

KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK

KLARSTEIN

Appleberry

Dörrautomat
Dehydrator
Deshidrotor
Déshydrateur
Disidratatore

10022726 10027859

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
 Geräteübersicht 5
 Inbetriebnahme und Bedienung 6
 Zubereitung 7
 Hinweise zur Entsorgung 12

English 13
 Español 23
 Français 33
 Italiano 43

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10022726, 10027859
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

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)

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Materialien, wie Holzoberflächen oder Tischwäsche.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf einem hitzeempfindlichen Cerankochfeld oder Schneidebrett. Benutzen Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage, die mindestens so groß wie das Gerät ist. Damit verhindern Sie, dass die Unterlage durch Hitze, die während des Betriebs entsteht, beschädigt wird.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überprüfen Sie die Teile auf ihre Funktionsfähigkeit. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Geräteteile oder das Netzkabel beschädigt sind.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, Teile austauschen oder es bewegen. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern und benutzen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Der Hersteller haftet nicht für Missbrauch. Bei Missbrauch erlischt der Garantieanspruch.
- Reparaturen dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden. Benutzen Sie nur Original- und Zubehörteile, die vom Hersteller ausdrücklich dafür zugelassen sind. Öffnen Sie nicht das Gerätegehäuse und modifizieren Sie das Gerät nicht, andernfalls erlischt der Garantieanspruch.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um das Gerät anzustecken. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel. Falls doch, achten Sie darauf, dass die Leistung des Verlängerungskabels mindestens so hoch ist wie die des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher steht. Alle vier Füße müssen Kontakt zum Untergrund haben. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe brennbarer Materialien. Das Gerät ist nur für Innenräume und nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen an der Vorder- und Rückseite des Geräts. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 30 cm Platz, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf brennbarem Untergrund, wie Teppich oder ähnlichem.
- Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Teile reinigen. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach der Reinigung vollständig trocken ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Stellen Sie das Gerät oder Geräteteile nicht in die Nähe heißer Gas- oder Elektroherde, in beheizte Öfen oder auf Kochfelder. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängt oder heiße Flächen berührt.

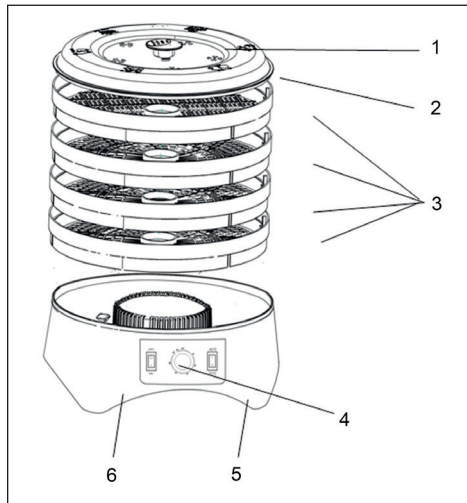
- Benutzen Sie das Gerät für keinen anderen als den angegebenen Zweck.
- Falls das Gerät während des Betriebs Fehlfunktionen aufweist, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker. Versuchen Sie nicht das Bedienfeld zu öffnen. Das Gerät enthält Teile, die dem Benutzer nicht zugänglich sind. Kontaktieren Sie zur Wartung und Überprüfung immer einen Fachbetrieb. Benutzen Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller zugelassen sind. Andere Teile dürfen mit diesem Gerät nicht benutzt werden und führen zu Garantieverlust.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Da die Oberflächen des Geräts während des Betriebs sehr heiß werden, fassen Sie nur die Griffe und Schalter an, damit Sie sich nicht verbrennen.

GERÄTEÜBERSICHT

- 1 Griff
- 2 Deckel
- 3 Dörretagen
- 4 Bedienfeld
- 5 Basis
- 6 Lüftungsschlitz



INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Hinweis: Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Bedienung

- Bestücken Sie die einzelnen Etagen, ohne den Luftfluss zu beeinträchtigen. Stapeln Sie Lebensmittel nicht, sondern legen Sie diese nebeneinander aus.
- Stellen Sie die Etagen der Reihe nach auf das Gerät.
- Es müssen nicht alle Etagen befüllt sein. Jedoch sollte auch unbefüllte Etagen in Gebrauch aufgestapelt werden. Befüllte Etagen sollten weiter unten als die unbefüllten platziert werden. Platzieren Sie den Deckel in jedem Fall oben.
- Sie starten den Trocknungsvorgang, indem Sie die Taste "On" drücken.
- Sie stoppen den Trocknungsvorgang, indem Sie die Taste "Off" drücken.

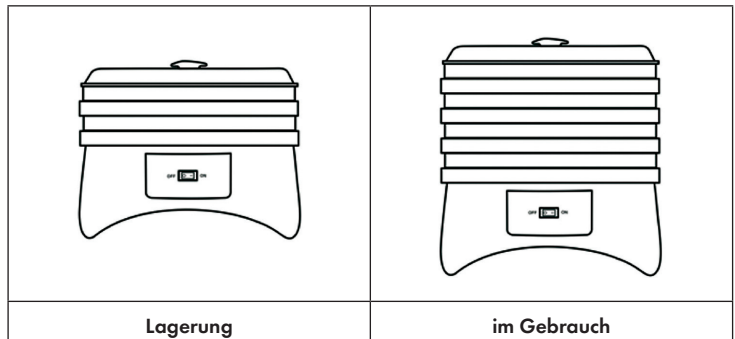
HIGH/LOW-Taste

Die "HIGH/LOW"-Taste am Bedienfeld ist für die beiden unterschiedlichen Temperaturstufen: 48°C/68°C. Bei 68°C werden die Lebensmittel schneller gedörrt als bei 48°C.



Etagenhöhe verstellen

Die Etagen sind in einem Bereich von 25,5 bis 36 mm höhenverstellbar. Das hat u.a. den Vorteil, dass der Stauraum für die Lagerung minimiert werden kann.



Allgemeine Nutzungshinweise

- Legen Sie lediglich sauberes, äußerlich weitgehend trockene Lebensmittel in die Etagen. Legen Sie keinesfalls stark wässernde Lebensmittel ein.
- Entfernen Sie weiche oder faulige Stellen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, die in die Etagen passen. Die Art und Weise wie Sie die Lebensmittel schneiden wird Einfluss auf die Dauer und das Ergebnis der Trocknung haben.
- Justieren Sie die Position der Dörretagen während der Trocknung nach, wenn Sie feststellen, dass die Lebensmittel ungleichmäßig trocknen. Sie können das obere Fach nach unten bewegen und das untere Fach in die obere Position. Manche Lebensmittel haben eine dicke Haut und verlieren daher weniger schnell Wasser. Das ist einer der Gründe, warum die Trocknung länger dauert. Der beste Weg das Problem zu lösen ist, die Lebensmittel für 1 bis 2 Minuten vorzukochen und unter kaltem Wasser abzukühlen. Lassen Sie die Lebensmittel danach gut abtropfen.
- Die Trocknungsdauer wird u.a. von der Raumtemperatur, der Luftfeuchtigkeit, der Art des Lebensmittels, seiner Größe und der Bestückung der Etagen beeinflusst.
- Der Timer hat einen Einstellbereich von bis zu einer Stunde.

ZUBEREITUNG

Trockenobst

- Reinigen Sie das Lebensmittel.
- Entfernen Sie trockene oder faulige Stellen; entfernen Sie ggf. Kerne und Ähnliches.
- Schneiden Sie das Lebensmittel in kleine Stücke, die in den Etagen untergebracht werden können.
- Tunken Sie das Lebensmittel ggf. in Zitronensaft, um dessen Farbe zu erhalten.

Trockengemüse

- Reinigen Sie das Lebensmittel.
- Entfernen Sie trockene oder faulige Stellen; entfernen Sie ggf. Kerne und Ähnliches.
- Schneiden Sie das Lebensmittel in kleine Stücke, die in den Etagen untergebracht werden können.
- Ideale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gemüse ca. 1 bis 2 Minuten vorkochen und dann kurz in kaltem Wasser abschrecken.

