

KLARSTEIN NIELSTRTK
TEIN NIELSTRTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRTK
TEIN NIELSTRTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRTK
TEIN NIELSTRTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRTK

KLARSTEIN

Dörrautomat

Food Dehydrator

Deshidratadora de alimentos

Déshydrateur automatique alimentaire

Essiccatore

10031938

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

INHALTSVERZEICHNIS

Technische Daten	3
Konformitätserklärung	3
Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	5
Inbetriebnahme	6
Bedienung	7
Tipps zur Trocknung	9
Reinigung und Pflege	10
Hinweise zur Entsorgung	10

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10031938
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	200-240 W

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

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

SICHERHEITSHINWEISE

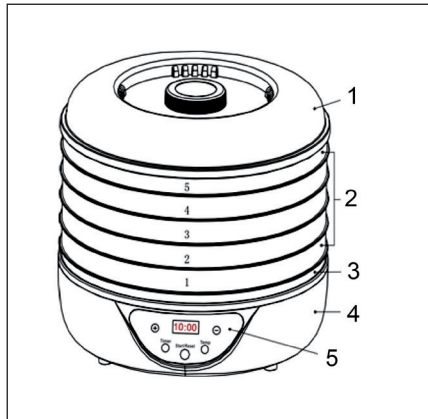
- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Materialien, wie Holzoberflächen oder Tischwäsche.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf einem hitzeempfindlichen Cerankochfeld oder Schneidebrett.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

- Stellen Sie das Gerät oder Geräteteile nicht in die Nähe heißer Gas- oder Elektroherde, in beheizte Öfen oder auf Kochfelder. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängt oder heiße Flächen berührt.
- Da die Oberflächen des Geräts während des Betriebs sehr heiß werden, fassen Sie nur die Griffe und Schalter an, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Benutzen Sie das Gerät für keinen anderen als den angegebenen Zweck.
- Falls das Gerät während des Betriebs Fehlfunktionen aufweist, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker. Versuchen Sie nicht das Bedienfeld zu öffnen. Das Gerät enthält Teile, die dem Benutzer nicht zugänglich sind. Kontaktieren Sie zur Wartung und Überprüfung immer einen Fachbetrieb. Benutzen Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller zugelassen sind. Andere Teile dürfen mit diesem Gerät nicht benutzt werden und führen zu Garantieverlust.

GERÄTEÜBERSICHT

Gerät

- 1 Deckel
- 2 Ablagen
- 3 Pflanne
- 4 Gerätebasis
- 5 Bedienfeld



Bedienfeld



INBETRIEBNAHME

Wichtige Hinweise

Wichtig: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 20 Stunden am Stück laufen. Schalten Sie das Gerät nach 20 Stunden aus, indem Sie 2x auf die Start/Reset-Taste drücken. Lassen Sie es 2 Stunden lang abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

- Benutzen Sie in des Gerät keine Insektensprays oder Sprühreiniger.
- Halten Sie sich bei der Bedienung genau an die Anleitung.
- Achten Sie darauf, dass das netzkabel nicht abgequetscht wird und keine heißen Flächen berührt.
- Fassen Sie während dem Betrieb keine heißen Flächen an.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, wischen Sie alle Teile ab. Reinigen Sie die 5 Ablagen mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Spülmittel. Reinigen Sie die Gerätebasis nicht in der Spülmaschine und tauchen Sie sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung 30 Minuten lang unbefüllt laufen, um produktionsbedingte Rückstände und Gerüche zu entfernen. Achten Sie auf ausreichende Belüftung. Spülen Sie nach den 30 Minuten die Ablagen erneut mit klarem Wasser ab und trocknen Sie alle Teile.

Zusammenbau

- 1 Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
- 2 Setzen Sie die Ablagen und den Deckel auf und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Hinweis: Die Höhe des Geräts kann von 306 mm auf 395 mm erhöht werden, indem man die oberen Ablagen umdreht, was es ermöglicht, größere Lebensmittel zu trocknen.

BEDIENUNG

- 1 Beladen Sie die Ablagen mit sauberen Lebensmitteln. Überladen Sie die Ablagen nicht und achten Sie darauf, dass sich die Lebensmittel nicht überlappen.

Hinweis: Beladen Sie das Gerät immer von unten nach oben.

- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Es ertönt ein Piepton und das Gerät geht an. Das Display zeigt die voreingestellte Zeit [10:00] und die voreingestellte Temperatur [70°C] an. Wenn das Gerät in den Standby-Modus wechselt, hört der Doppelpunkt in der Zeitanzeige [:] auf zu blinken.
- 3 Drücken Sie im Standby-Modus auf die TIMER und das Display öffnet die Zeiteinstellung. Drücken Sie auf [+] oder [-], um den Timer auf eine Zeit zwischen [0:30] Minuten und [19:30] Stunden einzustellen. Mit jedem Tastendruck erhöht oder verringert sich die Zeit um 30 Minuten. Halten Sie die [+] oder [-] Taste länger gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen. 3 Sekunden nach dem Einstellen der Zeit, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus und übernimmt die eingestellten Werte.
- 4 Drücken Sie im Standby-Modus auf TEMP und das Display öffnet die Temperatureinstellung. Drücken Sie auf [+] oder [-], um eine Temperatur zwischen 35-70°C einzustellen. Mit jedem Tastendruck erhöht oder verringert sich die Temperatur um 5°C. Halten Sie die [+] oder [-] Taste länger gedrückt, um die Temperatur schneller einzustellen. 3 Sekunden nach dem Einstellen der Temperatur, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus und übernimmt die eingestellten Werte.

Hinweis: Wählen Sie eine niedrige Temperatur für dünne und kleine Stücke oder bei geringer Beladung. Wählen Sie eine hohe Temperatur für große und dicke Stücke oder bei voller Beladung. Über den Regler lässt sich die Temperatur zum Ende der Trocknung verringern, um die gewünschte Restfeuchtigkeit zu erhalten.

- 5 Nachdem Sie Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie START, um Motor und Lüfter zu starten. 5 Sekunden später geht das Heizelement an. Die Zeit wird heruntergezählt und der Doppelpunkt [:] in der Zeitanzeige beginnt zu blinken.

- 6 Während der Trocknung können Sie die Zeit überprüfen und verändern. Drücken Sie 1x auf TIMER und benutzen Sie [+] und [-], um die Zeit zu verändern. Drücken Sie 2x auf TIMER, um sich die eingestellte Zeit anzeigen zu lassen.
- 7 Während der Trocknung können Sie die Temperatur überprüfen und verändern. Drücken Sie 1x auf TEMP und benutzen Sie [+] und [-], um die Temperatur zu verändern. Drücken Sie 2x auf TEMP, um sich die eingestellte Temperatur anzeigen zu lassen. Nach 5 Sekunden kehrt das Display zur Zeitanzeige zurück.
- 8 Drücken Sie während der Trocknung 2x auf START/RESET, um das Gerät kurzzeitig anzuhalten. Drücken Sie erneut auf die START-Taste, um mit der Trocknung fortzufahren.
- 9 Drücken Sie in einem beliebigen Modus mindestens 3 Sekunden lang auf START/RESET, um das Gerät zu stoppen und alle Eingaben und Werte zu löschen. Das Gerät wechselt dann in den Standby-Modus.
- 10 Drücken Sie im Standby-Modus auf START/RESET, um das Gerät mit den voreingestellten Werten (10 Stunden, 70°C) zu starten. Sie können Sie Temperatur und die Zeit nachträglich anpassen.
- 11 Wenn die Zeit abgelaufen ist und das Display [0:00] anzeigt, geht das Heizelement als erstes aus. Motor und Lüfter laufen noch 10 Sekunden lang weiter, während 20 Mal ein Piepton ertönt (1 Mal pro Sekunde). Das Display wechselt in den Standby-Modus.

Hinweis: Versichern Sie sich, dass die Ablagen richtig auf der Basis sitzen. Wenn Sie es nicht schaffen, die Lebensmittel in einem Durchgang (max. 20 Stunden) zu trocknen, fahren Sie am Nächsten Tag mit der Trocknung fort. Bewahren Sie die Lebensmittel bis dahin in einem luftdicht verschließbaren Behälter auf.

- 4 Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Hinweis: Benutzen Sie bei der Trocknung immer mindestens 3 Ablagen, auch wenn Sie sie nicht komplett befüllen.

TIPPS ZUR TROCKNUNG

Selbstgetrocknetes Obst und Gemüse sieht oft anders aus als das Dörrobst, das Sie aus Reformhäusern und Supermärkten kennen. Das liegt daran, dass selbstgedörnte Lebensmittel keine Konservierungsmittel, künstliche Farbstoffe oder Zusatzstoffe enthalten.

Es kann hilfreich sein, sich bei jeder Benutzung Temperatur, Zeit und das Gewicht vor und nach der Trocknung zu notieren. So können Sie sich langsam an ein optimales Ergebnis heranarbeiten.

Entscheidend für das Ergebnis sind die folgenden Faktoren:

- Dicke der Stücke oder Scheiben
- Anzahl der verwendeten Ablagen
- Volumen der zu trocknenden Nahrung
- Feuchtigkeit der Lebensmittel und Luftfeuchtigkeit der Umgebung

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Ihnen folgendes:

- Überprüfen Sie die Lebensmittel stündlich.
- Drehen und/oder stapeln Sie die Tablettts um, wenn Sie eine ungleichmäßige Trocknung bemerken.
- Verstauen Sie die getrockneten Lebensmittel in luftdicht verschließbaren Behältern und verstauen Sie sie an einem dunklen, trockenen Ort.

So bewahren Sie die Lebensmittel richtig auf

- Lassen Sie das Gerät abkühlen und verstauen Sie die Lebensmittel danach umgehend in luftdichte, Beutel oder Gefäße, die sich zum Einfrieren eignen. Falls Sie Plastikbeutel benutzen, verwenden Sie Vakuumbbeutel und entfernen Sie die Luft.
- Notieren Sie die Lebensmittelart und das Datum auf dem Beutel.
- Bis auf Fleisch und Huhn können Sie die getrockneten Lebensmittel an einem trockenen, kühlen Platz aufbewahren. Falls Sie die Lebensmittel nicht gleich verbrauchen, lagern Sie sie im Gefrierschrank. Setzen Sie die Lebensmittel nicht Sonne oder Wärme aus, sonst verderben sie schnell.
- Lagern Sie getrocknetes Fleisch und Huhn nur im Gefrierschrank.
- Prüfen sie etwa monatlich, ob die getrockneten Lebensmittel feucht geworden sind.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Essensreste zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile ab, bevor Sie das Gerät verstauen.

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

CONTENT

Technical Data	11
Declaration of Conformity	11
Safety Instructions	12
Product Description	13
Getting Started	14
Operation	15
Drying Tips	17
Care and Cleaning	18
Hints on Disposal	18

TECHNICAL DATA

Item number	10031938
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	200-240 W

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer:

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



This product is conform to the following European Directives:

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

SAFETY INSTRUCTIONS

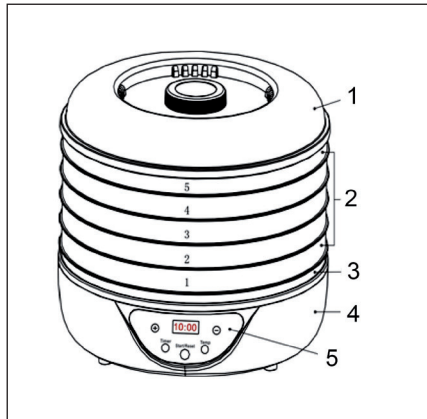
- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- Do not operate this Appliance on a flammable material such as a wood surface or on any tablecloth. Do not operate this appliance on a non-heat-resistant glass cooktop or cutting board.
- It is imperative that an additional heat-resistant cooking surface protected with a heat resistant finish at least the size of the unit or larger be placed underneath this unit. This will serve to protect the surface beneath from heat that can be generated by the food dehydrator.
- Before using the Dehydrator, check that all parts are operating properly and perform their intended functions. Check for any conditions that may affect the unit operation. DO NOT use if the power cord is damaged or frayed.
- To avoid starting appliance unintentionally, make sure the power switch is in OFF position before connecting Dehydrator to power outlet.
- Always disconnect Dehydrator from power source before servicing, changing accessories, displacing or cleaning unit. Unplug Dehydrator when not in use.
- Keep children away. Never leave the appliance unattended. Monitor Dehydrator while in use.
- Manufacturer declines any responsibility in case of improper use of Dehydrator. Improper use of Dehydrator will void warranty.
- Electrical repair must be done by authorized service centre. Use only factory original parts and accessories. Modification of Dehydrator voids warranty.
- Never open rear panel of dehydrator. Never remove back screen from dehydrator.
- If extension cord is used be sure the marked electrical rating is at least as great as the electrical rating of this appliance.
- Be sure dehydrator is stable during use. All four feet should be secure on a level surface. Dehydrator should not move during operation.
- Do not operate dehydrator outdoors or near any flammable or combustible materials. Indoor use only. Not for commercial use.
- Use in a well ventilated location. Do not block air vents on door or at rear of dehydrator. Keep dehydrator at least (30.5 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.
- Do not operate dehydrator on flammable surfaces such as carpeting, etc.
- To prevent electric shock. Do not immerse unit and control panel in water or liquid. Serious injury from electric shock could result. Do not use appliance with wet hands or bare feet. Do not operate near running water.
- Disconnect from power outlet before cleaning components. Read all instructions before cleaning dehydrator.
- After cleaning, make sure dehydrator is completely dry before reconnecting to the power outlet - if not; electric shock may result.

