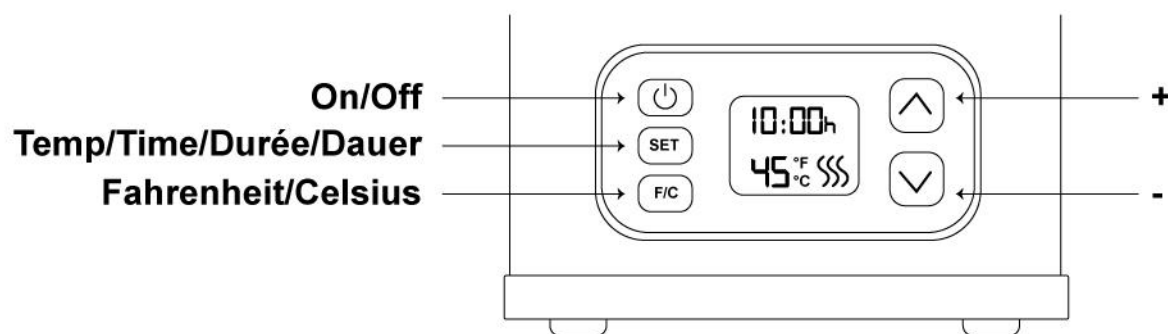




## Lb8800

220-240V - 50/60Hz - 400W

LB8800 INSTRUCTIONS\_V3



## LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI

### risque de blessure ou de brûlure en cas de mauvaise utilisation



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**

Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – surveillez les enfants.
- Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Dérouler complètement le cordon. En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm<sup>2</sup>.
- Placer l'appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...).
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie, l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- Attention : la surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation. Après débranchement, laisser refroidir avant de nettoyer ou ranger.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par une commande à distance séparée.
- Ces appareils peuvent être utilisés dans les environnements tels que :
  - coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  - fermes
  - hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
  - chambres d'hôtes ou environnement assimilables
- Ne placez jamais votre appareil sur des supports souples ou fragiles (toile cirée, verre, bois verni, etc.).
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau
- Utilisez exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne laissez pas votre appareil branché sans l'utiliser.
- Examinez attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, ne pas utiliser l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger pour l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux directives réglementaires en vigueur.

## READ CAREFULLY BEFORE USE

### Risk of injury or burn if misused



- This appliance can be used by children aged 8 years or older  
**if they are supervised, instructed on how to use the appliance safely, and aware of the hazards involved.**  
The appliances may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience and knowledge, **if they are supervised, have been instructed on how to use the appliance safely and are aware of the hazards involved.**
- Do not allow children to play with the appliance – supervise children.
- Only children over 8 years of age can clean and maintain under adult supervision.
- Keep the appliance and power cord out of the reach of children under 8 years of age.
- Check that the voltage of the network corresponds to that noted on the rating plate of the appliance.
- Unwind the cord completely. If using an extension cord, it is imperative to use a model equipped with an earthing socket and wires with a cross-section equal to or greater than 1 mm<sup>2</sup>.
- Place the appliance away from easily flammable objects (curtains, etc.).
- Do not place the appliance on a hot surface or near a flame.
- Do not leave the appliance unattended while it is in operation.
- Use the appliance exclusively for household use and as directed in the instructions for use.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid, either for cleaning or for any other reason. Never put it in the dishwasher.
- Be careful not to use or store the appliance outdoors in the rain, store it in a dry place.
- Never move the appliance by pulling on its cable. Make sure that the power cord cannot be accidentally snagged to prevent the appliance from falling. Do not wrap the cord around the appliance, do not twist it, and make sure that it does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- Do not touch the metal parts of the appliance when it is in operation as they are hot.
- Caution: The surface of the heating element has residual heat after use. After unplugging, allow to cool before cleaning or storing.
- These appliances are not intended to be operated by means of an external timer or by a separate remote control.
- These devices can be used in environments such as:
  1. Staff kitchen areas in shops, offices and other professional environments
  2. Farms
  3. hotels, motels, and other residential environments
  4. Bed and breakfast or similar environment
- Never place your device on soft or fragile supports (oilcloth, glass, varnished wood, etc.).
- Do not use this appliance near bathtubs, showers, sinks, or other containers containing water
- Use the handles exclusively to handle the product.
- Never use the appliance as an auxiliary heater.
- Do not leave your device plugged in without using it.
- Examine the power cable carefully before use. If the device is damaged, do not use the device.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons in order to avoid a danger to the user.
- This device complies with current regulatory guidelines.

## **Avant usage**

- Nettoyer l'appareil avant un produit doux
- Répartir la nourriture sur les plateaux
- Insérer la prise et actionner on/off
- Réglage par défaut = 10 heures / 45°C
- La nourriture peut être déshydratée à votre goût
- Si vous voulez ajuster la durée, appuyez sur la touche de durée, lorsque celle-ci clognote, réglez + ou –
- Si vous voulez ajuster la température, appuyez sur la touche de température, lorsque celle-ci clognote, réglez + ou –
- Si vous n'êtes pas satisfait du séchage obtenu, répétez l'opération
- Remettez à zéro, débranchez et nettoyez après usage

## **Attention**

- Ne pas utiliser plus de 72h
- Après chaque utilisation réglez sur la température la plus basse, éteignez et débranchez
- Ce produit ne doit pas contenir de liquide autre que l'humidité provenant des aliments
- Placer le produit dans un endroit favorable à la bonne circulation de l'air
- Le cas échéant, interchangez les plateaux en cours de séchage pour un résultat plus homogène
- Utilisez les différents paniers pour différentes durées
- La durée la plus longue doit se trouver en bas
- Si la nourriture est destinée à être conservée, il est recommandé de la ranger sous vide et/ou au réfrigérateur

## **Traitement des fruits : trempez les fruits 2 minutes avant séchage**

- Abricots : tranchez, ôtez le noyau, durée 13-28 h.
- Ananas frais : tranche ou coupez en morceaux, durée 6-36 h.
- Bananes : tranchez en petites tranches rondes, durée 8-38 h.
- Raisins : durée 8-38 h.
- Cerises : durée 8-26 h.
- Poires : pelez et tranchez, durée 8-30 h.
- Figues : tranchez, durée 6-26 h.
- Cranberries : durée 6-26 h.
- Pêches : coupez en deux et ôtez le noyau à mi-séchage, durée 10-34 h.
- Pommes : pelez, ôtez le cœur, tranchez, durée 5-6-7 h.

## **Traitement des légumes : passez à la vapeur ou faites bouillir ou trempez dans un jus de citron**

- Artichauts : coupez en lanières, durée 5-13 h.
- Broccoli : coupez, durée 6-20 h.
- Champignons : coupez ou séchez en entier, durée 6-14 h.
- Choux de Bruxelles : coupez en deux, durée 8-30 h.
- Choufleur : bouillir pour ramollir, durée 6-16 h.
- Pommes de terre : coupez en tranches, faites bouillir 8-10 min, durée 8-30 h.

## **Traitement de la viande, du poisson et de la volaille**

- Volaille : il est recommandé de la bouillir ou de la frire, durée 2-8 h.
- Poisson : il est recommandé de le bouillir ou de le frire, durée 2-8 h.
- Viande : couper en petits morceaux, durée 2-8 h.

## **Before use**

- Clean the device before a mild product
- Divide food among trays
- Insert the socket and operate on/off
- Default setting = 10 hours / 45°C
- Food can be dehydrated to your liking
- If you want to adjust the duration, press the duration key, when it clogs, set + or –
- If you want to adjust the temperature, press the temperature key, when it clogs, set + or –
- If you are not satisfied with the drying obtained, repeat the operation
- Reset, unplug and clean after use

## **Attention**

- Do not use for more than 72 hours
- After each use set to the lowest temperature, turn off and unplug
- This product must not contain any liquid other than moisture from food
- Place the product in a place that is conducive to good air circulation
- If necessary, swap the trays that are drying for a more homogeneous result
- Use the different baskets for different durations
- The longest duration should be at the bottom
- If the food is intended to be stored, it is recommended to store it in a vacuum and/or in the refrigerator

## **Fruit processing: soak the fruit 2 minutes before drying**

- Apricots: slice, remove the stone, duration 13-28 h.
- Fresh pineapple: slice and cut into pieces, duration 6-36 h.
- Banans: slice into small round slices, duration 8-38 h.
- Grapes: duration 8-38 h.
- Cherries: duration 8-26 h.
- Pears: peel and slice, duration 8-30 h.
- Figs: slice, duration 6-26 h.
- Cranberries: duration 6-26 h.
- Peaches: cut in half and remove the pit halfway dry, duration 10-34 h.
- Apples: peel, core, slice, duration 5-6-7 h.

## **Vegetable processing: Steam or boil or soak in lemon juice**

- Artichokes: cut into strips, duration 5-13 h.
- Broccoli: cut, duration 6-20 h.
- Mushrooms: cut or dry whole, duration 6-14 h.
- Brussels sprouts: cut in half, duration 8-30 h.
- Cauliflower: boil to soften, duration 6-16 h.
- Potatoes: cut into slices, boil for 8-10 min, duration 8-30 h.

## **Meat, fish and poultry processing**

- Poultry: it is recommended to boil or fry it, duration 2-8 h.
- Fish: it is recommended to boil or fry it, duration 2-8 h.
- Meat: cut into small pieces, duration 2-8 h.

## **Vor dem Gebrauch**

- Reinigen Sie das Gerät vor einem milden Produkt
- Lebensmittel auf Tablett verteilen
- Steckdose einstecken und ein-/ausschalten
- Standardeinstellung = 10 Stunden / 45°C
- Lebensmittel können nach Belieben dehydriert werden
- Wenn Sie die Dauer anpassen möchten, drücken Sie die Dauertaste, wenn sie verstopft ist, setzen Sie + oder –
- Wenn Sie die Temperatur einstellen möchten, drücken Sie die Temperaturtaste, wenn sie verstopft ist, stellen Sie + oder – ein
- Wenn Sie mit der erzielten Trocknung nicht zufrieden sind, wiederholen Sie den Vorgang
- Zurücksetzen, ausstecken und nach Gebrauch reinigen

## **Aufmerksamkeit**

- Nicht länger als 72 Stunden verwenden
- Nach jedem Gebrauch auf die niedrigste Temperatur einstellen, ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Dieses Produkt darf keine andere Flüssigkeit als Feuchtigkeit aus Lebensmitteln enthalten
- Stellen Sie das Produkt an einem Ort auf, der eine gute Luftzirkulation fördert
- Tauschen Sie bei Bedarf die trocknenden Schalen aus, um ein homogeneres Ergebnis zu erzielen
- Verwenden Sie die verschiedenen Körbe für unterschiedliche Zeiträume
- Die längste Dauer sollte unten sein
- Wenn die Lebensmittel gelagert werden sollen, wird empfohlen, sie im Vakuum und/oder im Kühlschrank zu lagern

## **Fruchtverarbeitung: Weichen Sie die Früchte 2 Minuten vor dem Trocknen ein**

- Aprikosen: in Scheiben schneiden, entkernen, Dauer 13-28 St.
- Frische Ananas: in Scheiben geschnittene Zou, Dauer 6-36 St.
- Banans: In kleine runde Scheiben schneiden, Dauer 8-38 St.
- Trauben: Dauer 8-38 St.
- Kirschen: Dauer 8-26 St.
- Birnen: schälen und in Scheiben schneiden, Dauer 8-30 St.
- Abb.: Scheiben, Dauer 6-26 St.
- Cranberries: Dauer 6-26 St.
- Pfirsiche: halbieren und den Kern halbtrocken entfernen, Dauer 10-34 St.
- Äpfel: Schälen, entkernen, in Scheiben schneiden, Dauer 5-6-7 St.

## **Pflanzliche Verarbeitung: Dämpfen oder kochen oder in Zitronensaft einweichen**

- Artischocken: in Streifen geschnitten, Dauer 5-13 St.
- Brokkoli: geschnitten, Dauer 6-20 St.
- Pilze: im Ganzen geschnitten oder getrocknet, Dauer 6-14 St.
- Rosenkohl: halbiert, Dauer 8-30 St.
- Blumenkohl: kochen, bis er weich wird, Dauer 6-16 St.
- Kartoffeln: in Scheiben schneiden, 8-10 Min. kochen, Dauer 8-30 St.

## **Fleisch-, Fisch- und Geflügelverarbeitung**

- Geflügel: Es wird empfohlen, es zu kochen oder zu braten, Dauer 2-8 St.
- Fisch: Es wird empfohlen, ihn zu kochen oder zu braten, Dauer 2-8 St.
- Fleisch: in kleine Stücke geschnitten, Dauer 2-8 St.

## **Voor gebruik**

- Reinig het apparaat voor een mild product
- Verdeel het voedsel over de dienbladen
- Steek het stopcontact in het stopcontact en bedien aan/uit
- Standaardinstelling = 10 uur / 45°C
- Voedsel kan naar wens worden gedroogd
- Als u de duur wilt aanpassen, drukt u op de duurttoets, wanneer deze verstopt raakt, stelt u + of – in
- Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op de temperatuurttoets, wanneer deze verstopt raakt, stelt u + of – in
- Als u niet tevreden bent met de verkregen droging, herhaalt u de handeling
- Resetten, loskoppelen en reinigen na gebruik

## **Aandacht**

- Niet langer dan 72 uur gebruiken
- Stel na elk gebruik in op de laagste temperatuur, schakel uit en haal de stekker uit het stopcontact
- Dit product mag geen andere vloeistof bevatten dan vocht uit voedsel
- Plaats het product op een plaats die bevorderlijk is voor een goede luchtcirculatie
- Verwissel indien nodig de trays die drogen voor een homogener resultaat
- Gebruik de verschillende manden voor verschillende looptijden
- De langste duur moet onderaan staan
- Als het voedsel bedoeld is om te worden bewaard, wordt aanbevolen om het vacuüm en/of in de koelkast te bewaren

## **Fruitverwerking: laat het fruit 2 minuten weken voordat het wordt gedroogd**

- Abrikozen: snijd, verwijder de pit, duur 13-28 u.
- Verse ananas: plak zou in stukjes gesneden, duur 6-36 u.
- Banans: snijd in kleine ronde plakjes, duur 8-38 u.
- Druiven: duur 8-38 u.
- Kersen: duur 8-26 u.
- Peren: schillen en in plakjes snijden, duur 8-30 u.
- Vijgen: plak, duur 6-26 u.
- Veenbessen: duur 6-26 u.
- Perziken: doormidden gesneden en de pit half droog verwijderen, duur 10-34 u.
- Appels: schillen, klokhuis, plakjes, duur 5-6-7 u.

## **Groenteverwerking: Stoom of kook of week in citroensap**

- Artisjokken: in reepjes gesneden, duur 5-13 u.
- Broccoli: gesneden, duur 6-20 u.
- Champignons: in hun geheel gesneden of gedroogd, duur 6-14 u.
- Spruitjes: gehalveerd, duur 8-30 u.
- Bloemkool: kook om zacht te worden, duur 6-16 u.
- Aardappelen: in plakjes gesneden, 8-10 minuten koken, duur 8-30 u.

## **Vlees-, vis- en gevogelteverwerking**

- Gevogelte: het wordt aanbevolen om het te koken of te braden, duur 2-8 u.
- Vis: het wordt aanbevolen om het te koken of te braden, duur 2-8 u.
- Vlees: in kleine stukjes gesneden, duur 2-8 u.

## **Antes de usar**

- Limpie el dispositivo antes de un producto suave
- Divida los alimentos en bandejas
- Inserte el zócalo y opere encendido/apagado
- Ajuste predeterminado = 10 horas / 45 °C
- Los alimentos se pueden deshidratar a tu gusto
- Si desea ajustar la duración, presione la tecla de duración, cuando se obstruya, configure + o –
- Si desea ajustar la temperatura, presione la tecla de temperatura, cuando se obstruya, configure + o –
- Si no está satisfecho con el secado obtenido, repita la operación
- Restablecer, desenchufar y limpiar después de su uso

## **Atención**

- No usar durante más de 72 horas
- Después de cada uso, ajuste la temperatura más baja, apague y desenchufe
- Este producto no debe contener ningún líquido que no sea la humedad de los alimentos
- Coloque el producto en un lugar propicio para una buena circulación de aire
- Si es necesario, cambie las bandejas que se están secando para obtener un resultado más homogéneo
- Utilice las diferentes cestas para diferentes duraciones
- La duración más larga debe estar en la parte inferior
- Si el alimento está destinado a ser almacenado, se recomienda guardarlo al vacío y/o en el refrigerador

## **Procesamiento de la fruta: remojar la fruta 2 minutos antes de secarse**

- Albaricoques: cortar en rodajas, quitar el hueso, duración 13-28 h.
- Piña fresca: cortar el zócalo en rodajas, duración 6-36 h.
- Bananos: cortar en rodajas pequeñas y redondas, duración 8-38 h.
- Uvas: duración 8-38 h.
- Cerezas: duración 8-26 h.
- Peras: pelar y cortar en rodajas, duración 8-30 h.
- Higos: rodajas, duración 6-26 h.
- Arándanos: duración 6-26 h.
- Melocotones: cortar por la mitad y retirar el hueso hasta la mitad, duración 10-34 h.
- Manzanas: pelar, descorazonar, cortar en rodajas, duración 5-6-7 h.

## **Procesamiento de vegetales: Cocine al vapor o hierva o remoje en jugo de limón**

- Alcachofas: cortadas en tiras, duración 5-13 h.
- Brócoli: cortado, duración 6-20 h.
- Champiñones: cortados o secos enteros, duración 6-14 h.
- Coles de Bruselas: cortadas por la mitad, duración 8-30 h.
- Coliflor: hervir para que se ablande, duración 6-16 h.
- Patatas: cortadas en rodajas, hervir durante 8-10 min, duración 8-30 h.

## **Procesamiento de carne, pescado y aves de corral**

- Aves de corral: se recomienda hervirlas o freírlas, duración 2-8 h.
- Pescado: se recomienda hervirlo o freírlo, duración 2-8 h.
- Carne: cortada en trozos pequeños, duración 2-8 h.

## **Prima dell'uso**

- Pulire il dispositivo prima di un prodotto delicato
- Dividere il cibo tra i vassoi
- Inserire la presa e azionare on/off
- Impostazione predefinita = 10 ore / 45°C
- Il cibo può essere disidratato a proprio piacimento
- Se si desidera regolare la durata, premere il tasto della durata, quando si intasa, impostare + o –
- Se si desidera regolare la temperatura, premere il tasto della temperatura, quando si intasa, impostare + o –
- Se non si è soddisfatti dell'essiccazione ottenuta, ripetere l'operazione
- Ripristinare, scollegare e pulire dopo l'uso

## **Attenzione**

- Non utilizzare per più di 72 ore
- Dopo ogni utilizzo impostare la temperatura più bassa, spegnere e scollegare
- Questo prodotto non deve contenere liquidi diversi dall'umidità degli alimenti
- Posizionare il prodotto in un luogo favorevole a una buona circolazione dell'aria
- Se necessario, scambiare i vassoi che si stanno asciugando per un risultato più omogeneo
- Usa i diversi cestini per durate diverse
- La durata più lunga dovrebbe essere in basso
- Se il cibo è destinato alla conservazione, si consiglia di conservarlo sottovuoto e/o in frigorifero

## **Lavorazione della frutta: mettere in ammollo la frutta 2 minuti prima dell'essiccazione**

- Albicocche: affettare, togliere il nocciolo, durata 13-28 o.
- Ananas fresco: zup tagliato a pezzetti, durata 6-36 o.
- Banans: tagliare a piccole fette rotonde, durata 8-38 o.
- Uvaggio: durata 8-38 o.
- Ciliegie: durata 8-26 o.
- Pere: sbucciate e tagliate a fettine, durata 8-30 o.
- Fichi: fette, durata 6-26 o.
- Mirtilli rossi: durata 6-26 o.
- Pesche: tagliarle a metà e togliere il nocciolo a metà asciutte, durata 10-34 o.
- Mele: sbucciate, torsolo, fettine, durata 5-6-7 o.

## **Lavorazione delle verdure: Cuocere a vapore o bollire o immergere nel succo di limone**

- Carciofi: tagliati a listarelle, durata 5-13 o.
- Broccoli: tagliati, durata 6-20 o.
- Funghi: tagliati o secchi interi, durata 6-14 o.
- Cavoletti di Bruxelles: tagliati a metà, durata 8-30 o.
- Cavolfiore: bollire per ammorbidire, durata 6-16 o.
- Patate: tagliate a fette, lessate per 8-10 min, durata 8-30 o.

## **Lavorazione di carne, pesce e pollame**

- Pollame: si consiglia di bollirlo o friggerlo, durata 2-8 o.
- Pesce: si consiglia di bollirlo o friggerlo, durata 2-8 o.
- Carne: tagliata a pezzetti, durata 2-8 o.