Getrocknete Kräuter

Es ist empfohlen lediglich frische Kräuter zum Trocknen zu verwenden. Verstauen Sie getrocknete Kräuter nach dem Trocknen in einem luftdichten Gefäß und entziehen Sie es dem Sonnenlicht.

Lebensmittelaufbewahrung

- Der Aufbewahrungsbehälter sollte sauber sein.
- Es ist empfohlen Glasbehälter mit luftdichtem Metallverschluss zu nutzen. Die Umgebungstemperatur sollte zwischen 5 und 20° liegen; Sonnenlicht vermieden werden.
- Prüfen Sie nach einer Woche, ob tatsächlich sämtliche Lebensmittel ausreichend getrocknet sind und arbeiten Sie bei negativem Resultat ggf. nach.
- Kühlen Sie die zu verwahrenden Lebensmittel zunächst auf Raumtemperatur ab.

Hinweise zum Trocknen von Gemüse

Es wird empfohlen, Gemüse vor dem Trocknen kurz abzukochen, sodann abzukühlen und schließlich zur Trocknung zu verwenden.

Lebensmittel	Vorbereitung	Ergebnis	Zeit (Stunden)
Artischocke	In 3-4 mm dicke Streifen schneiden. Gegebenenfalls in mit Zitronensaft gemischtes Wasser tauchen und anschließend für 5-8 Minuten kochen.	knusprig	5-13
Aubergine	Entstielen, reinigen und in 6-12 mm dicke Scheiben schneiden.	knusprig	6-18
Brokkoli	Reinigen, zerteilen und 3-5 Minuten kochen.	knusprig	6-20
Champignon	Gut reinigen, am Stück oder zerteilt trocknen.	hart	6-14
Bohne	Zerschneiden und kochen, bis sie leicht durchsichtig sind. Drehen Sie die Bohnen während dem Trocknen, damit sie gleichmäßig durchtrocknen.	knusprig	8-26
Kürbis	Reinigen und in 6 mm große Stücke schneiden.	knusprig	6-18
Kohl	Om Streifen schneiden.	hart	6-14
Rosenkohl	Halbieren.	knusprig	8-30

Lebensmittel	Vorbereitung	Ergebnis	Zeit (Stunden)
Blumenkohl	2 Minuten in 1 Liter gesalzenem Wasser einweichen. Kurz aufkochen.	hart	6-16
Kartoffel	Schälen nicht notwendig. In Streifen oder Würfel schneiden, ggf. häckseln und 8-10 Minuten abkochen.	knusprig	8-30
Zwiebel	In Scheiben schneiden oder häckseln. Gegebenenfalls während des Trocknungsvorgangs wenden.	knusprig	8-14
Karotte	Verwenden Sie wiche Karotten. In Würfel oder Streifen schneiden oder häckseln. Vor dem Trocknen kurz kochen.	knusprig	8-14
Gurke	In Streifen schneiden (12 mm), abkühlen.	hart	6-18
Paprika	In Streifen oder Scheiben (ca. 6 mm) schneiden, die Samen entfernen, reinigen.	knusprig	4-14
Peperoni	Reinigen. Es ist nicht erforderlich die Samen zu entfernen.	hart	8-14
Petersilie	In kleine Büsche zerteilen und an der Luft vortrocknen.	knusprig	2-10
Tomate	Den Strunk entfernen. Kurz einkochen. Halbieren oder in Stücke schneiden.	hart	8-24
Rhabarber	Benutzen Sie weiche Rhabarberstauden. Reinigen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.	feucht	8-38
Rote Bete	Blätter abtrennen, reinigen, vorkochen, abkühlen lassen, Unterteil entfernen, schälen, in Scheiben oder Stücke schneiden.	knusprig	8-26

Lebensmittel	Vorbereitung	Ergebnis	Zeit (Stunden)
Sellerie	Blätter abtrennen, reinigen.	knusprig	6-14
Lauchzwiebel	In Stücke schneiden oder häckseln.	knusprig	6-10
Spargel	In 2,5 mm dicke Scheiben schneiden.	knusprig	6-14
Knoblauch	Schälen und in Stücke schneiden.	knusprig	6-16
Spinat	Vorkochen bis sich die Farbe verändert.	knusprig	6-16

Fleisch trocknen

Entfernen Sie überschüssiges Fett vor dem Trocknen und pökeln/marinieren Sie das Fleisch gegebenenfalls.

Hinweise zum Trocknen von Obst

Lebensmittel	Vorbereitung	Ergebnis	Zeit (Stunden)
Aprikose	Schneiden, Kerne entfernen. Halbieren oder vierteln. Innenseite nach oben weisend in die Etage legen.	weich	13-28
Mandarinschale	In Streifen schneiden.	knusprig	8-16
Frische Ananas	Schälen und den harten Mittelteil entfernen. In Würfel oder Streifen schneiden.	hart	6-36
Eingelegte Ananas	Ablaufen und Abtropfen lassen.	weich	6-36
Banane	Schälen und 3-4 cm dicke Scheiben schneiden.	knusprig	8-38
Traube	Reinigen und Stiele entfernen. Kurz einkochen.	weich	8-38
Kirsche	Stiele entfernen. Die Kerne müssen nicht zwingend entfernt werden. Die Kerne können ggf. im halb getrockneten Zustand entfernt werden.	hart	8-26

Lebensmittel	Vorbereitung	Ergebnis	Zeit (Stunden)
Birne	Schälen und den Mittelteil entfernen. Je nach Größe halbieren, vierteln oder achteln.	weich	8-30
Feige	In kleine Teile schneiden.	hart	6-26
Blaubeere	Reinigen und am Stück trocknen.	weich	6-26
Pfirsich	Schälen und den Kern entfernen. Je nach Größe halbieren oder vierteln.	weich	10-34
Dattel	Kerne entfernen und in Stücke schneiden.	hart	6-26
Apfel	Schälen und den Mittelteil entfernen. In runde Stücke schneiden oder würfeln. Zwei Minuten in Wasser tauchen, dann zum Trocknen in die Etage legen.	weich	5-7

Hinweis: Die obigen Angaben dienen der Referenz und können entsprechend der eigenen Vorlieben variiert werden.

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.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



CONTENT

Safety Instructions 14
 Product Overview 15
 Operation 16
 Preparation 17
 Hints on Disposal 22

TECHNICAL DATA

Item number	10022726, 10027859
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- Do not operate this appliance on a flammable material such as a wood surface or on any tablecloth.
- Do not use the appliance on a heat-sensitive ceramic hob or cutting board. Use the unit only on a heat-resistant surface that is at least as large as the unit. This prevents the pad from being damaged by heat generated during operation.
- Before using the dehydrator, check that all parts are operating properly and perform their intended functions. Check for any conditions that may affect the unit operation. Do not use if the power cord is damaged or frayed.
- Always disconnect dehydrator from power source before servicing, changing accessories, displacing or cleaning unit. Unplug dehydrator when not in use.
- Keep children away. Never leave the appliance unattended. Monitor dehydrator while in use.
- Manufacturer declines any responsibility in case of improper use of dehydrator. Improper use of dehydrator will void warranty.
- Electrical repair must be done by authorized service centre. Use only factory original parts and accessories. Modification of dehydrator voids warranty. Never open rear panel of dehydrator. Never remove back screen from dehydrator.
- Dehydrator. If extension cord is used be sure the marked electrical rating is at least as great as the electrical rating of this appliance.
- Be sure dehydrator is stable during use. All four feet should be secure on a level surface. Dehydrator should not move during operation.
- Do not operate dehydrator outdoors or near any flammable or combustible materials. Indoor use only. Not for commercial use.
- Use in a well ventilated location. Do not block air vents on door or at rear of dehydrator. Keep dehydrator at least (30 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.
- Do not operate dehydrator on flammable surfaces such as carpeting.
- To prevent electric shock. Do not immerse unit and control panel in water or liquid. Serious injury from electric shock could result. Do not use appliance with wet hands or bare feet. Do not operate near running water.
- Disconnect from power outlet before cleaning components. Read all instructions before cleaning dehydrator.
- After cleaning, make sure dehydrator is completely dry before reconnecting to the power outlet - if not; electric shock may result.

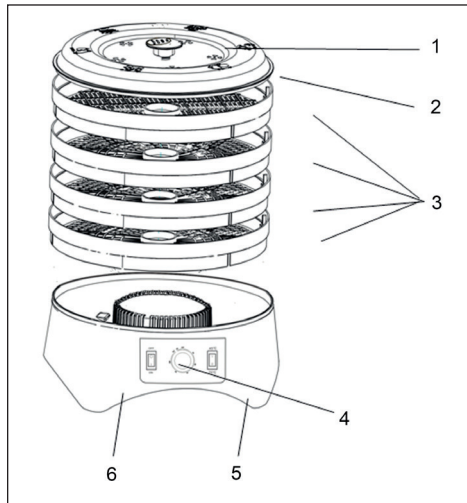
- Do not use appliance for other than intended use.
- If appliance malfunctions during use, shut down unit immediately and discontinue use. Do not attempt to open control panel. This product has no user-serviceable parts. Always contact authorized service centre if unit malfunctions or for service. Only use accessories approved by the manufacturer. All parts for this appliance must be used according to instruction manual. Only use accessories approved by the manufacturer. Other parts may not be used with this unit and will void the warranty.

**CAUTION**

Risk of burns! Do not place or use the unit or any parts on or near hot gas or electric burner, in a heated oven, or on stove top. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch any hot surfaces.

PRODUCT OVERVIEW

- 1 Handle
- 2 Cover
- 3 Trays
- 4 Control Panel
- 5 Base
- 6 Wind outlet



OPERATION

Note: Clean the appliance before first use.

Operation

- Load the individual floors without impairing the air flow. Do not stack food, but place it next to each other.
- Place the shelves one after the other on top of the appliance.
- Not all shelves need to be full. However, unfilled shelves should also be stacked when in use. Filled shelves should be placed further down than the unfilled ones. Always place the lid on top.
- Start the drying process by pressing the „On“ key.
- Stop the drying process by pressing the „Off“ key.

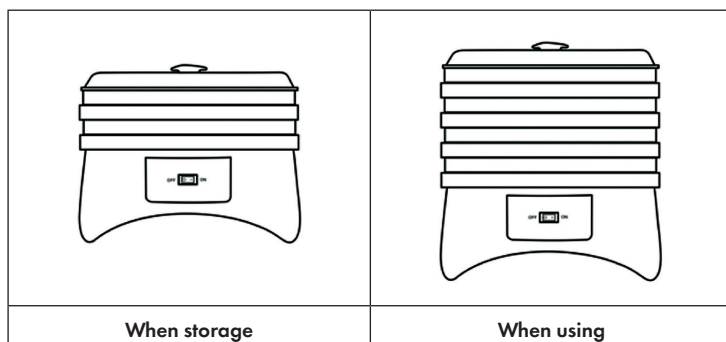
HIGH/LOW button

The „HIGH/LOW“ button on the control panel is for the two different temperature settings: 48 °C/68 °C. At 68 °C, the food is parched faster than at 48 °C.



Adjusting the trays

Trays are adjustable for different food. For drying thick food, you can adjust trays to 36 mm height of each tray. For drying thin food, you can adjust trays to 25.5 mm height of each tray. And you can save a lot space to storage after you adjust the tray to 25.5 mm of each tray. For the details refer to the following picture:



General Notes on Operation

- Please dry food in food dehydrator after cleaning and drying food. Please don't put the food with water into food dehydrator.
- Attention! Please don't dry food with flow of liquid in food dehydrator!
- If the food is with soft and rotten part, please clean it out firstly. And put food with fittable size onto food dehydrator. The size of food will influence the time needed to dry food.
- During the process of drying, please adjust the trays position up and down if you found any food is dried uneven. You can move the top tray to the bottom and move the bottom one to the top position. Some food is with skin to prevent the loss of water, which is one of the reasons why it need more time to dry. The best way to solve the problem is to boil food for 1 to 2 minutes and then cool them into cool water. And then put them onto food dehydrator after draining water.
- Drying time is influenced by room temperature, air humidity, food type, food size and quantity etc.
- Drying note: time for drying in instruction manual is only for your information.

PREPARATION

Dry Food

- Clean food
- Clean out the soft and rotten part of food, also clean out seed.
- Chop food to fittable size and put food onto trays.
- It's suggested to add lemon juice to keep the color of fruit.

Dry Vegetable

- Clean vegetable
- Clean out the soft and rotten part of food, also clean out seed.
- Chop food to fittable size and put food onto trays.
- It is best way to to boil vegetable for 1 to 2 minutes and then cool them into cool water. And then put them onto food dehydrator after draining water.

Dry Herb

- It's suggested to dry with the fresh leaves of herb.
- After drying herb, store them into paper bag or glass of bottle. And keep them out of sunlight.

Food Storage

- The storage container must be clean and dry.
- It's suggested to storage food with glass of bottle covered by metal lid. And keep them in the place with 5-20°C temperature and avoid sunlight.
- Please check the dried food if they are 100% dried during the first week. If any undried food found, please put them into food dehydrator to dry again.
- Attention! The dried food must be 100% cooled down before you store them in sealed container.

Tips for drying Vegetables

It is recommended to boil vegetables briefly before drying, then cool before using for drying.

Name	Preparation	Effect	Time (hours)
Artichoke	Cut into stripes für 3-4 mm, 3-4 cups of water mixed with one spoon of lemon juice, and then boil it for 5-8 minutes.	crisp	5-13
Eggplant	Cut out the stem, clean, slice 6-12 mm, put into trays and then boil them.	crisp	6-18
Broccoli	Cut, clean and boil for 3-5 minutes.	crisp	6-20
Mushroom	To clean the durst with the brush or wet clothing. Chop or cut into pieces. You can also dry the whole mshroom.	tough	6-14
Bean	Cut and boil them till it looks translucent, please turn over the bean during you dry the beans to have evenly.	crisp	8-26
Pumpkin	Clean and slice (6 mm).	crisp	6-18
Cabbage	Cut the stem, cut into strip, cut the cabbage 4 parts, and then dry on trays.	tough	6-14
Brussel sprouts	Cut the whole sprout into 2 parts.	crisp	8-30

Name	Preparation	Effect	Time (hours)
Cauliflower	Dip cauliflower into 1 liter of water mixed with 3 spoons of salt for 2 minutes. And then boil them.	tough	6-16
Potato	You can choose to cut peel, keep peel, slice, shred, cut into cubic, boil for 8-10 minutes.	crisp	8-30
Onion	Slice, cut oder chop. Please turn over when drying.	crisp	8-14
Carrot	Choose tender carrots. Slice or cut into strip oder cubic, chop or shred. And then boil them.	crisp	8-14
Cucumber	Slice (12 mm), cool and dry on trays.	tough	6-18
Green pepper	Cut into strips or around (6 mm), clean the seed out, clean and drain.	crisp	4-14
Hot pepper	Clean, drain, no need to cut. Please wear gloves to protect your hands.	tough	8-14
Parsley	Tear, dry by air first, or to chop into smaller sizes.	crisp	2-10
Tomato	Clean out the base, boil to make the skin soft, cut into 2 parts or chop.	tough	8-24
Rhubarb	Choose tender stem, clean and slice (3 mm).	moist	8-38
Beet	Cut the leaves of stem, clean, boil, cool, cut the base, peel, cut or slice.	crisp	8-26

Name	Preparation	Effect	Time (hours)
Celery	Separate leaves and stems, clean, cut stem. You can take out leaves at first, as it will dry faster than the stem, cut leaves into small size which could be used to cook soup.	crisp	6-14
Green onion	Chop before drying.	crisp	6-10
Asparagus	Slice (2.5 mm).	crisp	6-14
Garlic	Peel and cut before dry.	crisp	6-16
Spinach	Boil until the color changes.	crisp	6-16

Meat drying

To avoid the fat meat, the best way is to cure meat first before drying, which can keep the natural taste of meat and make it looks softer after drying.

Tips for drying Fruits

Name	Preparation	Effect	Time (hours)
Apricot	Cut and clean out the seeds. Cut into 2 or 4 pieces, face up on trays.	soft	13-28
Tangerine peel	Peel into strip.	crisp	8-16
Fresh pineapple	Peel and clean out the middle part, slice or cut into bulk.	tough	6-36
Canned pineapple	Drain canned pineapple, and then dry them on trays.	soft	6-36
Banana	Peel and cut into round with 3-4 cm thickness.	crisp	8-38
Grape	Clean and destem. It's better to boil it first before dry.	soft	8-38
Cherry	Destem before dry, no need to take the seeds out, you can choose to take seeds out when it is half dried.	tough	8-26

Name	Preparation	Effect	Time (hours)
Pear	Peel and cut out the middle part, cut into bulk, 2 pieces, 4 pieces or 8 pieces.	soft	8-30
Fig	Cut before dry.	tough	6-26
Bilberry	Clean and slice before dry. Or dry with whole bilberry.	soft	6-26
Peach	Peel first, clean out the seed when it is half dried. And then cut into 2 pieces or 4 pieces.	soft	10-34
Date	Clean out seeds and slice.	tough	6-26
Apple	Peel and clean out seeds, slice or cut into round or bulk size. Dip for 2 minutes in water, and then put it on trays after draining	soft	5-7

Note: Time for drying and preparing food in above table is just for your reference.

HINTS ON DISPOSAL



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.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad 24
 Descripción del aparato 25
 Puesta en marcha y uso 26
 Preparación 27
 Retirada del aparato 32

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10022726, 10027859
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Por favor, lea cuidadosamente las siguientes indicaciones de seguridad y conserve este manual mientras tenga el aparato en su poder
- No utilice el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables, como superficies de madera o manteles y hules.
- No coloque el aparato encima de superficies sensibles al calor, como vitrocerámicas o tablas de cortar. Sitúe el aparato sólo sobre superficies resistentes al calor que sean del mismo tamaño que el aparato. De esta manera evitará que la superficie en cuestión resulte dañada a consecuencia del funcionamiento del aparato.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que todas sus partes están en buen estado. No use el aparato si algunas de las partes o el cable de alimentación están deteriorados.
- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo. Desenchúfelo también si va a cambiar alguna de las partes o si va a moverlo. Desconecte el aparato de la red si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Mantenga a los niños alejados del aparato y no lo desatienda mientras esté en funcionamiento.
- El fabricante no se responsabiliza de los daños sobre el aparato debidos a un uso inapropiado del mismo. Un uso inapropiado del aparato conlleva la anulación de la garantía. Las reparaciones sólo deben ser realizadas por personal cualificado. Utilice exclusivamente partes originales o accesorios autorizados expresamente por el fabricante. No abra la carcasa del aparato ni lo modifique. Si lo hace, la garantía dejará de ser válida.
- Cuando desenchufe el aparato, no lo haga tirando del cable. Preferiblemente no utilice un cable alargador. Si usa uno, asegúrese que las características técnicas del alargador son equivalentes a las del aparato.
- Compruebe que el aparato se encuentra colocado firmemente. Las cuatro patas de sujeción deben estar en contacto con la superficie. No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato al aire libre ni cerca de materiales inflamables. El aparato está concebido para ser usado sólo en espacios cerrados y para desempeñar una función doméstica, no comercial.
- Utilice el aparato sólo en espacios bien ventilados.
- No bloquee las rendijas de ventilación de las partes delantera y trasera del aparato. Deje un espacio libre de al menos 30 cm alrededor del aparato para que el aire circule sin dificultad.
- No utilice el aparato sobre superficies inflamables, como alfombras, tapices o similares.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Retire el enchufe de la red antes de limpiar alguna de las partes del aparato. Una vez limpio, compruebe que el aparato está completamente seco antes de volver a enchufarlo.
- No coloque el aparato o alguna de sus partes cerca de fogones eléctricos o de gas. No lo coloque sobre superficies calientes o lugares de cocción. Tenga cuidado de que el cable no cuelga de la superficie de trabajo y de que no toque superficies calientes.

- Utilice el aparato exclusivamente para el fin para el que ha sido diseñado.
- En caso de que el aparato funcione incorrectamente, desconéctelo y desenchúfelo. No intente abrir el panel de control. El aparato contiene partes que no deben estar al alcance del usuario. A la hora de reparar o de realizar las labores de mantenimiento, póngase en contacto con personal especializado. Utilice exclusivamente accesorios que hayan sido autorizados por el fabricante. La utilización de partes o de componentes sin autorización, traerá consigo la pérdida de los derechos de la garantía.

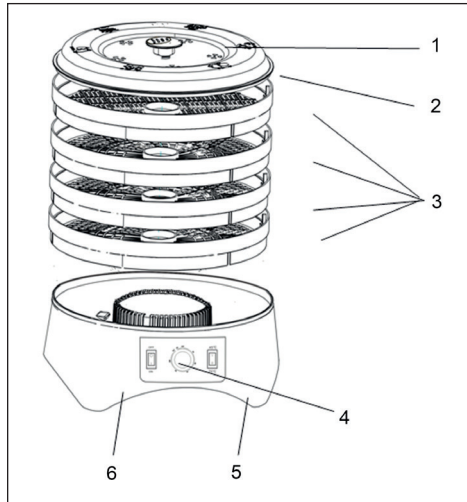


ATENCIÓN

Peligro de quemaduras!! Durante el funcionamiento de la máquina, la superficie puede calentarse mucho. No toque la máquina. Toque solamente el asa y el interruptor de la máquina.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- 1 Asa
- 2 Tapa
- 3 Bandejas
- 4 Panel de control
- 5 Base
- 6 Ranura de ventilación



PUESTA EN MARCHA Y USO

Nota: limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez.

Uso

- Coloque cada bandeja sin obstaculizar la circulación del aire. No apile los alimentos, colóquelos uno al lado del otro en las bandejas.
- Coloque las bandejas en el deshidratador con la comida ya repartida.
- No es necesario que llene todas las bandejas para utilizar el deshidratador. No obstante, todas las bandejas deberán estar colocadas para encenderlo. Coloque primero las bandejas llenas y a continuación las vacías y ponga la tapa cuando todas estén colocadas.
- Inicie el proceso de deshidratación pulsando el botón "on".
- Detenga el proceso de deshidratación pulsando el botón "off".

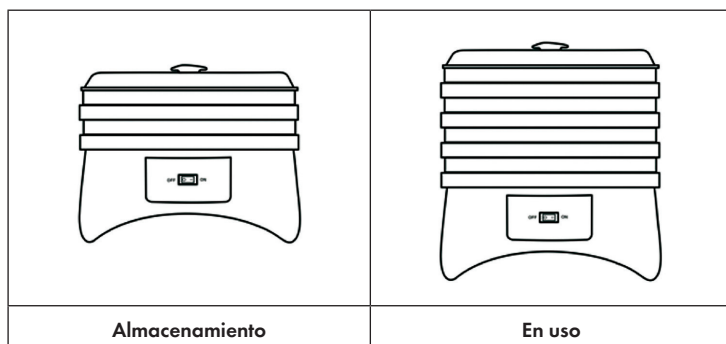
Botón HIGH/LOW:

El botón HIGH/LOW situado en el panel de control se utiliza para seleccionar los dos niveles de temperatura: 48°C/68°C. En el nivel de 68°C los alimentos se cocinarán más rápido que en el nivel de 48°C.



Ajustar la altura de las bandejas

Las bandejas pueden ajustarse en una altura de 25,5 a 36 mm cada una. Una de las ventajas de esta flexibilidad es que podrá ahorrar mucho espacio para almacenar el aparato.



Indicaciones generales de uso

- Coloque alimentos limpios y secos en las bandejas. No coloque en ningún caso alimentos muy mojados.
- Retire las partes muy blandas o en mal estado. Corte los alimentos en trozos lo suficientemente pequeños como para que quepan en las bandejas. El tipo de corte de los alimentos influirá en la duración y en el resultado del proceso.
- Ajuste la posición de las bandejas durante el proceso si detecta que los alimentos se están secando de manera desigual. Puede mover las bandejas superiores hacia abajo o las inferiores hacia arriba. Muchos alimentos tienen una piel gruesa y por eso necesitan más tiempo para perder el agua. Este es uno de los motivos por el que el proceso puede alargarse. Para solucionar este problema, le recomendamos cocer los alimentos previamente durante uno o dos minutos y enfriarlos en agua. A continuación, deje que se sequen completamente antes de ponerlos en las bandejas.
- La duración del proceso dependerá de diversos factores, entre ellos la temperatura ambiente, la humedad del aire, el tipo de alimentos, su tamaño y la distribución de las bandejas.
- El temporizador puede ajustarse en un intervalo de hasta una hora.

PREPARACIÓN

Fruta deshidratada

- Limpie los alimentos.
- Retire las partes resacasadas o en mal estado; retire también las pepitas.
- Corte los alimentos en trozos pequeños para colocarlos en las bandejas.
- Empape el alimento en zumo de limón para conservar su color.

Verdura deshidratada

- Limpie los alimentos.
- Retire las partes resacasadas o en mal estado así como las pepitas.
- Corte los alimentos en trozos pequeños para poder colocarlos en las bandejas.
- Para obtener los mejores resultados, le recomendamos hervir previamente las verduras durante un par de minutos y sumergirlas a continuación en agua fría.

Hierbas secas

Se recomienda utilizar hierbas frescas para secarlas. Tras el proceso, almacene las hierbas secas en un recipiente hermético protegido de la luz del sol.

Conservación de los alimentos

- El recipiente deberá estar limpio.
- Se recomienda utilizar recipientes de cristal con tapa de metal hermética. La temperatura hermética deberá estar comprendida entre 5 y 20 °C. Evite la luz directa del sol.
- Transcurrida una semana, compruebe si el proceso de deshidratación de los alimentos ha sido satisfactorio o si han vuelto a recuperar el contenido de agua. En este último caso, vuelva a colocarlos en el deshidratador.
- Los alimentos deben haberse enfriado (a temperatura ambiente) antes de introducirlos en el recipiente hermético.

Indicaciones para deshidratar verduras

Se recomienda hervir previamente las verduras, enfriarlas y finalmente colocarlas en las bandejas para el proceso de deshidratación.

Alimento	Preparación	Textura	Tiempo (horas)
Alcachofa	Córtela en tiras de 3-4 mm de grosor, empápelas en zumo de limón y hiérvalas previamente durante 5-8 minutos.	Crujiente	5-13
Berenjena	Corte el tallo, limpie la berenjena y córtela en rodajas de 6-12 mm.	Crujiente	6-18
Brócoli	Límpielo, desmenúcelo y hiérvalo durante 3-5 minutos.	Crujiente	6-20
Champiñón	Límpielo bien, colóquelo en unidades o píquelo en trozos.	Dura	6-14
Alubias	Córtelas y hiérvalas hasta que se vuelvan translúcidas. Voltee las alubias durante el proceso para que la pérdida de agua sea uniforme.	Crujiente	8-26
Calabaza	Límpuela y córtela en rodajas de 6 mm	Crujiente	6-18
Col	Córtela en rodajas o en cuatro partes.	Dura	6-14
Col de Bruselas	Córtela a la mitad	Crujiente	8-30

Alimento	Preparación	Textura	Tiempo (horas)
Coliflor	Póngala a remojo 2 minutos en un litro de agua con sal y hiérvala.	Dura	6-16
Patata	No es necesario pelarla. Córtele en daditos o rodajas, hiérvala durante 8-10 minutos.	Crujiente	8-30
Cebolla	Córtele en rodajas o píquela. Voltéela si es necesario durante el proceso.	Crujiente	8-14
Zanahoria	Utilice zanahorias maduras. Córteles en dados o en tiras o píquelas. Hiérvalas antes de colocar los trozos en el deshidratador.	Crujiente	8-14
Pepino	Córtele en tiras de unos 12 mm y enfríelas.	Dura	6-18
Pimiento verde	Córtele en tiras o en rodajas (6 mm), retire las semillas y límpielo.	Crujiente	4-14
Guindilla	Límpiela. No es necesario cortarla. Utilice guantes para manipular el alimento.	Dura	8-14
Perejil	Divídalo en pequeños manojos y deje que se seque antes de introducirlos en el deshidratador.	Crujiente	2-10
Tomate	Retire el tallo, hierva el tomate unos minutos y córtelo a la mitad o en trozos.	Dura	8-24
Ruibarbo	Utilice ejemplares tiernos. Límpielos y córtelos en rodajas de 3 mm	Húmeda	8-38
Remolacha	Separe las hojas, límpiela, hiérvala, deje que se enfríe, retire la parte inferior, pélela y córtela en rodajas o en trozos.	Crujiente	8-26

Alimento	Preparación	Textura	Tiempo (horas)
Apio	Retire las hojas y el tallo y límpielo.	Crujiente	6-14
Cebolleta	Córtela o píquela en trozos	Crujiente	6-10
Espárrago	Córtelo en rodajas de 2,5 mm	Crujiente	6-14
Ajo	Pélelo y córtelo en trozos	Crujiente	6-16
Espinaca	Hiévalo hasta que cambie su color	Crujiente	6-16

Deshidratar carne

Retire la grasa superficial antes del proceso de secado y marine o salee la carne si lo desea.

Indicaciones para deshidratar fruta

Alimento	Preparación	Textura	Tiempo (horas)
Albaricoque	Córtelo y retire la pepita. Córtelo por la mitad o en cuartos. Oriente la parte cortada hacia las bandejas.	Blanda	13-28
Piel de mandarina	Córtela en tiras.	Crujiente	8-16
Piña fresca	Retire la piel y la parte central. Córtela en tiras o en dados.	Dura	6-36
Piña en conserva	Deje que se seque y colóquela en las bandejas.	Blanda	6-36
Plátano	Pélelo y córtelo en rodajas de 3-4 cm	Crujiente	8-38
Uva	Límpiela y retire el tallo. Hiévala previamente.	Blanda	8-38
Cereza	Retire el tallo. No es necesario que retire la pepita al inicio, puede hacerlo en mitad del proceso.	Dura	8-26

Alimento	Preparación	Textura	Tiempo (horas)
Pera	Pélela y retire el corazón. Córtela en dos, cuatro u ocho trozos dependiendo del tamaño.	Blanda	8-30
Higo	Córtelo en trozos pequeños.	Dura	6-26
Arándano	Límpielo y colóquelo en la bandeja entero o en rodajas.	Blanda	6-26
Melocotón	Pélelo y retire la pepita. Córtelo en dos o cuatro trozos dependiendo del tamaño.	Blanda	10-34
Dátil	Retire la pepita y córtelo en trozos.	Dura	6-26
Manzana	Pélela y retire el corazón. Córtela en trozos redondos o en dados. Sumerja los trozos en agua durante dos minutos, cuando se hayan secado colóquelos en las bandejas.	Blanda	5-7

Nota: Las instrucciones anteriores deben entenderse como una guía y pueden modificarse dependiendo de sus preferencias personales.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi 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. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	34
Aperçu de l'appareil	35
Mise en marche et utilisation	36
Préparation	37
Informations sur le recyclage	42

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10022726, 10027859
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Bien lire les consignes et conserver ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matières inflammables telles que des surfaces en bois ou des nappes.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque de cuisson en vitrocéramique sensible à la chaleur ou sur une planche à découper.
- Utiliser l'appareil uniquement sur un support résistant à la chaleur au moins aussi grand que l'appareil. La chaleur dégagée par l'appareil pendant son fonctionnement n'endommagera ainsi pas le support.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, vérifier que ses pièces fonctionnent correctement. Ne pas utiliser l'appareil si certaines de ses pièces ou son câble d'alimentation sont endommagés.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'en changer des pièces ou de le déplacer. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- L'appareil doit être hors de la portée des enfants et ne jamais le laisser en fonctionnement sans surveillance.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de l'appareil et la garantie s'en verra annuler.
- Seul un professionnel qualifié est autorisé à effectuer les réparations. Utiliser uniquement des pièces originales ou accessoires expressément autorisés par le fabricant. Ne pas ouvrir l'appareil et ne pas le modifier sous peine d'une annulation de garantie.
- Ne pas tirer sur le câble pour le débrancher. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si une rallonge électrique est malgré tout utilisée, veiller à ce que sa puissance soit au moins égale à celle de l'appareil.
- Veiller à ce que l'appareil soit stable. Les quatre pieds doivent toucher le support. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur ou à proximité de matériaux inflammables. Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage en intérieur et non-commercial.
- Utiliser l'appareil uniquement dans une pièce bien ventilée.
- Ne pas bloquer les fentes d'aération situées sur la porte et à l'arrière du déshydrateur alimentaire. Placer l'appareil à une distance minimum de 30 cm des murs pour permettre une ventilation suffisante.
- Ne pas utiliser l'appareil sur un support inflammable tel qu'un tapis.
- Afin d'éviter les électrocutions, ne jamais faire tremper la base dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil avant d'en nettoyer des parties. Veiller à ce que l'appareil soit entièrement sec avant de le rebrancher.
- Ne pas placer l'appareil ou ses pièces à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz, dans un four chaud ou sur des plaques de cuisson. Veiller à ce que le câble d'alimentation ne pende pas au-dessus de la surface de travail ou ne touche pas des surfaces chaudes.

- Utiliser l'appareil conformément à l'usage décrit précédemment.
- Dans le cas où l'appareil présente un défaut de fonctionnement, l'éteindre et le débrancher. Ne pas essayer d'ouvrir le panneau de commande. L'appareil contient des éléments qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Toujours contacter un service spécialisé pour la révision ou la réparation de l'appareil. Utiliser uniquement des accessoires autorisés par le fabricant. Il est interdit d'utiliser d'autres pièces que celles fournies ; cela entraîne une annulation de garantie.

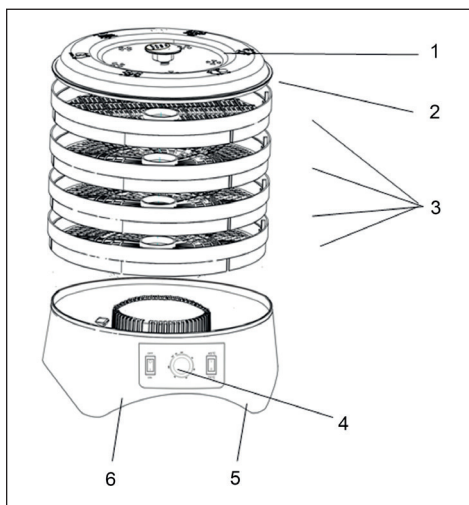


ATTENTION

Risque de brûlures ! Les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes pendant son fonctionnement : manipuler uniquement les poignées ou l'interrupteur afin d'éviter les brûlures.

APERÇU DE L'APPAREIL

- 1 Poignée
- 2 Couvercle
- 3 Étages d'assèchement
- 4 Panneau de commande
- 5 Base
- 6 Fentes d'aération



MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Note : Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.

Utilisation

- Remplissez les différents étages sans encombrer les sorties d'air. N'empilez pas les aliments mais déposez-les les uns à côté des autres.
- Remplissez les étages les uns après les autres.
- Tous les étages ne doivent pas être remplis. Les étages non remplis doivent néanmoins être montés. Les étages remplis doivent être placés au bas tandis que les étages vides doivent être situés sur le dessus. Le couvercle doit toujours être placé tout en haut.
- Démarrer la déshydratation en appuyant sur ON.
- Arrêtez la déshydratation en appuyant sur OFF.

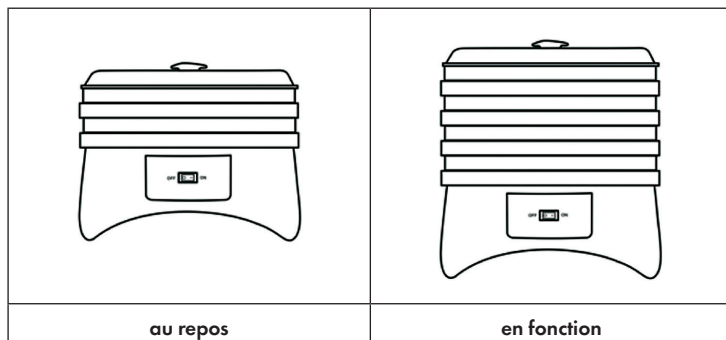
Bouton High/Low

Le bouton High/Low du panneau de commande correspond aux deux différents niveaux de température : 48 °C / 68 °C. Les aliments seront plus rapidement déshydratés à 68 °C qu'à 48 °C.



Aménager les étages

Les étages sont réglables en hauteur entre 25.5 et 36mm. Vous pouvez ainsi par exemple économiser de l'espace.



Règles générales d'utilisation

- N'insérez que des aliments propres et secs (de l'extérieur) dans les étages. N'insérez pas d'aliments imbibés d'eau.
- Retirez les parties molles ou pourries. Découpez les aliments en morceaux de sorte à ce qu'ils rentrent dans les étages. La manière dont vous découpez les aliments exerce une influence sur le résultat et la durée du séchage.
- Durant le processus de séchage, ajustez les étages si vous trouvez que celui-ci ne s'exerce pas de manière uniforme. Les aliments qui possèdent une peau mettent plus de temps à sécher. Une solution consiste à les faire bouillir dans l'eau 1 ou 2 minutes puis de les placer sous l'eau froide avant de les insérer dans le déshydrateur.
- Le temps de séchage dépend entre autres choses de la température ambiante, de l'humidité, de l'aliment, de la manière dont vous l'avez découpé et disposé dans l'appareil.
- La minuterie peut être réglée jusqu'à une heure.

PRÉPARATION

Fruits secs

- Nettoyez les aliments.
- Retirez les parties molles ou pourries. Retirez les noyaux et tiges.
- Découpez vos aliments en petits morceaux de sorte à ce qu'ils passent dans les étages.
- Plongez éventuellement l'aiment dans du jus de citron pour qu'il conserve sa couleur.

Légumes secs

- Nettoyez les aliments.
- Retirez les parties molles ou pourries. Retirez les noyaux et tiges.
- Découpez vos aliments en petits morceaux de sorte à ce qu'ils passent dans les étages.
- Vous obtiendrez un résultat meilleur en faisant précuire vos légumes pendant une ou deux minutes avant de les plonger dans l'eau froide.

Herbes et épices

Nous vous conseillons de n'utiliser que des herbes et épices fraîches. Une fois séchées, conservez-les dans un emballage à l'abri de l'air et de la lumière.

Conservation

- La conserve doit être propre.
- Nous vous recommandons d'utiliser des conserves avec fermeture en métal. La température de la pièce où vous stockez vos conserves doit être comprise entre 5 et 20° et la lumière du soleil doit être évitée.
- Vérifiez après une semaine que vos aliments soient bien secs si tel n'est pas le cas, répétez l'opération.
- Refroidissez les aliments après le séchage pour qu'ils soient à température ambiante.

Remarque pour faire sécher les légumes

Nous vous recommandons de faire précuire un petit peu vos légumes puis de les plonger dans l'eau froide avant séchage.

Nom	Préparation	Résultat	Temps (heures)
Artichauts	Découpez en bandes de 3 à 4 mm. Plongez-les éventuellement dans de l'eau bouillante et du jus de citron pendant environ 8 minutes.	Croustillant	5-13
Aubergines	Retirez la queue, nettoyez-les et découpez-les en tranches de 6 à 12mm.	Croustillant	6-18
Brocolis	Nettoyez et découpez-les puis laissez les cuire pendant 3 à 5 minutes	Croustillant	6-20
Champignons	Bien nettoyer, couper en morceaux et bien laisser sécher.	Dur	6-14
Haricots	Coupez-les et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient translucides.	Croustillant	8-26
Citrouilles	Nettoyez-les et découpez-les en tranches d'environ 6mm.	Croustillant	6-18
Choux	Découpez en tranche.	Dur	6-14
Choux de Bruxelles	Découpez-les en moitiés.	Croustillant	8-30

Nom	Préparation	Résultat	Temps (heures)
Pommes de terre	Il n'est pas nécessaire de les peler, découpez-les en dés ou en bandes et faites-les cuire environ 10 minutes.	Croustillant	8-30
Oignons	Découpez-les ou émincez-les avant ou pendant le séchage.	Croustillant	8-14
Carottes	Nous vous recommandons d'utiliser des carottes douces. Découpez-les en dés ou en tranches et faites-les précuire.	Croustillant	8-14
Concombres	Découpez en tranches d'environ 12mm. Faire refroidir.	Dur	6-18
Piments	Découpez en tranches d'environ 6mm. Retirez les graines, nettoyez-les.	Croustillant	4-14
Pepperonis	Découpez en tranches. Il n'est pas nécessaire de retirer les graines.	Dur	8-14
Persil	Découpez en petits bouquets et faire un peu sécher à l'air libre auparavant.	Croustillant	2-10
Tomates	Retirez le centre, faire précuire et découpez en morceau.	Dur	8-24
Rhubarbes	Nous vous recommandons de n'utiliser que de la rhubarbe douce. Nettoyez et découper en tranches de 3mm.	humide	8-38
Betteraves	Retirez les feuilles, nettoyez, précuisez, laissez refroidir, retirez le bas, pelez et coupez en morceaux.	Croustillant	8-26

Nom	Préparation	Résultat	Temps (heures)
Sellerie	Retirez les feuilles, nettoyez.	Croustillant	6-14
Ciboulette	Découpez en morceaux.	Croustillant	6-10
Spargel	Découpez en morceaux d'environ 2,5mm.	Croustillant	6-14
Asperges	Épluchez et coupez en morceaux.	Croustillant	6-16
Ail	Précuissez jusqu'à ce qu'ils changent de couleur.	Croustillant	6-16

Faire sécher la viande

Les indications ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif.

Conseils pour sécher les fruits

Nom	Préparation	Résultat	Temps (heures)
Abricots	Enlevez les noyaux et tiges. Coupez les en moitiés ou en quarts. Placez-les faces découpées vers le haut.	Mou	13-28
Peaux de mandarines	Coupez-les en bandes.	Croustillant	8-16
Ananas frais	Retirez l'écorce et les parties dures. Découpez-les en dés ou en bandes.	Dur	6-36
Ananas confits	Égouttez-les.	Mou	6-36
Bananes	Épluchez-les et découpez-les en bandes de 3 ou 4cm.	Croustillant	8-38
Raisins	Nettoyez-les et enlevez les raisins. Dans l'idéal faites-les précuire.	Mou	8-38
Cerises	Retirez les tiges mais pas obligatoirement les noyaux, ceux-ci peuvent être retirés lorsque les cerises sont mi-sèches.	Dur	8-26

Nom	Préparation	Résultat	Temps (heures)
Poires	Pelez-les et retirez le centre. Selon la quantité découpez en moitiés, en quarts ou en huitièmes.	Mou	8-30
Figues	Coupez en petits morceaux.	Dur	6-26
Myrtilles	Nettoyez et faire sécher comme tels.	Mou	6-26
Pêches	Pelez et enlevez le noyau.	Mou	10-34
Dates	Retirez le noyau et découpez en petites morceaux.	Dur	6-26
Pommes	Pelez-les et retirez le centre. Coupez-les en dés ou en quartiers. Plongez-les dans l'eau avant de les faire sécher dans l'appareil.	Mou	5-7

Note : Les indications ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). 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.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Norme di sicurezza 44
 Descrizione del prodotto 45
 Messa in funzione e utilizzo 46
 Preparazione 47
 Smaltimento 52

DATI TECNICI

Articolo numero	10022726, 10027859
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)

NORME DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni e custodire il presente manuale per ogni possibile consultazione.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di materiale infiammabile, per esempio superfici di legno o biancheria.
- Non utilizzare il dispositivo su piani di cottura in vetroceramica sensibili al calore o su taglieri. Utilizzarlo solo su superfici resistenti al calore e della stessa grandezza dell'essiccatore in modo che il calore prodotto dal dispositivo in funzione non danneggi la base su cui è poggiato.
- Assicurarsi che tutte le parti del dispositivo funzionino correttamente. Non utilizzare il dispositivo in caso esso, le sue componenti o il cavo risultino danneggiati.
- Disinserire sempre la spina prima di pulire il dispositivo, sostituirne i pezzi o spostarlo da un luogo a un altro.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini o tenerli sotto sorveglianza quando si trovano nelle vicinanze.
- Il produttore declina ogni responsabilità in caso di uso del dispositivo non conforme alle istruzioni.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato e autorizzato. Utilizzare esclusivamente componenti originali e accessori autorizzati dal produttore. Non aprire o manomettere il dispositivo per nessuna ragione, altrimenti decade ogni garanzia.
- Non tirare il cavo di allacciamento per disinserire la spina. Utilizzare esclusivamente prolunghie la cui potenza corrisponda a quella del dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato stabilmente sui 4 piedi di appoggio e non muoverlo quando è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo in spazi aperti. Esso è per uso esclusivamente domestico e non commerciale.
- Utilizzare il dispositivo solo in luoghi ben areati.
- Non ostruire i condotti di areazione presenti nella parte anteriore e posteriore. Lasciare almeno 30 cm di distanza dalle pareti in modo da assicurare la circolazione dell'aria.
- Non posizionare il dispositivo su materiali infiammabili, come per esempio tappeti.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Prima della pulizia, disinserire la spina. Dopo la pulizia, assicurarsi che il dispositivo sia perfettamente asciutto prima di inserire nuovamente la spina nella presa.
- Non collocare il dispositivo nelle vicinanze di fornelli a gas, fornelli elettrici, di forni o di piani cottura. Assicurarsi che il cavo non penda sul piano di lavoro o che non entri in contatto con superfici calde.

- Utilizzare il dispositivo esclusivamente per gli scopi previsti.
- Se durante l'uso si dovessero riscontrare dei malfunzionamenti, spegnere il dispositivo e disinserire al spina. Non tentare di aprire il pannello di controllo, il dispositivo contiene parti non accessibili all'utente. Contattare il servizio assistenza e far effettuare un controllo. Utilizzare solo componenti autorizzati dalla casa di produzione, altrimenti decade ogni garanzia.

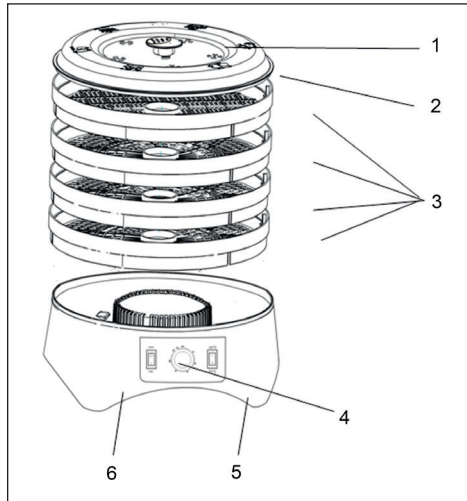


ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Poiché le superfici del dispositivo durante il suo funzionamento si riscaldano, toccare solo l'impugnatura l'interruttore per evitare bruciate.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- 1 Impugnatura
- 2 Coperchio
- 3 Ripiani
- 4 Pannello di controllo
- 5 Base
- 6 Fessura di aereazione



MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Nota: pulire il dispositivo prima di utilizzarlo per la prima volta.

Utilizzo

- Estrarre i ripiani e disporre gli alimenti da essiccare senza ammassarli, ma lasciando spazio sufficiente tra gli alimenti affinché l'aria circoli liberamente.
- Inserire i ripiani nell'essiccatore.
- Inserire tutti i ripiani, anche quelli vuoti. Introdurre prima i ripiani con gli alimenti e poi quelli vuoti. Infine mettere il coperchio.
- Per mettere in funzione l'essiccatore, premere il tasto ON.
- Per arrestare l'essiccatore, premere il tasto OFF.

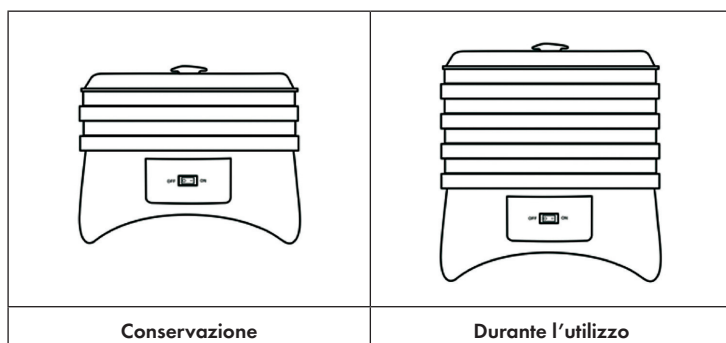
Tasto HIGH/LOW

Il tasto "HIGH/LOW" sul pannello dei comandi è per i due diversi livelli di temperatura: 48°C/68°C. A 68°C gli alimenti vengono essiccati più velocemente che a 48°C.



Regolare l'altezza dei ripiani

I ripiani sono regolabili (da 25,5 mm a 36 mm). In questo modo l'essiccatore occupa meno spazio quando lo si conserva.



Avvertenze generali per l'utilizzo

- Essiccare soltanto alimenti puliti e asciutti. Non essiccare in nessun caso alimenti che rilasciano acqua.
- Eliminare le parti andate a male prima di procedere con l'essiccazione. Tagliare gli alimenti a pezzetti. Il modo in cui si tagliano gli alimenti influisce sulla durata e sul risultato dell'essiccazione.
- Se l'essiccazione non avviene in maniera uniforme, risistemare la posizione dei ripiani durante il processo. Spostare il ripiano superiore in basso e viceversa. La buccia di alcuni alimenti è più spessa e pertanto si essicca meno velocemente. Questo è il motivo per il quale l'essiccazione può durare più a lungo. Per risolvere questo problema, far cuocere prima gli alimenti per 1 o 2 minuti e farli raffreddare in acqua fredda. In seguito sgocciolare bene gli alimenti.
- La durata dell'essiccazione dipende inoltre dalla temperatura della stanza, dall'umidità, dal tipo di alimento, dalla sua grandezza e dalla posizione dei ripiani.
- Il timer può essere impostato fino ad un massimo di un'ora.

PREPARAZIONE

Essiccare la frutta

- Lavare la frutta.
- Rimuovere le parti andate a male ed eventualmente i noccioli.
- Tagliare la frutta in piccoli pezzi e sistemarli sui ripiani.
- Per mantenere il colore inalterato, immergere i pezzi di frutta nel succo di limone.

Essiccare le verdure

- Lavare le verdure.
- Rimuovere le parti andate a male.
- Tagliare le verdure in piccoli pezzi e sistemarli sui ripiani.
- Per ottenere risultati ottimali, cuocere prima le verdure per 1 o 2 minuti e poi farle raffreddare per un po' nell'acqua fredda.

Essiccare le erbe

Si consiglia di utilizzare esclusivamente erbe fresche. Dopo l'essiccazione, conservare le erbe in un recipiente ermetico lontano dalla luce del sole.

Conservare gli alimenti

- Conservare gli alimenti in un contenitore pulito.
- Si consiglia di utilizzare contenitori in vetro con chiusura ermetica in metallo. La temperatura ambiente deve essere compresa tra i 5 e i 20°C; non esporre il contenitore alla luce del sole.
- Verificare dopo una settimana che tutti gli alimenti siano essiccati. In caso contrario, introdurli di nuovo nell'essiccatore per ripetere il procedimento.
- Far raffreddare gli alimenti da conservare a temperatura ambiente.

Essiccare le verdure

Prima di procedere con l'essiccazione, si consiglia di cuocere le verdure e di farle poi raffreddare.

Alimento	Preparazione	Risultato	Tempo (ore)
Carciofi	Tagliarli a fette spesse 3-4 mm. Se necessario, immergerli in succo di limone e acqua e cuocere per 5-8 minuti.	croccante	5-13
Melanzane	Pulirle e tagliarle a fette spesse 6-12 mm.	croccante	6-18
Broccoli	Pulirli, tagliarli e farli cuocere per 3-5 minuti.	croccante	6-20
Champignon	Pulirli, essicarli interi oppure tagliati a pezzi.	duro	6-14
Fagioli	Tagliarli e cuocerli. Girarli durante il processo in modo che l'essiccazione avvenga in maniera uniforme.	croccante	8-26
Zucca	Pulirla e tagliarla in pezzi spessi 6 mm.	croccante	6-18
Cavolo	Tagliarlo a fette.	duro	6-14
Cavolino di Bruxelles	Tagliarlo a metà	croccante	8-30

Alimento	Preparazione	Risultato	Tempo (ore)
Cavolfiore	Mettere in ammollo per 2 minuti in 1 litro di acqua salata. Far cuocere un po'.	duro	6-16
Patate	Non è necessario sbucciarle. Tagliarle a fette oppure a dadini e farle cuocere per 8-10 minuti.	croccante	8-30
Cipolle	Tagliarle a fette oppure tritarle. Se necessario, girarle durante l'essiccazione.	croccante	8-14
Carote	Utilizzare carote morbide. Tagliarle a dadini oppure a fette. Cuocerle un po' prima di essicarle.	croccante	8-14
Cetrioli	Tagliarli a fette (12 mm) e farli raffreddare.	duro	6-18
Peperoncini	Tagliarli a pezzetti (6 mm), rimuovere i semi e pulirli.	croccante	4-14
Peperoni	Pulirli. Non è necessario rimuovere i semi.	duro	8-14
Prezzemolo	Tagliarlo e farlo asciugare all'aria.	croccante	2-10
Pomodori	Rimuovere il torso. Far cuocere brevemente. Tagliarli a metà oppure spezzettarli.	duro	8-24
Rabarbaro	Utilizzare quelli morbidi. Pulirli e tagliarli a fette spesse 3 mm.	umido	8-38
Barbabietole	Togliere le foglie, pulirle, cuocerle, farle raffreddare, sbucciarle e tagliarle a fette oppure a pezzetti.	croccante	8-26

Alimento	Preparazione	Risultato	Tempo (ore)
Sedano	Togliere le foglie, pulirlo.	croccante	6-14
Cipolle (lunghe)	Tagliarle a pezzi oppure tritarle.	croccante	6-10
Asparagi	Tagliarli a fette spesse 2,5 mm.	croccante	6-14
Aglio	Sbuciarlo e spezzettarlo.	croccante	6-16
Spinaci	Cuocerli un po' prima di essicarli.	croccante	6-16

Essicare la carne

Rimuovere il grasso in eccesso prima dell'essiccazione ed eventualmente marinare la carne.

Essicare la frutta

Alimento	Preparazione	Risultato	Tempo (ore)
Albicocche	Tagliarle, rimuovere il nocciolo. Tagliarle a metà o in quattro parti. Riporre sul ripiano con la parte interna rivolta verso l'alto.	morbido	13-28
Buccia di mandarino	Tagliarla a fette.	croccante	8-16
Ananas fresche	Sbuciarle e rimuovere la parte dura. Tagliarle a dadini oppure a fette.	duro	6-36
Ananas in scatola	Scolarle e farle sgocciolare.	morbido	6-36
Banane	Sbuciarle e tagliarle in pezzi da 3-4 cm.	croccante	8-38
Uva	Pulirla e rimuovere i gambi.	morbido	8-38
Ciliegie	Rimuovere i gambi. I noccioli non devono essere necessariamente rimossi. I noccioli possono essere rimossi eventualmente a metà essiccazione.	duro	8-26

Alimento	Preparazione	Risultato	Tempo (ore)
Pere	Sbucciarle e rimuovere la parte centrale. In base alla grandezza, tagliarle a metà o in quattro parti.	morbido	8-30
Fichi	Tagliare in piccoli pezzi.	duro	6-26
Mirtilli	Pulirli e essicarli interi.	morbido	6-26
Pesche	Sbucciarle e rimuovere il nocciolo. Tagliarle a metà o in quattro parti.	morbido	10-34
Datteri	Rimuovere i noccioli e tagliarli a pezzi.	duro	6-26
Mele	Sbucciarle e rimuovere la parte centrale. Tagliare a fette o a dadini. Immergere per 2 minuti in acqua e riporle sul ripiano per l'essiccazione.	morbido	5-7

Nota: I procedimenti elencati sono riportati a scopo indicativo e possono essere modificati a piacimento.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK