



Doerrautomat

10011973

10011974

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhalt

Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	2
Geräteübersicht.	4
Benutzung	4
Wartung	5
Hinweise zur Entsorgung	6
Konformitätserklärung	6

Technische Daten

Artikelnummer	10011973 10011974
Stromversorgung	230 V 50 Hz
Leistung	260 W
Abmessungen	33 x 28,5 x 33 cm (BxHxT)

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät dient zum Trocknen von Lebensmitteln wie Obst, Gemüse und Fleisch.
- Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Setzen Sie dieses Gerät nicht dem Regen aus.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gefäße wie z. B. Vasen auf dieses Gerät.
- Verwenden Sie ausschließlich das empfohlene Zubehör.
- Reparieren Sie dieses Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich zur Wartung an qualifiziertes Kundendienstpersonal.
- Lassen Sie keine Gegenstände aus Metall in dieses Gerät fallen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dieses Gerät.

Netzkabel/Netzteil

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Gewährleisten Sie, dass die Spannung der Stromversorgung dem auf diesem Gerät angegebenen Wert entspricht.
- Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose ein.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Fassen Sie den Stecker beim Herausziehen an seinem Korpus an.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Netzstecker oder eine beschädigte Steckdose.

Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- Suchen Sie einen Aufstellort, an dem Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät schnell vom Stromkreis trennen zu können.
- Installieren oder positionieren Sie dieses Gerät nicht in einem Bücherregal, Einbauschränk oder einem sonstigen engen Raum. Stellen Sie eine gute Belüftung des Gerätes sicher.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Verstärker oder andere Geräte, die heiß werden können. Diese Hitze könnte das Gerät beschädigen.
- Setzen Sie dieses Gerät keinem direkten Sonnenlicht, hohen Temperaturen, starker Feuchtigkeit und übermäßigen Erschütterungen aus.

Transport des Gerätes

- Bitte bewahren Sie die Originalverpackung auf. Um einen ausreichender Schutz beim Transport des Gerätes zu erreichen, verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.

Reinigung der äußeren Oberfläche

- Verwenden Sie keine flüchtigen Flüssigkeiten, wie Insektensprays. Durch zu starken Druck beim Abwischen können die Oberflächen beschädigt werden. Gummi- oder Plastikteile sollten nicht über einen längeren Zeitraum mit dem Gerät in Kontakt sein.

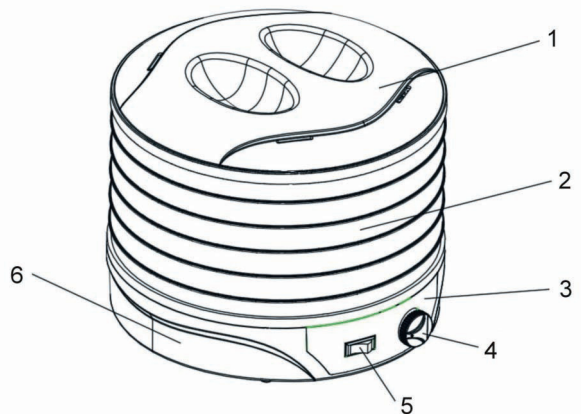
Reparaturen

- Reparaturen am Gerät sollten nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden.

- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit.
Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig und führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Falscher Zusammenbau führt möglicherweise zu Fehlfunktionen oder dem Totalausfall.
- Öffnen Sie das Gerät auf keinen Fall.

Geräteübersicht

- 1 Abdeckung
- 2 Dörraufsatz
- 3 Bedienpanel
- 4 Knopf
- 5 Ein-/Ausschalter
- 6 Basis



Benutzung

1. Reinigen Sie die Dörraufsätze vor der ersten Nutzung.
2. Legen Sie die Lebensmittel gleichmäßig und nicht überlappend in den Dörraufsätzen aus, platzieren Sie die befüllten Dörraufsätze auf der Basis und decken Sie den obersten Dörraufsatz mit der Abdeckung ab.
3. Verbinden Sie den Stromstecker der Gerätes mit einer geeigneten Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Die Betriebs-LED des An-/Ausschalters leuchtet auf.
4. Stellen Sie die gewünschte Dörtemperaturein.
5. Belassen Sie die zu trocknenden Lebensmittel entsprechend Ihrer Vorlieben im Gerät.
6. Regeln Sie den Temperaturregler nach jeder abgeschlossenen Nutzung auf das Minimum und ziehen Sie den Stecker.

Hinweise:

- Nutzen Sie das Gerät nicht länger als 72 Stunden am Stück.
- Regeln Sie den Temperaturregler nach jeder abgeschlossenen Nutzung auf das Minimum und ziehen Sie den Stecker.
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten in den Dörraufsätzen aus.

- Überfüllen Sie die Dörraufsätze nicht. Legen Sie nicht mehrere Schichten zu trocknender Lebensmittel übereinander.
- Tauschen Sie die Positionen der verschiedenen Dörraufsätze miteinander, um ein besonders gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Setzen Sie stets die Abdeckung auf, um schnell und effizient zu dörren.
- Bereiten Sie die zu trocknenden Lebensmittel adäquat vor, bevor Sie mit dem Dörrvorgang beginnen (ggf. Schälen, Zurechtschneiden, Abtropfen)

Zubereitungstipps

Vorbehandlung von Lebensmitteln

Früchte:	Sie erzielen besonders gute Ergebnisse, wenn Sie zu trocknenden Fruchtstücke vor dem Dörren in Saft einlegen.
Gemüse:	Blanchieren, Kochen und Braten Sie das Gemüse kurz an. Danach legen Sie das Gemüse für ca. 2 Minuten in Zitronensaft aus.
Fleisch:	Marinieren Sie mageres Fleisch vor dem Dörrvorgang. Fettiges Fleisch sollte vor dem Dörren kurz angebacken oder gedämpft werden.
Fisch:	Fisch sollte vor dem Dörren kurz angebacken oder gedämpft werden.
Vanille:	Reinigen Sie die Vanilleschote und entfernen Sie überflüssige Blätter. Die Dauer für die Trocknung der Vanilleschoten beträgt üblicherweise 2 bis 6 Stunden.
Brot:	Schneiden Sie das Brot in dünne Scheiben.

Wartung

Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Gerätes.
- Reinigen Sie die Auflagen mit warmen Wasser und einem weichen Tuch.



Warnung: Gefahr eines Stromschlags

Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser.

Aufbewahrung

Verwahren Sie das Gerät in einem beheizten und gut belüfteten Raum .

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung



Hersteller: CHAL-TEC GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data	7
Safety Instructions	7
Product Overview	9
Use	9
Maintenance	10
Disposal Considerations	11
Declaration of Conformity	11

Technical Data

Item number	10011973 10011974
Voltage	230 V 50 Hz
Power supply	260 W
Dimensions	33 x 28,5 x 33 cm (WxHxD)

Safety Instructions

Intended use

- This appliance is for drying foods such as fruit, vegetable and meat.
- It is solely designed for this purpose and may be used only for this purpose. It must be used only the way-described in the instructin manual.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised and not play with this appliance.

Appliance

To reduce the risk of fire, electrical shock and damage:

- Never expose the unit to rain.

- Use only the recommended accessories.
- Do not repair the device yourself. Turn to qualified service specialists for maintenance.
- Do not drop heavy metal objects into this appliance.
- Do not put heavy objects on this appliance.

Power cord/power supply unit

To reduce the risk of fire, electrical shock and damage:

- Ensure that the voltage of the power supply corresponds to the rated voltage of the appliance.
- Insert the plug properly and completely into the socket.
- Do not pull on the power cord. Do not bend it. Do not place heavy objects on it.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Grip the plug on its housing.
- Do not use damaged plugs or a damaged socket.

Placement

Place the device on a dry, level, water-and-heat-resistant surface.

- Look for an installation location where children cannot reach the hot surfaces of the appliance.
- The socket must be easily accessible, in order to be able to separate the appliance quickly from the power supply.
- Install or position the device not a book shelf, built-in cupboard or any other narrow space. Ensure a good airing of the appliance.
- Do not expose the appliance to direct sunlight, high temperatures, high humidity and excessive vibrations.

Transport of the appliance

- Please keep the original packaging. To ensure sufficient protection when transporting the appliance, repack it in the original packing.

Cleaning on the outside surface

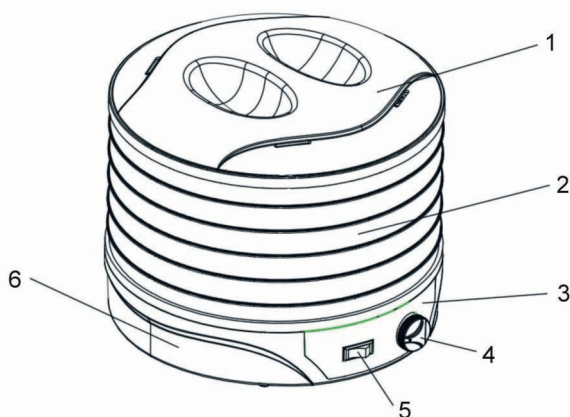
Do not use volatile liquids, such as insecticide or some types of cleaner. Pressing too hard when wiping can damage the surface. Rubber or plastic parts should not touch the appliance for a longer time.

Repairs

- Repairs to the appliance should only be done by an authorized service centre.
- Modifying or changing the product affects the product safety. Danger of injuries!
- Never open the product by yourself and never carry out repairs on your own! A faulty assembly can lead to malfunctioning or a complete failure.
- Open the appliance under no circumstances.

Product Overview

- 1 Steaming lid
- 2 Trays
- 3 Control panel
- 4 Knob
- 5 Switch
- 6 Base



Use

1. Before initial usage of electric dehydrator, clean the steaming rack and wipe it clean with dry cleaning cloth.
2. Evenly put the pretreated food on each layer of steaming grid, place the steaming grid with food on the base of product, and then cover the steaming lid.
3. Plug the power line into the socket, switch on power, and press down the switch in order to let the product be in a status of operation. When the indicator light of switch goes on, obvious wind will blow out from small holes of steaming lid.
4. Adjust the temperature knob to the temperature value that is applicable for food drying.
5. Dry the food according to different food and personal taste and other demand.
6. After the drying of food, adjust the temperature knob to the lowest position, switch off the power and pull out the plug.

Important notes:

- The maximum using time should not exceed 72 hours each time, in order not to affect the service life of the complete machine.
- Each time after using, please adjust the temperature knob to the lowest position, turn off the power switch and pull out the socket.
- Water or any other liquid cannot be added into the product. Few water drop is allowed to be left on food inside the container of steaming grid.
- Do not place too heavy foods on the steaming rack, and the food cannot be placed overlapping.
- In order to evenly dry the food, please regularly exchange the position of steaming racks.
- When the machine begins to work, please ensure that the steaming lid is in the correct position..

- Please conduct pretreatment of food before drying, such as cleaning, slicing or stripping, soaking, etc.

Tips for food preparation

Pre-treatment of foods

Fruit:	You produce especially good results when you soak fruit to be dried in juice in advance.
Vegetable:	Blanch, cook or fry the vegetables. Put the vegetables into the lemon juice and soak for about 2 minutes.
Meat:	Pickle lean meat before drying. Fat meat should be shortly backed or steamed beforehand.
Fish:	Fish should be shortly backed or steamed before drying.
Vanilla:	Clean the vanilla pod and remove the excess leaves. The duration for drying the vanilla pods is normally 2-6 hours.
Bread:	Cut bread into thin slices.

Maintenance

Cleaning

- Before cleaning, pull the power plug.
- Clean the inlays lean the steaming grids with warm water and a soft cloth.



Warning: Danger of electrical shock

Do not immerse the appliance in water.

Storage

Store the device in a heated and well-aired room.

Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity



Producer: CHAL-TEC GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EE (EMC)

2014/35/E (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Fiche technique.	12
Consignes de sécurité	12
Aperçu de l'appareil	14
Utilisation	14
Avertissement.	15
Conseils pour le recyclage	16
Déclaration de conformité.	16

Fiche technique

Numéro d'article	10011973 10011974
Alimentation	230 V 50 Hz
Puissance	260 W
Dimensions	33 x 28,5 x 33 cm (BxHxT)

Consignes de sécurité

Utilisation prévue

- Cet appareil sert à sécher les aliments tels que les fruits, les légumes et la viande.
- Il est exclusivement destiné à cet objectif et ne doit être utilisé dans aucun autre but. Il ne doit être utilisé que de la façon décrite dans ce mode d'emploi.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) aux capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou/et de connaissances. Ces personnes ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir été informé par celle-ci de la façon d'utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Appareil

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de dégâts:

- N'exposez pas cet appareil à la pluie.
- Ne posez aucun récipient contenant un liquide sur l'appareil, comme des vases par exemple.
- Utilisez exclusivement les accessoires recommandés.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Pour la maintenance, adressez-vous au personnel qualifié du service clients.
- Ne laissez entrer aucun objet métallique dans cet appareil.
- Ne posez aucun objet lourd sur cet appareil.

Câble secteur/adaptateur secteur

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de dégâts :

- Assurez-vous que la tension de l'alimentation correspond aux valeurs indiquées sur cet appareil.
- Branchez correctement la fiche dans la prise.
- Ne tirez pas sur le câble, ne le tordez pas et ne posez aucun objet lourd dessus.
- Ne prenez pas la fiche avec les mains mouillées.
- Pour débrancher le câble, saisissez toujours le corps de la fiche.
- N'utilisez pas de prise secteur ou de fiche endommagée.

Installation

- Posez l'appareil sur une surface sèche, horizontale, étanche et résistante à la chaleur.
- Choisissez un emplacement qui ne permette pas aux enfants d'accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- La prise de secteur doit rester accessible pour pouvoir débrancher rapidement l'appareil en cas d'urgence.
- N'installez pas cet appareil sur une étagère à livres, dans un placard ou autre endroit confiné. Assurez-vous que l'appareil soit toujours bien ventilé.
- Ne posez pas l'appareil sur un amplificateur ou d'autres appareils qui dégagent de la chaleur. Cette chaleur peut endommager l'appareil.
- N'exposez pas cet appareil à l'ensoleillement direct, à des températures élevées, à une forte humidité ou à des vibrations excessives.

Transport de l'appareil

- Veuillez conserver l'emballage d'origine. Pour garantir la meilleure protection de l'appareil lors de son transport, veuillez le remettre dans son emballage d'origine.

Nettoyage des surfaces externes

- Ne pas utiliser de liquides volatils tels que le spray insecticide. Une pression trop forte lors de l'essuyage peut endommager les surfaces. Les matières en plastique ou en caoutchouc ne doivent pas rester en contact avec l'appareil pendant une période prolongée.

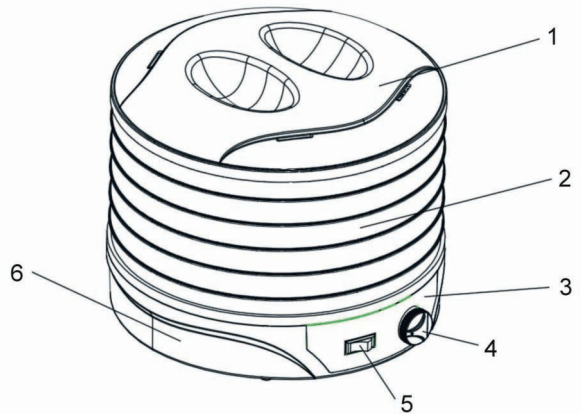
Réparations

- Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un atelier professionnel agréé.
- Tout démontage remet en cause la sécurité de l'appareil. Attention, danger de blessure !
- N'ouvrez jamais le produit de votre propre chef et n'effectuez jamais les réparations vous-même !

- Un mauvais assemblage peut provoquer des dysfonctionnements voire une panne totale de l'appareil.
- N'ouvrez en aucun cas l'appareil.

Aperçu de l'appareil

- 1 Couvercle
- 2 Panier de déshydratation
- 3 Panneau de commande
- 4 Bouton
- 5 Marche/Arrêt
- 6 Base



Utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyez les paniers de déshydratation.
2. Installez les aliments de façon homogène et sans les superposer dans les paniers de déshydratation, placez les paniers de déshydratation remplis sur la base et mettez le couvercle sur le panier le plus haut.
3. Branchez la fiche de l'appareil sur une prise et allumez l'appareil. La LED témoin de marche de l'interrupteur de marche/arrêt s'allume.
4. Réglez la température de déshydratation voulue.
5. Laissez les aliments à déshydrater dans l'appareil en fonction de vos goûts.
6. Réglez le bouton de température au minimum après chaque utilisation, et débranchez la fiche.

Conseils :

- N'utilisez pas l'appareil en continu plus de 72 heures.
- Réglez le bouton de température au minimum après chaque utilisation, et débranchez la fiche.
- Ne versez aucun liquide dans les paniers de déshydratation.
- Ne remplissez pas trop les paniers de déshydratation. Ne superposez pas plusieurs morceaux d'aliments à sécher.
- Echangez les positions des paniers de déshydratation pour obtenir un résultat homogène.

- Placez toujours le couvercle pour déshydrater rapidement et efficacement.
- Préparez les aliments trop secs avant de les déshydrater (éventuellement épluchez, coupez, égouttez)#

Conseils de préparation

Prétraitement des aliments

Fruits:	Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous trempez les morceaux de fruits trop secs dans du jus avant de les déshydrater.
Légumes :	Blanchir, cuire et sauter les légumes rapidement. Mettez ensuite les légumes pendant 2 minutes environ dans du jus de citron.
Viande :	Marinez la viande maigre avant de la déshydrater. Pour la viande grasse il vaut mieux la précuire ou la passer à la vapeur avant de la déshydrater.
Poisson :	Il est bon de précuire le poisson ou de le passer à la vapeur avant de le déshydrater.
Vanille :	Nettoyez les gousses de vanille et retirez l'excédent de feuilles. La durée de séchage des gousses de vanille est généralement de 2 à 6 heures.
Pain :	Coupez le pain en tranches fines.

Avertissement

Nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche.
- Nettoyez les paniers à l'eau chaude et avec un chiffon humide.



Avertissement : danger d'électrocution

Ne mettez jamais cet appareil sous l'eau.

Stockage

Conservez l'appareil dans un endroit chauffé et ventilé .

Conseils pour le recyclage



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roulettes rayée). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Déclaration de conformité



Fabricant : CHAL-TEC GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/EU (CEM)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)