

KLARSTEIN NIELSTEIN
TEIN NIELSTEIN KLAR
KLARSTEIN NIELSTEIN
TEIN NIELSTEIN KLAR
KLARSTEIN NIELSTEIN
TEIN NIELSTEIN KLAR
KLARSTEIN NIELSTEIN

KLARSTEIN

Fruit Jerky 6 Fruit Jerky 9

DÖRRAUTOMAT
FOOD DEHYDRATOR

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.

INHALT

Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	6
Vor der Inbetriebnahme	7
Zusammensetzen des Geräts	7
Benutzung	7
Tipps	9
Lagerung	9
Wartung und Reinigung	10
Hinweise zur Entsorgung	11

TECHNISCHE DATEN

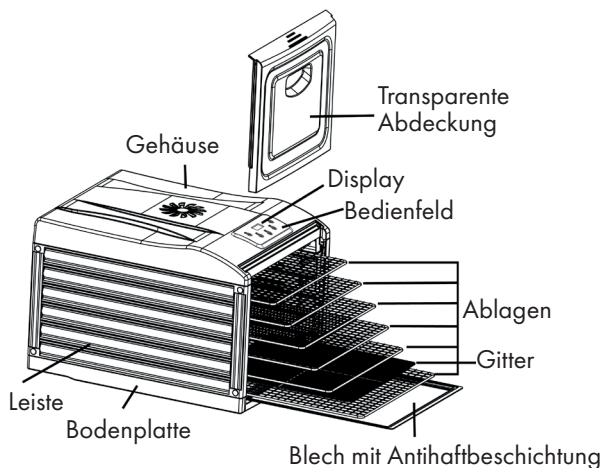
Artikelnummer	10031935	10031936
Anzahl der Etagen	6	9
Stromversorgung	220 -240 V~ 50/60 Hz	
Power consumption	42 - 500 W	
Temperaturbereich	35-70 °C	

SICHERHEITSHINWEISE

- LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE AUFMERKSAM UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen vorgesehen (Kinder eingeschlossen), die verminderte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben oder nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen; es sei denn sie haben von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, Anleitung für den Gebrauch des Gerätes erhalten oder werden von dieser beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Einrichtungen bestimmt, z. B. in Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen in Gutshäusern, Hotels, Motels und anderen Beherbungen bei Verpflegungen nichtgeschäftlicher Art.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien gebrauchen.
- Das Gerät muss im Betrieb auf einer flachen, ebenen Oberfläche stehen. Es darf keine Gefahr bestehen, dass das Gerät herunterfällt. Berechnen Sie ein, dass das Gerät während der Benutzung durch die Beladung schwerer wird.
- Die Nichtbeachtung der Warnhinweise führt zu einem Stromschlag, Brand oder schweren Personenverletzung. Die Warnungen, Hinweise und Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung decken nicht alle möglichen Umstände und Situationen ab, die während der Benutzung des Geräts auftreten können.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt stehen.
- Halten Sie das Gerät stets außerhalb der Reichweite von Kinder, da sie die Gefahren durch den falschen Umgang mit dem Gerät nicht verstehen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss ans Stromnetz, ob die Stromversorgung im Haushalt mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Vor dem Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt sein.
- Das Netzkabel darf nicht über scharfe Kanten hängen, entfernt von heißen Gegenständen und offenen Flammen. Sonst schmilzt der Kunststoff, und es entsteht ein Brand.
- Der Netzstecker darf unter keinen Umständen in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Schäden hin.
- Verwenden Sie den Dörrautomaten nicht, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind, eine Fehlfunktion erfolgt ist oder wenn das Gerät fallen gelassen wurde oder auf eine andere Art beschädigt wurde.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es vom qualifizierten Kundendienst ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Keine der Teile des Dörrautomaten sind spülmaschinenfest, außer wenn es ausdrücklich anders angegeben ist.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker, indem Sie am Stecker anfassen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, es sei denn, das Verlängerungskabel wurde von einem Techniker geprüft.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das zu nicht zugelassen ist.
- Vermeiden Sie die Berührung mit sich bewegenden Teilen. Halten Sie die Hände, die Kleidung, Pfannenwender und andere Teile während des Betriebs fern, um die Gefahr einer Personenverletzung oder Schäden am Gerät zu verringern.
- Richten Sie den Luftauslass nicht gegen andere Personen oder brennbare Stoffe.
- Stellen Sie den Dörrautomaten nicht neben Geräte, die Wärme ausstrahlen. Halten Sie den Netzstecker von Bügelautomaten fern, da es sonst zu einem Brand oder einem Stromschlag kommt.
- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung dabei sein.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 20 Stunden hintereinander laufen. Nach 20 Stunden den Ein/Aus-Schalter drücken, den Netzstecker ziehen und das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen lassen, bevor Sie es wieder verwenden.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist kann die Oberfläche heiß sein.

GERÄTEÜBERSICHT



Eigenschaften des Dörrautomaten

- Dieses Gerät verfügt über einen automatischen Ventilator, der warme Luft umwälzt und wunderbar gleichmäßig getrocknetes Dörrgut kreiert. Getrocknete Lebensmittel sind eine hervorragende Zwischenmahlzeit, da sie fast alle ihren natürlichen Wert und Geschmack behalten.
- Dies ist eine perfekte Art, Obst, kleine Mahlzeiten, Gemüse, Brot, Blumen und vieles mehr haltbar zu machen.
- Bei sechs (Art. Nr. 10031935 bzw. neun (10031935) Etagen, kann jede Etage nicht mit mehr als einem halbes Kilo beladen werden.
- Legen Sie Anti-Haft-Papier auf die unterste Etage, da sich während des Dörrvorgangs Krümel bilden können.
- Bei geschlossener Tür trocknet das Dörrgut effizienter. Sie können das Dörrgut bei geschlossener Tür betrachten.

VOR DER INBETRIEBNAHME

Das Gerät reinigen

Wischen Sie vor der Erstbenutzung alle Teile des Geräts. Reinigen Sie alle Ablagen, die Abdeckung und das beschichtete Blech mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie Reinigungsmittel, wo nötig. Geben Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

Nach dem Reinigen muss das Gerät mindestens 30 Minuten ohne Dörrgut eingeschaltet sein. Rauch und Gerüche, die während dieser Zeit entstehen sind normal. Sorgen Sie für ausreichende Luftzirkulation. Nachdem das Gerät diese 30 Minuten in Betrieb war, spülen Sie die Ablagen mit Wasser ab und trocknen Sie alle Teile.

Die Reinigung vor der ersten Benutzung ist notwendig. Legen Sie das Hauptgerät allerdings nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um klebrige Lebensmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie vor der Einlagerung alle Teile.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

ZUSAMMENSETZEN DES GERÄTS

Achten Sie darauf, dass der Dörrautomat auf einer ebenen Oberfläche steht. Setzen Sie die Auflagen in die Etagen und schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

BENUTZUNG

1. Geben Sie das Dörrgut auf die Ablagen. Überladen Sie die Ablagen nicht. Das Dörrgut darf nicht überlappend aufeinander liegen. Setzen Sie die Abdeckung ein.
2. Schließen Sie den Dörrautomaten an die Stromversorgung an. Beim Start piept es einmal. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Das Display zeigt die Standardlaufzeit von 10 Stunden an und die Temperatureinstellung von 70 °C. Der Motor und der Ventilator starten zuerst. Das Heizelement schaltet sich 5 Minuten später hinzu. Die eingestellte Zeit zählt runter und im Display blinkt das Zeichen ":".
3. Drücken Sie die Taste TIMER; im Display erscheint der Zeitwert. Je nach Bedarf können Sie die Pfeiltasten HOCH und RUNTER drücken, um die Dörrzeit zwischen 0:30 und 19:30 Stunden einzustellen. Die Einstellung geht in 30-Minuten-Schritten voran. Bei gedrückter Pfeiltaste läuft die Zeit automatisch hoch unter runter. Drei Sekunden, nachdem keine Eingabe mehr erfolgt ist, startet der Betrieb mit der

- gegenwärtig eingestellten Zeit.
- Drücken Sie die Taste TEMP und das Display zeigt den Temperaturwert an. Stellen Sie die Temperatur mit den Pfeiltasten auf den gewünschten Wert von 35-70 °C ein. Die Einstellung vollzieht sich in 5-Grad-Schritten. Wenn Sie eine Pfeiltaste gedrückt halten, läuft der Temperaturwert automatisch runter bzw. hoch. Drei Sekunden nach der Einstellung der Temperatur geht das Gerät automatisch mit den gesetzten Einstellungen in Betrieb. Die Laufzeit wird im Display angezeigt.

Hinweise: Stellen Sie die Temperatur für dünne Scheiben und kleine Stücke niedrig ein. Stellen Sie für dickere Scheiben und größere Stücke eine höhere Temperatur ein. Verwenden Sie den Thermostat auch, um die Temperatur zu senken, da das Dörrgut am Ende seiner Trocknungszeit angekommen ist. Das macht es einfacher den abschließenden Trockenheitsgrad im Dörrgut genau zu bestimmen.

- Während des Dörrvorgangs können Sie die Dörrzeit ändern oder überprüfen. Drücken Sie dazu erst die TIMER-Taste und anschließend eine Pfeiltaste (hoch/runter). Mit einem Druck auf TIMER können Sie die eingestellte Zeit überprüfen.
- Während des Dörrvorgangs können Sie die Temperatur ändern oder überprüfen. Drücken Sie dazu erst die TEMP-Taste und anschließend eine Pfeiltaste (hoch/runter). 5 Sekunden, nachdem die Einstellung bzw. Überprüfung abgeschlossen ist, kehrt das Display zur Anzeige der Zeit zurück.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Betrieb anzuhalten. Das Display erlischt.
- Im Standby-Modus drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät mit den Voreinstellungen zu starten (Zeit: 10 Stunden, Temperatur 10 °C).

Bedienfeld



- Wenn die Zeitzählung bei "0:00" angekommen ist, schaltet das Heizelement sich als erstes ab. Der Ventilator läuft 10 Minuten nach und der Summer piept zwanzig mal. In der Anzeige erscheint "End" und zeigt damit das Ende des Dörrvorgangs an.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Ventilatorbauteil immer richtig sitzt, wenn Sie den Dörrautomaten betreiben. Wenn Sie es nicht schaffen, das Dörrgut an einem Tag zu trocknen, können Sie am nächsten Tag fortfahren. In dem Fall bewahren Sie das Dörrgut

in einem Behälter oder Plastiktüte auf und geben es in einen Gefrierschrank.

10. Netzstecker ziehen.

Hinweise

- Der Dörrautomat verfügt über einen Überhitzungsschutz.
- Die Lüftungsöffnungen dienen der Luftzirkulation.
- Die Lüftungsöffnungen der Ablagen ermöglichen die Luftzirkulation. Die Luft strömt von hinten durch die Ablagen und nimmt die Feuchtigkeit.
- Die Dörrzeit schwankt, je nach Feuchtigkeitsgehalt im Dörrgut und Luftfeuchtigkeit. Verwenden Sie den Dörrautomaten in einer staubfreien, gut belüfteten und trockenen Umgebung. Eine gute Luftzufuhr ist wichtig.
- Obst und Gemüse aus dem Dörrautomaten unterscheiden sich im Aussehen von denen, die im Handel verkauft werden. Der Grund ist, dass der Dörrautomat keine Konservierungsstoffe, künstlichen oder natürlichen Farben hinzufügt.
- Aufzeichnungen über Feuchtigkeitsgehalt und Gewicht des Dörrguts vor und nach dem Trocknen sind hilfreich, um Ihre Dörrtechniken zu verbessern.

TIPPS

Die Dörrzeit von vorbehandelten Lebensmitteln hängt von folgenden Faktoren ab:

- Dicke der Stücke und Scheiben
- Anzahl der Auflagen mit Dörrgut
- Volumen des Dörrguts
- Luftfeuchtigkeit der Umgebung
- Vorlieben für das jeweilige Dörrgut

Es wird empfohlen:

- das Dörrgut stündlich zu überprüfen
- Lebensmittel mit Angaben zu Inhalt, Datum und Frischegewicht zu beschildern. Es ist ebenso hilfreich, die Dörrzeit zum späteren Nachschlagen zu notieren.
- Vorbehandeltes Dörrgut erzielt die besten Trockenresultate.
- Die richtige Aufbewahrung von Lebensmitteln hilft auch, das Dörrgut in einem guten Zustand zu erhalten und die Nährstoffe zu erhalten.

LAGERUNG

- Lagern Sie die Lebensmittel erst ein, wenn sie abgekühlt sind.
- Lebensmittel können länger gelagert werden, wenn Sie an einem kühlen, trockenen und dunklen Platz aufbewahrt werden.
- Entfernen Sie aus dem Aufbewahrungsbehälter so viel Luft wie möglich und verschließen Sie es.
- Die optimale Lagertemperatur ist 15 °C und darunter.

- Bewahren Sie Lebensmittel nie direkt in einem Metallbehälter auf.
- Meiden Sie Behälter, die „atmen“ oder schlecht versiegelt sind.
- Überprüfen Sie, ob das Dörrgut in den kommenden Wochen auf Feuchtigkeit hin. Wenn Feuchtigkeit besteht, müssen Sie das Dörrgut länger trocknen, damit es nicht verdirbt.
- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten getrocknetes Obst, Kräuter, Nüsse oder Brot nicht länger als ein Jahr im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Getrocknetes Fleisch, Geflügel und Fisch dürfen im Kühlschrank nicht länger als 3 Monate aufbewahrt werden und im Gefrierschrank nicht länger als ein Jahr.

WARTUNG UND REINIGUNG

Nach der Benutzung den Netzstecker ziehen und vor der Reinigung abkühlen lassen.

Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Lebensmittelreste von den Ablagen zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile mit einem trockenen Tuch, bevor Sie das Dörrgerät einlagern. Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch.

Benutzen Sie Papiertücher, um verbliebene Marinade zu entfernen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Reinigern oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

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:

2011/65/EU (RoHS)

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

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 items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

CONTENTS

Technical Data	12
Safety Advice	13
Device Description	15
Before Use	16
Assembling the appliance	16
DRYING TIPS:	18
STORAGE	18
Maintenance/Cleaning Method	19
Disposal Considerations	20

TECHNICAL DATA

Item number	10031935	10031936
Number of layers	6	9
Power supply	220 -240 V~ 50/60 Hz	
Power consumption	42 - 500 W	
Temperature range	35-70 °C	

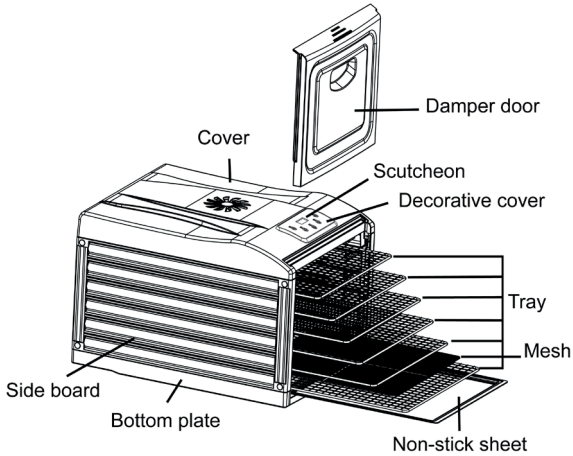
SAFETY ADVICE

Read the following instruction carefully before using the appliance for the first time.

- PLEASE READ THIS INSTRUCTION CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - - farm houses;
 - - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - - bed and breakfast type environments.
- This food dehydrator is designed for DOMESTIC USE ONLY and is not suitable for commercial use. Do not use it for outdoors.
- When using the food dehydrator ensures that it is on a flat, level and sturdy surface, ensure no risk that it may fall. Also that it can take the weight of the unit during use.
- Failure to follow all the instructions listed may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur while the product in use
- Do not leave the food dehydrator unattended during use.
- Always keep the food dehydrator out of children as they are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances.
- 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 appliances by a person responsible for their safety.
- Before plugging the food dehydrator into the mains electrical supply, check that the voltage and power supply comply with the specifications on the food dehydrator's rating label.
- Make sure that the food dehydrator is switched off and remove the plug from the mains electrical supply when it is not in use; before it is cleaned and whilst it is being repaired.
- Ensure that the food dehydrator and power cord is not hung over sharp edges and keep away from hot objects and open flames; otherwise the plastic will melt and cause a fire.
- Under no circumstances should the food dehydrator or plug be immersed in water or any other liquid. Do not use the appliance with wet hands.
- Check the food dehydrator and power cord regularly for damage.
- Do not use the food dehydrator should there be damage to the plug or cord, following a malfunction, or after it has been dropped or damaged in any way.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Repairs to the food dehydrator should only be performed by a qualified electrician. Improper repairs may place the user at risk.
- None of the product's parts are dishwasher safe, unless explicitly specified otherwise.
- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug; do not pull on the cord.
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Please don't turn the draught of engine towards others or tinder.
- Please don't keep it beside anything heating. Please keep the plug away from pressing; otherwise it will cause a fire or electric shock.
- If you pass this appliance on to a third party, these operating instructions must also be handed over.
- Do not run the appliance for more than 20 hours in one single use. After 20 hours, press the power button, then unplug and let it cool down for at least 2 hours before operating again.
- The temperature of accessible surface may be HIGH when the appliance is operating.

DEVICE DESCRIPTION



Features of Dehydrator

- This unit features an automatic fan, which circulates warm air producing a nice evenly dried device! Dried foods are a great treat to snack on because they hold almost all of their nutritional value and flavor.
- Perfect way to preserve fruit, snacks, vegetables, bread, flowers and more.
- With six trays (Item No. 10031935) or nine trays (10031935), each tray can not load more than 0.5 kg of food.
- If you want to dry thicker food, you can take out one tray to make the height higher between two trays.
- Put the Non-stick sheet on bottom can collect the residue during dry food.
- Close the transparent door can dry the food more efficient.
- From the transparent door, you can see the food situation during drying.

BEFORE USE

Cleaning:

Before using the first time, wipe all parts of the appliance. Clean all trays, damper door and non-stick sheet with a lightly moistened cloth. Use detergent as needed. Don't put the main engine into water or other liquids!

After cleaning, the unit must be run for 30 minutes without placing any food for drying during this period. Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation. After the running in period, rinse the racks in water and dry all parts. This act is only necessary for the first time, but don't put the main engine into water or other liquids.

Unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking. Dry all parts before storing the dehydrator.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

ASSEMBLING THE APPLIANCE

Make sure that the dehydrator on a level surface. Stock the drying trays and connect the plug with a wall socket. The dehydrator is now ready for use.

Usage Method

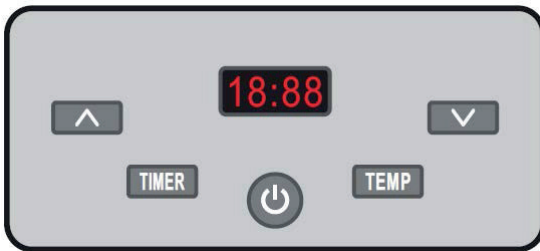
1. Put the clean food in the trays – Do not overload the trays and never overlap the food. Close the damper door.
2. Plug dehydrator into wall outlet. There is a beep sound at the beginning when it starts up. Press the power button, The LED screen will show default time setting "10:00" and temp setting "70 °C". Motor and fan start first, then heating element start working 5 seconds later. Set time begins to count down, the signal ":" on LED screen flashes.
3. Press the "TIMER" button and LED screen shows the time value. According to actual needs, press UP or DOWN button to change the drying time between "0:30" and "19:30". Press UP or DOWN button once, the time increment or decrement is 30 minute/press. If press UP or DOWN button for long time, then it automatically increases or decreases. 3 seconds after finish setting the drying time, system automatically gets into operating mode in current time setup.
4. Press the "TEMP" button and LED screen shows the temp value. According to actual needs, press UP or DOWN button to change the drying temp between "35 °C" and "70 °C". Press UP or DOWN button once, the temp increment or decrement

is 5 °C/press. If press UP or DOWN button for long time, then it automatically increases or decreases. 3 seconds after finish setting the drying temp system automatically confirms to work in current temp setup. LED screen operating in time mode.

Note: Set low temperature for thin/small pieces of food or for a small load of food. Set high temperature for drying thick/big pieces of food and large loads. The thermostat can also be used to decrease the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.

5. During drying process, you can change or check the drying time. Press the "TIMER" button first, then press the UP or DOWN button. Press "TIMER" button, you can check the setting time.
6. During drying process, you can change or check the drying temp. Press the "TEMP" button first, then press the UP or DOWN button. 5 seconds after finish changing or checking, LED screen changes to time mode.
7. During drying process, press the power button, all functions will be paused. Screen no display.
8. In standby mode, you can press the power button directly to get into default mode (TIME : 10 hours TEMP: 70 °C). You also can change the drying time and temp if needed.

Function buttons as below:



9. When the set time counts down to "0:00", the heating element stops working first. The fan will continue running for 10 seconds and the buzzer rings 20 times "beep" sound (1 time/second). The LED screen display signal "End" means finish drying.

Note: Make sure that the fan base is always in place when operating the dryer. If you do not have time to dry all the food in one day, you can dry them the next day. In this case, you should store the food in a container/polyethylene bag and put it in the freezer.

10. Unplug the unit from the power point.

Hints:

- This dehydrator includes 6/9 drawer trays and an overheat protection. The main engineer contains heating elements, motor, fan and thermostat.
- The air vents on the tray allow air to be circulated.
- Using a controlled heat temperature, Air from the back flow into each tray drying moisture..
- Depending on the moisture in the food itself and the humidity in the air, drying operation time can change. Use the dryer in a dust free, well ventilated, warm and dry room. Well air ventilation is also important.
- Fruit and vegetables dried in your food dehydrator will be different in appearance from those sold in health food stores and supermarkets. This is due to your food dehydrator uses no preservatives, no artificial coloring and only natural additives.
- Records of humidity, weight of produce before and after drying times, will be helpful to improving your drying techniques for the future.

DRYING TIPS

Drying time for pre-treatment fruit will vary according to the following factors:

- thickness of pieces or slices
- number of trays with food being dried
- volume of food being dried
- moisture or humidity in your environment
- your preferences of drying for each type of dried food

It is recommended to:

- Check your food every hour.
- Label food with contents dried, date and weight before drying. It will also be helpful to note the drying time for future reference.
- Pretreated food will give the best effect in drying.
- Correct food storage after drying also will help to keep food in good quality and save the nutrients.

STORAGE

- Store food only after they have cooled down.
- Food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Optimal storage temperature is 15° or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that “breathe” or have a weak seal.
- Check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- For best quality, dried fruit, vegetables, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.

- Dried meats, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

MAINTENANCE/CLEANING METHOD

After using, unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking on the trays. Dry all parts with a dry cloth before storing the dehydrator. Clean the surface of body with wet cloth.

Use paper towels to remove any excess marinade.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

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, Germany

This product is conform to the following European Directives:

2011/65/EU (RoHS)

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

Chère cliente, 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 21
Consignes de sécurité 22
Aperçu de l'appareil 24
Avant la première utilisation 25
Assemblage de l'appareil 25
Fonctionnement 25
Astuces 27
Entreposage 27
Nettoyage et entretien 28
Conseils pour le recyclage 29

FICHE TECHNIQUE

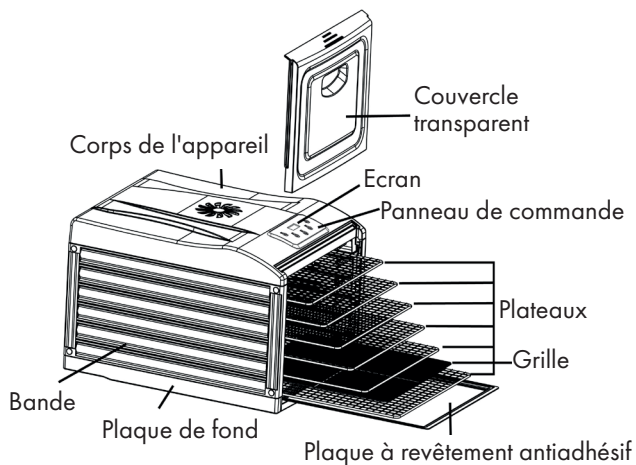
Numéro d'article	10031935	10031936
Nombre d'étages	6	9
Alimentation	220 -240 V~ 50/60 Hz	
Consommation électrique	42 - 500 W	
Plage de températures	35-70 °C	

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR VOUS Y REFERER ULTERIEUREMENT.
- Cet appareil ne doit être utilisé par des personnes aux capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou manquant de connaissances ou d'expérience (enfants inclus), que si elles ont été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles sont sous la surveillance de cette personne. Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites peuvent utiliser l'appareil à condition d'avoir assimilé au préalable les consignes d'utilisation et de sécurité de l'appareil et qu'elles sont bien identifiées les risques inhérents.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou similaire, par ex dans les salles de thé de magasins, bureaux et autres environnements de travail dans les fermes, les hôtels, les motels et autres lieux d'hébergement et de restauration non-commerciale.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- L'appareil doit reposer sur une surface plane et horizontale pendant le fonctionnement. Il ne doit pas y avoir de risque de chute de l'appareil. Prévoyez que l'appareil est plus lourd pendant l'utilisation en raison de la charge.
- Le non-respect des avertissements peut provoquer un choc électrique, un incendie ou des blessures graves. Les avertissements, mises en garde et instructions de ce manuel ne couvrent pas toutes les circonstances et situations pouvant survenir lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Gardez toujours l'appareil hors de portée des enfants, car ils ne comprennent pas les dangers encourus suite à une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher le cordon d'alimentation, vérifiez si l'alimentation électrique du foyer est conforme aux informations indiquées sur la plaque signalétique.
- Avant le nettoyage, l'appareil doit être éteint et l'alimentation doit être coupée.
- Le câble secteur ne doit pas pendre sur un bord tranchant, doit être toujours à l'écart des objets chauds et des flammes libres. Faute de quoi le plastique pourrait fondre et déclencher un incendie.
- La fiche secteur ne doit en aucun cas être immergée dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.
- Contrôlez régulièrement le bon état de l'appareil et de son câble secteur.
- N'utilisez pas le déshydrateur si la fiche d'alimentation ou le câble d'alimentation est endommagé, si l'appareil a dysfonctionné, s'il a fait une chute ou a été endommagé d'une autre manière.
- Si le câble d'alimentation a été endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié pour éviter les risques.
- Sauf indication contraire, aucune des parties du déshydrateur ne va au lave-vaisselle.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation en le prenant par la prise. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.

- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge à moins que la rallonge n'ait été vérifiée par un technicien.
- N'utilisez aucun accessoire qui n'ait été expressément recommandé.
- Évitez de toucher les pièces mobiles. Gardez les mains, vêtements, spatules et autres pièces à l'écart pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessure ou de détérioration de l'appareil.
- Ne dirigez pas la sortie d'air vers d'autres personnes ou des substances inflammables.
- Ne placez pas le déshydrateur à proximité d'appareils émettant de la chaleur. Tenez la fiche secteur éloignée des repasseuses automatiques. Cela risque en effet de provoquer un incendie ou une électrocution.
- Si vous transmettez l'appareil à des tiers, il doit être accompagné de ces instructions d'utilisation.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 20 heures consécutives. Au bout de 20 heures, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt, débranchez le câble d'alimentation et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures avant de l'utiliser à nouveau.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, la surface peut devenir très chaude.

APERÇU DE L'APPAREIL



Caractéristiques du déshydrateur

- Cet appareil possède un ventilateur automatique qui fait circuler l'air chaud et crée un produit parfaitement séché. Les aliments séchés sont une excellente collation car ils conservent presque tous leur valeur et leur goût naturels.
- C'est un moyen idéal pour conserver les fruits, les petits repas, les légumes, le pain, les fleurs et bien plus encore.
- Pour les appareils à 6 étages (Art. Nr. 10031935 ou 9 étages (10031935), chaque niveau doit être chargé au maximum avec 500 g de produits.
- Placez du papier antiadhésif sur le fond du niveau bas car des miettes peuvent se former pendant le processus de déshydratation.
- Lorsque la porte est fermée, le matériau à déshydrater se transforme plus efficacement. Vous pouvez observer le produit séché avec la porte fermée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyage de l'appareil

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyez-en toutes les pièces. Nettoyez tous les plateaux, le couvercle et la plaque avec revêtement avec un chiffon humide. Utilisez des produits de nettoyage si nécessaire. Ne pas mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !

Après le nettoyage, l'appareil doit être allumé pendant au moins 30 minutes à vide. La fumée et les odeurs qui se produisent pendant ce temps sont normales. Assurez une circulation d'air suffisante. Après que l'appareil a fonctionné pendant 30 minutes, rincez les plateaux avec de l'eau et séchez toutes les pièces.

Le nettoyage avant la première utilisation est nécessaire. Cependant, ne mettez pas l'unité principale dans l'eau ou d'autres liquides.

Débranchez le câble d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus d'aliments collants. Séchez toutes les pièces avant de les ranger.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs pour éviter d'endommager la surface.

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

Assurez-vous que le déshydrateur est posé sur une surface plane. Placez les plateaux aux étages et branchez l'appareil sur une prise électrique. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

FONCTIONNEMENT

1. Placez les produits à déshydrater sur les plateaux. Ne surchargez pas les plateaux. Les produits à déshydrater ne doivent pas se chevaucher. Installez le couvercle.
2. Branchez le déshydrateur à l'alimentation électrique. Au démarrage, il émet un bip. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt. L'écran indique le temps de fonctionnement par défaut de 10 heures et le réglage de température de 70°C. Le moteur et le ventilateur démarrent en premier. L'élément chauffant s'allume 5 minutes plus tard. Le décompte de la durée réglée commence et le symbole «:» clignote à l'écran.
3. Appuyez sur le bouton TIMER ; l'affichage indique la valeur de la durée. Selon le besoin, vous pouvez utiliser les flèches HAUT et BAS pour régler le temps de déshydratation entre 0h30 et 19h30. Le réglage progresse par tranches de 30 minutes. Lorsque vous appuyez sur la touche fléchée, la durée défile automatiquement vers le haut ou le bas. Au bout de trois secondes sans aucune saisie, le processus commence avec la durée actuellement réglée.
4. Appuyez sur le bouton TEMP pour que l'écran indique la valeur de la température. Utilisez les touches fléchées pour régler la température à la valeur souhaitée.

entre 35-70°C. L'ajustement s'effectue par incréments de 5 degrés. Si vous maintenez une touche fléchée, la valeur de la température diminue ou augmente automatiquement. Trois secondes après le réglage de la température, l'appareil commencera automatiquement à fonctionner selon les réglages définis. La durée de fonctionnement est affichée à l'écran.

Conseils : choisissez une température basse pour les tranches minces et les petits morceaux. Réglez une température plus élevée pour des tranches plus épaisses et des morceaux plus gros. Utilisez également le thermostat pour abaisser la température lorsque le produit déshydraté a atteint la fin de son temps de séchage. Cela permet de déterminer avec plus de précision le degré final de déshydratation du produit.

5. Pendant le processus de déshydratation, vous pouvez modifier ou vérifier la durée. Appuyez d'abord sur la touche TIMER, puis sur une touche fléchée (haut/bas). Vous pouvez vérifier la durée réglée en appuyant sur TIMER.
6. Pendant le processus de déshydratation, vous pouvez changer ou vérifier la température. Appuyez d'abord sur la touche TEMP, puis sur une touche fléchée (haut/bas). 5 secondes après la fin du réglage ou de la vérification, l'affichage revient à la durée.
7. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour arrêter le fonctionnement. L'écran s'éteint.
8. En mode veille, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer l'appareil avec les réglages par défaut (durée : 10 heures, température 10 °C)

Panneau de commande

9. Lorsque le compte à rebours arrive à «0:00», l'élément chauffant s'éteint en premier. Le ventilateur fonctionne encore pendant 10 minutes et le buzzer émet vingt bips. L'écran affiche «End» indiquant la fin du processus de déshydratation.



Remarque : Assurez-vous que le ventilateur est toujours dans la bonne position lorsque vous utilisez le déshydrateur. Si vous ne pouvez pas sécher le produit en une journée, vous pouvez continuer le jour suivant. Dans ce cas, stockez les aliments séchés dans un récipient ou un sac en plastique et placez-les dans un congélateur.

10. Débrancher la fiche secteur.

Remarques

- Le déshydrateur est équipé d'une protection contre la surchauffe.
- Les ouvertures de ventilation servent à la circulation de l'air.
- Les ouvertures de ventilation des plateaux permettent la circulation de l'air. L'air circule par derrière à travers les plateaux et absorbe l'humidité.
- Le temps de séchage varie en fonction de la teneur en humidité du produit sécher et de l'humidité. Utilisez le déshydrateur dans un environnement sans poussière, bien ventilé et sec. Une bonne ventilation est nécessaire.
- Les fruits et légumes déshydratés à la maison ont un aspect différent de ceux vendus dans le commerce. La raison en est que le déshydrateur n'ajoute pas de conservateurs, de couleurs artificielles ou naturelles.
- Contrôler la teneur en humidité et le poids du produit à déshydrater avant et après le séchage vous permettra d'améliorer vos techniques de déshydratation.

ASTUCES

Le temps de déshydratation des aliments traités dépend des facteurs suivants :

- Epaisseur des morceaux et tranches
- Nombre de plateaux chargés d'aliments
- Volume des aliments à déshydrater
- Taux d'humidité ambiante
- Préférences pour chaque produit à déshydrater

Il est recommandé:

- De contrôler les aliments toutes les heures
- d'étiqueter les aliments avec le contenu, la date et le poids frais.
Il est également utile de noter le temps de déshydratation pour référence ultérieure.
- Le produit prétraité permet d'obtenir le meilleur résultat une fois sec.
- Un bon stockage des aliments aide également à maintenir les aliments déshydratés en bon état et à conserver les nutriments.

ENTREPOSAGE

- ENTREPOSAGE
- Ne rangez pas les aliments avant qu'ils ne soient refroidis.
- Les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont conservés dans un endroit frais, sec et sombre.
- Retirez le plus d'air possible du conteneur de stockage et fermez-le.
- La température de stockage optimale est de 15°C maximum.
- Ne stockez jamais de la nourriture directement dans un récipient en métal.
- Évitez les récipients qui « respirent » ou qui sont mal scellés.

- Vérifiez le taux d'humidité du produit séché dans les semaines suivantes. Si vous trouvez de l'humidité, vous devrez sécher la nourriture plus longtemps afin qu'elle ne pourrisse pas.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas conserver les fruits secs, les herbes, les noix ou le pain au réfrigérateur ou au congélateur pendant plus d'un an.
- La viande, la volaille et le poisson séchés ne doivent pas être conservés au réfrigérateur plus de 3 mois et au congélateur plus d'un an.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après utilisation, débranchez le câble secteur et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus d'aliments des plateaux. Séchez toutes les pièces avec un chiffon sec avant de stocker le déshydrateur. Nettoyez la surface du boîtier avec un chiffon humide.

Utilisez des serviettes en papier pour enlever toute la marinade restante.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs agressifs ou des abrasifs pour éviter d'endommager la surface.

CONSEILS POUR 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.



Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

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

KLARSTEIN NIESTRK
RKLAR KLARSTEIN NIESTRK
KLARSTEIN NIESTRK
RKLAR KLARSTEIN NIESTRK
KLARSTEIN NIESTRK
RKLAR KLARSTEIN NIESTRK
KLARSTEIN NIESTRK