



Dörrgerät

10030501 10030502

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
Trockenzeiten und Vorbereitung 5
Hinweise zur Entsorgung 7
Konformitätserklärung 7

Technische Daten

Artikelnummer	10030501, 10030502
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	500 W

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise vor der Bedienung sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen gut auf.
- Während des Betriebs werden die äußeren Oberflächen des Geräts sehr heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile entnehmen oder einsetzen.
- Benutzen Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern nur unter Aufsicht.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum beschriebenen Zweck.
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Um Elektroschocks zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen externen Timer oder eine ferngesteuerte Steckdose an.
- Bauen Sie nur Teile an, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Verwenden Sie möglichst kein Verlängerungskabel. Wenn ein Verlängerungskabel benötigt wird, muss ein Kabel geeigneter Leistung benutzt werden.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht abgeklemt wird, nicht über scharfe Kanten verläuft und keine heißen Oberflächen berührt.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen. Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Drücken Sie den Stecker nicht mit Gewalt in die Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gas- oder Elektroofens.

- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, andernfalls kann es sich entzünden.
- Halten Sie sich genau an die Installationsanweisungen. Falsche Installation kann zu Verletzungen führen.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller oder einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Das Gerät enthält keine Teile, die vom Nutzer repariert werden könne. Reparaturen dürfen nur von geschultem Personal durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einen trockenen, ebenen Untergrund. Halten Sie das Gerät fern von Spülen oder Abflüssen.
- Reinigen Sie die Oberfläche nicht mit Scheuerschwämmen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Inbetriebnahme und Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie alle Geräteteile mit einem feuchten Lappen.
- Versichern Sie sich, dass das Gerät trocken ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Versichern Sie sich, dass alle Teile korrekt eingesetzt sind.

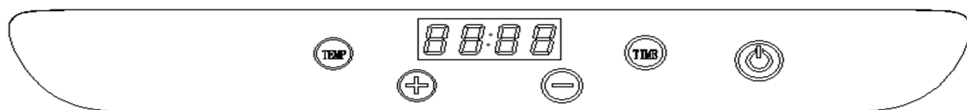
So bereiten Sie die Lebensmittel vor

- Versichern Sie sich, dass die Lebensmittel reif und von guter Qualität sind.
- Verwenden Sie Früchte, die am Baum gereift sind, da sie am meisten natürlichen Zucker enthalten.
- Verwenden Sie keine überreifen Früchte und entfernen Sie alle verfärbten Teile.
- Manche Früchte werden vorbehandelt, damit sie langsamer reifen. Waschen Sie Obst daher sorgfältig ab, um sicherzugehen, dass sich darauf kein Schmutz, Bakterien oder gesundheitsschädliche Substanzen befinden.
- Sie können Früchte vor dem Trocknen schälen, da die Schale nach der Trocknung unter Umständen hart sein kann. Sie können die Haut aber auch am Obst lassen.
- Es kann sein, dass sie bestimmte Lebensmittel vor dem Trocknen dünsten oder blanchieren müssen, abhängig von der Textur der Lebensmittel.

So bauen Sie das Gerät zusammen

1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund. Stellen Sie das Gerät in der Nähe der Steckdose auf.
2. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und verteilen Sie sie auf den Ablagen.
3. Stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie das Gerät an.

So stellen Sie Temperatur und Zeit ein



1. Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben zeigt das Display automatisch 70 °C und 12 Stunden an.
2. Drücken Sie auf die TEMP-Taste und benutzen Sie +/- um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken. Die Temperatur lässt sich zwischen 40-70 °C einstellen.
3. Drücken Sie auf die TIME-Taste und benutzen Sie +/- um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Die Zeit lässt sich zwischen 1-48 Stunden einstellen.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist hält das Gerät automatisch an.

Zustand nach der Trocknung überprüfen

- Obst sollte nach der Trocknung eine geschmeidige und ledrige Konsistenz mit ein wenig restfeuchtigkeit (weniger als 20%) haben. Übertrocknung führt zu einem Geschmacksverlust. Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, überprüfen Sie zwischendrin den Trocknungsgrad, um den Richtigen Zeitpunkt zu erwischen.
- Gemüse sollte zäh oder spröde sein, je nachdem was für eine Textur das Gemüse vorher hat.

So verstauen Sie getrocknete Lebensmittel

- Es ist wichtig, die getrockneten Lebensmittel richtig zu verstauen, damit sie ihren Nährwert nicht verlieren. Verstauen Sie die getrockneten Lebensmittel an einem kühlen, dunklen Ort. Je kühler, desto länger halten die getrockneten Lebensmittel.
- Sie können die getrockneten Lebensmittel alternativ im Kühlschrank oder Gefrierschrank verstauen.
- Licht mindert die Qualität der getrockneten Lebensmittel.
- Verstauen Sie die Lebensmittel in einem luftdicht verschließbaren Behälter.

So rehydrieren sie getrocknete Lebensmittel

- Weichen Sie Obst und Gemüse 2-6 Stunden in kaltem Wasser ein.
- Weichen Sie Obst und Gemüse 5-10 Minuten in kochendem Wasser ein.
- Kochen Sie die getrockneten Lebensmittel mit. Geben Sie in diesem Fall 400 ml Wasser zum Gericht hinzu.

Reinigung und Pflege

- Die Ablagen lassen sich im Geschirrspüler reinigen.
- Tauchen Sie die Gerätebasis, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die Basis nur mit einem feuchten Lappen.
- Verstauen Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort in der Originalverpackung.

Empfohlene Trockentemperaturen

Kräuter: 40 °C

Kohlblätter: 45-50 °C

Brot: 40-50 °C

Joghurt: 45-50 °C

Gemüse: 50-55 °C

Obst: 50-60 °C

Fisch und Fleisch: 65-70 °C

Trockenzeiten und Vorbereitung

Trockenzeiten für Gemüse

Lebensmittel	Vorbereitung	Zustand nach Trocknung	Trockenzeit in Stunden
Artischocke	In 1 cm breite Streifen schneiden. 10 Minuten lang kochen.	spröde	6-14
Spargel	in 2,5 cm lange Stücke schneiden.	spröde	6-14
Bohnen	Schneiden und dünsten bis sie leicht durchsichtig werden.	spröde	8-26
Rote Beete	Blanchieren, abkühlen lassen, Stamm und Wurzel entfernen. In Scheiben schneiden.	spröde	8-26
Rosenkohl	Stamm entfernen. Längs halbieren.	knusprig	8-30
Brokkoli	Zerkleinern. 3-5 Minuten weich dünsten.	spröde	6-20
Kohl	Strunk entfernen und in 1 cm breite Streifen schneiden.	ledrig	6-14
Karotten	Dünsten bis sie weich sind. In Scheiben schneiden.	ledrig	6-12
Blumenkohl	Dünsten bis er weich ist. Zuschneiden.	ledrig	6-16
Sellerie	In 0,5 cm breite Stücke schneiden.	spröde	6-14
Schnittlauch	Hacken.	spröde	6-10
Gurke	In 1 cm dicke Scheiben schneiden.	ledrig	6-18
Aubergine	in 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden.	spröde	6-18
Knoblauch	Haut entfernen und in Scheiben schneiden.	spröde	6-16
Peperoni	Am Stück trocknen.	ledrig	6-14
Pilze	In Scheiben schneiden oder am Stück trocknen.	ledrig	6-14
Zwiebel	In dünne Scheiben schneiden.	spröde	8-14
Erbsen	Vor dem Trocknen 3-5 Minuten blanchieren.	spröde	8-14
Paprika	In 0,5 cm dicke Ringe schneiden, Samen entfernen.	spröde	4-14

Lebensmittel	Vorbereitung	Zustand nach Trocknung	Trockenzeit in Stunden
Kartoffel	Würfeln oder in Scheiben schneiden und 8-10 Minuten blanchieren.	spröde	6-18
Rhabarber	Äußere haut entfernen und in 1 cm breite Stücke schneiden.	keine Feuchtigkeit	6-38
Spinat	Dünsten bis er zusammenfällt aber noch nicht zerfallen ist. Gleiches gilt für Grünkohl.	spröde	6-16
Tomate	Haut entfernen. Halbieren oder in Stücke schneiden.	ledrig	8-24
Zucchini	in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.	spröde	6-18

Trockenzeiten für Obst

Lebensmittel	Vorbereitung	Zustand nach Trocknung	Trockenzeit in Stunden
Apfel	Schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.	geschmeidig	5-6
Aprikose	Reinigen und halbieren oder in Scheiben schneiden.	geschmeidig	12-38
Banane	Schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.	knusprig	8-38
Beeren	Erdbeeren in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden oder am Stück trocknen.	keine Feuchtigkeit	8-26
Kirsche	Entkernen falls erwünscht.	ledrig	8-34
Cranberries	Halbieren oder am Stück trocknen.	geschmeidig	6-26
Datteln	In Scheiben schneiden.	ledrig	6-26
Feigen	In Scheiben schneiden.	ledrig	6-26
Trauben	Am Stück trocknen.	geschmeidig	8-38
Nektarine	Halbieren und mit der Hautseite nach unten auf die Ablage legen.	geschmeidig	8-36
Orangenschale	In lange Streifen schneiden.	spröde	8-16
Pfirsiche	Halbieren oder vierteln und mit der Schnittfläche nach oben auf die Ablage legen.	geschmeidig	10-34
Birne	Schälen und in Spalten schneiden.	geschmeidig	8-30

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 Tables	11
Hints on Disposal	12
Declaration of Conformity	12

Technical Data

Item number	10030501, 10030502
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	500 W

Safety Instructions

- Read all instructions before using the Food Dehydrator
- DO NOT touch hot surfaces. The temperature of the outer surface can get very hot while the Food Dehydrator is in operation. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking out parts.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- DO NOT use the Food Dehydrator for other than its intended use.
- Before turning on, ensure the electrical voltage and frequency of the circuit corresponds to those indicated on the rating label of the appliance.
- To protect against the risk of electric shock, do not immerse this Food Dehydrator, cord set or plug in water or any other liquid.
- The Food Dehydrator is not intended to be operated by means of an external timer or any type of separate remote control system.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is intended to be used indoors for household use only.
- DO NOT use an extension cord unless completely necessary with this product. If an extension cord is used please ensure that it has a rating equal or exceeding the rating of this appliance.
- DO NOT pull or carry by cord, use cord as a handle, close a door on the cord, or pull cord around sharp edges or corners. Keep cord away from heated surfaces.
- DO NOT bend or damage the power cord.
- Always unplug the Food Dehydrator when not in use. To disconnect from the power supply, grip the plug and pull from the power socket. Never pull by the cord. The power plug must be removed from the power socket before cleaning, servicing, maintenance or moving the Food Dehydrator.

- Never force the plug into an outlet.
- DO NOT place the appliance near a hot gas or electric burner.
- DO NOT cover the appliance whilst in use. If it is covered there is a risk of fire.
- Improper installation may result in the risk of fire, electric shock and/or injury to persons
- If the supply cord or plug is damaged, DO NOT use the appliance. Please return to your place of purchase along with your receipt for a refund or exchange.
- The manufacturer is not responsible for any eventual damages caused by improper or faulty use.
- The unit has no user-serviceable parts contained within. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance.
- Always operate on a dry level surface. Operating on sinks or uneven surfaces must be avoided.
- DO NOT clean with metal scouring pads.
- DO NOT move or lift the Food Dehydrator while the power cord is still connected to the wall outlet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

Use and Operation

Before first Use

- Clean all parts of the appliance with a damp cloth.
- Ensure that the appliance is dry before attempting to dehydrate food.
- Make sure that all parts are fitted correctly and are in working condition.

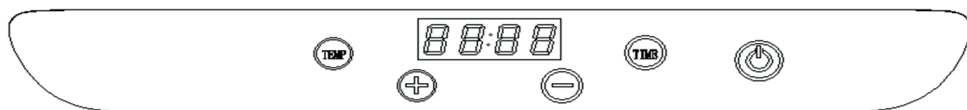
Preparing the Food

- Always ensure that the food is in date and of good quality.
- It is best to use tree-ripened fruits as they contain the highest natural sugar content.
- Do not use over-ripe or rotting fruits and vegetables, if the food has bruised or discoloured parts, please remove the discoloured section before dehydrating.
- Some fruits such as apples, pears and apricots are pre-treated to slow the loss of vitamins and also to prevent discolouring. Always thoroughly wash food to ensure it does not contain dirt, bacteria and other harmful substances.
- It's optional to peel fruit and vegetables before drying them. The peel can become tough during the drying process; however it is down to your personal preference.
- It may be necessary to steam/ blanch vegetables before drying them, this is due to the different textures of the vegetables.

Assembling the Dehydrator

1. Place the appliance on a smooth, level table. Ensure that the power cord is only a short distance away from the electrical supply.
2. Prepare and cut ingredients as instructed. Place on the dehydrating trays or onto the dehydrator sheets as required.
3. Turn the main switch of the electrical power supply on.

Setting the Temperature and Time



1. After pressing „on/off“ on the appliance the screen will automatically display 70°C and 12 H.
2. Press the “Temp” button then press “+” , “-” to increase or decrease temperature. To rapidly increase The temperature range is 40°C-70°C.
3. Press the „Time” button then press “+” , “-” to increase or decrease time. To rapidly increase. The timer range is 1-48 hours.
4. The machine will stop Auto when the time is finish.

Dryness Test

- Fruits, if dried properly, should have a pliable and leathery texture with little moisture (less than 20%). It is a frequent problem that people over dry fruit, this can lead to a poor taste and the fruit having less nutritional value.
- Therefore to achieve the best possible taste from dehydrated food ensure the correct drying time is followed.
- Vegetables should be chewy and brittle however different vegetables can vary in texture.

Storage of Foods

- It is vital to store de-hydrated food correctly in order to maintain the quality and taste of the product. Ensure that all dried foods are stored in a cool dark place; the cooler the food is kept the longer the optimal quality will be maintained.
- If it is possible please store the food in a refrigerator or freezer, alternatively you can store dried foods in a cool place in your home.
- Be aware that light causes the quality and nutritional value of the food to deteriorate.
- When storing the food it is recommended to store it in a sealed bag or a darkened container.

Re-hydrating Foods

- Fruits and vegetables can be soaked in water for 2-6 hours, ensure that they are refrigerated during this process.
- They can be soaked in boiling water for 5-10 minutes until they have reached the desired consistency.
- You can also re-hydrate fruits and vegetables by cooking them. Do not add seasoning or sugar during this process. A good general rule is to use 2 cups of water to the fruit and allow it to stew.

Cleaning and maintenance

- The dehydrator trays are dishwasher safe.
- Do not for any reason immerse the main unit in water or any other liquid.
- Clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly before storage.
- Store the appliance in a clean, damp free environment preferably in its original packaging.

Recommended Drying Temperatures

Herbs 40 °C

Greens 45-50 °C

Bread 40-50 °C

Yoghurt 45-°C

Vegetables 50-55 °C

Fruits 50-60 °C

Meat, Fish 65-70 °C

Preparation Tables

Vegetable Preparation

Food	Perparation	Dryness Test	Time in hours
Artichokes	Cut into 1/2 inch strips. Boil about 10 minutes	brittle	6 to 14
Asparagus	Cut into 1-inch pieces. Tips yield better product	brittle	6 to 14
Beans	Cut and steam blanch until translucent	brittle	8 to 26
Beets	Blanch, cool, remove tops and roots. Slice	brittle	8 to 26
Brussel Sprout	Cut sprouts from stalk. Cut in half lengthwise	crispy	8 to 30
Broccoli	Trim and cut. Steam tender, about 3 to 5 min.	brittle	6 to 20
Cabbage	Trim and cut into 1/2 inch strips. Cut core into 1/4 inch strips	leathery	6 to 14
Carrots	Steam until tender. Shred or cut into slices	leathery	6 to 12
Cauliflower	Steam blanch until tender. Trim and cut	leathery	6 to 16
Celery	Cut stalks into 1/4 inch slices	brittle	6 to 14
Chives	Chop	brittle	6 to 10
Cucumber	Pare and cut into 1/2 inch slices	leathery	6 to 18
Eggplant/Squash	Trim and slice 1/4 inch to 1/2 inch thick	brittle	6 to 18
Garlic	Remove skin from clove and slice	brittle	6 to 16
Hot Peppers	Dry whole	leathery	6 to 14
Mushrooms	Slice, chop, or dry whole	leathery	6 to 14
Onions	Slice thinly or chop	brittle	8 to 14
Peas	Shell and blanch for 3 to 5 minutes	brittle	8 to 14
peppers	Cut into 1/4 inch strips or rings. Remove seeds	brittle	4 to 14
Potatoes	Slice, dice or cut. Steam blanch 8 to 10 min.	brittle	6 to 18
Rhubarb	Remove outer skin and cut into 1/2 inch lengths	No moisture	6 to 38
Spinach	Steam blanch until wilted, but not soggy. Kale, etc	brittle	6 to 16
Tomatoes	Remove skin. Cut in halves or slices	leathery	8 to 24
Zucchini	Slice into 1/4 inch pieces	brittle	6 to 18

Fruit Preparation

Food	Perparation	Dryness Test	Time in hours
Apples	Pear, core and cut slices or rings	pliable	5 to 6
Apricots	Clean, cut in halves or in slices	pliable	12 to 38
Bananas	Peel and cut into 1/2 inch slices	crisp	8 to 38
Berries	Cut strawberries into 3/2 inch slice. Other berries whole	no moisture	8 to 26
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry	leathery	8 to 34
Cranberries	Chop or leave whole	pliable	6 to 26
Dates	pit and slice	leathery	6 to 26
Figs	Slice	leathery	6 to 26
Grapes	Leave whole	pliable	8 to 38
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry	pliable	8 to 26
Orange Rind	Peel in long strips	brittle	8 to 16
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up	pliable	10 to 34
Pears	Peel and slice	pliable	8 to 30

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	13
Indicaciones de seguridad	13
Puesta en marcha y uso	14
Tiempos de secado y preparación	16
Indicaciones para la retirada del aparato	18
Declaración de conformidad	18

Datos técnicos

Número de artículo	10030501, 10030502
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	500 W

Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores.
- Durante el funcionamiento del aparato, la superficie exterior del mismo alcanzará temperaturas muy elevadas. No toque las superficies calientes. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de montarlo o desmontarlo.
- No utilice el aparato en presencia de niños si estos no se encuentran bajo supervisión.
- Utilice el aparato solamente para el fin para el que se ha descrito.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No conecte el aparato a tomas de corriente manejadas por control remoto ni con temporizador.
- Monte las piezas recomendadas explícitamente por el fabricante.
- Utilice este aparato solamente en espacios interiores.
- No utilice un cable alargador en la medida de lo posible. Si necesita un cable alargador, este deberá tener una potencia adecuada.
- Coloque el cable de tal manera que no quede doblado, no toque cantos afilados ni superficies calientes.
- No pise el cable de alimentación.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato durante un periodo prolongado. Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No conecte el enchufe en la toma de corriente ejerciendo demasiada fuerza.
- No utilice el aparato cerca de un horno de gas o eléctrico.

- No cubra el aparato durante su funcionamiento. De lo contrario, puede entrar en combustión.
- Siga las indicaciones de la sección «instalación». Una instalación incorrecta puede provocar lesiones.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.
- El aparato no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada por el usuario. Las reparaciones deberán ser realizadas por personal técnico cualificado.
- Coloque el aparato en una superficie seca y estable. Mantenga el aparato lejos de las salpicaduras y desagües.
- No limpie la superficie con esponjas abrasivas.
- No mueva el aparato mientras se encuentre conectado al suministro eléctrico.
- Los niños y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad. Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.

Puesta en marcha y uso

Antes del primer uso

- Limpie la base del aparato con un paño húmedo.
- Asegúrese de que el aparato está completamente seco antes de ponerlo en funcionamiento.
- Asegúrese de que todas las piezas están correctamente montadas.

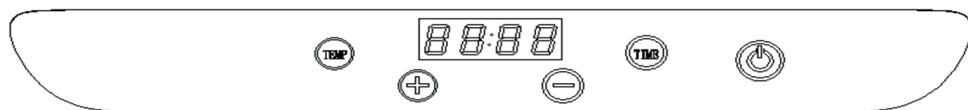
Cómo preparar los alimentos

- Asegúrese de que los alimentos están maduros y son de buena calidad.
- Utilice frutas que hayan madurado de manera natural y que contengan la mayor cantidad de azúcares naturales posibles.
- No utilice fruta demasiado madura y retire todas las partes en mal estado.
- Algunas frutas están pretratadas para ralentizar el proceso de maduración. Lave la fruta con cuidado para asegurarse de que no presenta ningún tipo de suciedad, bacterias ni sustancias nocivas para la salud.
- Puede pelar la fruta antes de secarla, pues la piel después del proceso de deshidratación podría quedar dura. No obstante, también puede dejar la piel.
- Es posible que ciertos alimentos deban escaldarse o cocinarse al vapor antes del desecado dependiendo de la textura del mismo.

Cómo montar el aparato

1. Coloque el aparato en una superficie estable. Coloque el aparato cerca de la toma de corriente.
2. Prepare los alimentos y distribúyalos por las bandejas.
3. Conecte el enchufe y encienda el aparato.

Cómo regular la temperatura y el tiempo



1. Cuando haya encendido el aparato, el display mostrará automáticamente 70 °C y 12 horas.
2. Pulse el botón TEMP y utilice los botones +/- para aumentar o reducir la temperatura. La temperatura puede ajustarse entre 40-70 °C.
3. Pulse el botón TIME y utilice los botones +/- para aumentar o reducir la temperatura. El tiempo puede ajustarse entre 1-48 horas.
4. Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato se apaga automáticamente.

Comprobación del estado tras la deshidratación

- Tras el desecado, la fruta tendrá una consistencia maleable y de tacto similar al del cuero con un poco de humedad restante (menos del 20 %). Una deshidratación excesiva provocará una pérdida de sabor. Para conseguir los mejores resultados posibles, compruebe que se sigue el tiempo de deshidratación adecuado.
- La verdura debe estar tierna o crujiente dependiendo de la textura inicial.

Cómo conservar los alimentos desecados

- Es importante conservar correctamente los alimentos desecados para evitar que pierdan sus nutrientes. Guarde los alimentos desecados en un lugar fresco y sombrío. Cuanto más fresco sea el lugar, más durarán los alimentos desecados.
- Como alternativa, puede guardar los alimentos desecados en el frigorífico o en el congelador.
- La luz reduce la calidad de los alimentos desecados.
- Guarde los alimentos en un recipiente hermético.

Cómo rehidratar los alimentos desecados

- Ablande la fruta y las verduras en agua fría 2-6 horas.
- Ablande la fruta y las verduras en agua hirviendo durante 5-10 minutos.
- Cueza los alimentos desecados. En ese caso, añada 400 ml de agua.

Limpieza y cuidado

- Las bandejas pueden lavarse en el lavavajillas.
- No sumerja la base aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Limpie la base del aparato con un paño húmedo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco en el embalaje original.

Temperatura de desecado recomendada

Finas hierbas: 40 °C

Hojas de col: 45-50 °C

Pan: 40-50 °C

Yogur: 45-50 °C

Verduras: 50-55 °C

Fruta 50-60 °C

Carne, pescado: 65-70 °C

Tiempos de desecado y preparación

Tiempos de desecado para las verduras

Alimentos	Preparación	Estado después del desecado	Tiempo de desecado en horas
Alcachofa	Cortar en tiras de un 1 cm de ancho. Hervir durante 10 minutos.	quebradizo	6-14
Espárragos	Cortar en trozos de 2,5 cm de largo.	quebradizo	6-14
Alubias	Cortar y cocinar al vapor hasta que se vuelvan ligeramente transparentes.	quebradizo	8-26
Remolacha	Escaldar, dejar enfriar y retirar el tallo y las raíces. Cortar en rodajas.	quebradizo	8-26
Col de Bruselas	Retirar el tronco. Cortar por la mitad a lo largo.	crujiente	8-30
Brócoli	Triturar. Cocinar al vapor 3-5 minutos.	quebradizo	6-20
Col	Quitar el tronco y cortar en tiras de 1 cm de ancho.	textura de cuero	6-14
Zanahorias	Cocinar al vapor hasta que se ablanden. Cortar en rodajas.	textura de cuero	6-12
Coliflor	Cocinar al vapor hasta que se ablande. Cortar.	textura de cuero	6-16
Apio	Cortar en trozos de 0,5 cm de ancho.	quebradizo	6-14
Cebollino	Picar.	quebradizo	6-10
Pepino	Cortar en rodajas de 1 mm de grosor.	textura de cuero	6-18
Berenjena	Cortar en rodajas de 0,5-1 mm de grosor.	quebradizo	6-18
Ajo	Pelar y cortar en rodajas.	quebradizo	6-16
Guindilla	Desecar cada unidad.	textura de cuero	6-14
Setas	Cortar en rodajas o desecar por unidad.	textura de cuero	6-14
Cebolla	Cortar en rodajas finas.	quebradizo	8-14
Guisantes	Escaldar 3-5 minutos antes del desecado.	quebradizo	8-14

Lebensmittel	Vorbereitung	Zustand nach Trocknung	Trockenzeit in Stunden
Pimiento	Cortar en aros de 0,5 cm de grosor y retirar las semillas.	quebradizo	4-14
Patatas	Cortar en dados o en rodajas y escaldar durante 8-10 minutos.	quebradizo	6-18
Ruibarbos	Quitar la piel exterior y cortar en trozos de 1 cm de ancho.	sin humedad	6-38
Espinacas	Cocinar al vapor hasta que pierda volumen pero sin deshacerse. Se aplica el mismo procedimiento para la col rizada.	quebradizo	6-16
Tomate	Quitar la piel. Córteles a la mitad y píquelas en trozos.	textura de cuero	8-24
Calabacín	Cortar en rodajas de 0,5 cm de grosor.	quebradizo	6-18
Zucchini	in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.	spröde	6-18

Tiempos de desecado para la fruta

Alimentos	Preparación	Estado después del desecado	Tiempo de desecado en horas
Manzana	Pelar, descorazonar y cortar en rodajas.	blando	5-6
Albaricoque	Limpiar y cortar a la mitad o en rodajas.	blando	12-38
Plátano	Pelar y cortar en rodajas de 1 cm de grosor.	crujiente	8-38
Frutos rojos	Cortar las fresas en rodajas de 1,5 cm de grosor o secar cada unidad.	sin humedad	8-26
Cerezas	Deshuesar si lo desea.	textura de cuero	8-34
Arándanos	Cortar a la mitad o desecar cada unidad.	blando	6-26
Dátiles	Cortar en rodajas.	textura de cuero	6-26
Higos	Cortar en rodajas.	Textura de cuero	6-26
Uvas	Desecar cada unidad.	blando	8-38
Nectarinas	Cortar a la mitad con la parte de la piel hacia abajo y colocar en la bandeja.	blando	8-36
Cáscara de naranja	Cortar en tiras largas.	quebradizo	8-16
Melocotón	Cortar a la mitad con la parte de la piel hacia abajo y colocar en la bandeja.	blando	10-34
Pera	Pelar y cortar en tiras.	blando	8-30

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 19
Consignes de sécurité 19
Mise en marche et utilisation 20
Préparation et temps de séchage 22
Information sur le recyclage 24
Déclaration de conformité 24

Fiche technique

Numéro d'article	10030501, 10030502
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	500 W

Consignes de sécurité

- Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver en lieu sûr pour pouvoir s'y référer ultérieurement.
- Les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes pendant son fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Laisser l'appareil refroidir complètement avant d'en démonter des parties ou de les remonter.
- Surveiller impérativement les enfants lorsque l'appareil est utilisé en leur présence.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Brancher l'appareil uniquement à des prises dont la tension correspond à la celle de l'appareil.
- Pour éviter tout électrochoc, ne jamais plonger l'appareil, le câble et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas brancher l'appareil à une minuterie externe ou à une prise télécommandée.
- Monter uniquement des pièces explicitement recommandées par le fabricant.
- Utiliser l'appareil uniquement en intérieur.
- Si possible, ne pas utiliser de rallonge électrique. Si une rallonge est toutefois nécessaire, utiliser un câble de tension adaptée.
- Disposer le cordon d'alimentation de sorte à ce qu'il ne se coince pas, ne passe pas au-dessus de rebords coupants et ne touche pas de surface chaude.
- Ne pas tordre le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil de la prise après utilisation. Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche, mais le tenir fermement au niveau de la fiche pour le faire.
- Ne pas enfoncer la fiche avec violence dans la prise.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un four à gaz ou électrique.

- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement pour éviter qu'il ne prenne feu.
- Respecter exactement les instructions d'installation. Une mauvaise installation peut provoquer des blessures.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, un atelier spécialisé habilité ou une personne de qualification équivalente.
- 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.
- L'appareil ne contient aucune pièce devant être réparée par l'utilisateur. Seul un technicien habilité est autorisé à effectuer des réparations sur l'appareil.
- Toujours placer l'appareil sur une surface sèche et plane. Tenir l'appareil à l'écart des éviers ou des sorties d'eau.
- Ne pas nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec une éponge à récurer.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsque celui-ci est branché au réseau électrique.
- Les enfants ainsi que les personnes aux capacités physiques et mentales réduites ne doivent pas utiliser l'appareil à moins d'avoir assimilé dans le détail les consignes d'utilisation et de sécurité données par la personne chargée de les surveiller. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise en marche et utilisation

Avant la première utilisation

- Nettoyer toutes les pièces de l'appareil avec une éponge humide.
- S'assurer que l'appareil est sec avant de le mettre en marche.
- S'assurer que toutes les pièces sont correctement montées.

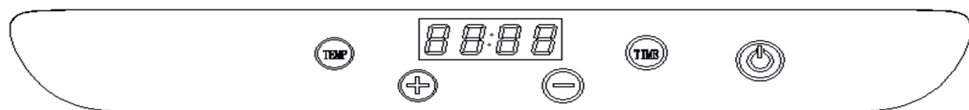
Préparation des aliments

- S'assurer que les aliments sont mûrs et de bonne qualité.
- Utiliser des fruits ayant mûri sur l'arbre, car ce sont ceux qui contiennent le plus de sucres naturels.
- Ne pas utiliser de fruits trop mûrs et enlever toutes les parties brunies.
- Certains fruits sont traités pour qu'ils mûrissent plus lentement. Par conséquent, nettoyer minutieusement les fruits pour s'assurer qu'ils ne sont pas recouverts de saleté, de bactéries ou de substances nocives.
- Il est possible de peler ou d'éplucher les fruits avant leur déshydratation, car la peau ou l'écorce des fruits peuvent parfois devenir très dures après le séchage. Il est cependant également possible de les laisser sur le fruit.
- Il arrive qu'il soit nécessaire de cuire à la vapeur ou de blanchir certains aliments en fonction de leur texture.

Montage de l'appareil

1. Placer l'appareil sur une surface plane. Le placer à proximité d'une prise électrique.
2. Préparer les aliments et les répartir sur les étages.
3. Brancher la fiche dans la prise et allumer l'appareil.

Réglage de la température et de la durée



1. Après avoir allumé l'appareil, l'écran affiche automatiquement 70 °C et 12 heures.
2. Appuyer sur la touche TEMP et utiliser les touches +/- pour augmenter ou diminuer la température. Il est possible de régler la température entre 40-70 °C.
3. Appuyer sur la touche TIME et utiliser les touches +/- pour augmenter ou diminuer la durée. Il est possible de régler la durée entre 1-48 heures.
4. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.

Vérifier la consistance des aliments après le séchage

- Les fruits doivent avoir une consistance souple et ne contenir que très peu d'eau (moins de 20 %). Une trop forte déshydratation entraîne une perte de saveur. Pour obtenir des résultats optimaux, vérifier de temps en temps le degré de déshydratation pour atteindre le temps correct de séchage.
- Les légumes doivent être fermes ou croustillants en fonction de leur texture d'origine.

Conservation des aliments séchés

- Il est important de conserver correctement les aliments séchés afin qu'ils ne perdent pas leur valeur nutritive. Stocker les aliments séchés dans un endroit frais et sombre. Plus l'endroit est frais, plus longtemps se conserveront les aliments.
- Il est également possible de stocker les aliments séchés au réfrigérateur ou au congélateur.
- La lumière réduit la qualité des aliments séchés.
- Stocker les aliments séchés dans un récipient hermétique à l'air.

Réhydratation des aliments séchés

- Faire tremper les fruits et les légumes pendant 2-6 heures dans l'eau froide.
- Faire tremper les fruits et les légumes pendant 5-10 minutes dans de l'eau bouillante.
- Cuire les aliments séchés. Ajouter dans ce cas 400 ml d'eau.

Nettoyage et entretien

- Les étages peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Ne pas plonger le socle de l'appareil, le câble et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer le socle uniquement avec une éponge humide.
- Mettre l'appareil dans son emballage d'origine et le ranger dans un endroit propre et sec.

Temps de séchage conseillés

Herbes : 40 °C

Feuilles de chou : 45-50 °C

Pain : 40-50 °C

Yaourt : 45-50 °C

Légumes : 50-55 °C

Fruits : 50-60 °C

Viande, poisson : 65-70 °C

Préparation et temps de séchage

Temps de séchage pour les légumes

Aliment	Préparation	Consistance après séchage	Temps de séchage en heures
Artichaut	Couper en lamelles de 1 cm d'épaisseur. Cuire 10 minutes.	Ferme	6-14
Asperge	Couper en morceaux de 2,5 mm d'épaisseur.	Ferme	6-14
Haricot vert	Couper en petits morceaux et cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide.	Ferme	6-26
Betterave rouge	Cuire et laisser refroidir. Couper les racines et enlever le cœur. Couper en rondelles.	Ferme	8-26
Chou de Bruxelles	Enlever le cœur. Couper en deux dans le sens de la longueur.	Croustillant	8-30
Brocoli	Couper en petits morceaux et cuire 3-5 minutes à la vapeur.	Ferme	6-20
Chou	Retirer le cœur et couper en lamelles de 1 cm de large.	Souple	6-14
Carotte	Cuire jusqu'à ce qu'elle devienne molle. Couper en rondelles.	Souple	6-12
Chou-fleur	Cuire jusqu'à ce qu'il devienne mou. Puis couper.	Souple	6-16
Céleri	Couper en morceaux de 0,5 cm d'épaisseur.	Ferme	6-14
Ciboulette	Hacher.	Ferme	6-10
Concombre	Couper en tranches de 1 cm d'épaisseur.	Souple	6-18
Aubergine	Couper en tranches de 0,5-1 cm d'épaisseur.	Ferme	6-18
Ail	Retirer la peau et couper en tranches	Ferme	6-16
Piment	Déshydrater le piment entier.	Souple	6-14
Champignon	Couper en tranches ou déshydrater en entier.	Souple	6-14
Oignon	Couper en fines rondelles.	Ferme	8-14
Petits pois	Blanchir 3-5 minutes avant de sécher.	Ferme	8-14
Poivron	Couper en anneaux de 0,5 cm d'épaisseur, épépiner.	Ferme	4-14

Aliment	Préparation	Consistance après séchage	Temps de séchage en heures
Pomme de terre	Couper en dés ou en rondelles et blanchir 8-10 minutes.	Ferme	6-18
Rhubarbe	Éplucher et couper en tranches de 1 cm d'épaisseur.	Déshydraté	6-38
Épinard	Cuire jusqu'à réduction sans toutefois perdre trop de volume. Cela vaut de même pour le chou frisé.	Ferme	6-16
Tomate	Peler. Couper en rondelles ou en quartiers.	Souple	8-24
Courgette	Couper en tranches de 0,5 cm d'épaisseur.	Ferme	

Temps de séchage pour les fruits

Aliment	Préparation	Consistance après séchage	Temps de séchage en heures
Pomme	Éplucher, épépiner et couper en tranches ou en rondelles.	Mou	5-6
Abricot	Nettoyer, couper en deux ou en tranches.	Mou	12-38
Banane	Peler et couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur.	Croustillant	8-38
Fraise	Couper les fraises en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur ou déshydrater en entier.	Déshydraté	8-26
Cerise	Dénoyer si souhaité.	Souple	8-34
Canneberge	Couper en 2 ou déshydrater en entier.	Mou	6-26
Datte	Couper en tranches.	Souple	6-26
Figue	Couper en tranches.	Souple	6-26
Raisin	Déshydrater en entier.	Mou	8-38
Nectarine	Couper en deux et placer sur les étages la peau vers le bas.	Mou	8-36
Écorce d'orange	Couper en longues tranches.	Ferme	8-16
Pêche	Couper en deux ou en quatre et placer sur les étages, surface coupée dirigée vers le haut.	Mou	10-34
Poire	Éplucher et couper en tranches.	Mou	8-30

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	25
Avvertenze di sicurezza	25
Messa in funzione e utilizzo	26
Tempi di essiccazione e preparazione	28
Smaltimento	30
Dichiarazione di conformità	30

Dati tecnici

Articolo numero	10030501, 10030502
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	500 W

Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservare il manuale per consultazioni future.
- Le superfici del dispositivo diventano molto calde quando questo è in funzione. Non toccare le superfici calde. Far raffreddare completamente il dispositivo prima di rimuovere o di sostituire i componenti.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Collegare il dispositivo ad una presa che corrisponde alla tensione indicata.
- Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere mai il dispositivo o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
- Utilizzare solo componenti originali.
- Utilizzare il dispositivo in ambienti interni.
- Se possibile non utilizzare prolunghe. In caso sia necessario l'utilizzo di una prolunga, utilizzarne una con tensione adatta al dispositivo.
- Sistemare il cavo in modo che non venga disinserito accidentalmente, che non penda su angoli appuntiti e non tocchi superfici calde.
- Non piegare il cavo di alimentazione.
- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo prolungato. Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina bensì afferrarla sempre alla base.

- Non premere con forza la spina nella presa.
- Non utilizzare il dispositivo vicino a forni elettrici o a gas.
- Non coprire il dispositivo quando è in funzione per evitare il pericolo di incendio.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore o da un tecnico competente.
- Si declina ogni responsabilità per danni derivati da un utilizzo improprio del dispositivo.
- Il dispositivo non contiene componenti che possono essere riparati dall'utente. Le riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico qualificato.
- Collocare il dispositivo su una superficie asciutta e piana. Tenere il dispositivo lontano da lavandini o scarichi.
- Non pulire il dispositivo con pagliette in acciaio.
- Non spostare il dispositivo se è ancora collegato alla corrente.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e da persone che manchino di esperienza e conoscenza del dispositivo, a meno che siano sorvegliate e istruite relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso da un supervisore responsabile della loro sicurezza.

Messa in funzione e utilizzo

Avvertenze per il primo utilizzo

- Pulire tutti i componenti utilizzando un panno umido.
- Assicurarsi che il dispositivo sia asciutto prima di metterlo in funzione.
- Assicurarsi che tutti componenti siano inseriti correttamente.

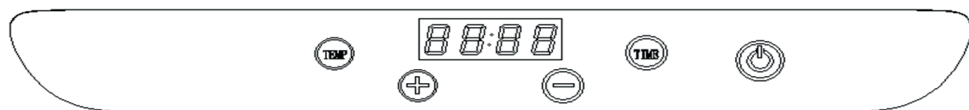
Preparare gli alimenti

- Utilizzare alimenti maturi e di buona qualità.
- Si consiglia di utilizzare frutta maturata sull'albero poiché questa contiene la maggior parte degli zuccheri naturali.
- Non utilizzare frutta troppo matura e rimuovere eventuali parti andate a male.
- A volte la frutta viene pretrattata affinché maturi più lentamente. Pertanto lavare la frutta con cura per rimuovere sporco, batteri o sostanze nocive.
- Sbucciare la frutta prima dell'essiccazione, poiché la buccia dopo l'essiccazione può indurirsi.
- Può essere necessario cuocere a vapore o sbollentare determinati alimenti prima dell'essiccazione in base alla consistenza dell'alimento.

Assemblare il dispositivo

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e vicino ad una presa.
2. Preparare gli alimenti e distribuirli sui ripiani.
3. Inserire la spina nella presa e accendere il dispositivo.

Impostare la temperatura



1. Dopo aver acceso il dispositivo, sul display compaiono automaticamente 70°C e 12 ore.
2. Premere il tasto TEMP e utilizzare +/- per aumentare o diminuire la temperatura. La temperatura impostabile è compresa tra i 40 e i 70°C.
3. Premere il tasto TIME e utilizzare +/- per aumentare o diminuire il tempo. Il tempo impostabile è compreso tra 1 e 48 ore.
4. Allo scadere del tempo, il dispositivo si arresta automaticamente.

Verificare lo stato dopo l'essiccazione

- Al termine dell'essiccazione, la frutta deve avere una consistenza friabile e contenere poca umidità (meno del 20%). Un'essiccazione eccessiva comporta la perdita di gusto. Per ottenere risultati ottimali, verificare di tanto in tanto il grado di essiccazione.
- Le verdure devono essere tenere o croccanti in base alla loro consistenza.

Conservare gli alimenti essiccati

- È importante conservare correttamente gli alimenti essiccati affinché non perdano i valori nutrizionali. Conservare gli alimenti essiccati in un luogo fresco e buio. Più il luogo è fresco, più gli alimenti si conservano a lungo.
- In alternativa è possibile conservare gli alimenti essiccati in frigorifero o in congelatore.
- La luce influisce negativamente sulla qualità degli alimenti essiccati.
- Conservare gli alimenti in un contenitore ermetico richiudibile.

Reidratare gli alimenti essiccati

- Mettere in ammollo la frutta e la verdura per 2-6 ore in acqua fredda.
- Sbollentare la frutta e la verdura per 5-10 minuti.
- Cuocere gli alimenti essiccati. In questo caso aggiungere 400 ml di acqua e cuocere a fuoco lento.

Pulizia e manutenzione

- I ripiani sono lavabili in lavastoviglie.
- Non immergere mai la base, il cavo e la spina in acqua o in altri liquidi. Lavare la base solo con un panno umido.
- Conservare il dispositivo in un luogo pulito, asciutto e riporlo nella confezione originale.

Temperature di essiccazione consigliate

Erbe: 40°C

Foglie di cavolfiore: 45-50°C

Pane: 40-50°C

Yogurt: 45-50°C

Verdura: 50-55°C

Frutta: 50-60°C

Pesce e carne: 65-70°C

Tempi di essiccazione e preparazione

Tempi di essiccazione per le verdure

Alimento	Preparazione	Stato dopo l'essiccazione	Tempo di essiccazione in ore
Carciofo	Tagliare a pezzi larghi 1 cm. Far cuocere per 10 minuti.	friabile	6-14
Asparago	Tagliare a pezzi lunghi 2,5 cm.	friabile	6-14
Fagiolini	Tagliare e cuocere a vapore fino a quando diventano trasparenti.	friabile	8-26
Barbabietole	Sbollentare, far raffreddare, rimuovere la radice. Tagliare a fette.	friabile	8-26
Cavolini di Bruxelles	Tagliare a metà.	croccante	8-30
Broccoli	Tagliare e cuocere a vapore per 3-5 minuti.	friabile	6-20
Cavolo	Rimuovere la radice e tagliare a pezzi di 1 cm.	duro	6-12
Carote	Cuocere a vapore fino a quando diventano morbide. Tagliare a fette.	duro	6-12
Cavolfiore	Cuocere a vapore fino a quando diventa morbido. Tagliare.	duro	6-16
Sedano	Tagliare a pezzi da 0,5 cm.	friabile	6-14
Erba cipollina	Tritare.	friabile	6-10
Cetriolo	Tagliare a fette da 1 cm.		6-18
Melanzana	Tagliare a pezzi con spessore da 0,5-1 cm.	friabile	6-16
Aglio	Sbucciare e tagliare.	friabile	6-16
Peperoni	Essiccare per intero.	duro	6-14
Funghi	Tagliare ed essiccare per intero.	duro	6-14
Cipolle	Tagliare a fette sottili.	friabile	8-14
Piselli	Sbollentare prima dell'essiccazione per 3-5 minuti.	friabile	8-14
Paprika	Tagliare ad anelli da 0,5 cm. Rimuovere i semi.	friabile	4-14

Alimento	Preparazione	Stato dopo l'essiccazione	Tempo di essiccazione in ore
Patate	Tagliare a dadi e sbollentare per 8-10 minuti.	friabile	6-18
Rabarbaro	Sbucciare e tagliare a pezzi da 1 cm.	senza umidità	6-38
Spinaci	Cuocere a vapore fino a quando diventano morbidi.	friabile	6-16
Pomodori	Rimuovere la pelle e tagliare a pezzi.	duro	8-24
Zucchine	Tagliare a pezzi con spessore di 0,5 cm.	friabile	6-18

Tempi di essiccazione per la frutta

Alimento	Preparazione	Stato dopo l'essiccazione	Tempo di essiccazione in ore
Mela	Sbucciare, rimuovere il nocciolo e tagliare a fette.	friabile	5-6
Albicocca	Pulire e tagliare a metà o a fette.	friabile	12-38
Banana	Sbucciare e tagliare a fette con spessore di 1 cm.	croccante	8-38
Fragola	Tagliare a fette con spessore di 1,5 cm oppure essiccare per intero.	senza umidità	8-26
Ciliegia	Rimuovere il nocciolo.	duro	8-34
Mirtilli	Tagliare a metà oppure essiccare per intero.	friabile	6-26
Datteri	Tagliare a fette.	duro	6-26
Fico	Tagliare a fette.	duro	6-26
Uva	Essiccare per intero.	friabile	8-38
Pescanoce	Tagliare a metà con il lato con la pelle rivolto verso il basso.	friabile	8-36
Buccia d'arancia	Tagliare a strisce lunghe.	croccante	8-16
Prugna	Tagliare a metà o in quattro parti con la superficie tagliata rivolta verso l'alto.	friabile	10-34
Pera	Sbucciare e tagliare a pezzi.	friabile	8-30

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)