

KLARSTEIN NIELSTRVTK
TEIN NIELSTRVTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVTK
TEIN NIELSTRVTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVTK
TEIN NIELSTRVTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRVTK

KLARSTEIN

Dörrautomat

Food Dehydrator

Deshidratadora de alimentos automática

Déshydrateur

Essiccatore per alimenti

10031941

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.

INHALTSVERZEICHNIS

Technische Daten	3
Konformitätserklärung	3
Sicherheitshinweise	4
Bedienung	5
Lebensmittel vorbereiten	6
Trockenzeiten	7
Hinweise zur Entsorgung	9

English	10
Español	17
Français	24
Italiano	31

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10031941
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz
Leistung	250 W

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.
- Stellen Sie sicher, dass der Schalter auf OFF steht, damit das Gerät nicht unerwartet startet wenn Sie den Stecker einstecken.
- 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 auszustecken. 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. Beachten Sie bei der Reinigung die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“. 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.

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

BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, wischen Sie alle Teile ab. Reinigen Sie die Ablagen mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Spülmittel. Reinigen Sie die Gerätebasis nicht in der Spülmaschine und tauchen Sie sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

Bedienung

- 1 Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel auf die Ablagen. Lassen Sie zwischen den Stücken Platz, damit die Luft im Gerät frei zirkulieren kann. Die Höhe der Ablagen lässt sich anpassen. Überfüllen Sie die Ablage nicht.
- 2 Setzen Sie die Ablagen ins Gerät.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf und lassen Sie ihn während dem Trocknen auf dem Gerät.
- 4 Stecken Sie den Stecker ein und stellen Sie den Schalter auf [ON]. Die Kontrollleuchte leuchtet rot. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Kräuter: 50°C

Blattgemüse: 50°C

Brot: 50°C

Joghurt: 50°C

Gemüse: 50-55°C

Obst: 50-60°C

Fleisch und Fisch: 70°C

- 5 Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf [OFF] stellen. Lassen Sie den Inhalt abkühlen. Verstauen Sie die getrockneten Lebensmittel in luftdichten Behältern und frieren Sie sie ein.
- 6 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

HINWEIS: Wir empfehlen Ihnen immer alle 5 Ablagen in das Gerät zu setzen, egal wie viele Ablagen leer sind.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Waschen Sie die Ablagen vor dem Einsetzen ins Gerät ab. Setzen Sie keine nassen Ablagen in das Gerät, reiben Sie sie trocken.
- Legen Sie keine Lebensmittel auf nasse Ablagen.
- Schneiden Sie die verdorbenen Teile der Lebensmittel ab. Schneiden Sie die Produkte so dick zu, dass sie zwischen die Ablagen passen. Die Dauer der Trocknung hängt von der Dicke der Stücke ab.
- Sie können die Position der Ablagen während der Trocknung ändern, wenn nicht alle Produkte darauf gut getrocknet sind. Sie können die oberen Ablagen nach unten an die Basis setzen und die unteren Ablagen noch oben verlegen. Manche Früchte haben eine natürliche Schutzschicht, deshalb kann die Trocknungsdauer manchmal zunehmen. Um das zu vermeiden, ist es besser, sie kochen diese Lebensmittel 1-2 Minuten vor und spülen Sie dann unter kaltem Wasser ab.
- Die Trocknungsdauer hängt von der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit des Raums, dem Feuchtigkeitsgehalt der Produkte und der Dicke der Stücke ab.

LEBENSMITTEL VORBEREITEN

Obst vorbereiten

- Waschen Sie das Obst.
- Entfernen Sie alle verdorbenen Teile.
- Schneiden Sie das Obst in Scheiben und verteilen Sie die Scheiben auf den Ablagen.
- Damit die Stücke später intensiver schmecken können Sie sie vorher in Zitronensaft oder Ananassaft einlegen.
- Wenn Sie wollen, dass das Trockenobst duftet, geben Sie Zimt hinzu.

Gemüse vorbereiten

- Waschen Sie das Gemüse.
- Entfernen Sie alle verdorbenen Teile.
- Schneiden Sie das Gemüse in Scheiben und verteilen Sie die Scheiben auf den Ablagen.
- Das Gemüse trocknet schneller, wenn Sie es vor dem Trocknen 1-5 Minuten kochen. Schrecken Sie es dann ab und reiben Sie es trocken.

Kräuter und Gewürze trocknen

- Trocknen Sie die Blätter oder Zweige.
- Verstauen Sie die getrockneten Blätter und Gewürze in Glasbehältern.

TROCKENZEITEN

Hinweis: Bei den Zeitangaben handelt es sich um Richtwerte. Die tatsächliche Trocknungsdauer hängt von der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit des Raums, dem Feuchtigkeitsgehalt der Produkte und der Dicke der Stücke ab.

Trocknungstabelle für Obst

Lebensmittel	Vorbereitung	Zustand nach Trocknung	Trockenzeit in Stunden
Aprikose	Schneiden und Stein entfernen.	weich	13-28
Orangenschale	In Streifen schneiden.	zerbrechlich	6-16
Ananas (frisch)	Schälen und in Stücke schneiden.	hart	6-36
Ananas (eingelegt)	Saft abgieße und trocknen lassen.	weich	6-36
Banane	Schälen und in Scheiben schneiden.	knusprig	8-38
Trauben	Ganz trocknen.	weich	8-26
Birne	Schälen und in Scheiben schneiden.	weich	8-30
Feige	In Scheiben schneiden.	hart	6-26
Cranberry	Ganz trocknen.	weich	6-26
Pfirsich	In 2 Teile schneiden und den Kern entfernen.	weich	6-26
Dattel	Stein entfernen und in Scheiben schneiden.	hart	6-26
Apfel	Schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke oder Ringe schneiden.	weich	4-8

Trocknungstabelle für Gemüse

- Wir empfehlen Ihnen grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln vor dem Trocknen kurz zu kochen, damit das Gemüse seine natürliche Farbe behält.
- Geben Sie das vorbereitete Gemüse dazu für 3-5 Minuten in einen Topf mit kochendem Wasser. Lassen Sie das Gemüse abtropfen und verteilen Sie es auf die Ablagen.

Lebensmittel	Vorbereitung	Zustand nach Trocknung	Trockenzeit in Stunden
Artischocke	in Streifen schneiden.	zerbrechlich	5-13
Aubergine	Schälen und in Scheiben schneiden.	zerbrechlich	6-18
Brokkoli	Kleinschneiden und 3-5 Minuten dünsten.	zerbrechlich	6-20
Pilze	In scheiben Schneiden oder ganz trocknen.	hart	6-14
Grüne Bohnen	Schneiden und kochen, bis sie transparent werden.	zerbrechlich	8-26
Kohl	In Streifen schneiden und den Strunk entfernen.	hart	6-14
Rosenkohl	Halbieren.	knusprig	8-30
Blumenkohl	Kochen bis er weich wird.	hart	6-16
Kartoffel	In Scheiben schneiden und 8-10 Minuten kochen.	knusprig	8-30
Zwiebel	In Ringe schneiden.	knusprig	8-14
Karotte	Weich kochen und in Scheiben schneiden.	knusprig	8-14
Gurke	Schälen und in dicke Scheiben schneiden.	hart	6-18
Paprika	In Streifen oder Ringe schneiden.	knusprig	4-14

Lebensmittel	Vorbereitung	Zustand nach Trocknung	Trockenzeit in Stunden
Chili	Am Stück trocknen.	hart	8-14
Petersilie	Blätter abzupfen.	knusprig	2-10
Tomate	Schälen und in Scheiben oder Stücke schneiden.	hart	8-24
Rhabarber	Schälen und in Stücke schneiden.	zäh	8-38
Rote Beete	Kochen, abkühlen lassen, Wurzel abschneiden und in Scheiben schneiden.	knusprig	8-16
Sellerie	In Stücke schneiden.	knusprig	6-14
Frühlingszwiebeln	In Stücke schneiden.	knusprig	6-10
Spargel	In Stücke schneiden.	knusprig	6-14
Knoblauch	Schälen und in Scheiben schneiden.	knusprig	6-16
Spinat	Kochen bis er zusammenfällt.	knusprig	6-16
Champignons	In Scheiben schneiden oder ganz trocknen.	hart und knusprig	3-10

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 mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

CONTENT

Technical Data 10
 Declaration of Conformity 10
 Safety Instructions 11
 Operation 12
 Prepare food 13
 Drying Times 14
 Hints on Disposal 16

TECHNICAL DATA

Item number	10031941
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption	250 W

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 operate this appliance on a non-heat-resistant glass cooktop or cutting board.
- It is imperative that an additional heat-resistant cooking surface protected with a heat resistant finish at least the size of the unit or larger be placed underneath this unit. This will serve to protect the surface beneath from heat that can be generated by the food dehydrator.
- 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.
- To avoid starting appliance unintentionally, make sure the power switch is in OFF position before connecting Dehydrator to power outlet.
- 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.
- 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 (30.5 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.
- Do not operate dehydrator on flammable surfaces such as carpeting, etc.
- 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. Do not use or replace with any unauthorized parts not intended for this unit. All parts for this appliance must be used according to Instruction Manual. ONLY use manufacturer approved parts from authorized Service Center.

OPERATION

Before first Use

Before using the first time, wipe all parts of the appliance. Clean the trays with a lightly moistened cloth. Use detergent as needed. Do not wash the BASE in a dishwasher or immerse it in water or any other liquid!

Operation

- 1 Put the prepared in advance products to a removable sections. Sections for products should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the sections is possible).that is why you should not put too many products to the sections and put the products on to each other.
- 2 Put the sections on to a power base.
- 3 Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.
- 4 Plug and turn on the appliance by putting the switch to the position "ON"-the indicator light becomes red. Set the temperature of the dehydrator.

Herbs: 50°C

Greens: 50°C

Bread: 50°C

Yoghurt: 50°C

Vegetables: 50°C

Fruits: 50-60°C

Meat and Fish: 70°C

- 5 When you finish using the appliance turn it off by putting the switch to the position „OFF“. Let the products cool down. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.
- 6 Unplug the appliance.

NOTE: It is recommended to put all 5 trays on to the appliance during using it, no matter how many trays are empty.

Important Hints on Use

- Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry.
- Attention: Do not put sections with products if there is water in it.
- Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections.
- The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.
- You can change the position of the sections if not all products on it dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put it place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1-2 minutes and then put it to cold water and rug after that.
- The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

PREPARE FOOD

Drying Fruits

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- You can put the fruits down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade
- If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swaft

Drying Vegetables

- Wash the vegetables.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- It is better to boil vegetables for about 1-5minutes and then put it to cold water and than rug dry.

Drying Medicinal Plants

- It is recommended to dry leaves, propagules.
- After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

DRYING TIMES

Note: The duration of drying stated in this instruction is approximate. The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

Drying Table for Fruits

Food	Preparation	Condition after drying	Duration of drying in hours
Apricot	Slice it and take out the pit.	Soft	
Orange peel	Cut it to long stripes.	Fragile	6-16
Pineapple (fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts.	Hard	6-36
Pineapple (tinned)	Pour out the juice and dry it.	Soft	6-36
Banana	Peel it and slice to round pieces.	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it.	Soft	8-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit.		8-30
Pear	Peel it and slice.	Soft	6-26
Fig	Slice it.	Hard	6-26
Cranberry	No need to cut.	Soft	6-26
peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried.	Soft	6-26
Date-fruit	Tale out the pit and slice.	Hard	4-8
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments.	Soft	4-8

Drying Table for Vegetables

- It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato, Because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color.
- How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Than pour out the water and put vegetable into the appliance.

Food	Preparation	Condition after drying	Duration of drying in hours
Artichoke	Cut it to stripes.	fragile	5-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces.	Fragile	6-18
Broccoli	Peel it and cut it. steam it for about 3-5min.	Fragile	6-20
Mushrooms	Slice it for dry it whole (small mushrooms).	Hard	6-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent.	Fragile	8-26
Cabbage	Peel it and cut into stripes. Take out the heart	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces.	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till becomes soft.	Hard	6-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10min.	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces.	Crispy	8-14
Carrot	Boil till becomes soft. shred it or slice into round pieces.	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces.	Hard	6-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces. Take out the heart.	Crispy	4-14

Food	Preparation	Condition after drying	Duration of drying in hours
Piquant pepper	No need to cut it.	Hard	8-14
parsley	Put the leafs into sections.	Crispy	2-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces.	Chewy	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and slice it to round pieces.	Crispy	8-16
Celery	Slice it into pieces.	Crispy	6-14
Spring onion	Shred it.	Crispy	6-10
Asparagus	Slice it into pieces.	Crispy	6-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces.	Crispy	6-16
Spinach	Boil fill it becomes fade.	Crispy	6-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. cut into pieces or dry whole.	Hard and Crispy	3-10

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.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Datos técnicos	17
Declaración de conformidad	17
Indicaciones de seguridad	18
Uso	19
Preparación de los alimentos	20
Tiempos de secado	21
Retirada del aparato	23

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10031941
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia	250 W

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

- Lea cuidadosamente todas las advertencias y conserve las instrucciones para consultarlas en el futuro.
- No use el aparato cerca de materiales inflamables, como superficies de madera o mantelería.
- No utilice el aparato en una tabla de cortar o placa de cerámica sensible al calor. Utilice el aparato solo en superficies resistentes al calor, que sean al menos igual de grandes que el aparato. Así evita que la superficie se dañe durante el funcionamiento debido al calor.
- Antes de que ponga en funcionamiento el aparato, compruebe que todas las piezas funcionan correctamente. No utilice el aparato si las piezas o el cable de corriente están dañados.
- Asegúrese de que el interruptor está en OFF de manera que el aparato no se encienda inesperadamente cuando lo conecta al enchufe.
- Desenchufe siempre el aparato si no va a usarlo durante mucho tiempo, para cambiar piezas o cuando lo mueva. Desenchufe el aparato si no va a usarlo durante mucho tiempo.
- Mantenga a los niños lejos del aparato y no use el aparato sin vigilancia.
- El fabricante no se hace responsable en caso de uso inadecuado. En caso de uso inadecuado anula la garantía.
- Las reparaciones solo deben ser llevadas a cabo por personal cualificado.
- Utilice solo piezas y accesorios originales, que estén permitidas expresamente por el fabricante. No abra la carcasa del aparato ni modifique el aparato, en caso contrario se anula la garantía.
- No tire del cable para desenchufar el aparato. No utilice alargadores de cable. En caso de que sí, compruebe que la potencia del alargador de cable es por lo menos tan alta como la del aparato.
- Compruebe que el aparato está colocado fijo. Todas las cuatro patas deben tener contacto con la superficie. No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- No use el aparato al aire libre ni cerca de materiales inflamables. El aparato solo es apto para interiores y no para el uso comercial.
- Utilice el aparato solo en habitaciones ventiladas.
- No bloquee las aperturas de ventilación en la parte delantera y trasera del aparato. Deje una distancia de al menos 30 cm alrededor del aparato para que pueda circular suficiente aire.
- No utilice el aparato en suelos inflamables como alfombras o similares.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la base del aparato en agua u otros líquidos.
- Tire del enchufe antes de limpiarlo. Siga las instrucciones de limpieza incluidas en el capítulo „limpieza y cuidado“ Compruebe que el aparato está totalmente seco tras la limpieza antes de enchufarlo.
- No coloque el aparato o sus piezas cerca de hornos eléctricos o de gas calientes, en hornos calientes o en placas de cocina. Compruebe que el cable de corriente no cuelgue de la superficie de trabajo o toque superficies calientes.

- Ya que la superficie de trabajo se calienta mucho durante el funcionamiento, toque solo las asas e interruptores para evitar quemarse.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea el indicado.
- En caso de que el aparato muestre fallos en el funcionamiento, apáguelo y desenchúfelo. No intente abrir el panel de control. El aparato contiene piezas que no son accesibles para el usuario. Contacte para la reparación y revisión siempre a un profesional. Utilice solo piezas que estén permitidas expresamente por el fabricante. No deben usarse otras piezas con este aparato ya que llevan a una pérdida de la garantía.

