

## Gebruiksaanwijzing

### Droogoven

**Model BIO FOOD DRYER  
(Best.-Nr. 432-1000)**



#### 1. Algemene toelichting

- Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, want deze bevat belangrijke informatie.
- U wordt aangeraden om deze gebruiksaanwijzing te bewaren, zodat u deze snel kunt herlezen. In het geval u dit apparaat aan derden doorgeeft, moet de gebruiksaanwijzing ook door worden gegeven.
- Kinderen en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen zouden dit apparaat niet moeten gebruiken, omdat zij het gevaar van elektrische en/of snijfuncties over het hoofd kunnen zien.
- Wanneer u het apparaat uit de verpakking heeft gehaald, controleer of de onderdelen compleet en correct zijn. In geval van beschadiging of incomplete onderdelen, installeer het product dan niet maar neem contact op met uw leverancier.
- Bewaar de verpakking van het product. Alleen in de originele verpakking kan het product veilig vervoerd worden. Wanneer bewaren niet mogelijk is, gooi de verpakking dan op milieuvriendelijke wijze weg. Houd de verpakking (plastic zakken, karton, polystyreen schuim, etc.) uit de buurt van kinderen, zij kunnen de gevaren ervan over het hoofd zien.



## Gebruiksaanwijzing Droogoven Model BIO FOOD DREYER

### „Algemene informatie“ vervolgd

- De droogoven is voor het gebruik van het drogen van o.a. vlees, groente, aardappelen en kruiden. Dit kan in grote hoeveelheden worden gedroogd. Met behulp van een droogoven kunnen levensmiddelen zonder chemische toevoegingen binnen een paar uur geconserveerd worden, zonder dat de vitamines, mineralen en voedingsstoffen verloren gaan.
- Het misbruiken van het apparaat laat de garantie van het product verlopen.
- Gebruik het apparaat niet buiten terwijl het regent.
- Voordat u het apparaat aansluit, zorg er dan voor dat er een stekkerdoos (met aarde) en een 230 Volt aansluiting aanwezig is. Andere types van stroomspanningen kunnen leiden tot oververhitting van de machine.
- Leest u de algemene voorwaarden en algemene veiligheidsregels van het apparaat door, voordat u het product daadwerkelijk gebruikt.
- Controleer voor het gebruik ook of de binnen goed schoon is (gemaakt).
- Voordat u het apparaat schoonmaakt, haal dan altijd de stekker uit het stopcontact. Anders kan er eventuele kortsluiting ontstaan.
- The fabrikant/leverancier kan niet verantwoordelijk worden gesteld wanneer er schade aan het apparaat is veroorzaakt, wanneer regels uit deze gebruiksaanwijzing niet zijn nageleefd.
- In het geval van storing, zorg dat het apparaat niet meer aangesloten is en neem contact op met de leverancier. Zij zullen het apparaat repareren met originele onderdelen.

## 2. Veiligheidsinstructies

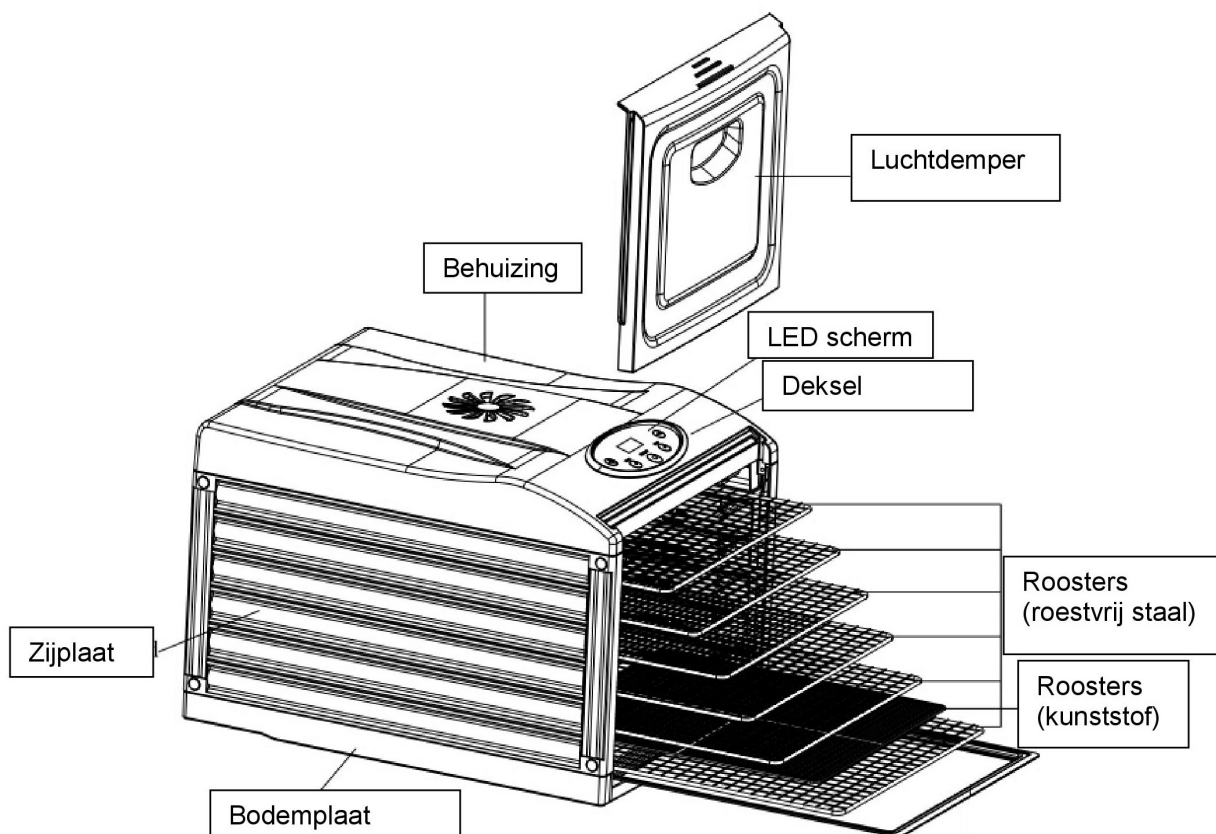
- Incorrecte bediening en gebruik kunnen storingen veroorzaken en kan leiden tot verwondingen bij de gebruiker.
- ATTENTIE: Gebruik het apparaat niet meer dan 20 uur achter elkaar! Druk na 20 uur op UIT/AAN (ON/OFF), trek dan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens 2 uur afkoelen.
- **Het apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.**
- Plaats de machine niet op een heet oppervlak.
- Houd brandbaar materiaal uit de buurt van het apparaat en neem genoeg afstand van het apparaat, aangezien de machine en behuizing warm kunnen worden. De ventilatielucht moet vrij zijn om brand- en verwondingsgevaar te voorkomen.
- De hete lucht niet op personen of brandbaar materiaal richten.
- Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van spuitbussen.
- De machine alleen in een geventileerde ruimte plaatsen en gebruiken.
- Voor de installatie, controleer of de netspanning met het aangegeven symbool overeenkomt.
- Dompel het apparaat niet onder water of in andere vloeibare stoffen. In het geval dit wel gebeurt, sluit het apparaat dan direct af en laat de machine nakijken door een gekwalificeerde specialist, voordat u het apparaat weer in gebruik neemt. Deze situatie kan gevaarlijk zijn en kan een elektrische schok veroorzaken.
- Raak het apparaat, de kabel en de stekker niet met vochtige handen aan.
- Controleer regelmatig de kabel op beschadigingen. Bij beschadiging, schakel een gekwalificeerd specialist in.
- Gebruik geen adapter of verlengsnoer.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Kans op verwondingsgevaar!

## Gebruiksaanwijzing Droogoven Model BIO FOOD DREYER

### „Veiligheidsinstructies“ vervolgd

- De kabel mag niet over een hoek van een tafel of ander scherp object hangen. Ook mag de kabel niet in contact komen met het warme oppervlak van de machine of met heet water.
- Let erop dat het onbedoeld uit trekken van de stekker niet mogelijk is.
- Beweeg het apparaat niet tijdens gebruik.
- Laat de machine niet ongecontroleerd achter wanneer deze in gebruik is. Wees met name voorzichtig als er kinderen in de buurt zijn. Zij zijn zich niet bewust van de eventuele gevaren van deze machine.
- **Opgelet!** Het apparaat is altijd onder spanning wanneer deze is aangesloten aan stroomtoevoer.
- Voor elke schoonmaakbeurt, zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald, ook wanneer deze niet in gebruik is, of lange tijd niet gebruikt wordt. Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u begint met reinigen.

### 3. Onderdelen beschrijving



## 4. Eigenschappen

Dit apparaat beschikt over een automatische ventilator, die warme lucht laat circuleren. De warme lucht wordt gelijkmatig over het apparaat verdeeld.

Gedroogde levensmiddelen zijn onder andere geschikt als snack, omdat de voedingswaarde en smaak behouden blijven.

- Het is een goede manier om vruchten, kruiden, groente, snacks, brood en bloemen etc. te conserveren.
- Het apparaat heeft 6 roosters met grootte 30,5 x 33 cm, die elk meer dan 0,5 kilogram aan producten dragen kan.
- Om grote producten te conserveren kan er een rooster tussen uit gehaald worden, om zo de afstand te vergroten.
- De roosters zijn eenvoudig te reinigen.
- Sluit de transparante deur, waardoor de producten efficiënter gedroogd worden.
- Door deze transparante deur kunnen de producten tijdens de conservering in de gaten worden gehouden.

## 5. Opstarten

- Voor u het apparaat in gebruik neemt, neem het dan af met een vochtige doek en verkrijgbare schoonmaakmiddelen, inclusief de zijkanten (sleuven waar de roosters inzitten), en transparante deur. Let erop dat de kabel en stekker niet nat worden. Het apparaat niet in het water zetten! Verwijder de spoelresten en maak alles droog.
- De nodige roosters en eventueel een inlegplaat op de bodem in het apparaat schuiven en de transparante deur sluiten.
- **Voordat u het apparaat in gebruik neemt, wordt aangeraden om de oven 30 minuten op maximale temperatuur te zetten zonder er producten in te doen.**
- Een lichte rook- en geurvorming zijn tijdens de werking normaal. Zorg wel voor en optimale beluchting.
- Steek de stekker in het stopcontact. Bij het opstarten klinkt een pieptoon.
- Zet de machine via het display aan (AAN/UIT toets).
- Het display geeft fabrieksmatige instellingen van '10:00 uur en 70 Graden Celsius weer. De motor en de ventilatie starten als eerst en 5 seconden later start het verwarmingselement. De ingestelde tijd begint te lopen en het signaal ':' op het display licht op.
- Druk op de timer knop en het display geeft de tijdwaarde aan. Druk op de + en/of – knoppen om de temperatuur in te stellen. Drie seconden na de instelling van de temperatuur bevestigd het systeem automatisch de functie van de instelling. Het display werkt in tijd modus.
- Wanneer de tijd op '0:00' staat, schakelt eerst het verwarmingselement uit. De ventilatie werkt nog 10 seconden later en daarna piept het apparaat 20 keer (1 keer per seconde). Het display geeft 'einde' aan als het proces is beëindigd.
- Haal het apparaat van de stroom af, laat het afkoelen en reinig het met een vochtige doek en reinigingsmiddel. Verwijder spoelresten en maak het apparaat goed droog.
- Nu is de oven klaar om producten te conserveren.

**„Opstarten“ vervolgd**

Uiterlijk van de **functie knoppen**:



## 6. Het gebruik

- Leg de gesneden en/of schoongemaakte producten op de roosters – maak de roosters niet te vol en laat genoeg ruimte tussen de producten voor een betere droging. Sluit de transparante deur.
- Sluit de oven aan op de netstroom. Bij het opstarten klinkt een pieptoon. Druk vervolgens op de AAN/UIT knop. Het display geeft fabrieksmatige instellingen van '10:00 uur en 70 Graden Celsius weer. De motor en het ventilatiesysteem starten als eerst en 5 seconden later start het verwarmingselement. De ingestelde tijd telt af en het ':' signaal op het display licht op.
- Druk op de TIMER knop en het display geeft de tijd weer. Druk vervolgens op de + en/of – knop om de tijd tussen '0:30' en '19:30' te veranderen. Via de + en – knop kunt u de tijd per 30 minuten veranderen. Wanneer u deze knoppen langer indrukt, verandert de tijd automatisch (omhoog of omlaag). Drie seconden na de instelling van de oven gaat deze automatisch met de ingestelde tijd in werking.
- Stel de gewenste temperatuur in, door op de TEMP knop te drukken. Bedien de temperatuur wederom met de + of – knop om de temperatuur (tussen 35 en 70 graden Celsius) te veranderen. Drukt u eenmaal op deze knop, verandert de temperatuur met 5 graden Celsius. Houd u de knop langer ingedrukt, verandert de temperatuur automatisch. Drie seconden na de instelling van de oven gaat deze automatisch met de ingestelde temperatuur in werking.

**„Het gebruik“vervolgd**

**Voor de meeste producten zijn er boeken of tabellen op internet te vinden, op welke temperatuur en tijd de droger ingesteld kan worden.** Voor dunne/kleine voedingsmiddelen en kleine hoeveelheden aan voedingsmiddelen stelt u een kortere tijd in. Voor dikke/grote voedingsmiddelen en grote hoeveelheden aan voedingsmiddelen stelt u dan een langere tijd in. U kunt door middel van de thermostaat ook de temperatuur verlagen of verhogen. Als het conserveringsproces eindigt, is het raadzaam voor een betere houdbaarheid, om de vochtigheidsgraad van de voedingsmiddelen te controleren.

- Tijdens het conserveringsproces kunt u de tijd veranderen of controleren. Druk als eerst op de knop TIMER en dan op de + of – knop. Wanneer u op de TIMER knop drukt, kunt u de ingestelde tijd controleren.
- Tijdens het conserveringsproces kunt u de temperatuur veranderen of controleren. Druk als eerst op de knop TEMP en dan op de + of – knop. Vijf seconden hierna wisselt het display weer naar de tijdmodus.
- Wanneer u tijdens het proces op de knop AAN/UIT drukt, worden alle functies uitgeschakeld. Het display geeft niks weer.
- In de stand-by modus kunt u direct op de knop AAN/UIT drukken, om het apparaat weer actief te krijgen. (Tijd 10 uur, Temp 70 graden Celsius).

Uiterlijk van de **functie knoppen**:



- Wanneer de tijd op '0:00' staat, schakelt eerst het verwarmingselement uit. De ventilatie werkt nog 10 seconden langer en daarna piept het apparaat 20 keer (1 keer per seconde). De pieptonen zijn niet uit te schakelen. Het display geeft 'einde' aan als het proces is beëindigd.
- Schakel na beëindiging de stroom van het apparaat uit.

## 7. Aanwijzingen

In deze droogoven kunnen gelijktijdig 6 roosters geplaatst worden (6 invoermogelijkheden) en de oven is voorzien van bescherming tegen oververhitting. Het voorzien van de rooster zorgt voor de circulatie van de lucht. Met behulp van de temperatuurregeling wordt de warmte in de oven gereguleerd en daarmee ook de intensiteit van de conservering. Afhankelijk van de vochtigheid in de voedingsmiddelen en de luchtvochtigheid in de oven, kan de tijd om te drogen variëren. Gebruik de oven in een stofvrije, niet de koude en droge ruimte. Een goede ventilatie is tevens erg belangrijk.

**Het uiterlijk van de gedroogde vruchten- en groentesoorten kan worden onderscheiden van degenen die uit de supermarkt komen. De oorzaak daarvan is dat de droogoven geen conserveringsmiddelen of kunstmatige kleurstoffen gebruikt.**

De registratie van de vochtigheid en het gewicht van het product voor en na de conservering kan van belang zijn om de techniek van de droogoven te verbeteren.

## 8. Conserveringstips

De tijd om voorbehandeld fruit of groente te drogen kan afhankelijk zijn van de volgende factoren:

- 1) De dikte/grootte van de stukken of schijven.
- 2) Aantal producten per rooster.
- 3) Het volume van de producten die gedroogd moeten worden.
- 4) De vochtigheid in de omgeving van de droger.
- 5) De vochtigheid van het product zelf bij aanvang.
- 6) Uw voorkeuren voor het drogen van de producten.

Het volgende wordt u aangeraden:

- Controleer de producten bij voorkeur elk uur.
- Etiketteer de producten aan de hand van de droogheid en gewicht voor de conservering begint. Voor toekomstige (referentie) doelen is het handig de tijds-en temperatuur instelling te noteren voor toekomstige droog processen.
- Voorbehandelde producten behalen het beste effect wat betreft conserveren.
- Na de conservering helpt de juiste opslag van de producten bij het behouden van de voedingsstoffen in de voedingsmiddelen.

## 9. Opslag

- Voedingsmiddelen alleen opslaan na het afkoelen.
- De voedingsmiddelen blijven langer houdbaar wanneer deze in een koele, droge en donkere plaats liggen.
- Voedingsmiddelen blijven langer houdbaar in een luchtdichte verpakking.
- De aanbevolen temperatuur in de opslagruimte bedraagt 15 graden Celsius of lager.
- Bewaar de producten niet in metalen bakjes.
- Vermijd bakken welke niet goed vergrendeld kunnen worden.
- Controleer in de weken na de conservering de vochtigheid van de gedroogde voedingsmiddelen. Wanneer deze vochtig zijn, droog de voedingsmiddelen nogmaals om verderf te vermijden.

**„Opslag“ vervolgd**

- Om de kwaliteit van het gedroogde fruit, groente en kruiden te behouden, wordt aangeraden deze voedingsmiddelen niet langer dan 1 jaar te bewaren.
- Gedroogd vlees, gevogelte en vis moeten niet langer dan 3 maanden bewaard worden of niet langer dan 1 jaar in de vriezer bewaard worden.

**10. Onderhoud en reiniging**

- Sluit, na het gebruik van de droger, de stroom af en laat de machine afkoelen, voordat u met de reiniging begint.
- Gebruik een zachte borstel en maak de roosters met reinigingsmiddel schoon.
- De roosters zijn vaatwasser bestendig. De inlegplaten beter van niet.
- De oven met een zachte, vochtige doek en reinigingsmiddel reinigen. Vergeet de binnenkant en transparante deur niet. Verwijder de spoelresten en maak alles goed droog.
- Let erop, dat bij de reiniging, de steker niet nat worden of laat deze goed droger.
- Dompel het apparaat niet in water!
- Reinig de droger niet met te agressieve chemicaliën, schuurmiddelen, metalen sponzen etc. Hierdoor kan de oppervlakte beschadigd raken.

**11. Technische en diverse informatie**

Behuizing	Kunststof
6 Rooster	Roestvrij staal
3 Droog folies	Polypropyleen
3 Roosters	Inclusief
Temperatuur	Te regelen van 35 tot 70 graden Celsius
Tijd	Digitaal
Tijdinstellingen	van 0,5 tot 19,5 uren
Oververhitting bescherming	Beschikbaar
Gewicht	6,4 kg
Roosters	305 x 330 mm
Hoogte invoegmogelijkheid	30,5 mm
Apparaat afmeting binnenkant	B 305 x D 345 x H 240 mm
Apparaat afmeting buitenkant	B 345 x D 450 x H 307 mm
Aansluiting	230 V / 1Ph. / 0,42 – 0,5 kW

**12. Verwijdering**

Heeft het apparaat eenmaal gedient, breng het product dan naar een verzamelplaats voor elektronische apparaten. Elektronische apparatuur hoort niet bij het huishoudelijk afval. Voor adressen en openingstijden van inzamelpunten kunt u het best uw gemeente raadplegen. Alleen dan is het zeker dat het apparaat op de juiste locatie gebruikt en/of verwijderd wordt.

**Bij technische problemen raadpleeg dan uw leverancier.**

Uw leverancier is: Redsand  
Patrick Miedema  
06 4625 7696  
info@red-sand.nl

**Redsand**  
JTC Ommeblend – Greeris – Saro Veggydry