- Do not place or use the unit or any parts on or near hot gas or electric burner, in a heated oven, or on stove top. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch any hot surfaces.
- Do not use appliance for other than intended use.
- If appliance malfunctions during use, shut down unit immediately and discontinue use. Do not attempt to open control panel. This product has no user-serviceable parts. Always contact authorized service centre if unit malfunctions or for service. Do not use or replace with any unauthorized parts not intended for this unit. All parts for this appliance must be used according to Instruction Manual. ONLY use manufacturer approved parts from authorized Service Center. Any other parts or accessories not intended for use with this appliance is strictly prohibited and will void warranty.

PRODUCT DESCRIPTION

Product

- 1 Cover
- 2 Trays
- 3 Unterpan
- 4 Base
- 5 Control Panel



Control Panel



GETTING STARTED

Important Hints

Note: Do not run the appliance for more than 20 hours in one single use. After 20 hours, press the "Start/Reset" button twice. Unplug and let it cool down for at least 2 hours before operating again.

- Do not operate near gas spray cans.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- The power cord can not be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.
- The temperature of accessible surface may be HIGH when the appliance is operating.

Before first Use

Before using the first time, wipe all parts of the appliance. Clean the 5 trays with a lightly moistened cloth. Use detergent as needed. Do not wash the BASE in a dishwasher or immerse it in water or any other liquid!

After cleaning the unit must be run in 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

Assembly

- 1 Make sure that the dehydrator sits steadily on a solid, level surface.
- 2 Stock the drying trays and connect the plug with a wall socket.

Note: The height of dehydrator can be increased from 306 mm to 395 mm by turning the upper trays into the clips of lower ones, which make it possible to load thicker food.

OPERATION

- 1 Put the clean food in the trays. – Do not overload the trays and never overlap the food. Close the cover.

Note: Always start to load the food from the bottom tray to the top tray.

- 2 Plug dehydrator into wall outlet. There is a beep sound at the beginning when it starts up. The LED screen will show default time setting "10:00" and temp setting "70 ". When it gets into standby mode, the signal ":" between time value does not flash.
- 3 Product in the standby mode, press the "TIMER" button and LED screen shows the time value. According to actual needs, press "+" or "-" button to change the drying time between "0:30" and "19:30". Press "+" or "-" button once, the time increment or decrement is 30 minute/press. If press "+" or "-" button for long time, then it automatically increases or decreases. 3 seconds after finish setting the drying time, system automatically gets into standby mode in current time setup.
- 4 Product in the standby mode, press the "TEMP" button and LED screen shows the temp value. According to actual needs, press "+" or "-" button to change the drying temp between "35 " and "70 ". Press "+" or "-" button once, the temp increment or decrement is 5 /press. If press "+" or "-" button for long time, then it automatically increases or decreases. 3 seconds after finish setting the drying temp system automatically confirms to work in current temp setup. LED screen standby 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 After setting time and temp, press "Start/Reset" button, 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.

- 6 During drying process, you can change or check the drying time. Press the "TIMER" button first, then press the „+“ or „-“ button. Press "TIMER" button twice, you can check the setting time.
- 7 During drying process, you can change or check the drying temp. Press the "TEMP" button first, then press the „+“ or „-“ button. 5 seconds after finish changing or checking, LED screen changes to time mode.
- 8 During drying process, press the "Start/Reset" button twice, all functions will be paused. Press "Start/Reset" button one more time, then revert to work in the mode before pausing.
- 9 In any function mode, press the "Start/Reset" button for more than 3 seconds, current work status stops and all setups are cleared. The dehydrator gets back to standby mode.
- 10 In standby mode, you can press the "Start/Reset" button directly to get into default mode (TIME : 10 hours TEMP: 70). You also can change the drying time and temp if needed.
- 11 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 gets into standby mode at default time and temp value.

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.

- 12 Unplug the unit from the power point.

Note: It is recommended to stack at least 3 working trays, whether you have food on them or not.

DRYING TIPS

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 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

It is recommended to:

- Check your food every hour.
- Rotate and/or re-stack your trays if you notice uneven drying.
- Correct food storage after drying also will help to keep food in good quality and save the nutrients.

Food Storage

- You may store the food only after the tray has cooled down, The food should be stored in clean dry and sealed containers, such as glass tanks, food preservation bags to be used in refrigerator etc. If you use a plastic bag to store the food, the air must be pumped out. When you use other containers to store the food, you should try to fill the container as much as possible and compact it so as to reduce the amount of air, thus preventing the food from getting damp.
- Indicate the food name and date of storage.
- Except for meat/poultry, other food can be stored and put in a dry and cool place. Food that will not be consumed immediately should be put in refrigerator. If put in a sunlit or hot place, the food will deteriorate easily.
- Meat or chicken should be stored in refrigerator.
- You had better check the food stored about once a month to prevent the food from getting damp.

CARE AND CLEANING

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.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/ EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Datos técnicos	19
Declaración de conformidad	19
Indicaciones de seguridad	20
Descripción del aparato	21
Puesta en marcha	22
Utilización	23
Consejos para el desecado	25
Limpieza y cuidado	26
Retirada del aparato	26

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10031938
Suministro eléctrico	220-240 V - 50-60 Hz
Potencia	200-240 W

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

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



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

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

INDICACIONES DE SEGURIDAD

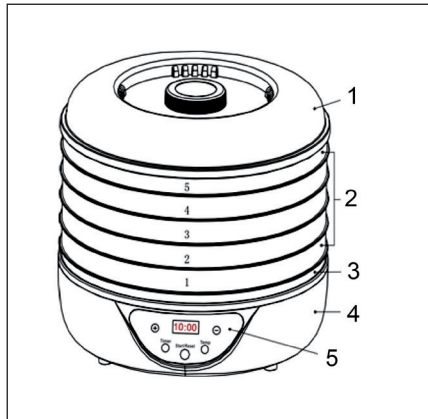
- Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores.
- No utilice el aparato cerca de sustancias explosivas o inflamables, como superficies de madera o mantelería.
- No utilice el aparato sobre una placa cerámica sensible al calor ni en una tabla de cortar. Utilice el aparato solamente en una superficie resistente al calor que tenga como mínimo el mismo tamaño que el aparato. Así evitará que la superficie se dañe a causa del calor generado durante el funcionamiento.
- Antes de poner en marcha el aparato, compruebe que todas las piezas funcionen correctamente. No utilice el aparato si las piezas o el cable de alimentación están dañados.
- Asegúrese de que el interruptor se encuentra en la posición OFF para que no se encienda accidentalmente cuando conecte el enchufe.
- Antes de limpiar el aparato, de moverlo o de cambiar piezas, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Desconecte el enchufe cuando no utilice el aparato durante un periodo prolongado de tiempo.
- Mantenga a los niños alejados del aparato y nunca lo deje en marcha sin supervisión.
- El fabricante no se responsabiliza de un uso negligente del aparato. Este hecho conllevará la cancelación de la garantía.
- Las reparaciones deberán ser realizadas por personal técnico cualificado.
- Utilice solamente los accesorios originales recomendados expresamente por el fabricante. No abra la carcasa ni modifique el aparato; de lo contrario, se cancelará la garantía.
- No tire del cable de alimentación para apagar el aparato. No utilice ningún cable alargador. En caso de que sea necesaria su utilización, asegúrese de que la potencia del cable alargador sea como mínimo tan alta como la del aparato.
- Cerciórese de que el aparato esté bien colocado. Las cuatro patas deben encontrarse en contacto con la superficie. No mueva el aparato si este se encuentra en funcionamiento.
- No utilice el aparato al aire libre ni cerca de sustancias explosivas o inflamables. El aparato solamente es apto para su uso en interiores y para un uso doméstico.
- Utilice este aparato solamente en espacios bien ventilados.
- No obstruya las ranuras de ventilación situadas en la parte trasera y delantera del aparato. Deje al menos 30 cm de distancia alrededor del aparato para que el aire pueda circular correctamente.
- No utilice el aparato sobre superficies inflamables, como alfombras o similares.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato. Siga las indicaciones estipuladas en la sección «Limpieza y cuidado». Asegúrese de que tras la limpieza el aparato esté completamente seco antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.

- No coloque el aparato cerca de hornos eléctricos o de gas, en hornos calientes ni sobre placas de cocción. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes ni quede colgando sobre la superficie de trabajo.
- No toque las superficies durante el funcionamiento para evitar quemaduras. Agarre solo las asas y el interruptor.
- No utilice el aparato para ningún otro fin distinto al indicado.
- Si el aparato no funciona correctamente, apáguelo y desconecte el enchufe. No intente abrir el panel de control. El aparato contiene piezas que no son accesibles al usuario. Contacte con un servicio técnico para su mantenimiento y comprobación. Utilice solamente los accesorios recomendados expresamente por el fabricante. El uso de otras piezas está contraindicado y conlleva la pérdida de la garantía.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Dispositivo

- 1 Tapa
- 2 Bandejas
- 3 Sartén
- 4 Base del aparato
- 5 Panel de control



Panel de control



PUESTA EN MARCHA

Indicaciones importantes

Importante: No deje que el aparato funcione durante más de 20 horas seguidas. Apague el aparato tras las 20 horas de uso y deje que se enfríe 2 horas antes de utilizarlo de nuevo.

- No utilice sprays insecticidas ni otros sprays inflamables cerca del aparato.
- Siga las instrucciones que aparecen en este manual.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se doble ni entre en contacto con superficies calientes.
- Durante el funcionamiento del aparato, no toque las superficies calientes.

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todas las piezas. Limpie las 5 bandejas con un paño húmedo. Utilice un poco de lavavajillas en caso necesario. No lave la base del aparato en el lavavajillas y no la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

Deje que el aparato funcione durante 30 minutos para retirar todos los restos y olores del proceso de producción. Garantice suficiente ventilación. Enjuague los accesorios con agua limpia transcurridos 30 minutos y séquelos.

Montaje

- 1 Coloque el aparato en una superficie plana y estable.
- 2 Coloque las bandejas y la tapa y conecte el enchufe a la toma de corriente.

Advertencia: La altura del aparato puede aumentarse de 306 mm a 395 mm girando las bandejas superiores, lo que permite desecar alimentos de mayor tamaño.

UTILIZACIÓN

- 1 Cargue las bandejas con alimentos limpios. No sobrecargue las bandejas y asegúrese de que los alimentos no queden superpuestos.

Advertencia: Cargue el aparato siempre de abajo arriba.

- 2 Conecte el enchufe a la toma de corriente. El aparato emite un pitido y se enciende. El display muestra el tiempo predeterminado [10:00] y la temperatura predeterminada [70 °C]. Cuando el aparato pase a modo standby, los dos puntos del indicador de tiempo [:] dejan de parpadear.
- 3 Pulse el botón TIMER con el aparato en modo standby y el display abre el ajuste de tiempo. Pulse [+] o [-] para regular el temporizador entre [0:30] minutos y [19:30] horas. Cada vez que pulse el botón, el tiempo se reduce o aumenta en un intervalo de 30 minutos. Mantenga pulsados los botones [+] o [-] para ajustar el tiempo más rápidamente. 3 Segundos después de programar el tiempo, el aparato entra automáticamente en el modo standby y acepta los valores seleccionados.
- 4 Pulse el botón TEMP con el aparato en modo standby y el display abre el ajuste de temperatura. Pulse [+] o [-] para seleccionar una temperatura entre 35-70 °C. Cada vez que pulse el botón, la temperatura se reduce o aumenta en un intervalo de 5 °C. Mantenga pulsados los botones [+] o [-] para ajustar la temperatura más rápidamente. 3 Segundos después de programar la temperatura, el aparato entra automáticamente en el modo standby y acepta los valores seleccionados.

Advertencia: Seleccione una temperatura baja para pedazos finos y pequeños o para una carga reducida. Seleccione una temperatura mayor para alimentos más gruesos y grandes o con carga completa. Mediante el regulador puede reducirse la temperatura al finalizar el desecado para obtener la humedad restante deseada.

- 5 Cuando haya ajustado el tiempo y la temperatura, pulse Start para iniciar el motor y el ventilador. 5 segundos después, la resistencia se activa. Se inicia una cuenta atrás y los dos puntos [:] del indicador de tiempo comienzan a parpadear.

- 6 Durante el secado, puede modificar y cambiar el tiempo. Pulse una vez el botón TIMER y utilice los botones [+] y [-] para aumentar o reducir el tiempo. Pulse dos veces el botón TIMER para mostrar el tiempo ajustado.
- 7 Durante el secado, puede modificar y comprobar la temperatura. Pulse una vez el botón TEMP y utilice los botones [+] y [-] para aumentar o reducir la temperatura. Pulse dos veces el botón TEMP para mostrar la temperatura ajustada. Tras cinco segundos, el display regresa al indicador de tiempo.
- 8 Pulse durante el desecado dos veces el botón START/RESET para detener un momento el aparato. Pulse de nuevo el botón START para continuar con el proceso.
- 9 Pulse en cualquier modo el botón START/RESET al menos durante 3 segundos para detener el aparato y para eliminar todos los valores. El aparato entra en modo standby.
- 10 Con el aparato en modo standby, pulse START/RESET para iniciar el aparato con los valores predeterminados (10 horas, 70 °C). Puede ajustar la temperatura y el tiempo posteriormente.
- 11 Cuando haya transcurrido el tiempo, el display muestra [0:00], la resistencia se enciende. El motor y el ventilador continuarán funcionando 10 segundos más mientras suena un pitido 20 veces (1 vez por segundo). El display pasa a modo standby.

Advertencia: Asegúrese de que las bandejas estén colocadas correctamente sobre la base. Si no consigue desecar los alimentos en un ciclo (máx. 20 horas), continúe al día siguiente con el proceso. Guarde los alimentos en un recipiente hermético hasta entonces.

- 4 Cuando haya terminado, apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Advertencia: Para el desecado, utilice al menos 3 bandejas aunque no las llene completamente.

CONSEJOS PARA EL DESECADO

La fruta y verdura desecada por uno mismo tiene otra apariencia que la que se compra previamente desecada en supermercados y otros establecimientos. Esto ocurre porque los alimentos desecados de manera casera no contienen conservantes, colorantes artificiales ni aditivos.

Puede ser útil anotar después de cada uso la temperatura, el tiempo y el peso antes y después del desecado. Así podrá mejorar poco a poco los resultados.

Los siguientes factores influyen en el proceso de desecado:

- Grosor de los pedazos o rebanadas
- Número de bandejas utilizadas
- Volumen de los alimentos a desecar
- Humedad de los alimentos y humedad del aire.

Para un resultado óptimo, le recomendamos:

- Compruebe los alimentos cada hora.
- Gire y/o apile las bandejas si detecta un desecado no uniforme.
- Guarde los alimentos desecados en un recipiente hermético y consérvelos en un lugar fresco y seco.

Cómo almacenar correctamente los alimentos

- Deje que el aparato se enfríe por completo y guarde los alimentos en recipientes o bolsas al vacío que sean aptas para su congelación. Si utiliza bolsas de plástico, utilice una bolsa de envasado al vacío y extraiga el aire.
- Anote el tipo de alimento y la fecha en la bolsa.
- Excepto la carne y el ave, los alimentos pueden guardarse en un lugar fresco y seco. Si no consume los alimentos inmediatamente, consérvelos en el congelador. No exponga los alimentos al sol ni al calor; de lo contrario, se echarán a perder rápidamente.
- Guarde la carne desecada y el pollo en el congelador.
- Compruebe mensualmente si los alimentos desecados están húmedos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo. Utilice un cepillo de cerdas blandas para retirar los restos de comida. Seque todas las piezas completamente antes de guardar el aparato.

No limpie la superficie con químicos agresivos ni productos abrasivos para evitar dañarla.

RETIRADA DEL APARATO



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

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

SOMMAIRE

Fiche technique	27
Déclaration de conformité	27
Consignes de sécurité	28
Aperçu de l'appareil	29
Mise en service	30
Utilisation	31
Conseils pour la déshydratation	33
Nettoyage et entretien	34
Conseils pour le recyclage	34

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10031938
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	200-240 W

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

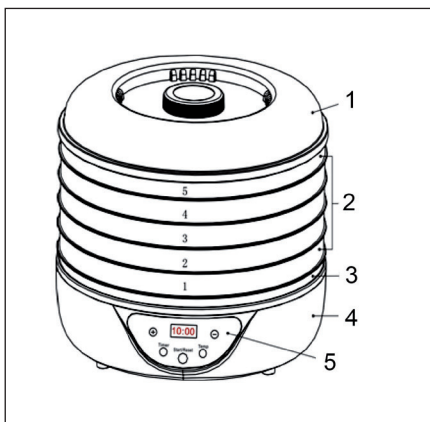
- Lisez attentivement toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et conservez le guide d'utilisation pour vous y référer ultérieurement.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des surfaces en bois ou du linge de table.
- N'utilisez pas l'appareil sur une plaque chauffante en céramique sensible à la chaleur ou sur une planche à découper. Utilisez l'appareil uniquement sur un support résistant à la chaleur, qui soit au moins aussi large que l'appareil. vous éviterez ainsi d'endommager le support avec la chaleur produite par le fonctionnement de l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil en service, contrôlez les pièces et leur fonctionnalité. N'utilisez pas l'appareil si certaines pièces ou le câble secteur sont endommagés.
- Assurez-vous que l'interrupteur soit bien positionné sur OFF pour que l'appareil ne démarre pas par surprise lorsque vous brancherez la fiche.
- Retirez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil, d'échanger des pièces ou de le déplacer. Débranchez la fiche lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée.
- Tenez les enfants à distance de l'appareil et ne le laissez jamais en fonctionnement sans surveillance.
- Le fabricant n'est pas responsable des utilisations abusives. L'utilisation abusive entraîne l'annulation de la garantie.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par des professionnels qualifiés.
- Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine expressément recommandés par le fabricant. N'ouvrez pas le boîtier de l'appareil et ne lui apportez aucune modification car la garantie serait annulée.
- Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil. n'utilisez aucune rallonge. Si vous devez le faire, veillez à ce que la puissance admise de la rallonge soit au moins équivalente à celle de l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé de façon stable. Ses quatre pieds doivent être en contact avec le support. Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil l'extérieur ni à proximité de matériaux inflammables. L'appareil est destiné à un usage en intérieur exclusivement et non commercial.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces bien ventilées.
- Ne bloquez pas les ouvertures d'aération à l'avant et à l'arrière de l'appareil. laissez au moins 30 cm d'espace tout autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler librement.
- N'utilisez pas l'appareil sur un support inflammable tel qu'un tapis ou équivalent.
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Débranchez la fiche avant de nettoyer les pièces de l'appareil. lors du nettoyage, veuillez respecter les consignes données au chapitre „Nettoyage et entretien“. Veillez à ce que l'appareil soit bien sec après le nettoyage avant de rebrancher la fiche dans la prise.

- Ne posez pas l'appareil ou l'une de ses pièces à proximité de gaz chauds ou de plaques chauffantes électriques, dans un four chaud ou sur des foyers de cuisson. Veillez à ce que le câble secteur ne pende pas au bord du plan de travail et ne touche aucune surface chaude.
- Étant donné que les surfaces de l'appareil peuvent être très chaudes pendant le fonctionnement, ne touchez qu'aux poignées et à l'interrupteur afin de ne pas vous brûler.
- Utilisez l'appareil exclusivement aux fins prévues.
- Si l'appareil présente un dysfonctionnement pendant que vous l'utilisez, éteignez-le et débranchez la fiche. N'essayez pas d'ouvrir le panneau de commande. L'appareil contient des pièces qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Pour la maintenance et la vérification prenez toujours contact avec un service professionnel. Utilisez uniquement des pièces et accessoires recommandés par le fabricant. Les autres pièces ne doivent pas être utilisées avec cet appareil et entraînent la perte de la garantie.

APERÇU DE L'APPAREIL

Appareil

- 1 Couvercle
- 2 Plateaux
- 3 Poêle
- 4 Base de l'appareil
- 5 Panneau de commande



Panneau de commande



MISE EN SERVICE

Consignes importantes

Important : ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 20 heures d'affilée. Au bout de 20 heures, éteignez l'appareil et faites-le refroidir 2 heures avant de le rallumer.

- N'utilisez aucun insecticide ni de spray nettoyant dans cet appareil.
- Tenez-vous en strictement aux instructions lors de l'utilisation.
- Veillez à ce que le câble secteur ne soit pas pincé et qu'il ne touche aucune surface chaude.
- Ne touchez aucune surface chaude pendant le fonctionnement.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyez toutes les éléments. Nettoyez 5 plateaux avec un chiffon doux légèrement humide. Si besoin utilisez un peu de liquide vaisselle. Ne lavez pas la base de l'appareil au lave-vaisselle et ne la plongez pas dans l'eau ni dans d'autres liquides !

Après le nettoyage, faites fonctionner l'appareil à vide pendant 30 minutes pour éliminer les restes de votre production et les odeurs. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante. Au bout de 30 minutes, rincez à nouveau les plateaux à l'eau claire et séchez tous les éléments.

Assemblage

- 1 Placez l'appareil sur un support stable et horizontal.
- 2 Installez les plateaux et le couvercle et branchez la fiche dans la prise.

Remarque : la hauteur de l'appareil peut varier entre 306 mm et 395 mm lorsque vous retournez les plateaux supérieurs, ce qui vous permet de déshydrater des aliments plus volumineux.

UTILISATION

- 1 Chargez les plateaux avec des aliments propres. Ne surchargez pas les plateaux et veillez à ce que les aliments ne se chevauchent pas.

Remarque : remplissez toujours l'appareil en commençant par le bas.

- 2 Branchez la fiche dans la prise. Un bip sonore retentit et l'appareil démarre. L'écran affiche la durée préréglée [10:00] et la température préréglée [70°C]. lorsque l'appareil passe en mode veille, les deux points de l'affichage de la durée [:] cessent de clignoter.
- 3 En mode veille, appuyez sur la touche TIMER pour afficher le réglage de la durée. Appuyez sur [+] ou [-] pour régler la minuterie sur une durée comprise entre [0:30] minutes et [19:30] heures. Chaque appui sur la touche augmente ou réduit la durée par crans de 30 minutes. Maintenez plus longtemps les touches [+] ou [-] pour régler la durée plus rapidement. 3 secondes après le réglage de la durée, l'appareil passe automatiquement en mode veille et prend en compte les réglages saisis.
- 4 En mode veille, appuyez sur la touche TEMP pour accéder au réglage de la température. Appuyez sur [+] ou [-] pour régler une température comprise entre 35 et 70°C. chaque appui sur la touche augmente ou réduit la température de 5°C. maintenez plus longtemps les touches [+] ou [-] pour régler plus rapidement la température. 3 secondes après le réglage de la température, l'appareil passe automatiquement en mode veille et prend en compte les réglages saisis.

Remarque : choisissez une température plus basse pour les morceaux plus petits et plus fins ou lorsque l'appareil contient moins d'aliments. Choisissez une température plus élevée pour les morceaux plus gros ou épais ou lorsque l'appareil est complètement rempli. Vous pouvez baisser la température avec le bouton de réglage en fin de déshydratation afin de conserver l'humidité restante désirée.

- 5 Une fois que vous avez réglé la durée et la température, appuyez sur START pour démarrer le moteur et le ventilateur. L'élément chauffant démarre au bout de 5 secondes. La durée est décomptée et les deux points [:] de l'affichage de la durée se mettent à clignoter.

- 6 Pendant la déshydratation, vous pouvez contrôler la durée et la modifier. Appuyez 1x sur TIMER et utilisez les touches [+] et [-] pour modifier la durée. Appuyez 2x sur TIMER pour afficher la durée qui a été réglée.
- 7 Pendant la déshydratation, vous pouvez contrôler la température et la modifier. Appuyez 1x sur TEMP et utilisez les touches [+] et [-] pour modifier la température. Appuyez 2x sur TEMP pour afficher la température réglée. Au bout de 5 secondes, l'écran retourne à l'affichage de la durée.
- 8 Pendant la déshydratation, appuyez 2x sur START/RESET pour mettre l'appareil en pause. Appuyez de nouveau sur la touche START pour poursuivre la déshydratation.
- 9 Dans le mode de votre choix, appuyez au moins 3 secondes sur START/ RESET pour arrêter l'appareil et effacer tous les réglages et valeurs. L'appareil passe alors en mode veille.
- 10 En mode veille, appuyez sur START/RESET pour démarrer l'appareil avec les préréglages (10 heures, 70°C). Vous pouvez ultérieurement modifier la température et la durée.
- 11 Lorsque la durée est écoulée et que l'écran affiche [0:00], l'élément chauffant s'éteint en premier. Le moteur et le ventilateur fonctionnent encore 10 secondes tandis qu'un bip est émis 20 fois de suite (1 fois par seconde). L'écran passe en mode veille.

Remarque : assurez-vous que les plateaux sont bien posés sur la base. Si vous n'arrivez pas à déshydrater les aliments en une fois (max. 20 heures), poursuivez la déshydratation le jour suivant. En attendant, conservez les aliments dans un récipient hermétiquement fermé.

- 4 Lorsque vous avez terminé, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.

Remarque : pour la déshydratation utilisez toujours 3 plateaux au moins, même si vous ne les remplissez pas complètement.

CONSEILS POUR LA DÉSHYDRATATION

Les fruits et légumes déshydratés par vous-même ont souvent une autre apparence que celle des fruits déshydratés que vous trouverez dans les magasins et supermarchés bio. Cela tient au fait que les aliments déshydratés chez vous ne contiennent pas de conservateurs, de colorants chimiques ou d'additifs.

Il peut être utile de noter lors de chaque utilisation la température, la durée et le poids, avant et après la déshydratation. Vous pourrez ainsi progressivement vous approcher d'un résultat optimal.

Les paramètres suivants sont déterminants pour le résultat :

- Epaisseur des morceaux ou tranches
- Nombre de plateaux utilisés
- Volume des aliments à déshydrater
- Humidité des aliments et humidité de l'air ambiant

Pour un résultat optimal, nous vous conseillons :

- Contrôlez les aliments toutes les heures.
- Retournez ou empilez les plateaux dans l'autre sens si vous remarquez une déshydratation irrégulière.
- Conservez les aliments déshydratés dans des récipients hermétiquement fermés et rangez-les dans un endroit sec à l'abri de la lumière.

Comment bien conserver vos aliments

- Laissez l'appareil refroidir et conservez ensuite les aliments immédiatement dans un sachet ou récipient hermétique qui supporte la congélation. Si vous utilisez des sachets en plastique, utilisez des sachets sous vide et retirez-en l'air.
- Notez le type d'aliment et la date sur le sachet.
- Sauf pour la viande et le poulet, vous pouvez conserver les aliments déshydratés dans un endroit sec et frais. Si vous n'utilisez pas les aliments immédiatement, conservez-les au congélateur. N'exposez pas les aliments à l'ensoleillement ou à la chaleur, ils seraient rapidement abîmés.
- Conservez la viande et le poulet séchés au congélateur uniquement.
- Contrôlez une fois par mois environ que les aliments déshydratés n'ont pas pris l'humidité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour éliminer les restes alimentaires. Séchez tous les éléments avant de ranger l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou des produits abrasifs afin de ne pas endommager les surfaces.

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Gentile cliente,

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

INDICE

Dati tecnici 35
 Dichiarazione di conformità 35
 Avvertenze di sicurezza 36
 Descrizione del prodotto 37
 Messa in funzione 38
 Utilizzo 39
 Consigli per l'essiccazione 41
 Pulizia e manutenzione 42
 Smaltimento 42

DATI TECNICI

Articolo numero	10031938
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	200-240 W

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

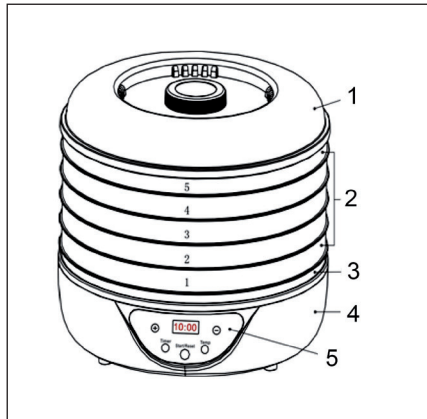
- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il manuale per consultazioni future.
- Non usare il dispositivo vicino a materiali infiammabili, come superfici in legno o tovaglie.
- Non utilizzare il dispositivo su un piano cottura non resistente al calore o su un tagliere. Utilizzare il dispositivo solo su una superficie resistente al calore grande quanto il dispositivo. In questo modo si evita che la superficie si danneggi a causa del calore generato.
- Prima di mettere in funzione il dispositivo, controllare che i componenti funzionino correttamente. Non utilizzare il dispositivo se i componenti o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
- Assicursi che l'interruttore sia posizionato su OFF per evitare che il dispositivo si avvii inaspettatamente appena si inserisce la spina nella presa.
- Staccare sempre la spina dalla presa prima di eseguire la pulizia, di sostituire i componenti o di spostare il dispositivo. Staccare la spina anche in caso di inutilizzo prolungato del dispositivo.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo e non lasciarlo incustodito se lo si utilizza in loro presenza.
- Si declina ogni responsabilità in caso di utilizzo improprio del dispositivo. Inoltre la garanzia decade.
- Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico competente.
- Utilizzare solo i componenti originali e gli accessori approvati dal produttore. Non aprire l'alloggiamento e non apportare modifiche al dispositivo altrimenti la garanzia decade.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina. Non utilizzare prolunghe. Se tuttavia l'utilizzo di una prolunga dovesse essere necessario, assicurarsi che la potenza della prolunga sia pari a quella del dispositivo.
- Assicursi che il dispositivo sia posizionato correttamente. Tutti e quattro i piedi devono poggiare sul pavimento. Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto e in prossimità di materiali infiammabili. Il dispositivo è adatto solo per un uso interno e non per un uso commerciale.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti ben ventilati.
- Non ostruire le prese d'aria sulla parte anteriore e posteriore del dispositivo. Lasciare almeno 30 cm di spazio libero intorno al dispositivo in modo che l'aria possa circolare liberamente.
- Non utilizzare il dispositivo su superfici infiammabili come ad esempio tappeti.
- Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Staccare la spina dalla presa prima di pulire i componenti. Al termine della pulizia accertarsi che il dispositivo sia completamente asciutto prima di inserire la spina nella presa.

- Non posizionare il dispositivo o i componenti vicino a fornelli a gas o elettrici, in forni riscaldati o su piani cottura. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro e che non venga a contatto con superfici calde.
- Le superfici del dispositivo diventano molto calde durante l'uso, toccare solo le impugnature e gli interruttori per non scottarsi.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli indicati.
- Se il dispositivo non funziona correttamente, spegnerlo e staccare la spina dalla presa. Non tentare di aprire il pannello dei comandi. Il dispositivo contiene componenti non sono accessibili all'utente. Rivolgersi sempre ad un tecnico per la manutenzione o per un controllo. Utilizzare solo accessori approvati dal produttore. Altri componenti non possono essere utilizzati con questo dispositivo e ciò comporta la perdita della garanzia.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Dispositivo

- 1 Coperchio
- 2 Ripiani
- 3 Sottopiatto
- 4 Base
- 5 Pannello dei comandi



Pannello dei comandi



MESSA IN FUNZIONE

Note importanti

Importante: non lasciare il dispositivo in funzione per più di 20 ore consecutive. Spegnerlo dopo 20 ore e farlo raffreddare per 2 ore prima di utilizzarlo nuovamente.

- Non utilizzare spray per insetti vicino al dispositivo.
- Attenersi alle istruzioni contenute nel presente manuale.
- Verificare che il cavo di alimentazione non venga schiacciato e che non tocchi superfici calde.
- Non toccare le superfici calde mentre il dispositivo è in funzione.

Avvertenze per il primo utilizzo

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, pulire tutti i componenti. Pulire i 5 ripiani con un panno leggermente umido. Se necessario usare un po' di detersivo. Non lavare la base in lavastoviglie e non immergerla in acqua o in altri liquidi!

Lasciare il dispositivo in funzione vuoto per 30 minuti dopo la pulizia per rimuovere i residui e gli odori di produzione. Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata. Dopo 30 minuti risciacquare di nuovo i ripiani con acqua pulita e asciugare con cura.

Montaggio

- 1 Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
- 2 Inserire i ripiani e il coperchio e inserire la spina nella presa.

Nota: l'altezza del dispositivo può essere aumentata da 306 mm a 395 mm tramite i ripiani superiori. In questo modo si possono essiccare quantità maggiori di alimenti.

UTILIZZO

- 1 Essiccare solo alimenti puliti. Non sovraccaricare i ripiani e assicurarsi che gli alimenti non si sovrappongano.

Nota: introdurre gli alimenti nel dispositivo sempre dal basso verso l'alto.

- 2 Inserire la spina nella presa. Viene emesso un segnale acustico e il dispositivo si accende. Il display indica il tempo predefinito [10:00] e la temperatura predefinita [70°C]. Quando il dispositivo passa in modalità standby, il doppio punto sul display [:] smette di lampeggiare.
- 3 Premere il tasto TIMER in modalità standby e sul display compare l'impostazione del tempo. Premere [+] o [-] per impostare il timer per un tempo compreso tra [0:30] minuti e [19:30] ore. Ad ogni pressione del tasto il tempo aumenta o diminuisce di 30 minuti. Tenere premuto il tasto [+] o [-] per regolare il tempo più rapidamente. 3 secondi dopo l'impostazione, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby e i valori impostati vengono memorizzati.
- 4 In modalità standby, premere TEMP e sul display compare l'impostazione del tempo. Premere [+] o [-] per impostare una temperatura compresa tra 35 e 70°C. Ad ogni pressione del tasto il tempo aumenta o diminuisce di 5°C. Tenere premuto il tasto [+] o [-] per regolare la temperatura rapidamente. 3 secondi dopo aver impostato la temperatura, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby e memorizza i valori impostati.

Nota: selezionare una temperatura bassa per alimenti piccoli e sottili o per una quantità minima di alimenti. Selezionare una temperatura elevata per alimenti grandi e spessi o per una grande quantità di alimenti. Verso la fine dell'essiccazione è possibile diminuire la temperatura per controllare il livello di umidità finale.

- 5 Dopo aver impostato il tempo e la temperatura, premere START per avviare il motore e la ventola. Dopo 5 secondi si accende l'elemento riscaldante. Il conteggio si avvia e il doppio punto [:] sul display inizia a lampeggiare.

- 6 Durante l'essiccazione è possibile controllare e modificare il tempo. Premere 1 volta TIMER e utilizzare i tasti [+] e [-] per modificare il tempo. Premere 2 volte TIMER per visualizzare il tempo impostato.
- 7 Durante l'essiccazione è possibile controllare e modificare la temperatura. Premere 1 volta TEMP e usare i tasti [+] e [-] per modificare la temperatura. Premere 2 volte TEMP per visualizzare la temperatura impostata. Dopo 5 secondi, sul display appare di nuovo il tempo.
- 8 Durante l'essiccazione premere 2 volte START/RESET per arrestare temporaneamente il dispositivo. Premere di nuovo il tasto START per continuare il processo di essiccazione.
- 9 Tenere premuto START/RESET per 3 secondi in una modalità qualsiasi per arrestare il dispositivo ed eliminare tutte le impostazioni e i valori. Il dispositivo passa in modalità standby.
- 10 In modalità standby, premere START/RESET per avviare il dispositivo con i valori predefiniti (10 ore, 70°C). È possibile regolare in seguito la temperatura e il tempo.
- 11 Allo scadere del tempo e quando il display indica [00:00], l'elemento riscaldante si spegne per primo. Il motore e la ventola restano in funzione per 10 secondi e vengono emessi 20 segnali acustici (1 al secondo). Il display passa in modalità standby.

Nota: assicurarsi che i ripiani siano inseriti correttamente sulla base. Se non si riescono ad essiccare gli alimenti in un solo ciclo (max. 20 ore), continuare con l'essiccazione il giorno dopo. In questo lasso di tempo conservare gli alimenti in un contenitore ermetico.

- 12 Al termine spegnere il dispositivo e staccare la spina dalla presa.

Nota: utilizzare sempre almeno tre ripiani anche se questi non sono completamente pieni.

CONSIGLI PER L'ESSICCAZIONE

La frutta e la verdura essiccata in casa presenta spesso un aspetto diverso rispetto a quella acquistata nei supermercati. Ciò è dovuto al fatto che la frutta e la verdura essiccata in casa non contiene conservanti, coloranti artificiali o additivi. Può essere utile annotare ad ogni utilizzo la temperatura, il tempo e il peso prima e dopo l'essiccazione. In questo modo si può ottenere lentamente un risultato ottimale.

I seguenti fattori sono decisivi per il risultato:

- Lo spessore dei pezzi o delle fette
- Il numero dei ripiani usati
- Il volume degli alimenti da essiccare
- L'umidità degli alimenti e l'umidità dell'ambiente

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda quanto segue:

- Controllare gli alimenti ogni ora.
- Ruotare e/o reinserire i ripiani se si nota un'essiccazione non uniforme.
- Conservare gli alimenti essiccati in contenitori ermetici e conservarli in un luogo buio e asciutto.

Conservare gli alimenti correttamente

- Far raffreddare il dispositivo e conservare subito gli alimenti in sacchetti o in contenitori ermetici adatti per il congelamento. Se si utilizzano sacchetti di plastica, utilizzare sacchetti sottovuoto e rimuovere l'aria.
- Annotare sul sacchetto il tipo di alimenti e la data.
- Ad eccezione della carne e del pollo è possibile mantenere gli alimenti essiccati in un luogo fresco e asciutto. Se gli alimenti non vengono conservati subito, riporli nel congelatore. Non esporre gli alimenti al sole o al calore altrimenti si rovinano rapidamente.
- Conservare la carne essiccata e il pollo solo nel congelatore.
- Controllare ogni mese che gli alimenti essiccati non siano umidi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Staccare la spina dalla presa e far raffreddare il dispositivo prima di pulirlo. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di alimenti. Asciugare tutti i componenti prima di conservare il dispositivo.

Non pulire il dispositivo con prodotti chimici aggressivi o abrasivi poiché danneggiano le superfici.

SMALTIMENTO



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

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK