



Dörrgerät

---

10030499 10030500

**KLARSTEIN**

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 2               |
| Sicherheitshinweise 2            |
| Inbetriebnahme und Bedienung 3   |
| Vorbereitung und Trockenzeiten 5 |
| Reinigung und Pflege 7           |
| Hinweise zur Entsorgung 7        |
| Konformitätserklärung 7          |

## Technische Daten

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Artikelnummer   | 10030499, 10030500 |
| Stromversorgung | 220-240 V ~ 50 Hz  |
| Leistung        | 250 Watt           |

## Sicherheitshinweise

- Legen Sie eine hitzbeständige Unterlage aus Keramik oder ein dickes Brett unter das Gerät, damit ihre Arbeitsfläche nicht durch die starke Hitze beschädigt wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden am Stück laufen. Wenn das Gerät 40 Stunden durchgelaufen ist, schalten Sie es aus, indem Sie den Schalter auf OFF stellen. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Unsachgemäße Bedienung kann das Gerät beschädigen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum genannten Zweck und halten Sie sich genau an die Anleitung.
- Ziehen Sie den Stecker wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen.
- Halten Sie das Gerät fern von Wasser und schalen Sie es nicht ein, wenn die Oberfläche feucht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht wenn das Netzkabel beschädigt ist. Lassen Sie es von einem Fachbetrieb ersetzen.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund.

# Inbetriebnahme und Bedienung

## Vor den ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Um die Gefahr eines Stromschlags bei einer Störung oder Fehlfunktion zu verringern, muss das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Steckdose den Anforderungen entspricht, lassen Sie sich von einem Elektriker beraten. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegebenen Spannung des Geräts entsprechen.
- Waschen Sie den Deckel ab und wischen Sie die Gerätebasis mit einem leicht feuchten Lappen ab.

## Grundsätzliche Bedienung

1. Verteilen Sie die vorbereiteten Produkte auf den Ablagen. Die Produkte sollten so auf den Ablagen platziert werden, dass die Luft noch zirkulieren kann. Geben Sie daher nicht zu viele Teile auf die Ablage.
2. Setzen Sie die Ablagen ins Gerät ein.
3. Setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie den Deckel während der gesamten Trocknung auf dem Gerät.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf ON stellen. Die rote Kontrollleuchte geht an. Stellen Sie die entsprechende Temperatur ein und richten Sie sich nach den Trockenzeiten, die Sie im Kapitel „Trockenzeiten“ finden.

Kräuter: 50 °C

Kohlblätter: 50 °C

Brot: 50 °C

Joghurt: 50 °C

Gemüse: 50 °C

Früchte: 50-60 °C

Fleisch, Fisch: 70 °C

5. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf OFF stellen. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Füllen Sie die getrockneten Produkte in einen luftdicht verschließbaren Behälter und packen Sie diesen ins Gefrierfach oder verstauen Sie ihn an einem anderen Ort.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

## Hinweise zur Bedienung

- Waschen Sie die Produkte, bevor Sie sie im Gerät platzieren. Geben Sie keine nassen Produkte ins Gerät, tupfen Sie sie vorher immer trocken.
- Geben Sie die Ablagen nicht ins Gerät wenn es innen nass ist.
- Entfernen Sie verdorbene Teile und schneiden Sie die zu trocknenden Produkte in Scheiben. Die Trocknungsdauer hängt von der Dicke der Scheiben ab.
- Sie können die Position der einzelnen Ablagen verändern wenn nicht alle Produkte gut trocknen. Sie können die oberen Ablagen weiter nach unten packen oder umgekehrt. Wenn Sie die Schale an den Produkten lassen, kann das die Trocknungszeit erhöhen. Um das zu verhindern, blanchieren Sie die Früchte vor dem Trocknen 1-2 Minuten in heißem Wasser, spülen Sie sie dann kalt ab und tupfen Sie sie trocken.
- Die Angaben zur Trocknungsdauer in dieser Anleitung sind nur Richtwerte. Die tatsächliche Dauer hängt von der Temperatur, der Luftfeuchtigkeit im Raum und der Dicke der Produkte ab.

## So trocknen Sie Obst

- Waschen Sie das Obst.
- Schneiden Sie alle verdorbenen Teile ab.
- Schneiden Sie die Früchte in Scheiben und verteilen Sie sie auf den einzelnen Ablagen.
- Um den Geschmack zu verbessern können Sie das Obst vor dem Trocknen in Zitronensaft oder Ananassaft einweichen.
- Wenn Sie möchten, dass die Früchte angenehm duften, geben sie etwas Zucker oder Kokos hinzu.

## So trocknen Sie Gemüse

- Waschen Sie das Gemüse ab.
- Schneiden Sie alle verdorbenen Teile ab.
- Schneiden Sie das Gemüse in Scheiben und verteilen Sie sie auf den einzelnen Ablagen.
- Um die Trocknung zu beschleunigen, blanchieren Sie das Gemüse vor dem trocknen 1-5 Minuten in heißem Wasser. Spülen Sie es dann kalt ab und tupfen Sie es trocken.

## So lagern Sie Heilpflanzen und Kräuter

Wir empfehlen Ihnen Blätter und Kräuter nach dem Trocknen und Papiertüten oder Gläsern an einem dunklen Ort aufzubewahren.

## So lagern Sie getrocknetes Obst

- Die Behälter in denen Sie das Obst lagern sollten sauber und trocken sein.
- Am besten lagern Sie das getrocknete Obst in Glasbehältern mit Metalldeckeln. Verstauen Sie die Behälter an einem dunklen Ort, wo eine Temperatur zwischen 5-10 °C herrscht.
- Überprüfen Sie in der ersten Woche nach der Trocknung ob sich Feuchtigkeit im Behälter gebildet hat. Wenn ja, ist es ein Zeichen dafür, dass die Früchte nicht richtig durchgetrocknet sind. Trocknen Sie sie in diesem Fall erneut.
- WICHTIG: Geben Sie keine heißen oder noch warmen Produkte in die Behälter.

## So bereiten Sie Obst richtig für die Trocknung vor

Die Vorbereitung sorgt dafür, dass das Obst seine natürliche Farbe und seinen Geschmack behält.

1. Füllen Sie ein Glas zu 1/4 mit Fruchtsaft. Der Saft sollte zu dem Obst passen, das Sie trocknen möchten. Falls Sie zum Beispiel Äpfel trocknen möchten, verwenden Sie Apfelsaft.
2. Mischen Sie den Saft mit 2 Gläsern Wasser. Weichen Sie das Obst darin 2 Stunden lang ein.

# Vorbereitung und Trockenzeiten

## Vorbereitung und Trockenzeiten von Obst

| Produkt           | Vorbereitung                                                                   | Zustand nach Trocknung | Trockenzeit in Stunden |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Aprikose          | Kern entfernen und in Scheiben schneiden.                                      | weich                  | 13-28                  |
| Orangenschale     | In lange Streifen schneiden.                                                   | zerbrechlich           | 6-16                   |
| Ananas, frisch    | Schälen und in Stücke oder Würfel schneiden.                                   | hart                   | 6-36                   |
| Ananas, eingelegt | In Saft einlegen und abtrocknen.                                               | weich                  | 6-36                   |
| Banane            | Schälen und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.                                | knusprig               | 8-38                   |
| Trauben           | Brauchen nicht geschnitten werden.                                             | weich                  | 8-38                   |
| Kirschen          | Kern entfernen.                                                                | weich                  | 6-26                   |
| Birne             | Schälen und in Scheiben schneiden.                                             | weich                  | 8-30                   |
| Feige             | Brauchen nicht geschnitten werden.                                             | hart                   | 6-26                   |
| Cranberries       | In 2 Teile teilen und den Kern entfernen.                                      | weich                  | 6-26                   |
| Dattel            | Kern Entfernen und in Scheiben schneiden.                                      | hart                   | 6-26                   |
| Apfel             | Schälen und den Kern entfernen, dann in runde Scheiben oder Spalten schneiden. | weich                  | 4-8                    |

**Hinweis:** Die Trockenzeiten und die Vorbereitung sind nur Empfehlungen. Die tatsächliche Trockenzeit hängt von ihrer persönlichen Vorliebe und Vorbereitung ab.

## Vorbereitung und Trockenzeiten von Obst

- Wir empfehlen ihnen grüne Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Spargel und Kartoffeln vorzukochen, um ihre natürliche Farbe zu bewahren. Geben Sie das vorbereitete Gemüse dafür 3-5 Minuten in kochendes Wasser, gießen Sie das Gemüse ab, tupfen Sie es trocken und geben Sie es auf die Ablagen.
- Falls sie das Gemüse mit Zitronengeschmack verfeinern wollen, geben Sie es vor dem Trocknen 2 Minuten in Zitronensaft.

| Produkt      | Vorbereitung                                                        | Zustand nach Trocknung | Trockenzeit in Stunden |
|--------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Artischocke  | In 3-4 mm dicke Streifen schneiden.                                 | zerbrechlich           | 5-13                   |
| Aubergine    | Schälen und in 6-12 mm dicke Scheiben schneiden.                    | zerbrechlich           | 6-18                   |
| Brokkoli     | Kleinschneiden und 3-5 Minuten dünsten.                             | zerbrechlich           | 6-20                   |
| Pilze        | In Scheiben schneiden. Kleine Pilze als Ganzes trocknen.            | hart                   | 6-14                   |
| Grüne Bohnen | Kleinschneiden und kochen, bis sie durchsichtig werden.             | zerbrechlich           | 8-26                   |
| Kürbis       | In 6 mm dicke Spalten schneiden.                                    | zerbrechlich           | 6-18                   |
| Kohl         | Schälen und in 3 mm dicke Streifen schneiden. Den Strunk entfernen. | hart                   | 6-14                   |

| Produkt          | Vorbereitung                                                                                     | Zustand nach Trocknung   | Trockenzeit in Stunden |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|
| Rosenkohl        | In der Mitte teilen.                                                                             | knusprig                 | 8-30                   |
| Blumenkohl       | Kochen bis er weich ist.                                                                         | hart                     | 6-16                   |
| Kartoffel        | In 8-10 mm dicke Scheiben schneiden.                                                             | knusprig                 | 8-30                   |
| Zwiebel          | In runde scheiben schneiden.                                                                     | knusprig                 | 8-14                   |
| Karotte          | Kochen, bis sie weich ist und dann in runde Scheiben schneiden.                                  | knusprig                 | 8-14                   |
| Gurke            | Schälen und in 12 mm dicke Scheiben schneiden.                                                   | hart                     | 6-18                   |
| Paprika          | In Streifen oder 6 mm dicke Ringe schneiden. Den Kern entfernen.                                 | knusprig                 | 4-14                   |
| Peperoni         | Müssen nicht geschnitten werden.                                                                 | hart                     | 8.14                   |
| Petersilie       | Die Blätter auf die Ablage legen.                                                                | knusprig                 | 2-10                   |
| Tomate           | Schälen und in Scheiben oder Spalten schneiden.                                                  | hart                     | 8-24                   |
| Rhabarber        | Schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.                                                    | verliert an Feuchtigkeit | 8-38                   |
| Rote Beete       | Kochen und abkühlen lassen. Due Wurzel und die Strünke abschneiden. in runde Scheiben schneiden. | knusprig                 | 8-26                   |
| Sellerie         | In 6 mm dicke Stücke schneiden.                                                                  | knusprig                 | 6-14                   |
| Frühlingszwiebel | Kleinschneiden.                                                                                  | knusprig                 | 6-10                   |
| Spargel          | In 2,5 mm dicke Stücke schneiden.                                                                | knusprig                 | 6-14                   |
| Knoblauch        | Schälen und in runde Scheiben schneiden.                                                         | knusprig                 | 6-16                   |
| Spinat           | Kochen bis er zusammenfällt.                                                                     | knusprig                 | 6-16                   |
| Champignons      | In Scheiben schneiden oder am Stück trocknen.                                                    | hart und knusprig        | 3-10                   |

**Hinweis:** Die Trockenzeiten und die Vorbereitung sind nur Empfehlungen. Die tatsächliche Trockenzeit hängt von ihrer persönlichen Vorliebe und Vorbereitung ab.

### Vorbereitung und Trockenzeiten von Fleisch und Fisch

Die gründliche Vorbereitung von Fleisch ist überaus wichtig, damit es verzehbar bleibt und die Gesundheit nicht negativ beeinflusst. Wir empfehlen Ihnen das Fleisch vor dem Trocknen zu marinieren, um die Feuchtigkeit aus dem Fleisch zu ziehen und es haltbarer zu machen.

- **Rezept für eine Standardmarinade:** ½ Glas Sojabohnensauce, 1 Knoblauchzehe (gehackt), 2 EL Ketchup, 1 ¼ TL Salz, ½ TL Pfeffer. Vermischen Sie alle Zutaten sorgfältig
- **Geflügel:** Vor der Trocknung muss das Fleisch vorbereitet werden. Kochen oder braten Sie es. Trocknen Sie das Fleisch 2-8 Stunden, bis sich alle Feuchtigkeit verflüchtigt hat.
- **Fisch:** Backen Sie den Fisch 20 Minuten bei 200 °C im Ofen, bevor Sie ihn trocknen. Trocknen Sie ihn dann 2-8 Stunden, bis sich alle Feuchtigkeit verflüchtigt hat.
- **Fleisch:** Schneiden Sie das Fleisch in Stücke und trocknen Sie es 2-8 Stunden, bis sich alle Feuchtigkeit verflüchtigt hat.

## Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Lappen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

## Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

## Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:  
2004/108/EG (EMV)  
2011/65/EU (RoHS)  
2006/95/EG (LVD)

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.

## Contents

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Technical Data               | 8  |
| Safety Instructions          | 8  |
| Use and Operation            | 9  |
| Preparation and Drying Times | 11 |
| Cleaning and Care            | 13 |
| Hints on Disposal            | 13 |
| Declaration of Conformity    | 13 |

## Technical Data

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Item number       | 10030499, 10030500 |
| Power supply      | 220-240 V ~ 50 Hz  |
| Power consumption | 250 Watt           |

## Safety Instructions

- Do not work the appliance longer than 40 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 40 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position "OFF"), unplug the appliance and let it cool down.
- Improper use of the appliance can cause its damage and injury to this user.
- Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
- Unplug the appliance when it is not used.
- Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
- Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened contact service center.
- Do not allow children to use the appliance without close supervising.
- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
- Use the appliance only for household purposes, It is not designed for commercial use.
- Do not cover the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Put the appliance only on to the flat surface.



# Use and Operation

## Before first Use

- Unpack the appliance.
- Before use make sure that the electric parameters of your kettle, indicate on the technical characteristics table, match the characteristics of your local electric network.
- Wash lids and sections of appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergents for washing dishes. Clean the power base with the help of wet rag (do not put it into a water and do not wash it).

## General Use

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. Dry products following the guidelines of this manual.

Herbs 50 °C

Greens 50 °C

Bread 50 °C

Yoghurt 50 °C

Vegetables 50 °C

Fruits 50-60 °C

Meat, Fish °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.

## 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 than put it to cold water and rug after that.
- NEED TO KNOW: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IN 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 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 than put it to cold water and than rug dry.

## **Drying Medicinal Plants**

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

## **Storage Of Drying Fruits**

- Containers for storage the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

## **Preliminary Preparing of The Fruits**

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor.

1. Take 1-4 glass of juice (natural preferably).Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare .For example for preparing apples you should take apple juice.
2. Mix the juice with 2 glasses of water. Than immerse preliminary processed fruits(see “table of preparing the fruits for drying” into prepared liquid for 2 hours.

# Preparation and Drying Times

Table of Preparing the Fruits for Frying

| Name               | Preparing                                               | Condition after drying | Duration of drying in h |
|--------------------|---------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|
| Apricot            | Slice it and take out the pit                           | Soft                   |                         |
| Orange peel        | Cut it to long stripes                                  | Fragile                | 6-16                    |
| Pine apple(fresh)  | Peel it and slice into pieces or square parts           | Hard                   | 6-36                    |
| Pine apple(tinned) | Pour out the juice and dry it                           | Soft                   | 6-36                    |
| Banana             | Peel it and slice to round pieces(3-4mm thickness)      | Crispy                 | 8-38                    |
| Grapes             | No need to cut it                                       | Soft                   | 8-38                    |
| Cherry             | It is not necessary to take out the pit                 |                        | 6-26                    |
| Pear               | Peel it and slice                                       | Soft                   | 8-30                    |
| Fig                | Slice it                                                | Hard                   | 6-26                    |
| Cranberry          | No need to cut                                          | Soft                   | 6-26                    |
| peach              | Cut into 2 pieces and take out the pit                  | Soft                   | 6-26                    |
| Date-fruit         | Take out the pit and slice                              | Hard                   | 4-8                     |
| Apple              | Peel it, take out heart, slice it in pieces or segments | Soft                   | 4-8                     |

**NOTICE:** Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

## Preliminary Preparing of the 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. Put the preliminary prepared vegetables into a pan with boiling water for about 3-5 minutes. Pour out the water and put vegetable into the appliance.
- If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

| Name              | Preparing                                                     | Condition after drying | Duration of drying in h |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|
| Artichoke         | Cut it to stripes(3-4mm thickness)                            | fragile                | 5-13                    |
| Egg-plant         | Peel it and slice it into pieces(6-12mm thickness)            | 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                    |
| Vegetable marrows | Slice it into pieces(6mm thickness)                           | Fragile                | 6-18                    |
| Cabbage           | Peel it and cut into stripes(3mm thickness)Take out the heart | Hard                   | 6-14                    |

| Name             | Preparing                                                                           | Condition after drying | Duration of drying in h |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|
| 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(12mm thickness)                                 | Hard                   | 6-18                    |
| Sweet pepper     | Cut it to stripes or to round pieces(6mm thickness). Take out the heart             | crispy                 | 4-14                    |
| 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(3mm thickness)                                     | Loss of humidity       | 8-38                    |
| Beetroot         | Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces | Crispy                 | 8-26                    |
| Celery           | Slice it into pieces(6mm thickness)                                                 | Crispy                 | 6-14                    |
| Spring onion     | Shred it                                                                            | Crispy                 | 6-10                    |
| Asparagus        | Slice it into pieces(2.5mm thickness)                                               | Crispy                 | 6-14                    |
| Garlic           | Peel it and slice into round pieces                                                 | Crispy                 | 6-16                    |
| Spinach          | Boil till 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                    |

**NOTICE:** Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

### Preliminary Preparing of Meat, Fish and Poultry

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without adeps for effective drying. it is recommended to pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

- **Standard pickle:** ½ glass of soybean sauce, 1 denticle of garlic, cut to a small pieces, 2 big spoons of ketchup, 1 and ¼ dessert spoon of salt, ½ dessert spoon of dried pepper. All ingredients should be mixed carefully.
- **Poultry:** Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared. It is better to boil it or fry it. Dry it for about 2-8 hours or till moisture is gone.
- **Fish:** It is recommended to boil or bake it before the beginning of drying (bake it for 20 minutes with a temperature 200 degrees). Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.
- **Meat:** Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

## Cleaning and Care

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down.
- Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and than rug it dry.
- Do not use metal brushes or rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

## Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

## Declaration of Conformity

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



This product is conform to the following European Directives:  
2004/108/EC (EMC)  
2011/65/EU (RoHS)  
2006/95/EC (LVD)

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

|                                              |
|----------------------------------------------|
| Datos técnicos 14                            |
| Indicaciones de seguridad 14                 |
| Puesta en marcha y uso 15                    |
| Preparación y tiempos de desecación 17       |
| Limpieza y cuidado 19                        |
| Indicaciones para la retirada del aparato 19 |
| Declaración de conformidad 19                |

## Datos técnicos

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Número de artículo   | 10030499, 10030500 |
| Suministro eléctrico | 220-240 V ~ 50 Hz  |
| Potencia             | 250 Watt           |

## Indicaciones de seguridad

- Coloque una superficie resistente al calor de cerámica o una tabla gruesa bajo el aparato para que la superficie de trabajo no se dañe debido a las altas temperaturas.
- No deje que el aparato funcione durante más de 40 horas seguidas. Si el aparato funciona durante 40 horas, apáguelo colocando el interruptor en la posición OFF. Desconecte el enchufe y deje que este se enfríe por completo.
- Una utilización negligente podría averiar el aparato.
- Utilice este aparato solamente para el fin para el cual ha sido concebido y siga estas instrucciones.
- Desconecte el enchufe cuando no utilice el aparato durante un periodo prolongado de tiempo.
- Mantenga el aparato lejos del agua y no lo encienda si la superficie está húmeda.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está averiado. En ese caso, deberá ser sustituido por un servicio técnico.
- Los niños solamente podrán utilizar el aparato si se encuentran bajo supervisión.
- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato.
- Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.
- No cubra el aparato.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable.

# Puesta en marcha y uso

## Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica producido por una avería o un fallo en el funcionamiento, el aparato deberá conectarse a una toma de corriente con toma de tierra. Si no está seguro de que la toma de corriente cumple ese requisito, pida asesoramiento a un electricista. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.
- Lave la tapa y limpie la base del aparato con un paño húmedo.

## Funcionamiento básico

1. Distribuya los productos preparados sobre las bandejas. Los productos deben colocarse sobre la bandeja de tal manera que el aire todavía pueda circular. Por tanto, no llene demasiado las bandejas.
2. Introduzca las bandejas dentro del aparato.
3. Coloque la tapa. Deje la tapa sobre el aparato durante todo el proceso de deshidratación.
4. Conecte el enchufe a la toma de corriente. Encienda el aparato colocando el interruptor en la posición ON. La luz roja se enciende. Ajuste la temperatura correspondiente y siga los tiempos de deshidratación en la sección correspondiente de este manual.

Finas hierbas: 50 °C

Hojas de col: 50 °C

Pan: 50 °C

Yogur: 50 °C

Verduras: 50 °C

Frutas: 50-60 °C

Carne, pescado: 70 °C

5. Cuando haya terminado, apague el aparato colocando el interruptor en la posición OFF. Deje que el aparato se enfríe por completo. Guarde los productos deshidratados en un recipiente hermético y guárdelos en el frigorífico o en otro lugar.
6. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

## Indicaciones de utilización

- Lave los alimentos antes de colocarlos en el aparato. No introduzca productos mojados dentro del aparato, séquelos siempre antes del proceso.
- No introduzca las bandejas en el aparato si estas se encuentran mojadas.
- Retire las partes en mal estado y corte los productos que desea deshidratar en rodajas. La duración de desecado depende del grosor de las rodajas.
- Puede modificar la posición de cada una de las bandejas si los productos no se deshidratan correctamente. Puede colocar la bandeja superior en la posición inferior o viceversa. Si deja los productos con piel o cáscara, el tiempo de desecado aumentará. Para evitarlo, escalde las frutas antes del desecado durante 1-2 minutos introduciéndolas en agua caliente. A continuación, páselas por agua fría y séquelas.
- La información sobre la duración del desecado que aparece en estas instrucciones tiene un carácter meramente orientativo. La duración real depende de la temperatura, la humedad en la estancia y el grosor de los productos.

## Cómo desecar la fruta

- Lave la fruta.
- Quite todas las partes en mal estado.
- Corte la fruta en rodajas y distribúyala en cada una de las bandejas.
- Para mejorar el sabor, puede poner a remojo la fruta en zumo de limón o de piña antes del proceso de deshidratación.
- Si desea que la fruta posea un olor agradable, añada un poco de azúcar o coco.

## Cómo desecar la verdura

- Lave la verdura.
- Quite todas las partes en mal estado.
- Corte la verdura en rodajas y distribúyala en cada una de las bandejas.
- Para acelerar el desecado, escalde la verdura en agua caliente durante 1-5 minutos. Sumérjala en agua fría y luego deje que se seque.

## Cómo conservar plantas medicinales y finas hierbas

Recomendamos conservar las hojas y finas hierbas en bolsas de papel o frascos de cristal y en un lugar sombrío una vez las haya desecado.

## Cómo conservar la fruta desecada

- Los recipientes en los que guarde la fruta deben estar limpios y secos.
- Le recomendamos guardar la fruta desecada en botes de cristal con tapa metálica. Guarde los recipientes en un lugar sombrío en donde la temperatura se sitúe entre 5-10 °C.
- La primera semana después del proceso de desecado, compruebe si se ha formado humedad en los recipientes. En caso afirmativo, será un indicador de que la fruta no se ha desecado correctamente. En ese caso, deshidrate de nuevo la fruta.
- **IMPORTANTE:** no añada productos calientes a los recipientes.

## Cómo preparar correctamente la fruta antes del desecado

La preparación garantiza que la fruta mantenga su color y sabor naturales.

1. Llene 1/4 de un vaso con zumo de frutas. El zumo debe corresponder con la fruta que desea desecar. Por ejemplo, si desea deshidratar manzana, deberá elegir zumo de manzana.
2. Mezcle el zumo con dos vasos de agua. Ponga a remojo la fruta durante 2 horas.



# Preparación y tiempos de desecación

## Preparación y tiempos de desecación de fruta

| Producto           | Preparación                                                                    | Estado después del desecado | Tiempo de desecado en horas |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Albaricoque        | Retirar la pepita y cortar en rodajas.                                         | blando                      | 13-28                       |
| Cáscara de naranja | Cortar en tiras largas.                                                        | quebradizo                  | 6-16                        |
| Piña fresca        | Pelar y cortar en trozos o dados.                                              | duro                        | 6-36                        |
| Piña en lata       | Empapar en zumo y secar.                                                       | blando                      | 6-36                        |
| Plátano            | Pelar y cortar en rodajas de 3-4 mm de grosor.                                 | crujiente                   | 8-38                        |
| Uvas               | No necesitan cortarse.                                                         | blando                      | 8-38                        |
| Cerezas            | Retirar la pepita.                                                             | blando                      | 6-26                        |
| Pera               | Pelar y cortar en rodajas.                                                     | blando                      | 8-30                        |
| Higos              | No necesitan cortarse.                                                         | Duro                        | 6-26                        |
| Arándanos          | Dividir en dos mitades y retirar la pepita.                                    | blando                      | 6-26                        |
| Dátiles            | Retirar la pepita y cortar en rodajas.                                         | duro                        | 6-26                        |
| Manzana            | Pelar y retirar la pepita; a continuación, cortar en rodajas redondas o tiras. | blando                      | 4-8                         |

**Advertencia:** los tiempos de desecado y la preparación son orientativos. El tiempo real de desecado depende de sus gustos personales y de la preparación.

## Preparación y tiempos de desecación de fruta

- Le recomendamos cocer previamente las judías verdes, brócoli, coliflor, espárragos y patatas para conservar el color natural. Introduzca la verdura preparada en agua durante 3-5 minutos, escurra la verdura, séquela completamente y colóquela en las bandejas.
- Si desea mejorar la verdura con un toque de limón, sumerja la verdura en zumo de limón durante 2 minutos antes de secarla.

| Producto       | Preparación                                                     | Estado después del desecado | Tiempo de desecado en horas |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Alcachofa      | Cortar en rodajas de 3-4 mm de grosor.                          | quebradizo                  | 5-13                        |
| Berenjena      | Pelar y cortar en rodajas de 6-12 mm de grosor.                 | quebradizo                  | 6-18                        |
| Brócoli        | Picar fino y cocinar al vapor 3-5 minutos.                      | quebradizo                  | 6-20                        |
| Setas          | Cortar en rodajas. Las setas pequeñas pueden desecarse enteras. | duro                        | 6-14                        |
| Alubias verdes | Picar fino y hervir hasta que queden transparentes.             | quebradizo                  | 8-26                        |
| Calabaza       | Cortar en tiras de 6 mm de grosor.                              | quebradizo                  | 6-18                        |
| Col            | Pelar y cortar en tiras de 3 mm de grosor. Retire el tronco.    | duro                        | 6-14                        |

| Producto        | Preparación                                                                         | Estado después del desecado | Tiempo de desecado en horas |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Col de Bruselas | Cortar por la mitad.                                                                | crujiente                   | 8-30                        |
| Coliflor        | Hervir hasta que se ablande.                                                        | duro                        | 6-16                        |
| Patatas         | Cortar en rodajas de 8-10 mm de grosor.                                             | crujiente                   | 8-30                        |
| Cebolla         | Cortar en rodajas redondas.                                                         | crujiente                   | 8-14                        |
| Zanahoria       | Hervir hasta que se ablande y cortar en rodajas redondas.                           | crujiente                   | 8-14                        |
| Pepino          | Pelar y cortar en rodajas de 12 mm de grosor.                                       | duro                        | 6-18                        |
| Pimiento        | Cortar en tiras o en aros de 6 mm de grosor. Retire las semillas.                   | crujiente                   | 4-14                        |
| Guindilla       | No necesitan cortarse.                                                              | duro                        | 8-14                        |
| Perejil         | Colocar las hojas sobre la bandeja.                                                 | crujiente                   | 2-10                        |
| Tomate          | Pelar y cortar en rodajas o en tiras.                                               | duro                        | 8-24                        |
| Ruibarbos       | Pelar y cortar en rodajas de 3 mm de grosor.                                        | pérdida de humedad          | 8-38                        |
| Remolacha       | Hervir y dejar enfriar. Quitar el tronco y las raíces y cortar en rodajas redondas. | crujiente                   | 8-26                        |
| Apio            | Cortar en trozos de 6 mm de grosor.                                                 | crujiente                   | 6-14                        |
| Cebolletas      | Picar fino.                                                                         | crujiente                   | 6-10                        |
| Espárragos      | Cortar en trozos de 2,5 mm de grosor.                                               | crujiente                   | 6-14                        |
| Ajo             | Pelar y cortar en rodajas redondas.                                                 | crujiente                   | 6-16                        |
| Espinacas       | Hervir hasta que su volumen se reduzca.                                             | crujiente                   | 6-16                        |
| Champiñones     | Cortar en rodajas o en trozos.                                                      | duro y crujiente            | 3-10                        |

**Advertencia:** los tiempos de desecado y la preparación son orientativos. El tiempo real de desecado depende de sus gustos personales y de la preparación.

### Preparación y tiempos de desecado de carne y pescado

La preparación básica de la carne es muy importante para que se mantenga tierna y no afecte a la salud. Le recomendamos adobar la carne antes de desecarla para extraer la humedad de la carne y aumentar el periodo de conservación.

- **Receta para un adobo estándar:** 1/2 vaso de salsa de granos de soja, 1 diente de ajo picado, 2 cucharadas de ketchup, 1 1/4 cucharadita de sal, 1/2 cucharadita de pimienta. Mezcle todos los ingredientes.
- **Carne de ave:** antes del proceso de desecado, deberá preparar la carne. Cuézala o fríala. Seque la carne 2-8 horas hasta que se haya eliminado toda la humedad.
- **Pescado:** hornee el pescado 20 minutos a 200 °C antes de desecarlo. Seque el pescado 2-8 horas hasta que se haya eliminado toda la humedad.
- **Carne:** corte la carne en trozos y deséquela 2-8 horas hasta que se haya eliminado toda la humedad.

## Limpieza y cuidado

- Desconecte el enchufe y deje que este se enfríe por completo.
- Limpie la base del aparato con un paño húmedo.
- No utilice productos ni esponjas abrasivos para evitar dañar la superficie del aparato.

## Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. 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.

## Declaración de conformidad

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



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:  
2004/108/CE (EMC)  
2011/65/UE (refundición RoHS)  
2006/95/CE (baja tensión)

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.

## Sommaire

Fiche technique 20  
Consignes de sécurité 20  
Mise en marche et utilisation 21  
Préparation et temps de séchage 23  
Nettoyage et entretien 25  
Information sur le recyclage 25  
Déclaration de conformité 25

## Fiche technique

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Numéro d'article        | 10030499, 10030500 |
| Alimentation électrique | 220-240 V ~ 50 Hz  |
| Puissance               | 250 Watts          |

## Consignes de sécurité

- Placer un support thermorésistant en céramique ou une planche épaisse sous l'appareil afin de protéger le plan de travail de la forte chaleur dégagée par l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans interruption pendant plus de 40 heures. Si l'appareil a fonctionné pendant 40 heures sans interruption, l'éteindre en mettant l'interrupteur sur OFF. Puis le débrancher de la prise et le laisser refroidir.
- Une utilisation non conforme de l'appareil peut endommager celui-ci.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues et s'en tenir aux instructions de ce mode d'emploi.
- Débrancher l'appareil après utilisation.
- Tenir l'appareil à l'écart de l'eau et ne pas le mettre en marche si sa surface est humide.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Le faire remplacer par une entreprise spécialisée.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon mais en tirant sur la fiche d'alimentation.
- L'appareil n'a pas été conçu pour une utilisation commerciale mais pour une utilisation domestique ou dans tout autre environnement similaire.
- Ne pas couvrir l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Placer l'appareil sur une surface plane.

# Mise en marche et utilisation

## Avant la première utilisation

- Retirer tous les emballages.
- Pour réduire les risques de décharge électrique lors d'une perturbation ou d'un dysfonctionnement, brancher l'appareil à une prise de terre. S'il n'est pas certain que la prise en question réponde à ces critères, demander conseil à un électricien. Brancher l'appareil uniquement à une prise dont la tension correspond à celle de l'appareil.
- Nettoyer le couvercle ainsi que le socle de l'appareil avec une éponge légèrement humidifiée.

## Utilisation de base

1. Répartir les produits alimentaires préparés sur les différents étages. Placer les aliments sur les étages de telle sorte à ce que l'air puisse encore circuler. Ainsi, ne pas encombrer les étages.
2. Introduire les étages dans l'appareil.
3. Recouvrir avec le couvercle. Laisser le couvercle sur l'appareil pendant toute la durée du séchage.
4. Brancher la fiche dans la prise. Allumer l'appareil en mettant l'interrupteur sur ON. Le témoin lumineux rouge s'allume. Régler la température appropriée et ajuster le temps de séchage, en se reportant au chapitre « temps de séchage ».

Herbes : 50 °C

Feuilles de chou : 50 °C

Pain : 50 °C

Yaourt : 50 °C

Légumes : 50 °C

Fruits : 50-60 °C

Viande, poisson : 70 °C

5. Une fois le séchage terminé, éteindre l'appareil en mettant l'interrupteur sur OFF. Laisser l'appareil refroidir. Transvaser les aliments séchés dans un récipient avec couvercle hermétique et mettre au congélateur ou ranger dans un autre endroit.
6. Débrancher l'appareil de la prise.

## Remarques sur l'utilisation

- Laver les aliments avant de les placer dans l'appareil. Ne pas introduire d'aliments humides dans l'appareil, les tamponner préalablement avec une serviette ou un torchon propre pour les sécher.
- Ne pas introduire les étages dans l'appareil si l'intérieur est humide.
- Enlever les parties gâtées et découper les aliments à déshydrater en tranches. Le temps de séchage dépend de l'épaisseur des tranches.
- Il est possible de modifier la position des étages si tous les aliments n'ont pas été correctement déshydratés. Il est possible de placer l'étage du haut tout en bas et inversement. Le temps de séchage peut augmenter si les aliments n'ont pas été préalablement épluchés. Pour éviter cela, blanchir les fruits avant le séchage pendant 1-2 minutes dans l'eau chaude, puis les rincer à l'eau froide et les tamponner avec une serviette propre pour les sécher.
- Les valeurs relatives au temps de séchage ne sont données qu'à titre indicatif. La durée réelle dépend de la température, de l'humidité ambiante de l'air et de l'épaisseur des aliments.

## Déshydratation de fruits

- Laver les fruits.
- Découper les parties gâtées.
- Couper les fruits en tranches et les répartir sur un étage.
- Pour améliorer le goût, il est possible de faire tremper les fruits dans du jus de citron ou d'ananas avant le séchage.
- Pour ajouter une odeur agréable aux fruits, ajouter un peu de sucre ou de coco.

## Déshydratation de légumes

- Laver les légumes.
- Découper les parties gâtées.
- Couper les légumes en tranches et les répartir sur un étage.
- Pour accélérer la déshydratation, blanchir les légumes avant le séchage pendant 1-5 minutes à l'eau chaude. Puis les rincer à l'eau froide et les tamponner avec une serviette pour les sécher.

## Conservation des plantes et herbes médicinales

Après le séchage, il est recommandé de stocker les feuilles et les herbes dans un sac plastique ou dans un bocal et de les ranger dans un endroit sombre.

## Conservation des fruits séchés

- Les récipients dans lesquels vont être conservés les fruits doivent être propres et secs.
- Dans l'idéal, conserver les fruits séchés dans un bocal avec couvercle en métal. Ranger le récipient dans un endroit sombre où la température est comprise entre 5-10 °C.
- Une semaine après la déshydratation, vérifier si de l'humidité s'est formée dans le récipient. Si c'est le cas, cela signifie que les fruits n'ont pas été suffisamment déshydratés. Dans ce cas, les faire de nouveau sécher.
- IMPORTANT : ne pas introduire d'aliments brûlants ou chauds dans les récipients.

## Préparation appropriée des fruits avant leur séchage

La préparation sert à conserver la couleur et la saveur naturelles du fruit.

1. Remplir un verre au ¼ avec du jus de fruit. Le jus doit être adapté au fruit à déshydrater. Par exemple, utiliser du jus de pomme si le fruit à déshydrater est la pomme.
2. Mélanger le jus avec 2 verres d'eau. Y faire tremper le fruit pendant 2 heures.

# Préparation et temps de séchage

## Préparation et durées de séchage des fruits

| Produit            | Préparation                                                    | Consistance après séchage | Temps de séchage en heures |
|--------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Abricot            | Dénoyauter et couper en tranches.                              | Mou                       | 13-28                      |
| Écorce d'orange    | Couper en longues tranches.                                    | Friable                   | 6-16                       |
| Ananas frais       | Éplucher et couper en morceaux ou en dés.                      | Dur                       | 6-36                       |
| Ananas en conserve | Faire macérer dans du jus puis laisser sécher.                 | Mou                       | 6-36                       |
| Banane             | Peler et couper en rondelles de 3-4 mm d'épaisseur.            | Croustillant              | 8-38                       |
| Raisin             | Ne doit pas être coupé.                                        | Mou                       | 8-38                       |
| Cerise             | Dénoyauter.                                                    | Mou                       | 6-26                       |
| Poire              | Éplucher et couper en tranches                                 | Mou                       | 8-30                       |
| Figue              | Ne doit pas être coupée.                                       | Dur                       | 6-26                       |
| Canneberge         | Couper en 2 et dénoyauter.                                     | Mou                       | 6-26                       |
| Datte              | Dénoyauter et couper en tranches.                              | Dur                       | 6-26                       |
| Pomme              | Éplucher et épépiner, puis couper en tranches ou en rondelles. | Mou                       | 4-8                        |

Remarque : le temps de séchage et la préparation ne sont que des recommandations. Le temps réel de séchage dépend des préférences de chacun et de la préparation.

## Préparation et temps de séchage

- Il est recommandé de précuire les haricots verts, le brocoli, le chou-fleur, les asperges et les pommes de terre pour leur permettre de conserver leur couleur naturelle. Pour ce faire, faire cuire dans de l'eau bouillante les légumes préparés pendant 3-5 minutes, puis les égoutter, les tamponner pour les sécher et les placer sur les étages.
- Pour ajouter une saveur citronnée aux légumes, les faire tremper pendant 2 minutes dans du jus de citron avant de les déshydrater.

| Produit    | Préparation                                                                | Consistance après séchage | Temps de séchage en heures |
|------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Artichaut  | Couper en lamelles de 3-4 mm d'épaisseur.                                  | Croustillant              | 5-13                       |
| Aubergine  | Éplucher et couper en tranches de 6-12 mm d'épaisseur.                     | Croustillant              | 6-18                       |
| Brocoli    | Couper en petits morceaux et cuire 3-5 minutes à la vapeur.                | Croustillant              | 6-20                       |
| Champignon | Couper en tranches. Faire sécher en entier si les champignons sont petits. | Mou                       | 6-14                       |

| Produits          | Préparation                                                                             | Consistance après séchage | Temps de séchage en heures |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Haricots vert     | Couper en petits morceaux et cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.           | Dur                       | 8-26                       |
| Citrouille        | Couper en lamelles de 6 mm d'épaisseur.                                                 | Mou                       | 6-18                       |
| Chou              | Éplucher et couper en lamelles de 3 mm d'épaisseur. Retirer le cœur.                    | Dur                       | 6-14                       |
| Chou de Bruxelles | Couper en deux.                                                                         | Croustillant              | 8-30                       |
| Chou-fleur        | Cuire jusqu'à ce qu'il devienne mou.                                                    | Dur                       | 6-16                       |
| Pomme de terre    | Couper en tranches de 8-10 mm d'épaisseur.                                              | Croustillant              | 8-30                       |
| Oignon            | Couper en rondelles.                                                                    | Croustillant              | 8-14                       |
| Carotte           | Cuire jusqu'à ce qu'elle devienne molle et couper en rondelles.                         | Croustillant              | 8-14                       |
| Concombre         | Éplucher et couper en tranches de 12 mm d'épaisseur.                                    | Dur                       | 6-18                       |
| Poivron           | Couper en lamelles ou en anneaux de 6 mm d'épaisseur. Épépiner.                         | Croustillant              | 4-14                       |
| Piment            | Ne doit pas être coupé.                                                                 | Dur                       | 8-14                       |
| Persil            | Placer les feuilles sur les étages.                                                     | Croustillant              | 2-10                       |
| Tomate            | Peler et couper en rondelles ou en quartiers.                                           | Dur                       | 8-24                       |
| Rhubarbe          | Éplucher et couper en tranches de 3 mm d'épaisseur.                                     | Déshydraté                | 8-38                       |
| Betterave rouge   | Cuire et laisser refroidir. Couper les racines et enlever le cœur. Couper en rondelles. | Croustillant              | 8-26                       |
| Céleri            | Couper en morceaux de 6 mm d'épaisseur.                                                 | Croustillant              | 6-14                       |
| Oignon nouveau    | Couper en petits morceaux.                                                              | Croustillant              | 6-10                       |
| Asperge           | Couper en morceaux de 2,5 mm d'épaisseur.                                               | Croustillant              | 6-14                       |
| Ail               | Éplucher et couper en rondelles                                                         | Croustillant              | 6-16                       |
| Épinard           | Cuire jusqu'à ce qu'il forme un tout                                                    | Croustillant              | 6-16                       |
| Champignon        | Couper en tranches ou faire sécher en entier.                                           | Dur                       | 3-10                       |

**Remarque :** le temps de séchage et la préparation ne sont que des recommandations. Le temps réel de séchage dépend des préférences de chacun et de la préparation.

### Préparation et temps de séchage pour la viande et le poisson

La préparation de base de la viande est extrêmement importante pour qu'elle puisse rester comestible et ne pas avoir d'impact négatif sur la santé. Il est recommandé de faire mariner la viande avant la déshydratation pour retirer l'humidité de la viande et la conserver plus facilement.

- **Recette pour une marinade classique :** ½ verre de sauce soja, une gousse d'ail (hachée), 2 càs de ketchup, 1 ¼ càc de sel, ½ càc de poivre. Mélanger tous les ingrédients minutieusement.
- **Volaille :** il est nécessaire de préparer la viande avant le séchage. La cuire ou la faire revenir. Déshydrater la viande pendant 2-8 heures jusqu'à disparition de toute son eau.



- **Poisson** : cuire le poisson au four pendant 200 °C avant de le sécher jusqu'à disparition de toute son eau.
- **Viande** : couper la viande en morceaux et les sécher pendant 2-8 heures jusqu'à disparition de toute son eau.

## Nettoyage et entretien

- Laisser l'appareil refroidir complètement et le débrancher de la prise.
- Nettoyer le socle de l'appareil avec une éponge humide.
- Ne pas utiliser de produit abrasif ou d'éponge abrasive pour ne pas endommager le revêtement de l'appareil.

## Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

## Déclaration de conformité

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :  
 2014/30/UE (CEM)  
 2011/65/UE (RoHS)  
 2014/35/UE (LVD)

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. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

## Indice

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Dati tecnici                         | 26 |
| Avvertenze di sicurezza              | 26 |
| Messa in funzione e utilizzo         | 27 |
| Preparazione e tempi di essiccazione | 29 |
| Pulizia e manutenzione               | 31 |
| Smaltimento                          | 31 |
| Dichiarazione di conformità          | 31 |

## Dati tecnici

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Articolo numero | 10030499, 10030500 |
| Alimentazione   | 220-240 V ~ 50 Hz  |
| Potenza         | 250 Watt           |

## Avvertenze di sicurezza

- Posizionare il dispositivo su un supporto resistente al calore per non danneggiare la superficie di lavoro.
- Non lasciare in funzione il dispositivo per più di 40 ore consecutive. Se il dispositivo è rimasto in funzione per 40 ore, spegnerlo posizionando l'interruttore su OFF. Staccare la spina dalla presa e far raffreddare il dispositivo.
- L'utilizzo improprio può comportare danni al dispositivo.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto e osservare tutte le istruzioni.
- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo.
- Tenere il dispositivo lontano dall'acqua e non accenderlo se è bagnato.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato. In questo caso farlo sostituire da un tecnico specializzato.
- I bambini possono utilizzare il dispositivo solo se sorvegliati.
- Staccare la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo.
- Non staccare la spina tirando il cavo bensì afferrare sempre la spina alla base.
- Il dispositivo non è per uso commerciale bensì solo per uso domestico e in ambienti simili.
- Non coprire il dispositivo.
- Non lasciare incustodito il dispositivo mentre è in funzione.
- Collocare il dispositivo su una superficie piana.

# Messa in funzione e utilizzo

## Avvertenze per il primo utilizzo

- Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
- Per evitare il pericolo di scosse elettriche in caso di malfunzionamento, collegare il dispositivo ad una presa dotata di messa a terra. In caso di dubbi, rivolgersi ad un elettricista. Collegare il dispositivo ad una presa la cui tensione corrisponde a quella indicata.
- Lavare il coperchio e la base del dispositivo con un panno leggermente umido.

## Utilizzo di base

1. Distribuire i prodotti sui ripiani in modo che l'aria possa circolare. Non sovraccaricare i ripiani.
2. Inserire i ripiani nel dispositivo.
3. Mettere sopra il coperchio. Non rimuovere il coperchio durante il processo di essiccazione.
4. Inserire la spina nella presa. Accendere il dispositivo posizionando l'interruttore su ON. La spia di controllo rossa si accende. Impostare la temperatura. Consultare la tabella contenuta nella sezione "Tempi di essiccazione" per impostare il tempo.

Erbe: 50°C

Foglie di cavolfiore: 50°C

Pane: 50°C

Yogurt: 50°C

Verdura: 50°C

Frutta: 50-60°C

Pesce, carne: 70°C

5. Al termine spegnere il dispositivo posizionando l'interruttore su OFF. Far raffreddare il dispositivo. Introdurre i prodotti essiccati in contenitori ermetici e riporli nel congelatore oppure conservarli in un luogo fresco.
6. Staccare la spina dalla presa.

## Indicazioni per l'uso

- Lavare gli alimenti prima di introdurli nel dispositivo. Non introdurre alimenti bagnati nel dispositivo.
- Non introdurre i ripiani se il dispositivo all'interno è bagnato.
- Rimuovere eventuali parti andate a male e tagliare a fette gli alimenti. Tenere presente che la durata dell'essiccazione dipende dallo spessore delle fette.
- È possibile modificare la posizione dei ripiani se necessario. Spostare i ripiani superiori in basso e viceversa. Sbucciare gli alimenti altrimenti il processo di essiccazione può durare a lungo. Inoltre, prima dell'essiccazione, sbollentare la frutta per 1-2 minuti, risciacquarla in acqua fredda e asciugarla.
- Le indicazioni relative alla durata dell'essiccazione contenute in questo manuale sono solo indicative. L'effettiva durata dell'essiccazione dipende dalla temperatura, dall'umidità presente nella stanza e dallo spessore degli alimenti.

## Essicare la frutta

- Lavare la frutta.
- Rimuovere eventuali parti andate a male.
- Tagliare la frutta a fette e distribuirla sui singoli ripiani.
- Per migliorare il gusto, mettere in ammollo la frutta prima dell'essiccazione nel succo di limone o nel succo di ananas.
- Aggiungere a piacimento zucchero o cocco per un profumo gradevole.

## Essicare le verdure

- Lavare le verdure.
- Rimuovere eventuali parti andate a male.
- Tagliare la frutta a fette e distribuirla sui singoli ripiani.
- Per accelerare l'essiccazione, sbollentare prima le verdure per 1-5 minuti. Sciacquarle in acqua fredda e asciugarle.

## Conservare le piante medicinali

Si consiglia di conservare le foglie e le erbe essiccate in sacchetti di carta o in contenitori in vetro in luogo fresco e buio.

## Conservare la frutta essicata

- Utilizzare contenitori puliti ed asciutti.
- Si consiglia di conservare la frutta essicata in contenitori in vetro con coperchio in metallo. Conservare i contenitori al buio ad una temperatura ambiente compresa tra i 5 e i 10°C.
- Se durante la prima settimana dopo l'essiccazione si è formata umidità nel contenitore, ciò significa che la frutta non è essicata correttamente. In questo caso è necessario essicarla nuovamente.
- **IMPORTANTE:** non introdurre prodotti caldi o tiepidi nei contenitori.

## Preparazione della frutta per l'essiccazione

La preparazione preliminare conserva il colore e il gusto della frutta.

1. Riempire un bicchiere di  $\frac{1}{4}$  di succo di frutta. Il succo di frutta deve essere adatto alla frutta da essicare. Ad esempio se si essicano mele, utilizzare succo di mela.
2. Aggiungere 2 bicchieri di acqua al succo di frutta. Lasciare la frutta in ammollo per 2 ore.

## Preparazione e tempi di essiccazione

### Preparazione e tempi di essiccazione della frutta

| Prodotto           | Preparazione                                               | Stato dopo l'essiccazione | Tempo di essiccazione in ore |
|--------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Albicocca          | Rimuovere il nocciolo e tagliare a fette.                  | morbido                   | 13-28                        |
| Buccia di arancia  | Tagliare a fette.                                          | friabile                  | 6-16                         |
| Ananas, fresca     | Sbucciare e tagliare a pezzi o a dadi.                     | duro                      | 6-36                         |
| Ananas, in scatola | Scolare il succo.                                          | morbido                   | 6-36                         |
| Banana             | Sbucciare e tagliare a fette spesse 3-4 mm.                | croccante                 | 8-38                         |
| Uva                | Non è necessario tagliarla.                                | morbido                   | 8-38                         |
| Ciliegia           | Rimuovere il nocciolo.                                     | morbido                   | 6-26                         |
| Pera               | Sbucciare e tagliare a fette.                              | morbido                   | 8-30                         |
| Fico               | Non deve essere tagliato.                                  | duro                      | 6-26                         |
| Mirtillo rosso     | Tagliare a metà e rimuovere il nocciolo.                   | morbido                   | 6-26                         |
| Dattero            | Rimuovere il nocciolo e tagliare a fette.                  | duro                      | 6-26                         |
| Mela               | Sbucciare e rimuovere il nocciolo oppure tagliare a fette. | morbido                   | 4-8                          |

**Nota:** i tempi di essiccazione e la preparazione sono solo indicativi. La durata effettiva del processo di essiccazione dipende dalla preparazione.

### Preparazione e tempi di essiccazione della verdura

- Si consiglia di sbollentare prima i fagiolini, i broccoli, gli asparagi e le patate per conservare il colore naturale. Sbollentare la verdura per 3 - 5 minuti, scolarla, asciugarla e distribuirla sui ripiani.
- Per migliorare il sapore, lasciare la verdura in ammollo per 2 minuti nel succo di limone prima di essicarla.

| Prodotto  | Preparazione                                                             | Stato dopo l'essiccazione | Tempo essiccazione in ore |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Carciofo  | Tagliare a fette con spessore di 3-4 mm                                  | friabile                  | 5-13                      |
| Melanzana | Sbucciare e tagliare a fette con spessore di 6-12 mm                     | friabile                  | 6-18                      |
| Broccoli  | Tagliare e cuocere a vapore per 3-5 minuti.                              | friabile                  | 6-20                      |
| Funghi    | Tagliare a fette. Essiccare interi i funghi più piccoli.                 | duro                      | 6-14                      |
| Fagiolini | Tagliare e bollire fino a quando diventano trasparenti.                  | friabile                  | 8-26                      |
| Zucca     | Tagliare a fette con spessore di 6 mm.                                   | friabile                  | 6-18                      |
| Cavolo    | Sbucciare e tagliare a fette con spessore di 3 mm. Rimuovere il torsolo. | croccante                 | 6-14                      |

| Prodotto              | Preparazione                                                                | Stato dopo l'essiccazione | Tempo essiccazione in ore |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Cavolini di Bruxelles | Tagliare a metà.                                                            | croccante                 | 8-30                      |
| Cavolfiore            | Cuocere fino a quando diventa morbido.                                      | duro                      | 6-16                      |
| Patate                | Tagliare a fette con spessore di 8-10 mm.                                   | croccante                 | 8-30                      |
| Cipolla               | Tagliare a fette.                                                           | croccante                 | 8-14                      |
| Carota                | Cuocere fino a quando diventano morbide e poi tagliare a fette rotonde.     | croccante                 | 8-14                      |
| Cetriolo              | Sbucciare e tagliare a fette con spessore di 12 mm.                         | duro                      | 6-18                      |
| Peperoni              | Non necessitano di essere tagliati.                                         | duro                      | 8-14                      |
| Prezzemolo            | Mettere le foglie sul ripiano.                                              | croccante                 | 2-10                      |
| Pomodoro              | Sbucciare e tagliare a fette.                                               | duro                      | 8-24                      |
| Rabarbaro             | Sbucciare e tagliare a fette con spessore di 3 mm.                          | perde umidità             | 8-38                      |
| Barbabietola          | Cuocere e far raffreddare. Tagliare le radici e il torso, tagliare a fette. | croccante                 | 8-26                      |
| Sedano                | Tagliare a fette con spessore di 6 mm.                                      | croccante                 | 6-14                      |
| Cipollotto            | Tagliare a piccoli pezzi.                                                   | croccante                 | 6-10                      |
| Asparagi              | Tagliare a pezzi con spessore di 2,5 mm.                                    | croccante                 | 6-14                      |
| Aglio                 | Sbucciare e tagliare.                                                       | croccante                 | 6-16                      |
| Spinaci               | Far bollire.                                                                | croccante                 | 6-16                      |
| Champignon            | Tagliare a fette oppure essicarli per intero.                               | duro e croccante          | 3-10                      |
| Champignons           | In Scheiben schneiden oder am Stück trocknen.                               | hart und knusprig         | 3-10                      |

**Nota:** i tempi di essiccazione e la preparazione sono solo indicativi. L'effettivo tempo di essiccazione dipende dai gusti personali e dalla preparazione.

### Preparazione e tempi di essiccazione di carne e pesce

La preparazione preliminare della carne è importante affinché non sia dannosa per la salute. Si consiglia di marinare la carne prima dell'essiccazione per rimuovere l'umidità dalla carne e per una migliore conservazione.

- **Ricetta marinata standard:** ½ bicchiere di salsa di semi di soia, 1 spicchio di aglio (tritato), 2 cucchiaini di ketchup, 1 ¼ cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di pepe. Mescolare tutti gli ingredienti.
- **Pollame:** prima dell'essiccazione, preparare la carne. Cuocerla o arrostarla. Procedere ora con l'essiccazione (tempo: 2-8 ore) fino a quando il liquido è completamente evaporato.
- **Pesce:** cuocere il pesce per 20 minuti a 200°C in forno prima di essiccarlo. Procedere ora con l'essiccazione (tempo: 1-8 ore) fino a quando il liquido è evaporato.
- **Carne:** tagliarla e procedere con l'essiccazione (tempo: 2-8 ore) fino a quando il liquido è evaporato.

## Pulizia e manutenzione

- Far raffreddare completamente il dispositivo e staccare la spina dalla presa.
- Pulire la base del dispositivo con un panno umido.
- Non utilizzare abrasivi o pagliette in acciaio per non danneggiare le superfici.

## Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. 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.

## Dichiarazione di conformità

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE (EMC)

2011/65/UE (RoHS)

2006/95/CE (LVD)