druk op de Aan/uit/timer-knop (5) om het product te starten. (Afbeelding 1)
- 6 Stel de juiste tijd en temperatuur in. Zie "[3.6 Temperatuur en tijd instellen](#)" op [pagina 24](#).

### 3.5.1 Levensmiddelen voorbereiden

- Zorg ervoor dat de levensmiddelen van goede kwaliteit zijn.
- Zorg ervoor dat het fruit en de groenten niet te rijp zijn. Snijd beschadigde en verkleurde delen van het fruit weg voordat u het droogt.

- Zorg ervoor dat u de levensmiddelen goed schoonmaakt voordat u ze gaat drogen.
- Schil fruit voordat u het droogt.
- Als de textuur van de groenten hard is, moeten de groenten worden gestoomd of geblancheerd voordat u ze droogt.

## 3.6 Temperatuur en tijd instellen

- 1 Druk op de Aan/uit/timer-knop (5) om het product te starten. (Afbeelding 1)
- 2 Als op het display 00.00 wordt weergegeven, drukt u op de Aan/uit/timer-knop en stelt u de tijd in.
- 3 Druk op de knop voor temperatuur (6) en stel de temperatuur in. Zie "[7 Technische gegevens](#)" op [pagina 25](#) voor het temperatuurbereik.

**Let op!** Het effect is lager aan de bovenkant van het product dan aan de onderkant van het product.

### 3.6.1 Droogheid controleren

- Zorg ervoor dat het fruit taai en leerachtig is met een laag suikergehalte (max. 20%).
- Droog het fruit niet te lang. Dat kan ervoor zorgen dat het fruit de smaak en voedingswaarde verliest.
- Zorg ervoor dat de groenten knapperig zijn en een lichte kauwweerstand hebben.

**Let op!** Verschillende groenten hebben ook verschillende texturen.

## 4 Onderhoud

### 4.1 Product reinigen

**Let op!** Alle onderdelen, behalve de basis, kunnen in de vaatwasmachine worden schoongemaakt.

- Stop het product en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het product schoonmaakt. Zie "[3.4 Product stoppen](#)" op [pagina 24](#).
- Reinigen met een vochtige doek en droogvegen.

## 5 Opslag

- Bewaar het product in de originele verpakking op een droge en schone plaats.

## 6 Afvoeren

### 6.1 Product verwijderen

Volg de lokale voorschriften op bij het verwijderen van het product. Het product niet verbranden.

## 7 Technische gegevens

Technische gegevens	
Nominale spanning:	230 V ~ 50Hz
Vermogen:	245 W
Energieverbruik in stand-bymodus	0,42 W
Afmetingen (BxHxD)	250x320x250 mm
Snoerlengte	1 m
Temperatuurbereik	40-70°C





**Menuett**®

[www.jula.com](http://www.jula.com)