FRUIT JERKY PLUS

Dörrautomat
Dehydrator
Deshidrator
Déshydrateur
Disidratatore
Voedseldroger

10031935 10031936

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 6
Vor der Inbetriebnahme 7
Zusammensetzen des Geräts 7
Benutzung 7
Tipps 9
Lagerung 9
Wartung und Reinigung 10
Hinweise zur Entsorgung 11
Hersteller & Importeur (UK) 11

English 13
Français 21
Español 31
Italiano 41
Nederlands 49

TECHNISCHE DATEN

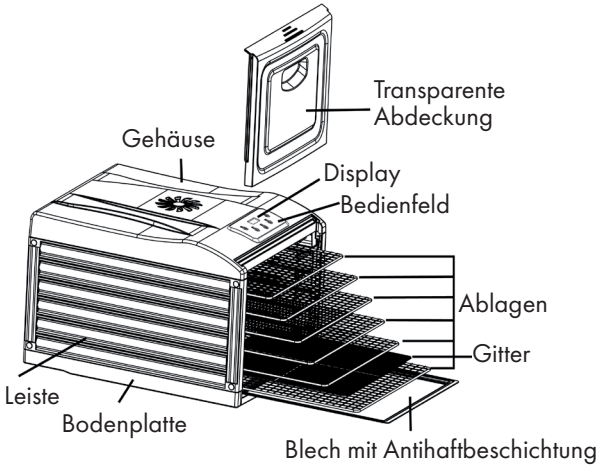
Artikelnummer	10031935	10031936
Anzahl der Etagen	6	9
Stromversorgung	220 -240 V~ 50/60 Hz	
Leistung	42 - 500 W	
Temperaturbereich	35-70 °C	

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 muss 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 vefügt über einen automatischen Ventilator, der warme Luft umwälzt und wunderbar gleichmäßig getrocknetes Dörrgut kreiert. Getrocknete Lebensmittel sind eine hervorragende Zwischenmahlzeit, da sie fast ale 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 Anit-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.

4. 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.

---

5. 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.
6. 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.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Betrieb anzuhalten. Das Display erlischt.
8. Im Standby-Modus drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät mit den Voreinstellungen zu starten (Zeit: 10 Stunden, Temperatur 10 °C).

Bedienfeld

9. Wenn die Zeitzählung bei "0:00" angekomen 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 Lüfungsöffnungen 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 Dörrautomate 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 aufbewahret werden.
- Entfernen Sie aus dem Aufbewahrungsbehältnis so viel Luft wie möglich und verschließen Sie es.
- Die optimale Lagertemperatur ist 15 °C und darunter.
- Bewahren Sie Lebensmittel nie direkt in einem Metallbehältnis auf.
- Meiden Sie Behältnisse, 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 Oberfäche nicht zu beschädigen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:
Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.

CONTENTS

Safety Instructions 14
Device Description 16
Before Use 17
Assembling the Appliance 17
Drying Tips 19
Storage 19
Cleaning and Maintenance 20
Disposal Considerations 20
Manufacturer & Importer (UK) 20

TECHNICAL DATA

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

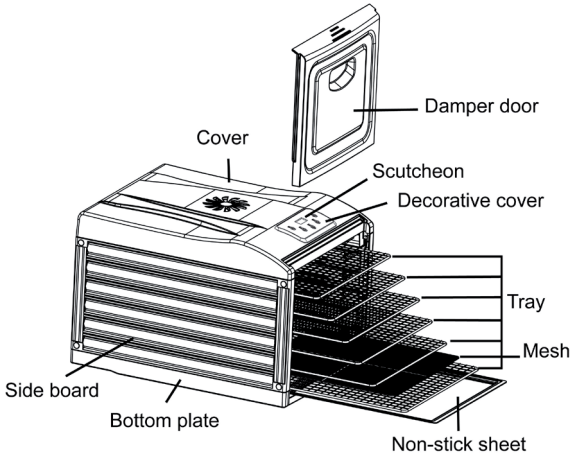
SAFETY INSTRUCTIONS

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 ca 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". Pres sUP or DOWN button once, the temp increment or decrement is 5 °C/press. If press UP or DOWNbutton 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:
Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:
Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité 22
Aperçu de l'appareil 24
Avant la premiére utilisation 25
Assemblage de l'appareil 25
Fonctionnement 25
Astuces 27
Entreposage 27
Nettoyage et entretien 28
Informations sur le recyclage 29
Fabricant et importateur (UK) 29

FICHE TECHNIQUE

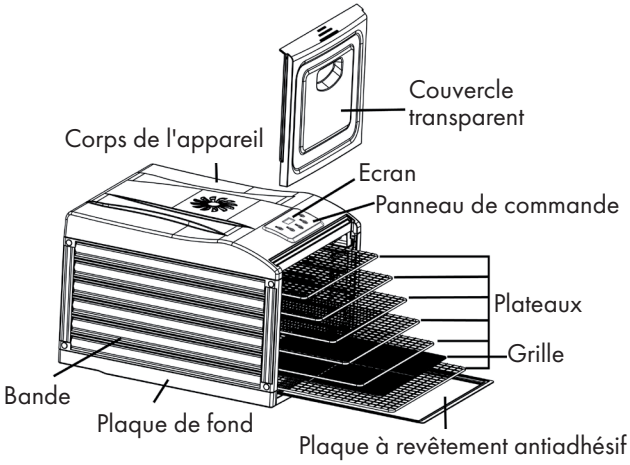
Numéro d'article	10031935	10031936
Nombre d'étages	6	9
Alimentation électrique	220 -240 V~ 50/60 Hz	
Puissance	42 - 500 W	
Plage de température	35-70 °C	

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 identifié 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 PREMIÉRE 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 déshydratert

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 nettoyants agressifs ou des abrasifs pour éviter d'endommager la surface.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

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

Importateur pour la Grande Bretagne :
Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente:

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

ÍNDICE

Indicaciones de seguridad 32
Vista general del aparato 34
Antes de la puesta en funcionamiento 35
Montaje del aparato 35
Utilización 35
Consejos 37
Almacenamiento 37
Mantenimiento y limpieza 38
Indicaciones para la retirada del aparato 39
Fabricante e importador (Reino Unido) 39

DATOS TÉCNICOS

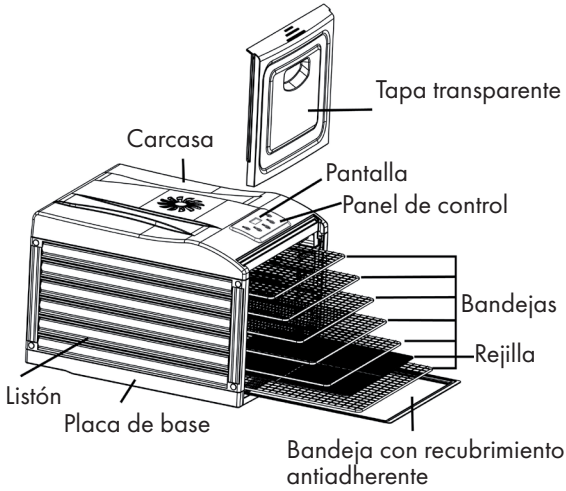
Número de artículo	10031935	10031936
Número de niveles	6	9
Suministro eléctrico	220 -240 V~ 50/60 Hz	
Potencia	42 - 500 W	
Rango de temperaturas	35-70 °C	

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- LEA ATENTAMENTE ESTAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y CONSÉRVELAS ARA CONSULTAS POSTERIORES.
- Este aparato no está indicado para personas (niños incluidos) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o sin la suficiente experiencia y/o conocimientos excepto que hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato por parte de una persona responsable de su seguridad o se encuentren bajo supervisión. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de conocimientos y/o experiencia si han sido instruidas sobre un uso seguro del aparato y conocen los riesgos relacionados.
- Este aparato debe utilizarse en un entorno doméstico o similar, por ejemplo, en cocinas de personal de comercios, oficinas y otros entornos de trabajo en caseríos, hoteles, moteles y otros alojamientos cuya manutención no forme parte de la actividad empresarial.
- El aparato solamente es apto para un uso doméstico. No utilizar al aire libre.
- El aparato debe situarse en una superficie plana y lisa. No debe existir el riesgo de que el aparato se caiga. Tenga en cuenta que el aparato aumentará su peso durante el uso debido a la carga.
- El incumplimiento de las indicaciones de seguridad conlleva a riesgos de descarga eléctrica, incendio o lesiones personales graves. El mantenimiento, indicaciones e instrucciones de este manual de instrucciones no incluyen todas las circunstancias y situaciones posibles que pueden surgir durante el uso del aparato.
- No deje el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
- Mantenga el aparato siempre fuera del alcance de los niños, pues no entienden el peligro de manejar incorrectamente el aparato.
- Antes de conectar el suministro eléctrico, asegúrese de que este coincida con la tensión especificada en la placa de características del aparato.
- Antes de limpiar el aparato, este debe apagarse y desconectarse de la red eléctrica.
- El cable de alimentación no debe quedar colgando de cantos afilados, debe situarse lejos de objetos calientes y de llamas abiertas. De lo contrario, el plástico se derretirá y existirá riesgo de incendio.
- El enchufe no debe sumergirse bajo ningún concepto en agua ni en ningún otro líquido. No manipule el aparato con las manos mojadas.
- Compruebe el aparato y el cable de alimentación para detectar daños.
- No utilice el deshidratador de alimentos si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, si se ha producido un fallo en el funcionamiento o si el aparato se ha dejado caer o se ha dañado de algún otro modo.
- Si el cable de alimentación se ha dañado, debe ser sustituido por el servicio de atención al cliente para evitar riesgos.
- Ninguna de las piezas del deshidratador de alimentos puede lavarse en el lavavajillas salvo que se indique lo contrario.
- Desconecte siempre el aparato tirando del cuerpo del enchufe. Nunca tire del cable de alimentación.

- No utilice el aparato con un cable alargador, excepto que este haya sido comprobado por un técnico.
- No utilice accesorios no autorizados.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos, la ropa, los utensilios de cocina y otras piezas alejadas durante el uso para reducir el riesgo de una lesión personal o daño en el aparato.
- No dirija la salida de aire contra otras personas ni sustancias inflamables.
- No coloque el deshidratador de alimentos cerca de aparatos que emitan calor. Mantenga el enchufe alejado de planchas automáticas, pues podría ocasionarse un incendio o descarga eléctrica.
- Si cede el aparato a una tercera persona, debe incluir este manual de instrucciones.
- No deje que el aparato funcione durante más de 20 horas consecutivas. Tras 20 horas, presione el interruptor on/off, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe como mínimo 2 horas antes de volver a utilizarlo.
- Con el aparato en funcionamiento, la superficie puede calentarse.

VISTA GENERAL DEL APARATO



Características del deshidratador de alimentos

- Este aparato dispone de un ventilador automático que hace circular el aire caliente y crea productos deshidratados con un grado homogéneo excelente. Los alimentos deshidratados son un tentempié excelente, pues conservan casi todos sus nutrientes naturales y su sabor.
- Es el modo perfecto de conservar fruta, pequeños snacks, verduras, pan, flores y mucho más.
- En los modelos de seis (Art. núm. 10031935) o nueve (10031935) niveles, cada uno de ellos no debe cargarse con más de medio kilo de peso.
- Coloque papel antiadherente en el nivel más inferior, pues pueden acumularse migas durante el proceso de deshidratación.
- Con la puerta cerrada, el deshidratador funcionará con mayor eficiencia. Puede observar los productos con la puerta cerrada.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Limpiar el aparato

Antes del primer uso, limpie todas las piezas del aparato. Limpie todas las bandejas, la tapa y la bandeja con recubrimiento con un paño húmedo. Utilice productos de limpieza donde sea necesario. Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

Tras la limpieza, el aparato debe encenderse como mínimo 30 minutos sin alimentos. El humo y los olores que se generan en este momento son normales. Garantice suficiente circulación del aire. Después de 30 minutos de funcionamiento en vacío, enjuague las bandejas con agua y seque todas las piezas.

Es necesario realizar una limpieza antes del primer uso. No obstante, no sumerja el aparato principal en agua ni en otro líquido.

Desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Utilice un cepillo suave para retirar restos pegajosos de alimentos. Seque todas las piezas antes del almacenamiento.

No limpie el aparato con químicos agresivos para no dañar la superficie.

MONTAJE DEL APARATO

Asegúrese de que el deshidratador de alimentos se sitúe en una superficie plana. Coloque las bandejas en los niveles y conecte el aparato a una toma de corriente. El aparato está listo para ser utilizado.

UTILIZACIÓN

1. Coloque los alimentos en las bandejas. No sobrecargue las bandejas. Los alimentos no deben solaparse entre sí. Coloque la tapa.
2. Conecte el deshidratador de alimentos al suministro eléctrico. Al iniciarse, pita una vez. Pulse el botón ON/OFF. La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento estándar de 10 horas y el ajuste de temperatura de 70 °C. El motor y el ventilador se inician primero. El elemento calefactor se enciende 5 minutos más tarde. El tiempo seleccionado comienza una cuenta atrás y en la pantalla parpadea el símbolo ":".
3. Presione el botón TIMER y en la pantalla aparece el valor del tiempo. Según sea necesario, con los botones de dirección ARRIBA y ABAJO puede seleccionar el tiempo de deshidratación entre 0:30 y 19:30 horas. La configuración se realiza en intervalos de 30 minutos. Manteniendo el botón de dirección, el tiempo aumenta o desciende automáticamente. Tres segundos después de la última acción, comienza el funcionamiento con el tiempo seleccionado en ese momento.

4. Presione el botón TEMP y la pantalla muestra el valor de la temperatura. Seleccione la temperatura con los botones de dirección en un rango entre 35 y 70 °C. El ajuste puede regularse en intervalos de 5 grados. Si mantiene presionado uno de los botones de dirección, el valor de la temperatura aumenta o desciende automáticamente. Tres segundos tras la configuración de la temperatura, el aparato se pone en funcionamiento automáticamente con los ajustes establecidos. Aparece el tiempo de funcionamiento en la pantalla.

Nota: ajuste una temperatura baja para lonchas finas y trozos pequeños. Para lonchas gruesas y trozos más grandes, seleccione una temperatura más alta. Utilice también el termostato para reducir la temperatura, pues el alimento llegará al final de su tiempo de deshidratación. Esto facilita determinar con exactitud el grado de deshidratación del alimento.

---

5. Durante el proceso de deshidratación puede modificar o comprobar el tiempo de deshidratación. Para ello, primero presione el botón TIMER y, a continuación, un botón de dirección (arriba/abajo). Presionando el botón TIMER puede comprobar el tiempo seleccionado.
6. Durante el proceso de deshidratación puede modificar o comprobar la temperatura. Para ello, pulse el botón TEMP y, a continuación, uno de los botones de dirección (arriba/abajo). 5 segundos después de completar la configuración o comprobación, la pantalla regresa a la visualización del tiempo.
7. Pulse el botón on/off para detener el funcionamiento. La pantalla se apaga.
8. En modo standby, pulse el botón on/off para iniciar el aparato con los ajustes (tiempo: 10 horas, temperatura: 10 °C).

Panel de control

9. Si el contador del tiempo ha llegado a "0:00", el elemento calefactor se apaga en primer lugar. El ventilador continúa funcionando durante 10 minutos y el zumbador pita veinte veces. En pantalla aparece "End" y muestra con ello el final del proceso de deshidratación.

Nota: asegúrese de que el componente del ventilador siempre esté bien colocado cuando active el deshidratador de alimentos. Si no consigue deshidratar los alimentos en un día, puede continuar al día siguiente. En ese caso, conserve los alimentos en un recipiente o bolsa plástica e introdúzcalos en el congelador.

---

10. Desconecte el enchufe.

Indicaciones:

- El deshidratador de alimentos dispone de una protección contra el sobrecalentamiento.
- Los orificios de ventilación se emplean para la circulación del aire.
- Los orificios de ventilador de las bandejas permiten que el aire circule. El aire circula desde detrás por las bandejas y absorbe la humedad.
- El tiempo de deshidratación oscilará según el contenido de humedad del alimento y de la humedad del aire. Utilice el deshidratador en un entorno libre de polvo, bien ventilado y seco. Es importante que exista una buena ventilación.
- La fruta y las verduras del deshidratador tienen un aspecto diferente de aquellas que se venden en establecimientos. El motivo es que el deshidratador no añade conservantes ni colorantes naturales ni artificiales.
- Registrar el contenido de humedad y peso del alimento antes y después de la deshidratación son útiles para mejorar la técnica.

CONSEJOS

El tiempo de deshidratación de los alimentos pretratados depende de los siguientes factores:

- Grosor de los trozos y lonchas
- Número de bandejas con alimentos
- Volumen del alimento
- Humedad del aire del entorno
- Preferencias para cada alimento

Se recomienda:
- Comprobar cada hora los alimentos
- Etiquetas los alimentos con datos sobre el contenido, fecha y peso fresco. También es útil anotar el tiempo de deshidratación para procesos posteriores.
- El alimento pretratado obtiene mejores resultados.
- Un almacenamiento correcto de alimentos también ayuda a que se mantengan en buen estado y a conservar los nutrientes.

ALMACENAMIENTO

- Almacene los alimentos cuando se hayan enfriado.
- Los alimentos pueden almacenarse más tiempo si se conservan en un lugar fresco, seco y sombrío.
- Retire tanto aire como pueda del recipiente de almacenamiento y séllelo.
- La temperatura de conservación óptima es de 15 °C o menos.
- Nunca conserve los alimentos directamente en un recipiente metálico.

- Evite los recipientes que "respiren" o que estén mal sellados.
- Compruebe si el alimento tiene humedad en las semanas siguientes. Si existe humedad, debe deshidratar el alimento más tiempo para evitar que se eche a perder.
- Para lograr los mejores resultados, la fruta seca, hierbas, frutos secos o pan no deben conservarse en el frigorífico o congelador durante más de un año.
- La carne seca, carne de ave y pescado no deben conservarse más de 3 meses en el frigorífico y no más de un año en el congelador.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Después de utilizar el aparato, desconecte el enchufe y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

Utilice un cepillo suave para retirar los restos de alimentos de las bandejas. Seque todas las piezas con un paño seco antes de almacenar el deshidratador. Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo.

Utilice pañuelos de papel para retirar los restos de adobo.

No limpie el aparato con limpiadores agresivos ni abrasivos para no dañar la superficie.
.

INDICACIONES PARA LA RETIRADA DEL APARATO

Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. 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. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Reino Unido:
Chal-Tec UK limited.
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Reino Unido

Gentile cliente,

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

INDICE

Avvertenze di sicurezza 42
Descrizione del dispositivo 44
Prima della messa in funzione 45
Assemblare il dispositivo 45
Utilizzo 45
Consigli 47
Stoccaggio 47
Pulizia e manutenzione 48
Avviso di smaltimento 48
Produttore e importatore (UK) 48

DATI TECNICI

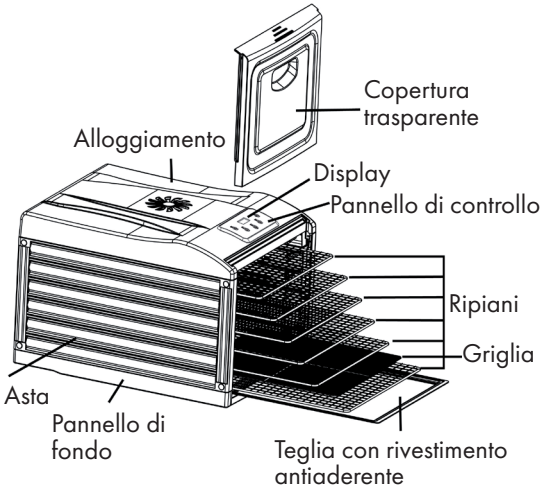
Numero articolo	10031935	10031936
Numero di ripiani	6	9
Alimentazione	220 -240 V~ 50/60 Hz	
Potenza	42 - 500 W	
Intervallo di temperatura	35-70 °C	

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARE IL MANUALE D'USO PER FUTURE CONSULTAZIONI.
- Questo dispositivo non può essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o psichiche o che non hanno esperienza e conoscenze sufficienti, a meno che siano state istruite da una persona responsabile della loro supervisione sulle modalità di utilizzo del dispositivo o vengano tenute sotto costante controllo. Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o psichiche o che non hanno esperienza e conoscenze sufficienti, solo se sono stati istruiti sulle modalità di utilizzo sicuro del dispositivo e comprendono i rischi associati.
- Questo dispositivo è adatto solo per uso domestico e in contesti simili, ad es. cucinini presso negozi, uffici e altri ambienti lavorativi, hotel, motel e altri alloggi di carattere non commerciale.
- Il dispositivo è adatto solo a uso domestico. Non utilizzarlo all'aperto.
- Il dispositivo deve trovarsi su una superficie piana durante il funzionamento. Il dispositivo non deve rischiare di cadere. Tenere presente, che il dispositivo diventa più pesante durante l'utilizzo a causa del carico.
- Il mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza può causare scosse elettriche, incendi o gravi lesioni a persone. Gli avvertimenti, le note e le indicazioni in questo manuale non prendono in considerazione tutte le evenienze che possono verificarsi durante l'uso del dispositivo.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini, dato che non sono in grado di comprendere i rischi associati a un uso improprio.
- Prima di collegare il dispositivo alla rete elettrica, assicurarsi che l'alimentazione di casa corrisponda ai valori indicati sulla targhetta del dispositivo.
- Spegnere il dispositivo e staccare la spina dalla presa prima di pulirlo.
- Il cavo di alimentazione non deve pendere da bordi taglienti e deve essere tenuto lontano da oggetti bollenti e fiamme libere. Altrimenti si scioglie la plastica e si corre il rischio di incendi.
- Non immergere assolutamente la spina in acqua o altri liquidi. Non usare il dispositivo con le mani bagnate.
- Controllare regolarmente cavo di alimentazione e dispositivo per eventuali danni.
- Non utilizzare l'essiccatore se spina o cavo sono danneggiati, se ci sono malfunzionamenti, se il dispositivo è stato fatto cadere o se è stato danneggiato in qualche modo.
- Se il cavo di alimentazione è stato danneggiato, deve essere sostituito da un servizio di assistenza ai clienti qualificato, in modo da evitare rischi.
- Nessun componente dell'essiccatore è adatto alla lavastoviglie, se non espressamente specificato.
- Staccare la spina impugnandola saldamente. Non tirare dal cavo.
- Non utilizzare il dispositivo con una prolunga, a meno che questa sia stata controllata da un tecnico.
- Non utilizzare accessori non autorizzati.

- Evitare il contatto con i componenti mobili. Tenere mani, indumenti, spatole e altri componenti lontano dal dispositivo durante il funzionamento, in modo da ridurre il rischio di lesioni a persone o danni al dispositivo.
- Non orientare l'uscita dell'aria verso persone o materiali infiammabili.
- Non posizionare gli essiccatori vicino a dispositivi che emettono calore. Tenere la spina lontano da stiratrici automatiche, altrimenti si corre il rischio di incendi o scosse elettriche.
- Se il dispositivo viene dato a terze parti, accludere sempre il manuale d'uso.
- Non lasciare il dispositivo in funzione per oltre 20 ore consecutive. Dopo 20 ore, premere On/Off, staccare la spina e lasciare raffreddare il dispositivo per almeno 2 ore prima di tornare a utilizzarlo.
- Quando il dispositivo è in funzione, la superficie può essere bollente.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



Caratteristiche dell'essiccatore

- Questo dispositivo è dotato di una ventola automatica che smuove l'aria calda e permette di creare prodotti essiccati in modo omogeneo. Gli alimenti secchi sono spuntini ideali, dato che mantengono quasi tutte le loro sostanze nutritive e il loro fantastico sapore.
- Questa è la soluzione perfetta per rendere più conservabili piccoli pasti, frutta, verdura, pane, fiori e molto altro ancora.
- Nei modelli da sei/nove ripiani (10031935/10031936), ogni ripiano non può essere caricato con più di mezzo chilo.
- Poggiare della carta antiaderente sul ripiano più in basso, dato che possono formarsi briciole durante il processo di essiccazione.
- L'essiccazione è più efficace se lo sportello è chiuso. Gli alimenti possono essere osservati anche a sportello chiuso.

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

Pulire il dispositivo

Prima di utilizzare il dispositivo, pulire tutti i suoi componenti. Pulire con un panno umido tutti i ripiani, la copertura e la teglia rivestita. Se necessario, utilizzare del detergente. Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi!

Dopo la pulizia, accendere il dispositivo per almeno 30 minuti senza alimenti all'interno. Fumo e odori che si formano durante questa procedura sono normali. Garantire una ventilazione sufficiente. Dopo che il dispositivo è rimasto in funzione da vuoto per 30 minuti, sciacquare i ripiani con acqua e asciugare tutti i componenti.

La pulizia prima di procedere all'utilizzo è necessaria. Non immergere però il dispositivo principale in acqua o altri liquidi.

Prima della pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere alimenti appiccicosi. Prima di riposizionarli, asciugare tutti i componenti.

Non pulire il dispositivo con prodotti chimici aggressivi per non rovinare la superficie.

ASSEMBLARE IL DISPOSITIVO

Assicurarsi che l'essiccatore sia su una superficie piana. Mettere i ripiani sui rispettivi livelli e collegare il dispositivo a una presa elettrica. Il dispositivo è ora pronto all'uso.

UTILIZZO

1. Mettere i prodotti da essiccare sui ripiani. Non caricarli eccessivamente. I prodotti da essiccare non devono essere sovrapposti. Posizionare la copertura.
2. Collegare il dispositivo all'alimentazione. All'avvio viene emesso un segnale acustico. Premere ON/OFF per avviare il dispositivo. Il display mostra la durata predefinita di 10 ore con una temperatura di 70°C. Motore e ventola si avviano per primi. L'elemento riscaldante si attiva 5 minuti dopo. Inizia il conto alla rovescia del tempo impostato e sul display lampeggia ":".
3. Premere TIMER per mostrare il tempo. In base alle necessità, premere i tasti freccia IN ALTO e IN BASSO per impostare la durata tra mezz'ora e diciannove ore e mezza (0:30-19:30). L'impostazione avviene in passaggi di 30 minuti. Tenendo premuti i tasti freccia, il tempo scorre automaticamente verso l'alto o verso il basso. Se non viene inserito nulla per tre secondi, il dispositivo si avvia con la durata impostata.

4. Premendo TEMP compare la temperatura sul display. Impostare la temperatura tra 35 e 70 °C con i tasti freccia. L'impostazione avviene in passaggi di 5 gradi. Tenendo premuti i tasti freccia, la temperatura scorre automaticamente verso l'alto o verso il basso. Tre secondi dopo l'impostazione della temperatura, il dispositivo entra in funzione con le impostazioni inserite. La durata viene mostrata sul display.

Nota: impostare un temperatura bassa per fette sottili e pezzi di piccole dimensioni. Impostare una temperatura più alta per fette più spesse e pezzi più grossi. Utilizzare il termostato anche per abbassare la temperatura, dato che i prodotti sono giunti alla fine dell'essiccazione. Questo aiuta poi a determinare con maggiore facilità il livello di essiccazione dei prodotti.

---

5. Durante l'essiccazione è possibile modificare o controllare la durata. Premere prima TIMER e poi uno dei tasti freccia (in alto/in basso). Premendo TIMER una volta si può controllare il tempo impostato.
6. Durante l'essiccazione è possibile modificare o controllare la temperatura. Premere prima TEMP e poi uno dei tasti freccia (in alto/in basso). 5 secondi dopo aver concluso impostazione o verifica, il display torna a mostrare la durata.
7. Premere On/Off per fermare il funzionamento. Il display si spegne.
8. Premere On/Off in modalità standby per avviare il dispositivo con le impostazioni predefinite (durata: 10 ore/temperatura: 70 °C).

Pannello di controllo

9. Quando il conto alla rovescia raggiunge "0:00", l'elemento riscaldante si spegne per primo. La ventola funziona ancora per 10 minuti e vengono emessi venti segnali acustici. Lo schermo mostra "End" per indicare la fine della procedura.

Nota: assicurarsi che la ventola sia sempre ben posizionata quando si utilizza il dispositivo. Se non è possibile essiccare completamente i prodotti in un giorno, proseguire la procedura il giorno seguente. In tal caso, conservare i prodotti in un contenitore o un sacchetto di plastica e metterli in freezer.

---

10. Staccare la spina.

Note:

- L'essiccatore è dotato di un sistema di protezione da surriscaldamento.
- Le aperture di ventilazione servono a far circolare l'aria.
- Le aperture di ventilazione dei ripiani servono a far circolare l'aria. L'aria passa tra i ripiani da dietro ed elimina umidità.
- La durata di essiccazione dipende dall'umidità negli alimenti e nell'aria. Utilizzare l'essiccatore in ambienti senza polvere, ben ventilati e asciutti. Una buona circolazione d'aria è fondamentale.
- Frutta e verdura dall'essiccatore hanno un aspetto diverso da quelle in commercio. Il motivo è l'assenza di conservanti e coloranti artificiali o naturali.
- Annotazioni su contenuto di umidità e peso dei prodotti prima e dopo la procedura possono essere utili per migliorare la tecnica di essiccazione.

CONSIGLI

La durata di essiccazione di alimenti pretrattati dipende dai seguenti fattori:

- Spessore di pezzi e fette
- Numero di ripiani con prodotti da essiccare
- Volume dei prodotti da essiccare
- Umidità dell'aria nell'ambiente circostante
- Preferenze per i rispettivi prodotti

Si consiglia:
- Di controllare i prodotti ogni ora.
- Di prendere nota di contenuto, data e peso degli alimenti da freschi.
  Può essere utile anche annotare la durata di essiccazione per future consultazioni.
- I prodotti pretrattati danno i migliori risultati di essiccazione.
- Il corretto stoccaggio degli alimenti aiuta a mantenere i prodotti essiccati in buono stato e a conservarne le sostanze nutritive.

STOCCAGGIO

- Mettere via gli alimenti solo quando si sono raffreddati.
- Gli alimenti possono essere conservati più a lungo in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.
- Rimuovere più aria possibile dai contenitori di stoccaggio e chiuderli.
- La temperatura di stoccaggio ideale non deve superare i 15 °C.
- Non conservare gli alimenti direttamente in contenitori metallici.
- Evitare contenitori che lasciano passare l'aria o sigillati male.
- Controllare se i prodotti essiccati presentano umidità nelle settimane seguenti. Se ci sono segni di umidità, è necessario essiccare i prodotti più a lungo per evitare che marciscano.

- Per ottenere i migliori risultati, non conservare in frigorifero o in freezer per oltre un anno prodotti essiccati come frutta, erbe aromatiche, noci o pane.
- Carne e pesce essiccati non possono essere conservati per oltre 3 mesi in frigorifero e un anno in freezer.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Staccare la spina dopo l'uso e lasciare raffreddare il dispositivo prima della pulizia.

Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere residui di alimenti dai ripiani.
Asciugare tutti i componenti con un panno prima di riposizionarli nel dispositivo. Pulire l'alloggiamento del dispositivo con un panno umido.

Utilizzare carta assorbente per rimuovere resti di marinata.

Non pulire il dispositivo con detergenti aggressivi o prodotti abrasivi per non rovinare la superficie.

AVVISO DI SMALTIMENTO

Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto nei rifiuti casalinghi.
Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

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

Importatore per la Gran Bretagna:
Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Regno Unito

Geachte klant,

gefeliciteerd met de aanschaf van dit apparaat. Lees de hierna volgende handleiding aandachtig door en volg de instructies op om schade te voorkomen. Voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies of door onjuist gebruik nemen wij geen verantwoordelijkheid. Scan de QR code voor toegang tot de meest actuele gebruikershandleiding en voor meer informatie rondom het artikel.

INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsinstructies *50*
Overzicht apparaat *52*
Voor de ingebruikname *53*
Montage *53*
Gebruik *53*
Tips *55*
Bewaren *55*
Onderhoud en reiniging *56*
Instructies voor afvoer *57*
Fabrikant & importeur (UK) *57*

TECHNISCHE GEGEVENS

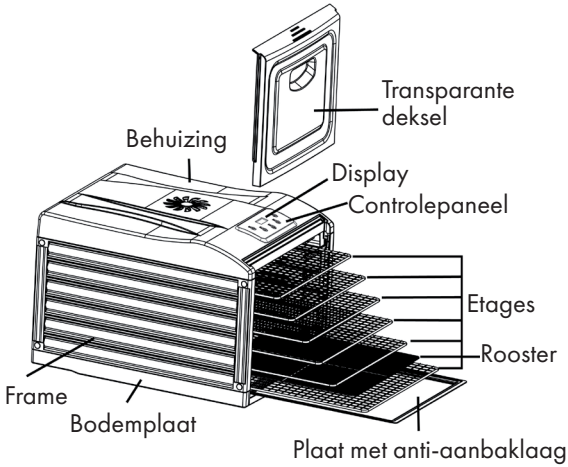
Artikelnummer	10031935	10031936
Aantal verdiepingen	6	9
Stroomvoorziening	220 -240 V~ 50/60 Hz	
Vermogen	42 - 500 W	
Temperatuurbereik	35-70 °C	

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen die niet over voldoende kennis en ervaring beschikken, tenzij die personen onder toezicht staan of instructies hebben gekregen, betreffende het gebruik van het apparaat, van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de hiermee verbonden risico's begrijpen.
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik in een conventioneel huishouden en soortgelijke instellingen, zoals keukens in commerciële gebouwen, kantoren en andere werkomgevingen in landhuizen, hotels, motels en andere accommodatie waar maaltijden van niet-zakelijke aard worden gebruikt.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis. Niet buitenshuis gebruiken.
- Het apparaat moet tijdens het gebruik op een vlakke, horizontale ondergrond staan. Er mag geen gevaar zijn dat het apparaat omvalt. Houd rekening met het feit dat het apparaat tijdens het gebruik zwaarder zal worden door de belasting.
- Het niet in acht nemen van de waarschuwingen kan leiden tot elektrische schokken, brand of ernstig persoonlijk letsel. De waarschuwingen, aanwijzingen en instructies in deze gebruikershandleiding bestrijken niet alle mogelijke omstandigheden en situaties die zich tijdens het gebruik van het toestel kunnen voordoen.
- Laat het apparaat tijdens gebruik niet zonder toezicht.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen, aangezien zij de gevaren van een verkeerde omgang met het apparaat niet kennen.
- Voordat u het apparaat aansluit op het stroomnet, dient u te controleren of de stroomvoorziening in het huishouden overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje.
- Vóór de reiniging moet het toestel worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden genomen.
- De stroomkabel mag niet over scherpe randen hangen, en uit de buurt van hete voorwerpen en open vuur worden gehouden. Anders smelt het plastic en ontstaat er brand.
- De netstekker mag nooit in water of andere vloeistof(fen) worden ondergedompeld. Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Controleer het apparaat en de stroomkabel regelmatig op beschadiging.
- Gebruik de voedseldroger niet als de stekker of de stroomkabel beschadigd is, als er een storing is opgetreden of wanneer het apparaat gevallen of op een andere manier beschadigd is.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet die worden vervangen door een gekwalificeerde onderhoudsdienst om risico's te voorkomen.
- Geen van de onderdelen van de voedseldroger is afwasmachinebestendig, tenzij uitdrukkelijk anders vermeld.

- Neem de stekker altijd uit het stopcontact door hem vast te pakken. Trek niet aan de stroomkabel.
- Gebruik het toestel niet met een verlengsnoer, tenzij het verlengsnoer door een technicus is gecontroleerd.
- Gebruik geen accessoires die niet zijn goedgekeurd.
- Voorkom contact met bewegende delen. Houdt handen, kleding, spatels en andere onderdelen uit de buurt tijdens het gebruik om het risico van persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat te reduceren.
- Beweeg de luchtuitlaat niet in de richting van andere mensen of brandbare materialen.
- Plaats de voedseldroger niet naast apparaten die warmte uitstralen. Houd de netstekker uit de buurt van strijkmachines, anders kan brand of een elektrische schok het gevolg zijn.
- Indien u het apparaat aan een derde partij geeft, moet deze gebruikershandleiding erbij worden gegeven.
- Laat het apparaat niet langer dan 20 uur achter elkaar werken. Na 20 uur drukt u op de aan/uit-schakelaar, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het toestel minstens 2 uur afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.
- Wanneer het toestel bezig is, kan het oppervlak heet zijn.

OVERZICHT APPARAAT



Kenmerken van de voedseldroger

- Dit apparaat heeft een automatische ventilator die warme lucht laat circuleren en zorgt voor heerlijk gelijkmatig gedroogd voedsel. Gedroogde levensmiddelen zijn een uitstekend tussendoortje omdat ze bijna al hun natuurlijke waarde en smaak behouden.
- Dit is een perfecte manier om fruit, kleine lekkernijen, groentes, brood, bloemen en nog veel meer te bewaren.
- Met zes (artikel 10031935) of negen (artikel 10031935) etages kan elke etage met maar liefst een halve kilo worden beladen.
- Leg het anti-aanbakpapier op de onderste schap, want tijdens het drogen kunnen zich kruimels vormen.
- Het te drogen voedsel droogt efficiënter wanneer het deurtje dicht is. U kunt het gedroogde voedsel controleren met de deur dicht.

VOOR DE INGEBRUIKNAME

Reinigen van het toestel

Veeg alle delen van het apparaat schoon voordat u het in gebruik neemt. Maak alle schappen, het deksel en de gecoate plaat schoon met een vochtige doek. Gebruik, indien nodig, reinigingsmiddel. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistof(fen) onder!

Na de reiniging moet het apparaat minstens 30 minuten leeg worden ingeschakeld. Rook en luchtjes die gedurende deze tijd vrijkomen zijn normaal. Zorg voor voldoende luchtcirculatie. Nadat het apparaat 30 minuten in werking is geweest, spoelt u de schappen met water af en droogt u alle delen.

De schoonmaak voor het eerste gebruik is noodzakelijk. Leg het apparaat niet in water of andere vloeistof(fen).

Neem voor het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat, indien nodig, volledig afkoelen. Gebruik een zachte borstel om kleverige etensresten te verwijderen. Droog alle delen alvorens ze op te bergen.

Reinig het toestel niet met agressieve chemicaliën om het oppervlak niet te beschadigen.

MONTAGE

Zorg ervoor dat de voedseldroger op een vlakke ondergrond staat. Plaats de schappen in de etages en steek de stekker in het stopcontact. Het toestel is nu klaar voor gebruik.

GEBRUIK

1. Leg het gedroogde voedsel op de schappen. Overlaad de planken niet. Het gedroogde voedsel mag elkaar niet overlappen. Plaats de deksel.
2. Sluit de voedseldroger op het stroomnet aan. Bij het opstarten piept het apparaat één keer. Druk op de Aan/Uit toets. Het display toont de standaard bedrijfsduur van 10 uur en de temperatuurinstelling van 70 °C. De motor en de ventilator starten eerst. Het verwarmingselement wordt 5 minuten later ingeschakeld. De ingestelde tijd telt af en het teken ":" knippert op het display.
3. Druk op de TIMER toets; de tijdsduur verschijnt op het display. Afhankelijk van de behoefte kunt u met de pijltjestoetsen OMHOOG en OMLAAG de droogtijd instellen tussen 0.30 en 19.30 uur. De instelling werkt in stappen van 30 minuten. Wanneer u een pijltjestoets ingedrukt houdt, loopt de tijd automatisch op of af. Drie seconden nadat geen invoer meer heeft plaatsgevonden, begint het proces met de op dat moment ingestelde tijd.

4. Druk op de TEMP-toets en op het display verschijnt de temperatuur. Stel de temperatuur met de pijltjestoetsen in op de gewenste waarde tussen 35-70 °C. De instelling vindt plaats in stappen van 5 graden. Wanneer u een pijltjestoets ingedrukt houdt, loopt de temperatuur automatisch op of af. Drie seconden nadat de temperatuur is ingesteld, begint het proces automatisch met de geprogrammeerde instellingen. De looptijd wordt op het display weergegeven.

Tip: Stel de temperatuur laag in voor dunne plakjes en kleine stukjes. Stel een hogere temperatuur in voor dikkere plakken en grotere stukken. Gebruik de thermostaat ook om de temperatuur te verlagen wanneer het gedehydrateerde voedsel het einde van zijn droogproces heeft bereikt. Dit maakt het gemakkelijker om de uiteindelijke droogheidsgraad van het gedroogde voedsel te bepalen.

---

5. Tijdens het droogproces kunt u de droogtijd wijzigen en controleren. Druk hiervoor eerst op de TIMER toets en vervolgens op een pijltjestoets (omhoog/omlaag). U kunt de ingestelde tijd controleren door op TIMER te drukken.
6. Tijdens het droogproces kunt u de temperatuur wijzigen en controleren. Druk hiervoor eerst op de TEMP-toets en vervolgens op een pijltjestoets (omhoog/omlaag). 5 seconden nadat de wijziging en/of controle voltooid is, geeft het display opnieuw de tijd aan.
7. Druk op de Aan/Uit toets om het proces te pauzeren. Het scherm gaat uit.
8. Druk in de stand-by modus op de Aan/Uit toets om het apparaat op te starten met de standaard instellingen (tijd: 10 uur, temperatuur 70 °C).

Controlepaneel

9. Wanneer de countdown '0:00' heeft bereikt, wordt het verwarmingselement als eerste uitgeschakeld. De ventilator blijft nog 10 minuten lopen en de zoemer piept twintig keer. In het display verschijnt 'End' en dit betekent het einde van het droogproces.

Let op! Zorg ervoor dat de ventilator altijd goed vastzit wanneer u de voedseldroger gebruikt. Wanneer u er niet in slaagt de hoeveelheid voedsel in één dag te drogen, kunt u de volgende dag gewoon verdergaan. Bewaar het te drogen voedsel in dit geval in een bakje of plastic zak en leg het in de vriezer.

---

10. Neem de stekker uit het stopcontact.

Belangrijke informatie:

- De voedseldroger heeft een oververhittingsbeveiliging.
- De ventilatieopeningen dienen voor de circulatie van lucht.
- De ventilatieopeningen van de etages maken de luchtcirculatie mogelijk. De lucht stroomt van achteren door de schappen en neemt het vocht mee.
- De droogtijd varieert naar gelang van het vochtgehalte van te drogen voedsel en de luchtvochtigheidsgraad. Gebruik de voedseldroger in een stofvrije, goed geventileerde en droge omgeving. Een goede luchttoevoer is belangrijk.
- Fruit en groenten uit de voedseldroger zien er anders uit dan wat er in de winkel wordt verkocht. De reden hiervoor is dat de voedseldroger geen conserveringsmiddelen en kunstmatige of natuurlijke kleurstoffen toevoegt.
- Het noteren van gegevens met betrekking tot het vochtgehalte en gewicht van voedsel, vóór en na het drogen, is zinvol om uw droogtechniek te verbeteren.

TIPS

De droogtijd van voorbehandeld voedsel hangt af van de volgende factoren:

- Dikte van de stukjes en plakjes
- Aantal schappen met gedroogde levensmiddelen
- Het volume van de te drogen levensmiddelen
- Omringende luchtvochtigheid
- Voorkeur voor de betreffende gedroogde levensmiddelen

Aanbevolen wordt:

- de gedroogde levensmiddelen elk uur te controleren.
- levensmiddelen te voorzien van informatie over inhoud, datum en vers gewicht. Het is ook zinvol om de droogtijd te noteren voor later gebruik.
- Voorbehandelde levensmiddelen behalen de beste resultaten.
- Het correct bewaren van levensmiddelen helpt ook om het gedehydrateerde voedsel in goede conditie te houden en de voedingsstoffen te bewaren.

BEWAREN

- Berg het voedsel niet op, voordat het is afgekoeld.
- Levensmiddelen kunnen langer worden bewaard als het op een koele, droge en donkere plaats wordt opgeborgen.
- Verwijder zoveel mogelijk lucht uit de opslagcontainer en sluit deze af.
- De optimale bewaartemperatuur is 15 °C of lager.
- Bewaar voedsel nooit direct in een metalen bakje.
- Vermijd bakjes die 'ademen' of niet correct sluiten.
- Controleer de gedroogde waren de eerstvolgende weken op vocht. Wanneer er vocht is, moet u het gedroogde voedsel langer drogen, zodat het niet bederft.

- Voor de beste resultaten moeten gedroogd fruit, kruiden, noten of brood niet langer dan een jaar in de koelkast of de vriezer worden bewaard.
- Gedroogd vlees, gevogelte en vis mogen niet langer dan 3 maanden in de koelkast en niet langer dan een jaar in de vriezer worden bewaard.

ONDERHOUD EN REINIGING

Neem na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken.

Gebruik een zachte borstel om voedselresten van de schappen te halen. Droog alle onderdelen met een droge doek voordat u de voedseldroger opbergt. Reinig de behuizing met een vochtige doek.

Gebruik keukenrol om overgebleven marinade te verwijderen.

Reinig het apparaat niet met agressieve reinigings- of schuurmiddelen om het oppervlak niet te beschadigen.

INSTRUCTIES VOOR AFVOER

Wanneer in uw land een wettelijke regeling geldt voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten, wijst dit symbool, op het product zelf of op de verpakking, erop dat het betreffende product niet met het huisvuil afgevoerd mag worden. In plaats daarvan dient het naar een centraal depot voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten te worden gebracht Door het afval volgens de voorschriften af te voeren beschermt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen tegen negatieve consequenties. Informatie over recycling en het afvoeren van dit product ontvangt u van uw gemeente of van uw plaatselijke grondstoffen- en afvaldienst.

FABRIKANT & IMPORTEUR (UK)

Fabrikant:
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlijn, Duitsland.

Importeur voor Groot-Brittannië:
Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Verenigd Koninkrijk

KLARSTEIN