USO

Antes del primer uso

Antes de que utilice el aparato por primera vez, limpie todas las piezas. Limpie las superficies con un paño ligeramente mojado. En caso necesario, utilice un poco de jabón. No limpie la base del aparato en el lavavajillas y no la sumerja en agua u otros líquidos.

Uso

- 1 Coloque los alimentos preparados en los soportes. Deje espacio entre los trozos para que el aire circule libremente dentro del aparato. La altura del soporte se puede regular. No llene demasiado el soporte.
- 2 Coloque el soporte en el aparato.
- 3 Coloque la tapa y déjela puesta durante el secado.
- 4 Enchufe el aparato y coloque el interruptor en [ON]. La luz de control brillará en color rojo. Ajuste la temperatura deseada.

Hierbas: 50 °C

Hortalizas de hoja: 50 °C

Pan: 50 °C

Yogur: 50 °C

Verdura: 50-55 °C

Fruta: 50-60 °C

Carne y pescado: 70 °C

- 5 Cuando haya terminado, apague el aparato colocando en interruptor en OFF. Deje que el contenido se enfríe. Almacene los alimentos secos en recipientes herméticos y congélelos.
- 6 Retire el cable de alimentación del enchufe.

Aviso: Recomendamos siempre colocar los 5 soportes en el aparato, sin importar cuántos están vacíos.

Advertencia importante de uso

- Limpie siempre los soportes antes de colocarlos en el aparato. Nunca coloque soportes mojados en el aparato, frótelos hasta que se sequen.
- No coloque alimentos en soportes mojados.
- Corte las partes estropeadas de los alimentos. Corte los alimentos lo suficientemente anchos como para que quepan entre los soportes. El tiempo de secado depende del grosor de los alimentos.
- Puede cambiar la posición del soporte durante el secado, cuando no todos los productos estén secados del todo. Puede bajar el soporte superior a la base y subir el soporte inferior. Algunas frutas tienen una capa protectora, por lo que la duración del secado puede incrementarse en ocasiones. Para evitarlo, es mejor que cocine antes estos alimentos 1-2 minutos y los enjuague bajo agua fría.
- El tiempo de secado depende de la temperatura y humedad de la habitación, el contenido de humedad del producto y el grosor de los trozos.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Preparar fruta

- Lave la fruta
- Elimine todas las partes estropeadas
- Corte la fruta en rodajas y repártalas en los soportes.
- Para que los trozos tengan un sabor más intenso después, puede colocarlas antes en zumo de limón o piña.
- Si desea que la fruta seca tenga aroma, añada canela.

Preparar verdura

- Lave la verdura
- Elimine todas las partes estropeadas
- Corte la verdura en rodajas y repártalas en los soportes.
- La verdura se seca más rápido si antes del secado la cocina 1-5 minutos. Póngala en agua fría y frótelas para secarla.

Secar hierbas y especias

- Seque las hojas o ramas
- Coloque las hojas y hierbas secas en recipientes de cristal.

TIEMPOS DE SECADO

Tabla de secado para frutas

Alimento	Preparación	Estado tras el secado	Tiempo de secado en horas
Albaricoques	Cortar y retirar el hueso.	Blando	13-28
Cascara de naranja	Cortar en rodajas.	Quebradizo	6-16
Piña (fresca)	Pelar y cortar en trozos.	Duro	6-36
Piña (en conserva)	Ecurrir el jugo y dejar secar.	Blando	6-36
Plátano	Pelar y cortar en rodajas.	Crujiente	8-38
Uvas	Secar enteras.	Blando	8-26
Peras	Pelar y cortar en rodajas.	Blando	8-30
Higos	Cortar en rodajas.	Duro	6-26
Arándanos	Secar enteros.	Blando	6-26
Melocotón	Cortar en dos mitades y retirar el hueso.	Blando	6-26
Dátiles	Retirar el hueso y cortar en rodajas.	Duro	6-26
Manzanas	Pelar, quitar la carcasa de las pipas y cortar en trozos o aros.	Blando	4-8

Tabla de secado para verduras

- Recomendamos cocinar brevemente antes de secar judías verdes, coliflor, brócoli, espárragos y patatas para que la verdura mantenga su color natural.
- Para ello coloque la verdura preparada durante 3-5 minutos en un cazo con agua hirviendo. Deje que la verdura se seque y repártala en los soportes.

Alimento	Preparación	Estado tras el secado	Tiempo de secado en horas
Alcachofas	Cortar en rodajas.	Quebradizo	5-13
Berenjena	Pelar y cortar en rodajas.	Quebradizo	6-18
Brócoli	Cortar en trozos pequeños y cocer al vapor 3-5 minutos	Quebradizo	6-20
Setas	Cortar en rodajas o secar enteras.	Duro	6-14
Judías verdes	Cortar y cocinar hasta que sean transparentes.	Quebradizo	8-26
Col	Cortar en rodajas y retirar el tronco.	Duro	6-14
Coles de Bruselas	Partir por la mitad.	Crujiente	8-30
Coliflor	Cocinar hasta que esté blanda.	Duro	6-16
Patatas	Cortar en rodajas y cocinar 8-10 minutos.	Crujiente	8-30
Cebolla	Cortar en aros.	Crujiente	8-14
Zanahoria	Cocinar hasta que esté blanda y cortar en rodajas.	Crujiente	8-14
Pepino	Pelar y cortar en rodajas gruesas.	Duro	6-18
Pimiento	Cortar en rodajas o aros.	Crujiente	4-14

Alimento	Preparación	Estado tras el secado	Tiempo de secado en horas
Chile	Secar por piezas.	Duro	8-14
Perejil	Arrancar las hojas.	Crujiente	2-10
Tomate	Pelar y cortar en rodajas o trozos.	Duro	8-24
Ruibarbo	Pelar y cortar en trozos.	correoso	8-38
Remolacha	Cocinar, dejar enfriar, cortar la raíz y cortar en rodajas.	Crujiente	8-16
Apio	Cortar en trozos.	Crujiente	6-14
Cebolletas	Cortar en trozos.	Crujiente	6-10
Espárragos	Cortar en trozos.	Crujiente	6-14
Ajo	Pelar y cortar en rodajas.	Crujiente	6-16
Espinacas	Cocinar hasta que pierdan volumen.	Crujiente	6-16
Champiñones	Cortar en rodajas o secar enteros.	Duros y crujientes	3-10

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.

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 24
 Déclaration de conformité 24
 Consignes de sécurité 25
 Utilisation 26
 Préparation des aliments 27
 Durées de déshydratation 28
 Conseils pour le recyclage 30

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10031941
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance	250 W

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

- Lisez attentivement toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et conservez ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des surfaces en bois ou du linge de table.
- N'utilisez pas l'appareil sur une plaque vitrocéramique sensible à la chaleur ou sur une planche à découper. Utilisez l'appareil uniquement sur une surface supportant la chaleur de taille équivalente à celle de l'appareil au minimum. Vous éviterez ainsi d'endommager votre support avec la chaleur dégagée pendant le fonctionnement.
- Avant de mettre en service l'appareil, vérifiez que les éléments sont en bon état de fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil, si des pièces ou le câble secteur sont endommagés.
- Vérifiez que l'interrupteur est sur OFF pour que l'appareil ne démarre pas par surprise lorsque vous brancherez la fiche.
- Débranchez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil, de remplacer des pièces ou de le déplacer. Débranchez la fiche lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée.
- Tenez les enfants à distance de l'appareil et ne le laissez jamais fonctionner sans surveillance.
- Le fabricant n'est pas responsable des mauvaises utilisations de l'appareil. La garantie n'est plus valable en cas d'utilisation non appropriée.
- Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un professionnel agréé.
- Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine expressément recommandés par le fabricant. N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil et, y apportez aucune modification, faute de quoi la garantie ne serait plus valable.
- Pour débrancher l'appareil, ne tirez pas sur le câble. N'utilisez aucune rallonge. Si toutefois vous y êtes contraint, veillez à ce que la puissance de la rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit installé de façon stable. Les quatre pieds doivent être en contact avec le support. Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à proximité de matériaux inflammables. L'appareil est destiné à un usage intérieur exclusif et ne convient pas à une utilisation commerciale.
- Utilisez l'appareil dans des pièces bien aérées uniquement.
- N'obstruez pas les ouvertures d'aération à l'avant ou à l'arrière de l'appareil. Laissez un espace de 30 cm au moins tout autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler en quantité suffisante.
- N'utilisez pas l'appareil sur un support inflammable tel qu'un tapis ou équivalent.
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau ni dans un autre liquide.
- Débranchez la fiche avant de nettoyer des éléments. Pour le nettoyage, suivez les indications du chapitre „Nettoyage et entretien“. Veillez à ce que l'appareil soit bien sec après le nettoyage avant de rebrancher la fiche.
- N'installez pas l'appareil ou ses éléments à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud ou sur des plaques de cuisson. Ne laissez pas le câble secteur pendre au bord du plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.

- Sachant que les surfaces de l'appareil peuvent être très chaudes pendant le fonctionnement, ne touchez qu'à la poignée et aux boutons pour ne pas vous brûler.
- Utilisez l'appareil aux fins prévues uniquement.
- Si l'appareil présente des dysfonctionnements pendant qu'il est en marche, éteignez-le et débranchez la fiche. N'essayez pas de démonter le panneau de commande. L'appareil contient des pièces qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Pour la maintenance de l'appareil et les vérifications contactez un professionnel spécialiste. Utilisez uniquement des accessoires recommandés par le fabricant. Les autres accessoires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil et causent la perte de la garantie.

UTILISATION

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essayez tous les éléments. Nettoyez les plateaux avec un chiffon légèrement humide. Utilisez au besoin un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyez pas la base de l'appareil au lave-vaisselle et ne la plongez pas dans l'eau ni dans d'autres liquides !

Utilisation

- 1 Placez les aliments préparés sur les plateaux. Laissez de l'espace entre les morceaux pour que l'air puisse circuler librement dans l'appareil. Vous pouvez ajuster la hauteur des plateaux. Ne surchargez pas les plateaux.
- 2 Installez les plateaux dans l'appareil.
- 3 Placez le couvercle et laissez-le sur l'appareil pendant la déshydratation.
- 4 Branchez la fiche et mettez l'interrupteur sur [ON]. Le témoin lumineux s'allume en rouge. Réglez la température voulue.

Herbes : 50°C

Légumes à feuilles : 50°C

Pain : 50°C

Yaourt : 50°C

Légumes : 50-55°C

Fruits : 50-60°C

Viande et poisson : 70°C

- 5 Lorsque vous avez fini, éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur sur [OFF]. Laissez refroidir le contenu. Rangez les aliments déshydratés dans des pots hermétiques et congelez-les.
- 6 Débranchez la fiche de la prise.

REMARQUE : nous vous conseillons de toujours installer les 5 plateaux dans l'appareil, même si certains restent vides.

Conseils d'utilisation importants

- Lavez les plateaux avant de les installer dans l'appareil. n'installez aucun plateau mouillé dans l'appareil, essuyez-les pour les sécher.
- Ne placez aucun aliment sur un plateau humide.
- Coupez et retirez les parties abîmées des aliments. Coupez les produits avec une épaisseur qui leur permette de passer entre deux plateaux. La durée de la déshydratation dépend de l'épaisseur des morceaux.
- Vous pouvez modifier l'emplacement des plateaux pendant la déshydratation, si les produits n'ont pas tous bien été déshydratés. Vous pouvez inverser leur position pour installer les plateaux du haut en bas sur la base, et les plateaux au niveau de la base en haut de l'appareil. Certains fruits ont une couche de protection naturelle, ce qui peut parfois rallonger la durée de déshydratation. Pour éviter cela, il vaut mieux précuire ces aliments 1 ou 2 minutes et rincez-les ensuite à l'eau froide.
- La durée de déshydratation dépend de la température et de l'humidité de la pièce, du taux d'humidité des produits et de l'épaisseur des morceaux.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Préparation des fruits

- Lavez les fruits.
- Supprimez les parties abîmées.
- Coupez les fruits en tranches et répartissez les tranches sur les plateaux.
- Pour que les morceaux aient encore plus de goût vous pouvez les tremper au préalable dans du jus de citron ou d'ananas.
- Si vous voulez que les fruits secs soient parfumés, ajoutez de la cannelle.

Préparation des légumes

- Lavez les légumes.
- Supprimez toutes les parties abîmées.
- Coupez les légumes en tranches et répartissez les tranches sur les plateaux.
- Les légumes sèchent plus vite lorsque vous les cuisez 1 à 5 minutes avant de les déshydrater. Refroidissez-les ensuite et séchez-les en les frottant.

Déshydrater des herbes et épices

- Séchez les feuilles ou les branches.
- Entreposez les feuilles sèches et les épices dans des pots en verre.

DURÉES DE DÉSHYDRATATION

Remarque : les durées sont communiquées à titre indicatif. La durée effective de déshydratation dépend de la température et de l'humidité de votre pièce, du taux d'humidité des produits et de l'épaisseur des morceaux.

Tableau de déshydratation pour les fruits

Aliment	Préparation	Etat après déshydratation	Durée de déshydratation en heures
Abricot	Coupez et retirez le noyau.	tendre	13-28
Tranches d'orange	Coupez en bandes.	cassant	6-16
Ananas (frais)	Épluchez et coupez en morceaux.	dur	6-36
Ananas (conserve)	Égouttez le jus et laissez sécher.	tendre	6-36
Banane	Épluchez et coupez en tranches.	croquant	8-38
Raisin	Bien sec.	tendre	8-26
Poire	Épluchez et coupez en tranches.	tendre	8-30
Figue	Coupez en tranches.	dur	6-26
Cranberry	Bien sec.	tendre	6-26
Pêche	Coupez en 2 et retirez le noyau.	tendre	6-26
Datte	Retirez le noyau et coupez en tranches.	dur	6-26
Pomme	Epluchez, retirez les pépins et coupez en morceaux ou en rondelles.	tendre	4-8

Tableau de déshydratation pour les légumes

- Nous vous conseillons de précuire légèrement les haricots verts, le chou-fleur, les brocolis, les asperges et les pommes de terre avant de les déshydrater, pour que les légumes conservent leur couleur naturelle.
- Pour cela, placez les légumes préparés dans une casserole avec de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes. Faites égoutter les légumes et répartissez-les sur les plateaux.

Aliment	Préparation	Etat après déshydratation	Durée de déshydratation en heures
Artichauts	Coupez en bandes.	cassant	5-13
Aubergine	Épluchez et coupez en tranches.	cassant	6-18
Brocolis	Coupez en petits morceaux et cuisez à la vapeur 3 à 5 minutes.	cassant	6-20
Champignons	Coupez en tranches, ou bien sec.	dur	6-14
Haricots verts	Coupez et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient transparents.	cassant	8-26
Chou	Coupez en tranches et retirez la tige.	dur	6-14
Chou de Bruxelles	Coupez en deux.	croquant	8-30
Chou-fleur	Cuisez pour le ramollir.	dur	6-16
Pomme de terre	Coupez en tranches et faites bouillir 8-10 minutes.	croquant	8-30
Oignon	Coupez en rondelles.	croquant	8-14
Carotte	Cuisez bien et coupez en tranches.	croquant	8-14
Concombre	Épluchez et faites des tranches épaisses.	hart	6-18
Poivron	Coupez en tranches ou en rondelles.	croquant	4-14

Aliment	Préparation	Etat après déshydratation	Durée de dés-hydratation en heures
Piment	Séchez les morceaux.	dur	8-14
Persil	Effeuillez	croquant	2-10
Tomate	Epluchez et coupez en tranches ou en morceaux.	dur	8-24
Rhubarbe	Epluchez et coupez en morceaux.	résistant	8-38
Betteraves	Cuisez, faites refroidir, coupez les racines et coupez en tranches.	croquant	8-16
Cèleri	Coupez en morceaux.	croquant	6-14
Oignons nouveaux	Coupez en morceaux	croquant	6-10
Asperges	Coupez en morceaux	croquant	6-14
Ail	Epluchez et coupez en tranches.	croquant	6-16
Epinards	Cuire jusqu'à ce qu'ils se défassent.	croquant	6-16
Champignons	Coupez en tranches, ou bien sec.	dur et croquant	3-10

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.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

INDICE

Dati tecnici 31
 Dichiarazione di conformità 31
 Avvertenze di sicurezza 32
 Utilizzo 33
 Preparazione degli alimenti 34
 Tempi di essiccazione 35
 Smaltimento 37

DATI TECNICI

Numero articolo	10031941
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza	250 W

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)

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le avvertenze e conservare con cura il manuale d'uso per eventuali consultazioni.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di materiali infiammabili, come superfici in legno o tovaglie.
- Non utilizzare il dispositivo su piani di cottura in vetroceramica o taglieri sensibili al calore. Utilizzare il dispositivo solo su fondi resistenti al calore grandi almeno quanto il dispositivo stesso. In questo modo si eviteranno danni al fondo dovuti al calore generato durante l'utilizzo.
- Prima di mettere in funzione il dispositivo, controllare che tutti i componenti funzionino a dovere. Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o altri componenti sono danneggiati.
- Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione OFF, in modo che il dispositivo non si attivi inaspettatamente quando si inserisce la spina.
- Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire il dispositivo, sostituire componenti o spostamenti. Scollegare la spina anche se il dispositivo resta inutilizzato per lunghi periodi.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo e non utilizzare mai il dispositivo senza sorveglianza.
- Il produttore non si assume responsabilità per usi impropri. In caso di utilizzi impropri la garanzia perde la sua validità.
- Eventuali riparazioni devono essere realizzate esclusivamente da personale tecnico specializzato.
- Utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, espressamente autorizzati dal produttore. Non aprire l'alloggiamento e non modificare il dispositivo in alcun modo, in caso contrario la garanzia perde la sua validità.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina dalla presa di corrente. Non utilizzare prolunghe. Qualora si utilizzino prolunghe, assicurarsi che la potenza sia almeno equivalente a quella del dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia in posizione stabile. Tutti e quattro i piedi di appoggio devono essere a contatto con il fondo. Non spostare il dispositivo durante il funzionamento.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto o vicino a materiale infiammabili. Il dispositivo è progettato solo per uso in ambienti chiusi e non è adatto a utilizzi commerciali.
- Utilizzare il dispositivo solo in stanze ben ventilate.
- Non bloccare le aperture di ventilazione sul fronte e sul retro del dispositivo. Lasciare almeno 30 cm di spazio in torno al dispositivo per garantire una sufficiente circolazione d'aria.
- Non utilizzare il dispositivo su fondi infiammabili, come tappeti e similari.
- Per evitare folgorazioni, non immergere la base del dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Scollegare la spina prima di pulire i componenti. Per la pulizia rispettare le indicazioni nel capitolo "Pulizia e manutenzione". Assicurarsi che il dispositivo sia completamente asciutto dopo la pulizia, prima di collegare la spina alla presa di corrente.
- Non posizionare il dispositivo o i suoi componenti nei pressi di fornelli elettrici o a gas, in forni caldi o su piani di cottura. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia sospeso sopra al piano di lavoro o in contatto con superfici calde.

- Considerato che le superfici del dispositivo diventano molto calde durante il funzionamento, toccare solo impugnature e interruttore per evitare ustioni.
- Non utilizzare il dispositivo per fini diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Se il dispositivo presenta malfunzionamenti durante l'utilizzo, spegnerlo e scollegare la spina. Non cercare di aprire il pannello di controllo. Il dispositivo contiene componenti, che non sono accessibili all'utilizzatore. Contattare un tecnico specializzato per manutenzione e controllo. Utilizzare solo accessori approvati dal produttore. L'utilizzo di altri componenti con questo dispositivo non è consentito e comporta la perdita della garanzia.

UTILIZZO

Prima della messa in funzione

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, lavare tutti i componenti. Pulire i ripiani con un panno umido. Se necessario utilizzare un po' di detersivo per piatti. Non lavare la base del dispositivo in lavastoviglie e non immergerla in acqua o altri liquidi!

Utilizzo

- 1 Posizionare gli alimenti preparati sui ripiani. Lasciare sufficiente spazio tra i pezzi per permettere una libera circolazione dell'aria nel dispositivo. L'altezza dei ripiani può essere modificata. Non riempire eccessivamente i ripiani.
- 2 Inserire i ripiani nel dispositivo.
- 3 Posizionare il coperchio e lasciarlo sul dispositivo durante l'essiccazione
- 4 Inserire la spina e posizionare l'interruttore su [ON]. La spia di controllo s'illumina di rosso. Impostare la temperatura desiderata.

Erbe aromatiche: 50°C

Verdure a foglia: 50°C

Pane: 50°C

Yogurt: 50°C

Verdure: 50-55°C

Frutta: 50-60°C

Carne e pesce: 70°C

- 5 Una volta concluso il processo, spegnere il dispositivo posizionando l'interruttore su [OFF]. Lasciar raffreddare il contenuto. Conservare gli alimenti essiccati in contenitori a tenuta stagna e congelarli.
- 6 Scollegare la spina dalla presa di corrente.

AVVERTENZA: consigliamo di mettere sempre tutti i 5 ripiani nel dispositivo, indipendentemente da quanti siano vuoti.

Importanti avvertenze sull'utilizzo

- Lavare i ripiani prima di inserirli nel dispositivo. Non inserire ripiani bagnati nel dispositivo. Asciugarli con un panno.
- Non posizionare alimenti su ripiani bagnati.
- Rimuovere eventuali parti andate a male dagli alimenti. Tagliare con uno spessore tale da permettere di posizionarli tra i ripiani. La durata dell'essiccazione dipende dallo spessore dei pezzi.
- La posizione dei ripiani può essere cambiata durante l'essiccazione, qualora non tutti i pezzi siano ben essiccati. È possibile scambiare i ripiani più in alto con quelli alla base. Alcuni frutti hanno uno strato protettivo naturale, per questo il processo di essiccazione può durare più a lungo. Per evitare che ciò accada, è meglio precuocere gli alimenti per 1-2 minuti e sciacquarli con acqua fredda.
- La durata dell'essiccazione dipende dalla temperatura e dall'umidità della stanza, dall'umidità contenuta nel prodotto e dallo spessore del pezzo.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Preparare la frutta

- Lavare la frutta.
- Eliminare eventuali parti andate a male.
- Tagliare la frutta a fette e distribuirle sui ripiani.
- Per dare un sapore più intenso ai pezzi, è possibile "marinarli" con succo di limone o ananas prima di procedere all'essiccazione.
- Per donare ulteriore aroma alla frutta secca, aggiungere cannella.

Preparare le verdure

- Lavare le verdure.
- Eliminare eventuali parti andate a male.
- Tagliare le verdure a fette e distribuirle sui ripiani.
- Le verdure si seccano più rapidamente se vengono cotte 1-5 minuti prima dell'essiccazione. In seguito raffreddarle in acqua e asciugarle con un panno.

Essiccare erbe aromatiche e spezie

- Essiccare le foglie o i rami.
- Conservare le foglie o le spezie essiccate in contenitori di vetro.

TEMPI DI ESSICCAZIONE

Avvertenza: i tempi di essiccazione forniti sono indicativi. L'effettiva durata del processo dipende dalla temperatura e dall'umidità della stanza, dall'umidità contenuta nel prodotto e dallo spessore del pezzo.

Tabella di essiccazione per frutti

Alimento	Preparazione	Condizione dopo l'essiccazione	Tempo di essiccazione in ore
Albicocca	Tagliare e rimuovere il nocciolo.	morbida	13-28
Scorza d'arancia	Tagliare a strisce sottili.	sbriciolabile	6-16
Ananas (fresco)	Sbucciare e tagliare a pezzi.	duro	6-36
Ananas (sciropato)	Scolare lo sciroppo e lasciare asciugare.	morbido	6-36
Banana	Sbucciare e tagliare a fette.	croccante	8-38
Uva	Essiccare intera.	morbida	8-26
Pera	Sbucciare e tagliare a fette.	morbida	8-30
Fico	Tagliare a fette.	duro	6-26
Cranberry	Essiccare interi.	morbidi	6-26
Pesca	Tagliare a metà ed eliminare il nocciolo.	morbida	6-26
Dattero	Togliere il nocciolo e tagliare a fette.	duro	6-26
Mela	Sbucciare, togliere il torsolo e tagliare a pezzi o ad anelli.	morbida	4-8

Tabella di essiccazione per verdure

- Consigliamo di cuocere brevemente prima dell'essiccazione fagiolini, cavolfiore, broccoli, asparagi e spinaci, in modo che mantengano il loro colore naturale.
- Mettere le verdure preparate in una pentola con acqua bollente per 3-5 minuti. Lasciar sgocciolare la verdura e distribuirla sui ripiani.

Alimento	Preparazione	Condizione dopo l'essiccazione	Tempo di essiccazione in ore
Carciofo	Tagliare a strisce.	sbriciolabile	5-13
Melanzana	Pelare e tagliare a fette.	sbriciolabile	6-18
Broccoli	Tagliare a pezzetti e sbollentare per 3-5 minuti.	sbriciolabile	6-20
Funghi	Tagliare a fette o sciugare completamente.	duri	6-14
Fagiolini	Tagliare e cuocere fino a quando diventano traslucidi.	sbriciolabile	8-26
Cavolo	Tagliare a strisce e rimuovere il torsolo.	duro	6-14
Cavoli di Bruxelles	Tagliare a metà.	croccanti	8-30
Cavolfiore	Cuocere fino a quando è morbido.	duro	6-16
Patate	Tagliare a fette e cuocere per -10 minuti.	croccanti	8-30
Cipolla	Tagliare ad anelli.	croccante	8-14
Carota	Cuocere fino a quando è morbida e tagliare a fette.	croccante	8-14
Cetriolo	Pelare e tagliare a fette spesse.	duro	6-18
Peperone	Tagliare a fette o ad anelli.	croccante	4-14

Alimento	Preparazione	Condizione dopo l'essiccazione	Tempo di essiccazione in ore
Peperoncini	Essiccare interi.	duri	8-14
Prezzemolo	Togliere le foglie.	croccante	2-10
Pomodori	Pelare e tagliare a fette o pezzi.	duri	8-24
Rabarbaro	Pelare e tagliare a pezzi.	tiglioso	8-38
Barbabietola	Cuocere, far raffreddare, togliere la radice e affettare.	croccante	8-16
Sedano	Tagliare a pezzi.	croccante	6-14
Cipollotto	Tagliare a pezzi.	croccante	6-10
Asparagi	Tagliare a pezzi.	croccanti	6-14
Aglio	Pelare e tagliare a fette.	croccante	6-16
Spinaci	Cuocere fino a quando si disfano.	croccanti	6-16
Champignon	Tagliare a fette o essiccare interi.	duri e croccanti	3-10

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
SRRLK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK
SRRLK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK
SRRLK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK