

PROGRESS®

Est. 1931

**DIGITALE
VOEDSELDROGER**

Gebruiksaanwijzing

Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.

Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale elektriciteitsnet voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.

Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.

Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.

Dit apparaat is geen speelgoed.

Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is of als het is gevallen of beschadigd, mag alleen een gekwalificeerde elektricien reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.

Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.

Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.

Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik het apparaat niet met natte handen.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.

Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.

Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.

Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.

Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.

Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

Het deksel en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.

Waarschuwing: Bedek dit apparaat niet wanneer het in gebruik is. De voedseldroger mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte, op ten minste 30 cm afstand van muren en andere oppervlakken, om voor voldoende luchtstroming te zorgen.

Gebruik de voedseldroger niet langer dan 40 uur. Als de voedseldroger langer dan 40 uur is gebruikt, schakelt u het apparaat uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat volledig afkoelen.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de voedseldroger uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

STAP 1: Veeg de behuizing van de voedseldroger schoon met een zachte, vochtige doek en droog goed af.

STAP 2: Maak de droogrekken en het deksel schoon in een warm sopje. Spoel ze daarna goed schoon en droog ze grondig af.

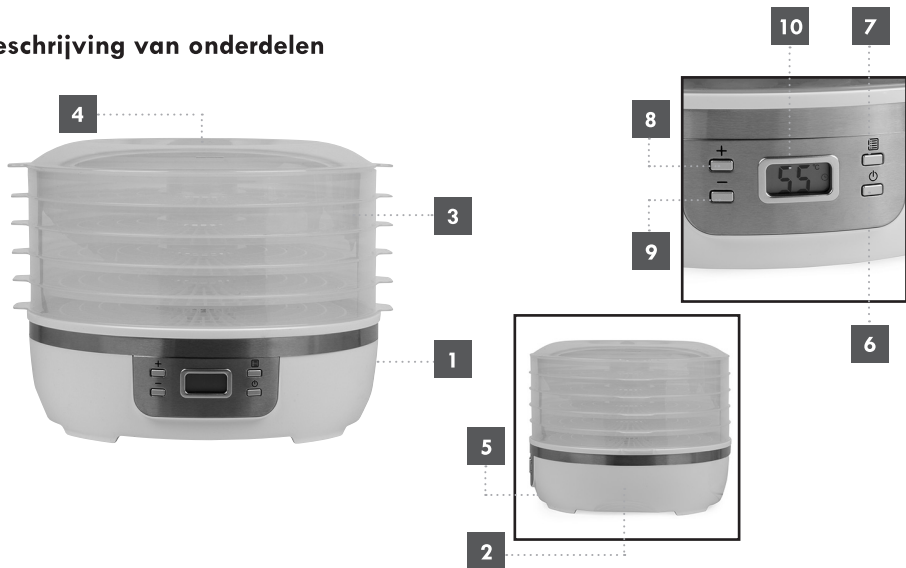
STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten en hardnekkige vlekken door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.

Dompel de voedseldroger niet onder in water of een andere vloeistof. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de voedseldroger of bijbehorende accessoires schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.

Opmerking: De voedseldroger moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Waarschuwing: De voedseldroger en accessoires kunnen niet in de vaatwasmachine.

Beschrijving van onderdelen



- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1. Hoofddunit van de voedseldroger | 7. Temperatuur/tijd-knop |
| 2. Motor | 8. Selectieknop |
| 3. Droogrekken (x5) | 9. + knop |
| 4. Deksel | 10. - knop |
| 5. Ventilatieopeningen | 11. LED-display |
| 6. Aan/uit-knop | |

Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik

Maak de voedseldroger en accessoires schoon volgens de instructies in het gedeelte 'Verzorging en onderhoud'.

Bereid de te drogen ingrediënten voor en verdeel ze gelijkmatig in één laag over de droogrekken. Laat het gat in het midden onbedekt. Stapel de rekken op de hoofddunit en plaats het deksel bovenop voordat u het droogproces start.

Opmerking: Wanneer u de voedseldroger voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de voedseldroger. Zorg voor minimaal 30 cm afstand tussen de voedseldroger en wanden/andere apparaten.

De voedseldroger werkt alleen naar behoren als alle droogrekken en het deksel op hun plaats zitten. Plaats dus alle rekken, ook als sommige leeg zijn. Plaats lege droogrekken altijd onderaan.

De voedseldroger gebruiken

STAP 1: Bereid de ingrediënten voor, zet de voedseldroger in elkaar, steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in.

STAP 2: Het LED-display knippert automatisch op 00 Hr. Druk op de + knop of – knop om de droogtijd in te stellen.

STAP 3: Als de gewenste droogtijd is geselecteerd, drukt u op de selectiekноп om de temperatuurstelling aan te passen.

STAP 4: Druk op de + knop of – knop om de temperatuurstelling aan te passen van 40–70 °C, in stappen van 5 °C.

STAP 5: Druk op de aan/uit-knop om het droogproces te starten. De ventilator start op.

STAP 6: Om het droogproces te stoppen, houdt u de aan/uit-knop ongeveer 3 seconden ingedrukt, totdat de voedseldroger twee keer piept. De ventilator blijft ongeveer 30 seconden à 1 minuut draaien. Schakel de voedseldroger pas uit en haal de stekker pas uit het stopcontact wanneer de ventilator niet meer beweegt.

Opmerking: Schakel de voedseldroger niet halverwege de cyclus uit. Laat gedeeltelijk gedroogd voedsel niet op de droogrekken liggen, aangezien het kan bederven en er bacteriegroei kan optreden. Laat de voedseldroger altijd volledig afkoelen voordat u de droogrekken of etenswaren verwijdt.

Nadat het voedsel volledig is afgekoeld, bewaart u het in een luchtdichte bak. Label en dateer de inhoud.

Bewaar op een koele, donkere, droge plaats en controleer regelmatig. Eet het voedsel niet als er tekenen van bederf zijn.

Waarschuwing: Wees voorzichtig bij het hanteren van de droogrekken en etenswaren, aangezien deze nog heet kunnen zijn.

Hints en tips

1. De droogtijd wordt beïnvloed door de kamertemperatuur, vochtigheid, voedselsoort, voedselgrootte en hoeveelheid. Controleer het voedsel elk uur totdat het de gewenste droogheid heeft bereikt.
2. Voor de beste smaak en kleur begint u met verse en rijpe vruchten, groenten en kruiden.
3. Gebruik keukenpapier om overtollig vocht uit voedsel te absorberen voordat u het voedsel in de voedseldroger doet.
4. Snijd het voedsel in stukken van gelijke grootte en dikte. Gebruik een keukenmachine om snel en gelijkmatig te snijden.
5. Droog dezelfde soorten voedsel op hetzelfde moment – meng fruit niet met groenten, meng groenten niet met vlees, etc. Sterkere smaken kunnen overgaan op andere voedingsmiddelen.
6. Tijdens het droogproces kan het nodig zijn om de droogrekken te rouleren als voedsel ongelijkmatig droogt.
7. Het duurt langer om fruit en groenten met schil te drogen.
8. Groenten en fruit moeten worden gedroogd bij 48–58 °C om het verlies van de warmtegevoelige vitamines A en C te minimaliseren. De temperatuur kan gedurende ongeveer 2 uur hoger worden ingesteld (op 58–68 °C) en moet vervolgens voor de rest van het droogproces worden verlaagd.

Droogtijden

De droogtijden kunnen worden beïnvloed door het soort voedsel dat wordt gebruikt, de dikte of grootte van de stukken en de temperatuur. Dit maakt het onmogelijk om exacte tijden te geven. Controleer voedsel regelmatig tijdens het droogproces en laat het afkoelen voordat u het gaat gebruiken.

Opmerking: Het is beter dat voedsel iets te droog dan iets te vochtig is, aangezien vochtig voedsel eerder zal bederven bij bewaring.

Voedsel droogt gelijkmatiger als de stukken tot ongeveer dezelfde dikte worden gesneden.

Dikke plakken drogen langzamer dan dunne plakken.

Fruit moet door de kern worden gesneden. U kunt een

keukenmachine gebruiken om snel en gelijkmatig te snijden.

Het wordt aanbevolen fruit voor te behandelen voordat u het

droogt. Zo blijft de smaak beter behouden. Week fruit ongeveer

2 minuten in een mengsel van 480 ml water en 60 ml vruchtensap.

Fruit

Te drogen voedsel	Vorbereiding (referentiewaarden)	Droogtemperatuur	Droogtijd in uren (referentiewaarden)
Appel	Plakjes: 5 mm	70 °C	10–12
Peer	Plakjes: 5 mm	70 °C	10–12
Kakifruit	Plakjes: 5–10 mm	70 °C	8–10
Perzik	Plakjes: 5–10 mm	70 °C	10–12
Banaan	Plakjes: 5–10 mm	70 °C	12–14
Sinaasappel	Plakjes: 5–10 mm	70 °C	12–14
Ananas	Plakjes: 10 mm	70 °C	12–14
Aardbei	In tweeën	70 °C	12–14
Druif	In tweeën	70 °C	Min. 14 uur

Groenten

Te drogen voedsel	Vorbereiding (referentiewaarden)	Droogtemperatuur	Droogtijd in uren (referentiewaarden)
Bloemkool	Plakjes: 10 mm	70 °C	6–8
Kool	Plakjes: 10 mm	70 °C	6–8
Aubergine	Plakjes: 10 mm	70 °C	6–8
Aardappel	Plakjes: 5 mm	70 °C	6–8
Wortel	Plakjes: 5–10 mm	70 °C	8–10
Ui	Plakjes: 5 mm	70 °C	8–10
Selderij	Plakjes: 5 mm	70 °C	10–12
Champignon	In tweeën	70 °C	10–12
Sopropo	Plakjes: 5–10 mm	70 °C	15
Chilipeper	Eén chilipeper	70 °C	15

Vlees

Te drogen voedsel	Vorbereiding (referentiewaarden)	Droogtemperatuur	Droogtijd in uren (referentiewaarden)
Rundvlees	Dunne plakken	70 °C	6–11

Specificaties

Productcode: EK4426PVDEEU7

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 350 W

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **www.progresscookshop.com**.

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig. Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een redelijk aankoopbewijs kan worden geleverd, biedt Progress 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook gebruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

Het doorgekruste afvalcontainersymbool op dit artikel geeft aan dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier moet worden afgevoerd wanneer het geen gebruiksfunctie meer heeft of versleten is. Neem contact op met uw lokale instantie voor meer informatie over de juiste recyclinglocatie voor het artikel.



PROGRESS®

Est. 1931

Geproduceerd door:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
Gemaakt in China.



CD011220/MD000000/V1