



Dörrautomat

10027831
10027832

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	2
Geräteübersicht und Funktionstasten	3
Vor dem ersten Gebrauch	3
Inbetriebnahme	3
Bedienung und Trockentest	4
Hinweise zur Lagerung	5
Dörrprodukte rehydrieren	5
Trockenzeiten und Rezepte	6
Fehlersuche und Fehlerbehebung	7
Hinweise zur Entsorgung	7
Konformitätserklärung	7

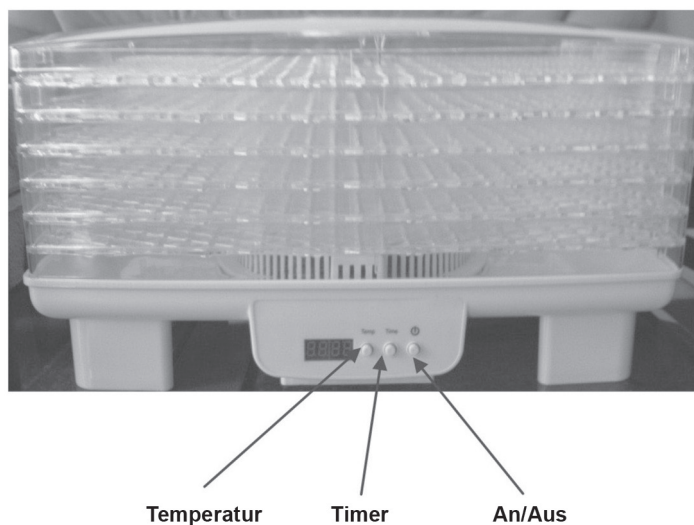
Technische Daten

Artikelnummer	10027831, 10027832
Stromversorgung	220-240V ~ 50-60 Hz
Trockenzeitvorwahl	1-48 Stunden

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen, damit niemand daran hängen bleibt stolpert. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Lassen Sie um den Dörrautomat herum genug Platz, damit die Luft ventilieren kann.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt solange der Dörrautomat läuft.
- Benutzen Sie nur Zubehör und Anbauteile, die vom Hersteller zugelassen sind. Andernfalls könnten Sie sich verletzen oder das Gerät zerstören.
- Halten Sie leicht entzündliche Objekte fern vom Gerät, um Feuer vorzubeugen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht wenn das Netzkabel beschädigt ist. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Fachbetrieb oder einer qualifizierten Person ersetzt werden.
- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät reinigen, Teile entfernen oder das Gerät verstauen.
- Das Gerät eignet sich nur für den Gebrauch in Innenräumen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder elektrischen Kochern auf.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor sie den Stecker ziehen.
- Wir empfehlen Ihnen das Gerät nicht mit Verlängerungskabel zu nutzen. Falls es doch erforderlich sein sollte, achten Sie darauf, dass die Leistungsaufnahme des Kabels gleich oder höher, als die Leistungsaufnahme des Geräts ist.
- Der Dörrautomat eignet sich nur für den Hausgebrauch und nicht für den kommerziellen Einsatz.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie den Stecker, das Netzkabel und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 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.
- Benutzen Sie das Gerät für keinen anderen als den hier angegebenen Zweck.

Geräteübersicht und Funktionstasten



Vor dem ersten Gebrauch

- Wischen Sie alle Teile mit einem feuchten Lappen ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es benutzen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig zusammengesetzt und funktionstüchtig sind.

Inbetriebnahme

Lebensmittel vorbereiten

Im Gegensatz zu Konserven wird beim Dörren kein extra Zucker während der Trocknung hinzugefügt. Falls Sie dennoch Zucker hinzufügen kann es sein, dass er einen bitteren Geschmack verursacht. Befolgen Sie die folgenden Regeln, um die höchstmögliche Qualität beim Dörren zu erzielen.

- Benutzen Sie nur frische und hochwertige Lebensmittel.
- Benutzen Sie baumreif geerntete Früchte, da diese von Natur aus einen hohen Zuckeranteil haben.
- Benutzen Sie kein überreifes Obst und Gemüse. Falls die Lebensmittel Schrammen oder verfärbte Stellen haben, entfernen Sie diese Stellen vor dem Trocknen.
- Einige Früchte, wie Äpfel, Erbsen oder Aprikosen werden vorbehandelt, damit sie die Vitamine länger halten und sich nicht so schnell verfärben. Waschen Sie die Produkte sorgfältig ab, um sicherzustellen, dass sich kein Schmutz, keine Bakterien und keine anderen schädlichen Substanzen darauf befinden.
- Optional können Sie vor dem Trocknen die Schale vom Obst und Gemüse entfernen, ganz wie es Ihnen beliebt.
- Es kann sein, dass sie bestimmte Gemüsesorten vor dem Trocknen dünsten oder blanchieren müssen, je nachdem welche Konsistenz das verwendete Gemüse hat.

Dörrautomat vorbereiten

- Bevor die den Dörrautomat das erste Mal benutzen, lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und halten Sie sich an die Anweisungen. Waschen Sie zuerst alle Ablagen und alle anderen Teile ab und trocknen Sie alles sorgfältig ab.

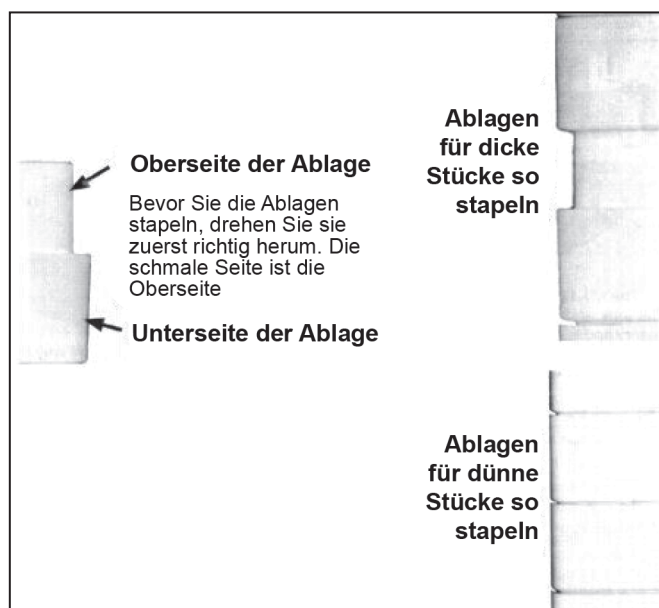
Ablagen stapeln

Bevor Sie die Ablagen mit Lebensmitteln bestücken, drehen Sie zunächst alle Ablagen richtig herum und stapeln Sie sie dann wie auf den Grafiken abgebildet. Beachten Sie dabei folgende Hinweise:

Die schmale Seite der Ablage muss immer nach oben zeigen. Im Griff der Ablage befinden sich Ausrichtungspfeile. Diese sollte auf der Oberseite des Griffs sichtbar sein.

Falsch gestapelte Ablagen können sich negativ auf die Trocknung auswirken. Sobald alle Ablagen richtig herum aufgebaut sind können Sie die Ablagen auf zwei Arten stapeln. Abhängig von Ihrer Ausrichtung lassen sich damit dicke und dünne Lebensmittel trocknen.

Um den Abstand zu vergrößern drehen Sie die Ablage um 180°. Die Grafik verdeutlicht den Unterschied zwischen den beiden Varianten. Sie können die Ablagen beliebig kombinieren, um damit gleichzeitig dicke Lebensmittel (wie z. B. Erdbeerbhälften) und dünne Lebensmittel (wie z. B. Bananenscheiben) zu trocknen.



Bedienung und Trockentest

- Stellen Sie den Dörrautomat auf einen flachen, ebenen Untergrund. Beladen Sie die Ablagen, setzen Sie sie auf den Dörrautomat und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Drücken Sie auf die Temperaturtaste und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Um die Temperatur schrittweise einzustellen drücken Sie mehrmals hintereinander auf die Taste. Um die Temperatur schnell zu ändern halten Sie die Taste gedrückt.
- Halten Sie die Timer-Taste gedrückt, um die Zeit einzustellen. Im Display sehen Sie die verbleibende Betriebszeit, nach der das Gerät automatisch abschaltet. Wenn Sie auf die Taste drücken zählt das Display von 1-48 Stunden hoch, bevor es wieder auf 1 springt. Wenn Sie die Zeit schrittweise einstellen möchten, drücken Sie die Taste mehrmals hintereinander. Mit jedem Tastendruck fügen Sie eine Stunde hinzu. Um die Zeit schneller einzustellen halten Sie die Taste gedrückt.
- Drücken Sie auf die An/Aus-Taste um das Programm zu starten. Der Doppelpunkt im Display beginnt zu blinken und signalisiert damit, dass das Gerät in Betrieb ist. Das Display zeigt die verbleibende Zeit im Format hh:mm an. Während des Betriebs ist der Lüfter zu hören.
- Sobald das Programm beendet ist geht das Gerät automatisch aus. Sie können die Trocknung jederzeit unterbrechen, indem Sie den An/Aus-Taste drücken. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose sobald das Gerät aus ist.

Falls Sie während des Betriebs Zeit hinzufügen oder die Temperatur anpassen möchten, drücken Sie auf die An/Aus-Taste um den Vorgang zu unterbrechen. Ändern Sie die Temperatur oder die Zeit und starten Sie das Programm erneut, indem Sie die An/Aus-Taste erneut drücken.

Trockentest

Die Trockenzeit variiert in Abhängigkeit von der eingestellten Temperatur. Die Früchte sollten nach dem Trocknen eine weiche, lederartige Textur und eine leichte Restfeuchte (weniger als 20%) haben. Die Früchte sollten nicht übertrocknet werden, damit die Nährstoffe erhalten bleiben und das Dörrobst eine hohe Qualität hat. Um den bestmöglichen Geschmack zu erhalten, richten Sie sich immer nach der vorgegebenen Zeit. Gemüse sollte nach der Trocknung entweder zäh oder etwas spröde sein, je nach Konsistenz.

Hinweise zur Lagerung

- Um die bestmögliche Qualität und den guten Geschmack zu erhalten, müssen die getrockneten Lebensmittel richtig gelagert werden. Lagern sie die getrockneten Lebensmittel an einem kühlen und dunklen Ort. Je kühler sie die Lebensmittel lagern, desto besser ist die Qualität.
- Falls möglich lagern Sie die getrockneten Lebensmittel im Kühlschrank oder in der Gefriertruhe. Falls das nicht möglich ist, lagern Sie sie an einem möglichst kühlen Ort.
- Licht mindert die Qualität und den Nährwert der getrockneten Lebensmittel.
- Benutzen Sie zur Lagerung ein dunkles Gefäß oder einen verschlossenen Beutel.
- Der natürliche Zucker- und Säuregehalt vieler Früchte erlaubt es das Trockenobst bis über längere Zeit zu lagern. Trockenobst kann in der Regel bis zu einem Jahr aufbewahrt werden, getrocknetes Gemüse etwa 6 Monate lang.
- Essen Sie keine getrockneten Lebensmittel, die verdorben aussehen.

Dörrprodukte rehydrieren

Getrocknete Lebensmittel können in Wasser auf drei Arten rehydriert werden:

- Weichen Sie die Obst und Gemüsescheiben für 2-6 Stunden in Wasser ein. Solange die Produkte einweichen sollten sie gekühlt werden.
- Weichen sie die Obst- und Gemüsescheiben 5-10 Minuten in kochendem Wasser ein, bis sie die gewünschte Konsistenz haben.
- Sie können die Obst- und Gemüsescheiben auch rehydrieren, indem Sie sie kleinschneiden. Fügen Sie danach 2 Becher Wasser hinzu und lassen Sie die Früchte etwas stocken.

Trockenzeiten und Rezepte

Trockenzeiten für Obst

Obst	Vorbereitung	Trockentest	Trockenzeit
Äpfel	Schälen, entkernen und in Scheiben oder Ringe schneiden.	Biegsam	5-6 h
Aprikosen	Säubern und in Hälften oder Scheiben schneiden.	Biegsam	12-38 h
Bananen	Schälen und in 0,5 cm breite Scheiben schneiden.	Knusprig	12-38 h
Beeren	Erdbeeren vierteln, andere Beeren am Stück trocknen.	Keine Feuchtigkeit	8-26 h
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden.	Spröde	8-30 h
Cranberries	Zerkleinern oder am Stück trocknen.	Biegsam	6-26 h
Datteln	Entkernen und kleinschneiden.	Zäh	6-26 h
Feigen	Kleinschneiden.	Zäh	6-26 h
Kirschen	Entkernen ist optional, entkernen Sie die Kirschen ggf. wenn Sie zu 50% getrocknet sind.	Zäh	8-34 h
Nektarinen	Halbieren und mit der Hautseite nach unten trocknen.	Biegsam	8-26 h
Orangenschale	Lange Streifen abziehen.	Spröde	8-16 h
Pfirsiche	Halbieren oder vierteln und mit der Schnittseite nach oben trocknen.	Spröde	10-34 h
Trauben	Am Stück trocknen.	Biegsam	8-38 h

Trockenzeiten für Gemüse

Gemüse	Vorbereitung	Trockentest	Zeit
Artischocke	In 1 cm breite Streifen schneiden und 10 Minuten lang kochen.	Spröde	6-14 h
Aubergine	In 0,5-1 cm breite Scheiben schneiden.	Spröde	6-18 h
Blumenkohl	Blanchieren bis er weich ist. In Röschen zerteilen und kleinschneiden.	Zäh	6-16 h
Bohnen	Schneiden und dünsten, bis Sie durchscheinend sind.	Spröde	8-26 h
Brokkoli	Röschen abtrennen, kleinschneiden und 3-5 Minuten lang weich dämpfen.	Knusprig	6-20 h
Erbsen	Schälen und 3-5 Minuten blanchieren.	Spröde	8-14 h
Gurke	Schälen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.	Zäh	6-18 h
Karotten	Weich dämpfen und in Scheiben schneiden oder hobeln.	Zäh	6-12 h
Kartoffeln	Schneiden, würfeln oder hobeln und 8-10 Minuten weich-dämpfen.	Spröde	6-18 h
Knoblauch	Haut entfernen und in Scheiben schneiden.	Spröde	6-16 h
Kohl	Schälen und in 0,5 cm breite Streifen schneiden. Strunk in 1 cm breite Streifen schneiden.	Zäh	6-14 h
Paprika	In 0,5 cm breite Streifen oder Ringe schneiden und Samen entfernen.	Spröde	4-14 h
Peperoni	Am Stück trocknen.	Zäh	6-14 h
Pilze	In Scheiben schneiden, hacken oder am Stück trocknen.	Zäh	6-14 h
Rhabarber	Haut entfernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.	Trocken	6-38 h
Rosenkohl	Strunk entfernen und längs halbieren.	Spröde	8-30 h
Rüben	Blanchieren, Strunk und Wurzel entfernen.	Spröde	8-26 h
Schnittlauch	Kleinhacken.	Spröde	6-10 h
Sellerie	Stange in 0,5 cm breite Scheiben schneiden.	Spröde	6-14 h
Spargel	In 2-3 cm lange Stücke schneiden.	Spröde	6-14 h
Spinat	Dünsten bis er zusammenfällt aber nicht matschig werden lassen.	Spröde	6-16 h
Tomaten	Haut entfernen und in Scheiben schneiden.	Zäh	6-24 h
Zucchini	In 1 cm dicke Scheiben schneiden.	Spröde	6-18 h
Zwiebeln	Dünn schneiden oder hobeln.	Spröde	8-14 h

Rezept für Beef Jerky

Verwenden Sie für dieses Rezept ein 2,5-3 cm dickes Steak oder ein mageres Stück aus dem Vorderteil der Keule. Schneiden Sie überschüssiges Fett und Bindegewebe ab. Damit sich das Fleisch leichter schneiden lässt legen Sie es für 30 Minuten in den Gefrierschrank. Drehen Sie dann herum und lassen Sie es weitere 15 Minuten im Gefrierschrank. Schneiden Sie das Fleisch quer zur Faser in 0,5 cm dicke Streifen. Marinieren Sie die Streifen 3 Stunden lang.

Entfernen Sie die überschüssige Marinade mit einem Küchentuch von den Streifen, damit sie beim Trocknen nicht in den Dörrautomat tropft. Lassen Sie die Streifen trocknen bis sie trocken und biegsam sind ohne zu zerbrechen. Die Trockenzeit beträgt 6-16 Stunden. Das Jerky sollte am Schluss leicht zäh aber nicht spröde sein.

Zutaten für die Marinade: 100 ml Sojasoße, 100 ml Worcestersoße, 2 Esslöffel brauner Zucker, 2 Esslöffel Ketchup, 1-2 Esslöffel Salz, ½ Esslöffel Zwiebelpulver, ½ Esslöffel Pfeffer, 1 gepresste Knoblauchzehe.

Fehlersuche und Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Keine Hitze oder keine Lüftung	Kein Strom	Überprüfen Sie ob der Stecker eingesteckt ist.
		Überprüfen Sie ob das Gerät eingeschaltet ist.
		Überprüfen Sie ob Strom auf der Steckdose ist.
Keine Hitze oder keine Lüftung	Kabelbruch im Gerät	Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren sondern bringen Sie es zu einem Fachbetrieb.
Langsame Trocknung	Überfüllte Ablagen	Stapeln Sie die Ablagen nicht zu voll, damit die Luft um das Obst herum zirkulieren kann.
	Der Lüfter ist blockiert oder läuft zu langsam	Sehen Sie nach ob der Lüfter von Fremdkörpern blockiert wird.
	Luftlecks durch schiefe oder schlecht gestapelte Auflagen	Stapeln Sie die Ablagen sorgfältig und sorgen Sie dafür, dass die Luft ausreichend zirkulieren kann und der zentrale Lufteinlass nicht verstopft ist.
Ungleichmäßige Trocknung	Unterschiedliche Dicken und Reife	Schneiden Sie alle Scheiben gleich dick.
	Ablagen wurden nicht getauscht	Wechseln Sie während der Trocknung ein oder zwei Mal die Position der einzelnen Ablagen.
	Überfüllte Ablagen	Stapeln Sie die Ablagen nicht zu voll, damit die Luft um das Obst herum zirkulieren kann.
Überhitzung oder mangelhafte Hitze	Temperaturregelung funktioniert nicht ordnungsgemäß	Die Temperatur in der untersten Ablage sollte bei etwa 60°C liegen, sofern die Ablagen leer sind. Falls die Temperatur stark davon abweicht regeln Sie die Temperatur nach oder bringen Sie das Gerät zur Kontrolle zu einem Fachbetrieb.
Lauter Lüfter oder Motor	Fremdkörper im Lüfter	Sehen Sie nach ob der Lüfter von Fremdkörpern blockiert wird.
	Das Motorlager ist verschlissen	Bringen Sie das Gerät zur Kontrolle oder Reparatur zu einem Fachbetrieb.

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.



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 Klarstein equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data	8
Safety Instructions	8
Product Description and Controls	9
Before first Use	9
Getting Started	9
Operation and Dryness Test	10
Storage of Food	11
Re-hydrating Foods	11
Preparation Table and Recipes	11
Troubleshooting	13
Environment Concerns	13
Declaration of Conformity	13

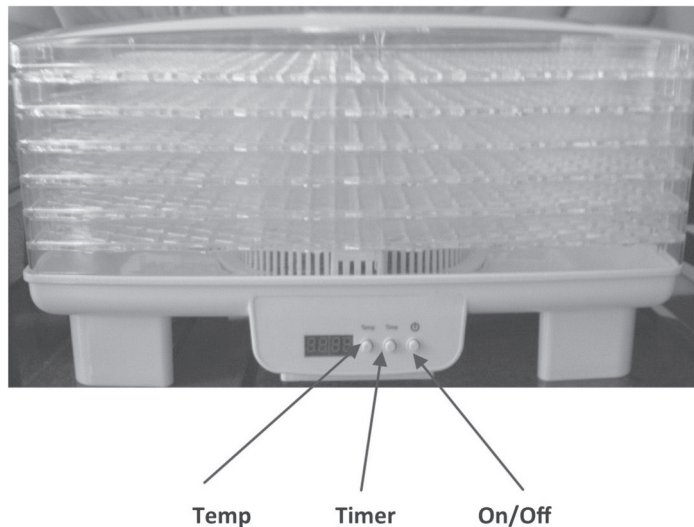
Technical Data

Item number	10027831, 10027832
Power supply	220-240V ~ 50-60 Hz
Timer	1-48 hours

Safety Instructions

- Read all of the instructions and make sure you save them for future reference.
- Do not let the cord of the appliance hang over the edge of the work surface; this may cause a tripping hazard. Ensure that the power cord does not come into contact with any hot surfaces
- Always allow adequate space around the work surface when using the Digital food dehydrator.
- Always supervise children when the appliance is in use.
- Any attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance and injury to the user.
- Only operate the appliance on a heat resistant surface.
- Keep flammable objects away from the appliance at all times, this could cause a potential fire.
- Never operate the appliance if it has a damaged cord. Repairs and services of the appliance are only to be carried out by a fully qualified electrician or a service centre.
- Always unplug the appliance before cleaning and removing parts. Ensure that the appliance is allowed a cooling period before attempting to clean, remove/repair parts and store the appliance.
- The appliance is designed for indoor use only.
- Do not place the appliance near electric or gas burners.
- Before unplugging the appliance ensure that the control is switched to the „off“ position.
- We do not recommend that you use the appliance with an extension cable. However if it is totally necessary please ensure that it has an equal or exceeding rating of the appliance.
- The dehydrator is for domestic use and not for commercial use.
- To protect against electrical shocks do not immerse the plug, cord or the appliance in water or any other liquid.
- The appliance is not be used by anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities (including children) unless they are supervised or instructed how to use the appliance by someone who is responsible for their safety.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.

Product Description and Controls



Before first Use

- Wash all parts of the product 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 order

Getting Started

Preparing the food

Unlike tinned fruit there is no extra sugar added during the de-hydrating process (unless the user adds sugar as an optional extra this can sometimes produces a bitter taste) it is important to follow these basic guide lines to produce the best quality food:

- Always ensure that the food is in date and 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 the product.
- 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 the products to ensure they are rid of dirt, bacteria and other harmful substances.
- It's optional to peel fruit or 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 texture of the vegetables.

Setting up your food dehydrator

Before operating your Dehydrator for the first time please be sure to completely read through and understand the instructions in this booklet. Wash and dry the trays and any other parts which will contact the food.

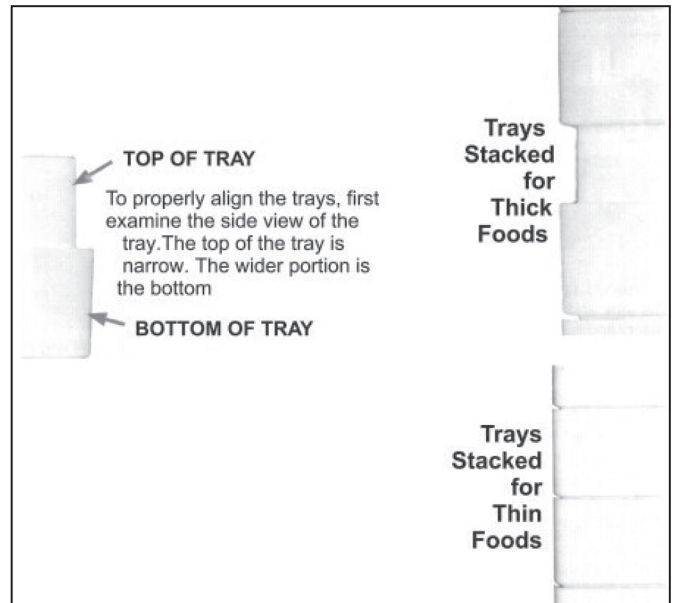
Stacking The Trays

Before loading the trays with food it is a good idea to make sure that they are all aligned right-side up by stacking them up in one place near the preparation.

The narrow side of the tray always is the top. Trays have alignment arrows cast into the handle. The arrows should all be visible on the top of the tray handles. Improperly stacked trays will negatively affect the drying process.

Once the trays are all right-side up, you can stack them in two ways. Depending on their orientation to each other they can be set for thick or thin foods. To change the stacking height simply rotate a tray 180 degrees to change whether it is tall or short stacked. Refer to the two photos on the right to identify the difference between these two heights.

Any combination of stacking can be used to accommodate the foods being dried. An example would be some low tray stacking for banana chips and some tall stacking for large strawberry halves.



Operation and Dryness Test

- Safely place the appliance on a flat and level surface. Load and insert the trays, then insert the plug into the electrical outlet.
- To adjust the temperature press the „TEMP“ button to select the desired temperature. To change the temperature in singular digits, press the button without holding it. To increase the temperature rapidly hold the button.
- Set the desired amount of time by pressing and holding the „Timer“ button. The number displayed in the digital display represents the number of hours the appliance will operate at before automatically turning off. When pressing the button, the digital display will cycle from 1 through to 48 then restart at 1 again. Individual presses of the button will advance the count by one hour. Holding the button will advance the time quicker.
- Press the ON/OFF button to begin the programme cycle. The colon in the timer display will begin to flash indicating it is running. The display shows the remaining time of operation in the format HH MM. You will also hear the fan operating.
- The appliance will stop automatically when the time expires or you can stop it any time using the ON/OFF button. Remove the plug from the outlet.

If you wish to add more time during the cycle or if you want to change the set temperature, press ON/OFF once to stop the process, change the desired setting as described above and then restart by pressing the ON/OFF switch again.

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 lower quality taste and the fruit having less nutritional value. Therefore to ensure the best possible taste is achieved ensure the correct drying time is followed. Vegetables should be chewy and brittle however different vegetables can vary in texture.

Storage of Food

- It is vital to store de-hydrated food correctly in order to keep the quality and taste of the food at a premium. 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

Foods that have been dehydrated can be re-hydrated in water, this can be performed in 3 ways:

- 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 rehydrate fruits and vegetables by cutting them. Do not add seasoning or sugar during this process. A good rule of thumb is to use 2 cups of water to the fruit to allow it to stew.

Preparation Table and Recipes

Drying Fruits

Fruit	Vorbereitung	Dryness Test	Time
Apples	Pare, core and cut into slices or rings.	Pliable	5-6 hours
Apricots	Clean, cut in halves or in slices.	Pliable	12-38 hours
Bananas	Peel and cut into 1/8 inch slices.	Crisp	8-38 hours
Berries	Cut strawberries into 1/4 inch slices, other berries whole.	No moisture	8-26 hours
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry.	Leathery	8-34 hours
Cranberries	Chop or leave whole.	Pliable	6-26 hours
Dates	Pit and slice.	Leathery	6-26 hours
Figs	Slice.	Leathery	6-26 hours
Grapes	Leave whole.	Pliable	8-38 hours
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry.	Pliable	8-26 hours
Orange rid	Peel in long strips.	Brittle	8-16 hours
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up.	Pliable	10-34 hours
Pears	Peel and slice.	Pliable	8-30 hours

Drying Vegetables

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

Making Beef Jerky

As with nearly all foods, it is important to start with a quality cut of meat. Select a lean flank or round stake about 1 to 1 and 1/2 inches thick, trim off all the excess fat and connective tissue. Fat hampers the ability of the meat to dry and the connective tissue will make the beef jerky hard to chew.

For easier cutting, place meat in the freezer for about 30 minutes to partially freeze. Turn it over and freeze for an additional 15 minutes. Cut across the grain into strips about 1/8 inch thick. Marinate the strips for three hours. Drain the marinated strips on a paper towel, and place the strips on the drying tray. Remember to protect the dehydrator from dripping foods.

Dehydrate until strips are quite dry and can bend without breaking. This will take from 6-16 hours. Unlike other dried meats, jerky should be slightly chewy but not brittle.

Jerky marinade: 100 ml soy sauce, 100 ml Worcestershire sauce, 2 tablespoon brown sugar, 2 tablespoons Ketchup, 1-2 tablespoons Salt, 1/2 tablespoon onion powder, 1/2 tablespoon pepper, 1 mashed garlic clove

Troubleshooting

Symptom	Possible cause	Possible solution
No heat, No fan	No power	Be sure the unit is plugged in.
		Make sure the power is switched on.
		Check the outlet is working.
No heat, No fan	Broken wire in unit	Not use repairable. Return for service.
Slow drying	Trays overfilled	Air must flow freely around food for proper drying. Reduce quantity in trays or rearrange food.
	Fan jammed or running to slowly.	Check for foreign objects jamming fan (see-Heat-ok, no fan above).
	Air leaks due to warped or improperly stacked trays	Check that the food on trays is not blocking air flow through tray stack. Make sure central chimney of tray is not obstructed.
Uneven drying	Variation in food thickness and ripeness	Check that the food is of similar thickness.
	Trays not rotated	Rotate trays once or twice during dehydration process.
	Too much food in drying trays	Check that the food on the trays is not blocking air flow through tray stack make sure central chimney of tray is not obstructed.
Overheating or insufficient heat	Temperature control not functioning at proper range	Temperature in the lowest tray should be approx. (60°C) with empty trays in place. If temperature varies significantly, adjust accordingly higher or lower or return for service.
Noisy fan/motor	Foreign matter in fan	Check for foreign objects jamming fan (see-Heat-okno fan above).
	Motor bearing worn	Return for service.

Environment Concerns



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.



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

Très chers clients,

Avant tout, nous tenons à vous féliciter pour l'achat de notre produit. Lisez et conservez cette notice afin de pouvoir la relire ultérieurement au besoin et suivez attentivement les conseils de branchements et d'utilisation. Les dommages causés par une utilisation non conforme ne sont pas pris en charge par la garantie.

Table des matières

Données techniques	14
Conseils de sécurité	14
Description de l'appareil et des touches de fonction	15
Avant la première utilisation	15
Prise en main	15
Utilisation et test de séchage	16
Conseils concernant la conservation	17
Réhydratation d'aliments séchés	17
Temps de séchage et recette	18
Problèmes et solutions	19
Avertissement concernant les ordures ménagères	19
Déclaration de conformité	19

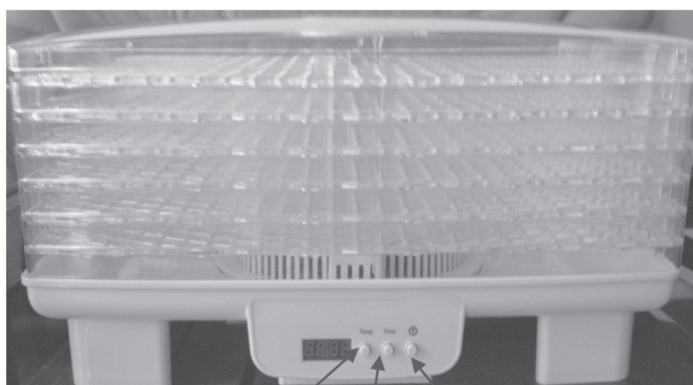
Données techniques

Numéro d'article	10027831, 10027832
Alimentation	220-240V ~ 50-60 Hz
Durée de séchage programmable	1-48 heures

Conseils de sécurité

- Lire attentivement tous les conseils de sécurité et conserver la notice afin de pouvoir la consulter à tout moment.
- Ne pas laisser pendre de câble d'alimentation au-dessus d'un plan de travail afin d'éviter tout risque d'accrochage. Veiller à ce que le câble ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Laisser suffisamment d'espace tout autour du déshydrateur afin que l'air puisse circuler.
- Surveiller les enfants lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- N'utiliser que les éléments et accessoires fournis par le fabricant pour éviter tout risque de blessure ou de panne.
- Maintenir tout objet inflammable éloigné de l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée ou dans un atelier compétent.
- Débrancher l'appareil du secteur avant de procéder à son nettoyage, de le démonter ou de le ranger.
- L'appareil a été prévu pour un usage en intérieur uniquement.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une gazinière ou d'une cuisinière électrique.
- S'assurer que l'appareil est éteint avant de le débrancher du secteur.
- Nous déconseillons l'utilisation d'une rallonge pour brancher l'appareil. Si cela est nécessaire, s'assurer que le câble supporte la tension demandée par l'appareil.
- Le déshydrateur est prévu pour un usage domestique et non commercial.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les enfants et les personnes handicapées physiquement ou mentalement devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable et au courant des mesures de sécurité.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été fabriqué.

Description de l'appareil et des touches



Température Minuteur Interrupteur (on/off)

Avant la première utilisation

- Nettoyer toutes les parties avec un chiffon humide.
- S'assurer que l'appareil est complètement sec avant de l'utiliser.
- S'assurer que toutes les pièces sont bien mises en place et en bon état de m

Prise en main

Préparation des aliments

Contrairement à la préparation de conserves, la dessiccation ne nécessite pas de sucrer les aliments pour obtenir un meilleur goût ou une meilleure conservation. Si vous souhaitez cependant utiliser du sucre, il est possible que celui-ci donne un goût amer aux fruits séchés. Suivez les conseils suivant pour obtenir la meilleure qualité possible lors des dessiccations :

- N'utiliser que des aliments frais et de bonne qualité.
- Utiliser des fruits récoltés mûrs car ils possèdent naturellement un plus fort taux de sucre.
- Ne pas utiliser de fruits ou légumes trop mûrs. Si le fruit ou le légume est abîmé ou bruni par endroits, ôter ces parties avant de déshydrater les aliments.
- Quelques fruits tels que les pommes, les haricots ou les abricots doivent être préparés auparavant afin qu'ils conservent leurs vitamines et qu'ils ne brunissent pas. Laver soigneusement les aliments pour s'assurer qu'ils ne présentent pas de saleté, de bactéries ou autres substances nocives.
- Il est possible de retirer la peau des fruits et des légumes avant la déshydratation, selon les goûts.
- Certains légumes devront être blanchis avant d'être déshydratés, selon leurs consistances.

Préparation du déshydrateur

Avant d'utiliser le déshydrateur pour la première fois, lire attentivement la notice et suivre les indications. Laver toutes les parties et les sécher soigneusement.

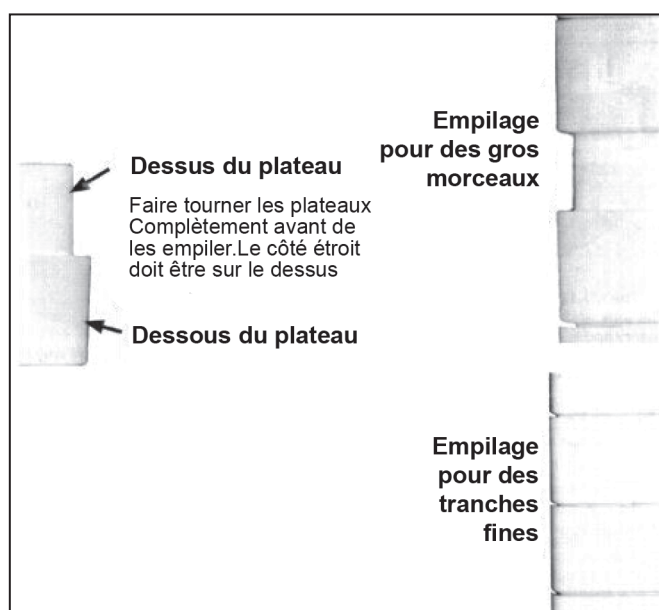
Empilage des plateaux

Avant de placer les aliments sur les plateaux, tourner les plateaux tout autour de l'appareil et les empiler comme indiqué sur le dessin. Pour cela, suivre les conseils suivants :

Le côté étroit du plateau doit être tourné vers le haut. La poignée du plateau présente des flèches qui doivent indiquer le haut de l'appareil. Des plateaux mal positionnés peuvent avoir un effet néfaste sur la dessiccation.

Dès que tous les plateaux sont correctement placés tout autour de l'appareil, il est possible de les empiler de deux façons. Les différentes dispositions permettent de sécher des tranches ou des morceaux plus ou moins fins.

Pour augmenter la distance, tourner le plateau sur 180°. Le dessin montre la différence entre les deux positionnements possibles. Il est possible de combiner les deux variantes pour sécher à la fois des gros morceaux de fruits (comme des demi-fraises par exemple) et des tranches fines (pour des bananes par exemple).



Utilisation et test de séchage

Poser le déshydrateur sur une surface plane et régulière. Garnir les plateaux, les placer dans le déshydrateur et brancher l'appareil sur le secteur.

- Appuyer sur la touche de température et indiquer une température voulue. Pour régler la température cran par cran, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche. Pour changer rapidement la température, maintenir la touche appuyée.
- Maintenir la touche du minuteur appuyée pour régler le temps. L'écran affiche le temps de séchage restant avant que l'appareil ne s'arrête automatiquement. En appuyant sur la touche, l'écran augmente la durée de 1 à 48 heures avant de revenir à 1. Pour régler le temps cran par cran, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche. Chaque pression augmente la durée d'une heure. Pour augmenter la durée plus rapidement, maintenir la touche appuyée.
- Appuyer sur l'interrupteur pour démarrer le séchage. Les deux points de l'écran se mettent à clignoter et signalent ainsi que l'appareil est en service. L'écran affiche le temps restant en format hh:mm. Pendant le fonctionnement, on entend le ventilateur fonctionner.
- Dès que le séchage est fini, l'appareil s'arrête automatiquement. Il est possible d'interrompre à tout moment le séchage en utilisant l'interrupteur. Débrancher l'appareil dès que l'appareil est éteint.
- Pour allonger la durée ou changer la température pendant le fonctionnement, appuyer sur l'interrupteur pour interrompre le séchage. Régler le temps ou la température et redémarrer le séchage en appuyant à nouveau sur l'interrupteur.

Test de séchage

Le temps de séchage varie en fonction de la température. Les fruits séchés doivent obtenir une texture douce semblable à du cuir et présenter encore des restes d'humidité (moins de 20%). Les fruits ne doivent pas être trop séchés afin qu'ils conservent leurs nutriments et soient de bonne qualité. Pour obtenir le meilleur goût possible, suivre les temps indiqués. Après séchage, les légumes doivent être résistants ou cassants, selon leurs consistances.

Conseils pour la conservation

- Pour garder la meilleure qualité et le meilleur goût possibles, les aliments séchés doivent être conservés correctement. Conserver les aliments séchés dans un endroit frais et sombre. S'ils sont conservés dans un endroit vraiment frais, la meilleure qualité sera conservée.
- Si possible, conserver les aliments séchés dans un réfrigérateur ou un congélateur. Si cela n'est pas possible, les conserver dans un endroit le plus frais possible.
- La lumière nuit à la qualité et aux nutriments des aliments séchés.
- Pour la conservation, utiliser un récipient opaque foncé ou un sachet fermé.
- La teneur naturelle en sucre et en acide de beaucoup de fruits permet de les conserver sur une longue période. Les fruits séchés peuvent en général être conservés pendant une année, les légumes environ 6 mois.
- Ne pas consommer d'aliments séchés qui semblent gâtés.

Réhydratation d'aliments séchés

Les aliments séchés peuvent être réhydratés dans l'eau de 3 manières :

- Tremper les tranches de fruits ou de légumes dans de l'eau pendant 2 à 6 heures. Pendant le procédé, les aliments doivent être placés au frais.
- Tremper les tranches de fruits ou de légumes dans de l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils obtiennent la consistance voulue.
- Il est aussi possible de réhydrater les tranches de fruits ou de légumes en les découpant en petits morceaux. Ajouter ensuite 2 verres d'eau et laisser reposer.

Temps de séchage et recette

Temps de séchage pour les fruits

Fruit	Préparation	Consistance	Temps de séchage
Pommes	Eplucher, épépiner et couper en rondelles ou en tranches	souple	5 - 6 heures
Abricots	Laver et couper en deux ou en tranches	souple	12 - 38 heures
Bananes	Eplucher et couper en rondelles de 0,5 cm	croustillante	12 - 38 heures
Baies	Couper les fraises en 4, laisser les autres baies entières	pas d'humidité	8 - 26 heures
Poires	Eplucher et couper en tranches	cassante	8 - 30 heures
Canneberge	Couper en petits morceaux ou conserver entières	souple	6 - 26 heures
Dattes	Dénoyauter et couper en petits morceaux	résistante	6 - 26 heures
Figues	Couper en petits morceaux	résistante	6 - 26 heures
Cerises	Dénoyauter (otponnel), une fois qu'elles sont sèches à 50%	résistante	8 - 34 heures
Nectarines	Couper en 2 et laisser le côté avec peau sécher vers le bas	souple	8 - 26 heures
Peaux d'orange	Couper de longues lamelles	cassante	8 - 16 heures
Pêches	Couper en 2 ou en 4 et laisser sécher avec la face sans peau vers le haut	cassante	10 - 34 heures
Raisin	Sécher les grains entiers	souple	8 - 38 heures

Temps de séchage pour les légumes

Légume	Préparation	Consistance	Temps de séchage
Artichaut	Couper en lamelle de 1 cm de large et cuire 10 minutes	cassante	6 – 14 heures
Aubergine	Couper des tranches de 0,5 à 1 cm d'épaisseur	cassante	6 – 18 heures
Chou fleur	Blanchir jusqu'à ce qu'il soit mou. Couper les bouquets en petits morceaux	résistante	6 – 16 heures
Haricot	Couper et émincer jusqu'à ce qu'ils soient transparents	cassante	8 – 26 heures
Brocoli	Séparer les bouquets, couper en petits morceaux et cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes	croustillante	6 – 20 heures
Pois	Eplucher et blanchir 3 à 5 minutes	cassante	8 – 14 heures
Concombre	Eplucher et couper des tranches de 1 cm d'épaisseur	résistante	6 – 18 heures
Carotte	Cuire à la vapeur et couper en tranches ou en sticks	résistante	6 – 12 heures
Pommes de terre	Couper en dés ou en lamelles et cuire à la vapeur 8 à 10 minutes	cassante	6 – 18 heures
Ail	Retirer la peau et couper en tranches	cassante	6 – 16 heures
Chou	Eplucher et couper des lamelles de 0,5 cm et le coeur en lamelles de 1 cm	résistante	6 – 14 heures
Poivron	Couper des lamelles de 0,5 cm de large ou des anneaux. Retirer les graines	cassante	4 – 14 heures
Piment	Sécher entier	résistante	6 – 14 heures
Champignon	Couper en tranches, hacher ou sécher entiers	résistante	6 – 14 heures
Rhubarbe	Eplucher et couper des tranches de 0,5 cm	sèche	6 – 38 heures
Choux de Bruxelles	Retirer la tige et couper dans le sens de la longueur	cassante	8 – 30 heures
Navet	Blanchir, enlever tige et racine	cassante	8 – 26 heures
Ciboulette	Hacher fin	cassante	6 – 10 heures
Célerie	Couper les tiges en tranches de 0,5 cm de large	cassante	6 – 14 heures
Asperge	Couper en morceaux de 2 à 3 cm	cassante	6 – 14 heures
Epinard	Etuver jusqu'à ce qu'ils fondent mais sans les cuire	cassante	6 – 16 heures
Tomate	Eplucher et couper en tranches	résistante	6 – 24 heures
Courgette	Couper en tranches de 1 cm	cassante	6 – 18 heures
Oignon	Couper en tranches fines ou tous petits bouts	cassante	8 – 14 heures

Recette du Beef Jerky

Pour cette recette, utiliser un steak de 2,5 à 3 cm d'épaisseur ou un morceau maigre de poitrine. Retirer les graisses et les ligaments. Pour que la viande soit plus facile à couper, la placer auparavant pendant 30 minutes dans le congélateur. La tourner puis la replacer dans le congélateur pendant 15 minutes. Trancher la viande sur la transversale de la fibre en lamelles de 0,5 cm. Faire mariner les lamelles pendant 3 heures. Retirer les restes de la marinade avec un torchon afin qu'elle ne goutte pas dans l'appareil. Faire sécher les lamelles jusqu'à ce qu'elles soient sèches et souples sans se casser. Le temps de séchage dure 6 à 16 heures. A la fin, le bœuf séché doit être légèrement résistant mais pas cassant.

Ingrédients pour la marinade :

100 ml de sauce soja, 100 ml de sauce Worcester, 2 cuillères à soupe de sucre brun, 2 cuillères de ketchup, 1 à 2 cuillères à soupe de sel, ½ cuillère à soupe de poudre d'oignon, ½ cuillère à soupe de poivre, 1 gousse d'ail pressée

Problèmes et solutions

Problème	Cause probable	Solution
Pas de chaleur ou pas de ventilation	Pas de courant	Vérifier si la prise est bien branchée
		Vérifier si l'appareil est allumé
		Vérifier si la prise est alimentée avec du courant
Pas de chaleur ou pas de ventilation	Rupture de câble dans l'appareil	Ne pas tenter de réparer l'appareil, le confier à un atelier qualifié
Séchage lent	Plateaux surchargés	Ne pas trop remplir les plateaux afin que l'air puisse circuler autour des aliments
	Le ventilateur est bloqué ou fonctionne trop lentement	Vérifier si le ventilateur n'est pas par un morceau de fruit ou de légume
	Fuite d'air à cause de plateaux mis de travers ou mal empilés	Replacer correctement les plateaux afin que l'air puisse bien circuler et que l'entrée d'air ne soit pas bloquée
Séchage inégal	Tranches et maturité des fruits inégales	Couper des tranches de taille égale
	La position des plateaux n'a pas été changée	Pendant le séchage, changer 1 à 2 fois les plateaux de place
	Plateaux trop remplis	Ne pas trop remplir les plateaux afin que l'air puisse bien circuler autour des fruits
Surchauffe ou manque de chaleur	Le régulateur de température fonctionne mal ou de manière non conforme	La température au niveau du plateau le plus bas doit atteindre environ 60°C lorsque le plateau est vide. Si la température devient très éloignée de cette valeur, régler la température ou confier l'appareil à un atelier qualifié
Ventilateur ou moteur bruyant	Corps étranger dans le ventilateur	Vérifier si le ventilateur est bloqué par un corps étranger
	Le support du moteur est usé	Confier l'appareil à un atelier qualifié pour un contrôle ou une réparation

Informations 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 en 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 :
 2004/108/CE (CEM)
 2011/65/UE (RoHS)
 2006/95/CE (LVD)