

KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK

## Arizona Jerky

Dörrautomat

Food dehydrator

Deshidratadora de alimentos automática

Déshydrateur alimentaire

Essiccatore per alimenti

10033020



**Sehr geehrter Kunde,**

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




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Technische Daten	3
Konformitätserklärung	3
Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	7
Inbetriebnahme	8
Zusammenbau	8
Tastenfunktionen	8
Bedienung	9
Lagerung	11
Wartung und Reinigung	12
Hinweise zur Entsorgung	12

English	13
Français	23
Español	33
Italiano	43

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10033020
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung (Watt)	420-500 W

---

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

---

**Hersteller:**

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



**Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:**

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

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut zum späteren Nachschlagen auf.
- Die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen sollten bei der Verwendung des Elektrogeräts stets beachtet werden.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird. Es kann zu Bränden, elektrischen Schlägen und/oder Verletzungen führen.
- Dieses Dörrgerät ist NUR für den Hausgebrauch und Innengebrauch bestimmt und nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren. Sie sollten darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät sind nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, wie z. B. das Hinzufügen von gekühlten Lebensmitteln in einen beheizten Topf.
- Stellen Sie den Behälter beim Kochen immer auf den mitgelieferten Boden. Stellen Sie den Behälter NIEMALS direkt auf die Arbeitsplatte.
- Wenn Sie den Dörrer verwenden, achten Sie darauf, dass er sich auf einer ebenen, flachen und stabilen Oberfläche befindet und darauf, dass diese dem Gewicht des Gerätes während des Gebrauchs standhalten kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf brennbarem Untergrund, wie Teppich oder ähnlichem.
- Benutzen Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen an der Vorder- und Rückseite des Geräts. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 30 cm Platz, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Wenn das Gerät mit einem flexiblen Kabel mit einer Länge von weniger als 1,4 m (4 1/2 Fuß) ausgestattet ist, beachten Sie:
  - Ein kurzes Netzkabel (oder ein abnehmbares Netzkabel) sollte verwendet werden, um die Gefahr des Verfangens oder Stolperns über ein längeres Kabel zu verringern.
  - Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können bei sorgfältiger Anwendung benutzt werden.
- Wenn ein längeres abnehmbares Netzkabel oder Verlängerungskabel verwendet wird:
  - Die markierte elektrische Nennleistung des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Gerätes, und
  - Das Kabel sollte so angeordnet sein, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte fällt, wo es von Kindern gezogen werden kann oder man unbeabsichtigt drüber stolpert.
- Wenn das Gerät geerdet ist, sollte das Verlängerungskabel ein 3-adriges Erdungskabel sein.

- Die Reinigung und Wartung darf nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre alt sind und unter Aufsicht stehen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf, da sie die Gefahren einer unsachgemäßen Handhabung von Elektrogeräten nicht einschätzen können.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt, vor allem wenn es von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Einrichtungen vorgesehen, wie z. B.:
  - Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
  - Landhäuser;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnanlagen;
  - „Bed and Breakfast“-Einrichtungen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Dörrgerätes an das Stromnetz, ob die Netzspannung und die Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild des Dörrers entsprechen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Dörrgerät ausgeschaltet ist und ziehen Sie den Stecker aus dem Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird, bevor Sie das Gerät reinigen und während es repariert wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einführen oder entfernen.
- Achten Sie darauf, dass der Dörrer und das Netzkabel nicht über scharfe Kanten gehängt werden und halten Sie ihn von heißen Gegenständen und offenen Flammen fern, da sonst das Kunststoffmaterial schmilzt und ein Feuer verursachen kann.
- Das Netzkabel darf nicht durch etwas Schweres oder Scharfes gequetscht werden, da es sonst einen Brand oder einen Stromschlag verursachen kann.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Dörrer und das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Verwenden Sie das Dörrgerät nicht, wenn der Stecker oder das Kabel nach einer Fehlfunktion, einem Sturz oder einer anderen Beschädigung in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere qualifizierte Person ersetzt werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Reparaturen am Dörrgerät sollten nur von einem Elektrofachmann vorgenommen werden.
- Kein Teil des Produkts ist spülmaschinenfest, sofern nicht ausdrücklich anders angegeben.
- Schalten Sie das Gerät immer vor dem Einstecken oder Entfernen eines Steckers aus. Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Stecker.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, es sei denn, dieses Kabel wurde von einem qualifizierten Techniker oder Wartungstechniker überprüft und getestet.
- Verwenden Sie niemals ein nicht autorisiertes Zusatzteil.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Pfannenwender und andere Utensilien während des Betriebs fern, um die Gefahr von Verletzungen von Personen und/oder Schäden an der Maschine zu verringern.
- Bitte richten Sie den Luftzug des Motors nicht auf andere Personen oder brennbare Stoffe.

- Stellen Sie das Gerät oder Geräteteile nicht in die Nähe heißer Gas- oder Elektroherde, in beheizte Öfen oder auf Kochfelder. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängt oder heiße Flächen berührt.
- Bitte stellen Sie das Gerät nicht neben der Heizung auf und vermeiden Sie den Kontakt des Steckers mit der Heizung, da es sonst zu einem Brand oder Stromschlag kommen kann.



#### **VORSICHT: Gefahr eines Stromschlags!**

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, tauchen Sie das Produkt, das flexible Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie es von Regen und Feuchtigkeit fern.

- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Bädern, Becken oder anderen Behältern, die Wasser oder andere Flüssigkeiten enthalten, oder wenn Sie in oder auf feuchten oder nassen Oberflächen stehen. Bewahren Sie das Gerät nicht in der wässrigen Umgebung auf.
- Halten Sie das Gerät von hohen Temperaturen, Strahlen und Nässe fern.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Bitte schalten Sie die Stromversorgung in der wässrigen Umgebung ab.
- Falls das Gerät ins Wasser fällt, schalten Sie das Gerät an der Steckdose aus und ziehen Sie sofort den Netzstecker. Greifen Sie nicht ins Wasser, um es zurückzuholen!
- Es ist wichtig zu beachten, dass das Gerät von einem qualifizierten Techniker überprüft werden muss, bevor es wieder verwendet wird.

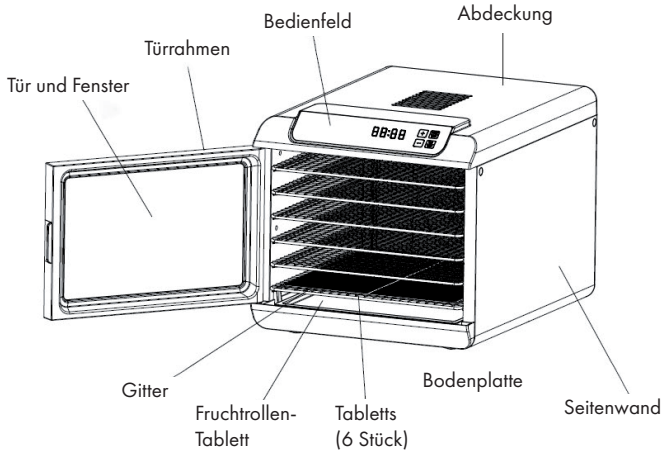


#### **VORSICHT: Überhitzungsgefahr!**

Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 20 Stunden in einem Durchlauf. Nach 20 Stunden „START/STOP“ drücken, dann den Stecker ziehen und mindestens 2 Stunden abkühlen lassen, bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird.

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas-Spraydosen.
- Die unsachgemäße Bedienung und Handhabung kann zu Fehlfunktionen des Gerätes und Verletzungen des Benutzers führen.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberfläche kann HOCH sein, wenn das Gerät in Betrieb ist, fassen Sie nur die Griffe und Schalter an, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Wenn Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, muss auch diese Betriebsanleitung beigelegt werden.
- Die Nichtbeachtung aller aufgelisteten Anweisungen kann zu Stromschlag, Feuer oder schweren Verletzungen führen. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Warnungen, Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen können nicht alle möglichen Situationen umfassen, die während des Gebrauchs des Produkts auftreten können.

## GERÄTEÜBERSICHT



### Eigenschaften des Dörrgeräts

- Dieses Gerät verfügt über einen automatischen Ventilator, der warme Luft zirkulieren lässt und ein gleichmäßig trocknendes Geräteinnere erzeugt! Getrocknete Nahrungsmittel sind beliebte Leckerbissen zum Snacken, da sie fast alle Nährwerte und Geschmäcker beibehalten. Die perfekte Art, Obst, Snacks, Gemüse, Brot, Blumen und mehr zu konservieren.
- Der Dörrautomat hat 6 Tablets, jedes Tablet ist 33 mal 30,5 cm groß und kann nicht mehr als 0,5 kg Lebensmittel aufnehmen.
- Wenn Sie dickere Speisen trocknen möchten, können Sie ein Tablet herausnehmen, um den Abstand zwischen zwei Tablets zu erhöhen.
- Die Tablets sind leicht zu reinigen.
- Das Auffangblech kann die Essensrückstände, die während des Trocknens entstehen, auffangen.
- Schließen Sie die transparente Tür, um die Lebensmittel effizienter zu trocknen.
- Durch die transparente Tür kann man den Dörrgrad der Lebensmittel während des Trocknens kontrollieren.

### Gitternetz (Optionales Zubehör)

Für kleinere Gegenstände wie Kräuter und Beeren und klebrige Gegenstände wie Bananen und Tomaten.

### Antihafffolie („Fruchttrollen-Tablett“)

So lassen sich leckere Fruchtröllchen auf natürliche Weise herstellen. Wenn es nicht als Blech für die Herstellung der Fruchttrollen verwendet wird, bewahren Sie es am Boden des Geräts als Krümelfach auf.

---

## INBETRIEBNAHME

---

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die Verpackung vom Produkt. Legen Sie die Verpackung in den Karton und lagern oder entsorgen Sie diese verantwortungsbewusst.

### Reinigung

- Wischen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes ab. Reinigen Sie die 6 Tablett, die Klapptür und das Auffangblech mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf Reinigungsmittel. Tauchen Sie den Hauptmotor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
- Nach der Reinigung muss das Gerät 30 Minuten lang betrieben werden, ohne dass während dieser Zeit Lebensmittel zum Trocknen eingelegt sind. Rauch und Gerüche, die bei diesem Verfahren entstehen, sind normal. Für ausreichende Belüftung sorgen. Nach der Inbetriebnahme die Tablett mit Wasser abspülen und alle Teile trocknen. Dieser Vorgang ist nur beim ersten Mal notwendig, aber legen Sie unter keinen Umständen den Hauptmotor in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Trennen Sie den Dörrer vom Stromnetz und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um anhaftende Lebensmittel zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile vor der Lagerung des Dörrgeräts.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

---

## ZUSAMMENBAU

---

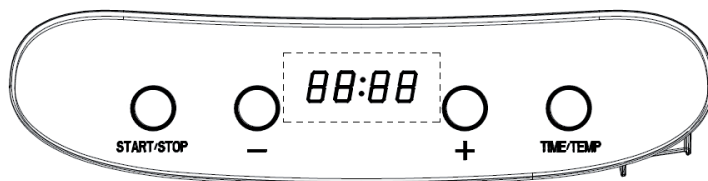
- Stellen Sie sicher, dass das Dörrgerät auf einer ebenen Fläche steht.
- Legen Sie die Tablett ein und schließen Sie den Stecker an eine Wandsteckdose an. Das Dörrgerät ist nun betriebsbereit.

---

## TASTENFUNKTIONEN

---

Die Funktionstasten sind nachstehend abgebildet:





## BEDIENUNG

- 1 Legen Sie die sauberen Lebensmittel auf die Tablett – Überladen Sie die Tablett nicht und überlappen Sie die Lebensmittel nicht. Schließen Sie die Klapptür.
- 2 Schließen Sie den Dörrer an die Steckdose an. Am Anfang ertönt ein Piepton, und die vier Anzeigen leuchten auf. Die LED-Anzeige zeigt „00:00“ an.
- 3 **Die Temperatur einstellen**

Drücken Sie die Taste „TIME/TEMP“, die LED-Anzeige zeigt die Standard-Einstellung „70°C“ an.

Drücken Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die gewünschte Temperatur zu wählen. Um die Temperatur schnell zu ändern, halten Sie die Tasten „+“ oder „-“ gedrückt. Die Temperatur kann im Wertebereich von 35-70°C eingestellt werden.

- 4 **Die Zeit einstellen**

Drücken Sie die Taste „TIME/TEMP“ und die Anzeige „10:00“ beginnt zu blinken. Drücken Sie die Tasten „+“ oder „-“, bis die gewünschte Uhrzeit angezeigt wird. Wenn Sie die Tasten „+“ oder „-“ gedrückt halten, ändert sich die Zeit schnell. Der Timer kann zwischen „00:30“ und „19:30“ eingestellt werden.

- 5 Nachdem die Temperatur und die Zeit eingestellt wurden, drücken Sie zuerst die Taste „TIME/TEMP“ und dann die Taste „START/STOP“, das Dörrgerät beginnt zu arbeiten. Motor und Lüfter starten zunächst, das Heizelement startet 5 Sekunden später. Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt und das Symbol „:“ auf dem LED-Bildschirm blinkt.

**Hinweis:** Bei dünnen/kleinen Stücken oder für eine kleine Ladung Lebensmittel sollte eine niedrige Temperatur eingestellt werden. Zur Trocknung dicker/großer Lebensmittel und großer Ladungen sollte eine hohe Temperatur eingestellt werden. Das Thermostat kann auch verwendet werden, um die Temperatur zu senken, da sich die Lebensmittel am Ende ihres Trocknungszyklus befinden, was die Kontrolle der Endfeuchte im Lebensmittel erleichtert.

- 6 **Im Standby-Modus**

Sie können zuerst die Taste „TIME/TEMP“ und dann die Taste „START/STOP“ drücken, um in den Standardmodus zu gelangen und den Dörrvorgang zu beginnen ( TIME: 10:00, TEMP: 70°C). Bei Bedarf können Sie auch die Trocknungszeit und die Temperatur ändern.

- 7 **Ändern der Zeit während des Trocknens**

Wenn die LED-Anzeige die Uhrzeit anzeigt, drücken Sie direkt die Taste „+“ oder „-“, um die Einstellzeit zu ändern.

## 8 Überprüfen und Ändern der Temperatur während des Trocknens

Drücken Sie zuerst die Taste „TIME/TEMP“, die LED-Anzeige zeigt Ihnen die Temperatureinstellung an.

Drücken Sie dann die Taste „+“ oder „-“ zum Ändern der Einstellung. 5 Sekunden nach dem Beenden der Änderung wechselt die LED-Anzeige in den Zeitmodus.

- 9 Drücken Sie während des Trocknungsprozesses die Taste „START/STOP“. Alle Funktionen werden angehalten. Der LED-Bildschirm zeigt nichts mehr an.

## 10 ENDE:

Wenn die eingestellte Zeit auf „0:00“ heruntergezählt wurde, hört das Heizelement zuerst auf zu arbeiten.

Der Lüfter läuft 10 Sekunden lang weiter und der Summer ertönt: 20 mal „Piep“ (1 Mal/Sekunde).

Auf der LED-Anzeige erscheint „Ende“, d. h. das Trocknen ist beendet.

**Hinweis:** Wenn Sie keine Zeit haben, alle Lebensmittel an einem Tag zu trocknen, können Sie diese auch am nächsten Tag trocknen. In diesem Fall sollten Sie die Lebensmittel in einem Behälter/Polyethylenbeutel aufbewahren und in den Gefrierschrank stellen.

- 11 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Allgemeine Hinweise zum Dörrgerät

- Dieser Trockner enthält 6 Tablett und einen Überhitzungsschutz. Das Haupttriebwerk besteht aus Heizelementen, Motor, Ventilator und Thermostat.
- Die Lüftungsschlitze auf dem Tablett ermöglichen die Luftzirkulation..
- Der integrierte Luftzirkulationsventilator erzeugt Heißluftkonvektion und liefert gleichmäßige Wärme, die gleichmäßig auf alle Tablett trifft und Feuchtigkeit trocknet.
- Abhängig von der Feuchtigkeit im Lebensmittel selbst und der Luftfeuchtigkeit kann die Trocknungszeit variieren. Verwenden Sie das Dörrgerät in einem staubfreien, gut belüfteten, warmen und trockenen Raum. Eine gute Belüftung ist ebenfalls wichtig.
- Das Obst und Gemüse, das in Ihrem Dörrer getrocknet wird, unterscheidet sich im Aussehen von den Produkten, die in Reformhäusern und Supermärkten verkauft werden. Das liegt daran, dass Ihr Dörrgerät keine Konservierungsstoffe, keine künstlichen Farbstoffe und nur natürliche Inhaltsstoffe verwendet.
- Die Protokollierung der Luftfeuchtigkeit, Gewicht der Produkte vor und nach der Trocknung, wird Ihnen helfen, Ihre Trocknungstechniken für die Zukunft zu verbessern.

## Tipps für das Dörren und Trocknen von Obst

Die Trocknungszeit für die Vorbehandlung der Früchte hängt von den folgenden Faktoren ab:

- der Dicke der Stücke oder Scheiben
- Anzahl der Tablett mit getrockneten Lebensmitteln
- Menge der zu trocknenden Lebensmittel
- Nässe oder Feuchtigkeit in Ihrer Umgebung
- Ihre Trocknungspräferenzen für jede Art von Trockenobst

## Empfehlungen zum Trocknen von Lebensmitteln

- Überprüfen Sie die Lebensmittel jede Stunde.
- Kennzeichnen Sie Lebensmittel mit getrocknetem Inhalt, mit dem Datum und Gewicht vor dem Trocknen. Es wird auch hilfreich sein, die Trocknungszeit für eine spätere Referenz zu notieren.
- Vorbehandelte Lebensmittel erzielen den besten Trocknungseffekt.
- Die richtige Lagerung der Lebensmittel nach dem Trocknen trägt ebenfalls dazu bei, die Lebensmittel in guter Qualität zu erhalten und die Nährstoffe zu bewahren.

---

## LAGERUNG

---

- Lebensmittel erst nach dem Abkühlen lagern.
- Lebensmittel können an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.
- Entfernen Sie die gesamte Luft aus dem Vorratsbehälter und schließen Sie ihn fest.
- Die optimale Lagertemperatur ist 15° oder niedriger.
- Lagern Sie Lebensmittel niemals direkt in einem Metallbehälter.
- Vermeiden Sie Behälter, die "atmen" oder eine schwache Versiegelung aufweisen.
- Überprüfen Sie den Inhalt Ihrer getrockneten Lebensmittel in den Wochen nach der Trocknung auf Feuchtigkeit. Wenn sich Feuchtigkeit im Inneren befindet, sollten Sie den Inhalt für eine längere Zeit trocknen, um ein Verderben zu vermeiden.
- Für eine optimale Qualität sollten getrocknetes Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse und Brot nicht länger als 1 Jahr im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Trockenfleisch, Geflügel und Fisch sollten nicht länger als 3 Monate im Kühlschrank oder 1 Jahr im Gefrierfach gelagert werden.

---

## WARTUNG UND REINIGUNG

---

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie den Dörrautomat abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste, um die auf den Tablettts haftenden Lebensmittel zu entfernen.
- Trocknen Sie alle Teile mit einem trockenen Tuch, bevor Sie den Dörrautomat lagern.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem feuchten Tuch.
- Entfernen Sie überschüssige Marinade mit Papiertüchern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



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

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product:




---

## CONTENT

---

Technical Data	13
Declaration of Conformity	13
Safety Instructions	14
Product Description	17
Getting Started	18
Assembly	18
Key Functions	18
Operation	19
Storage	21
Maintenance and Cleaning	21
Hints on Disposal	22

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10033020
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption (Watt)	420-500 W

---

## DECLARATION OF CONFORMITY

---

**Producer:**

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



This product is conform to the following European Directives:

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

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Please read this instructions carefully before using the product and keep them in a safe place for future reference.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be following including the following.
- Never use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer. It may result in fire, electric shock and/or personal injury.
- This dehydrator is for home and indoor use ONLY and not for commercial use. Do not use it outdoors.
- The appliance is not to be used by children under the age of 8 or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction and understand the dangers involved. You should make sure that children do not play with the device.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.
- Always place the container on the supplied base when cooking your food. NEVER put the container directly on the countertop.
- When using the dehydrator, make sure that it is on a even, flat and stable surface and that it can withstand the weight of the unit during use.
- Do not operate dehydrator on flammable surfaces such as carpeting.
- Use in a well ventilated location. Do not block air vents on door or at rear of dehydrator. Keep dehydrator at least (30 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.
- If the appliance provided with a flexible cord less than 4 1/2 feet (1.4 m) in length, please note:
  - A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  - Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- Cleaning and maintenance may only be carried out by children older than 8 years of age and under supervision. Keep the device and its cable out of the reach of children under 8 years of age, as they cannot assess the dangers of improper handling of electrical devices.
- Do not leave the unit unattended during use. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Before connecting the dehydrator to main supply, please check that the voltage on the rating label corresponding the mains voltage in your home.
- Always unplug the appliances from outlet whenever the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Take care not to hang the dehydrator and the power cord over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames, as the plastic material may melt and cause a fire.
- Check the dehydrator and the power cord regularly for damage.
- Do not use the dehydrator with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Repairs to the dehydrator should only be carried out by an electrician.
- No part of the product is dishwasher safe unless expressly stated otherwise.
- Always insert the plug into the unit first and check that the control unit is switched off before plugging the power cord into the power outlet to disconnect the unit, then switch it off and unplug it from the wall outlet.
- Do not pull on the cable but on the plug.
- The power cord can not be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.
- Do not use your appliance with an extension cord unless it has been checked and tested by a qualified technician or service technician.
- Never use an unauthorized accessory.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Please don't turn the draught of engine towards others or tinder.
- Do not place or use the unit or any parts on or near hot gas or electric burner, in a heated oven, or on stove top. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch any hot surfaces.
- Please don't keep it beside anything heating. Please keep the plug away from pressing; otherwise it will cause a fire or electric shock



**CAUTION: Risk of electric shock!**

To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the product, flexible cord or plug to water or any liquid and and keep it away from rain and moisture.

- Do not use the product near baths, basins or other vessels containing water or other liquids, or when standing in or on damp or wet surfaces. Don't keep the device in the watery environment;

- Keep the device away from high temperatures, radiation and moisture.
- Don't operate the device with wet hands.
- Please turn off the power supply in the watery environment.
- In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately. Do not reach into the water to retrieve it.
- It is important to note that the appliance will have to be inspected by a qualified technician before using it again.

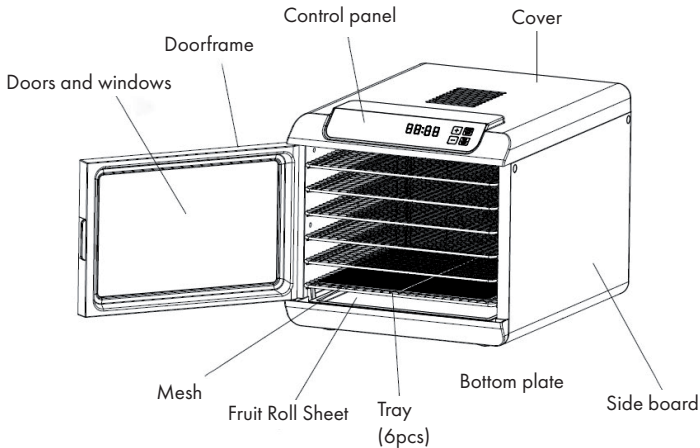
**CAUTION: Risk of overheating!**

Do not run the appliance for more than 20 hours in one single use. After 20 hours, press the "STAR/STOP", then unplug and let it cool down for at least 2 hours before operating again.

- Do not operate near gas spray cans.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- The temperature of accessible surface may be HIGH when the appliance is operating, only touch the handles and switches to prevent burning.
- Do not use appliance for other than intended use.
- If you pass this appliance on to a third party, these operating instructions must also be handed over.
- Failure to follow all instructions listed may result in electric shock, fire or serious injury. The warnings, precautions and instructions described in this manual may not cover all possible situations that may occur during use of the product.



## PRODUCT DESCRIPTION



### Features of the Dehydrator

- This unit features an automatic fan, which circulates warm air producing a nice evenly dried device! Dried foods are a great treat to snack on because they retain almost all of their nutritional value and flavor. Perfect way to preserve fruit, snacks, vegetables, bread, flowers and more.
- The dehydrator has 6 trays, size of each tray is 33 x 30.5 cm, each tray can't load more than 0.5 kg of food.
- If you want to dry thicker food, you can take out one tray to make the height higher between two trays.
- The trays are easy to be cleaned.
- Fruit Roll sheet can collect the residue during dry food.
- Close the transparent door can dry the food more efficient
- From the transparent door, you can see the food situation during drying.

### Mesh Tray (Optional accessories)

Use for smaller items such as herbs and berries; and sticky items such as banana & tomatoes.

### Non-stick sheet (Fruit Roll Tray)

This makes delicious fruit rolls produced naturally. When not using as Fruit Roll Tray, store at the bottom of the unit as a crumb tray.

---

## GETTING STARTED

---

### Before first Use

- Remove any packing from the product. Place the packing inside the box and either store or dispose of responsibly.

### Cleaning

- Before using the first time, wipe all parts of the appliance. Clean the 6 trays, damper door and slag pans with a lightly moistened cloth. Use detergent as needed. Don't put the main engine into water or other liquids!
- After cleaning, the unit must be run for 30 minutes without placing any food for drying during this period. Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation. After the running in period, rinse the racks in water and dry all parts. This act is only necessary for the first time, but don't put the main engine into water or other liquids
- Unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking. Dry all parts before storing the dehydrator.
- Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

---

## ASSEMBLY

---

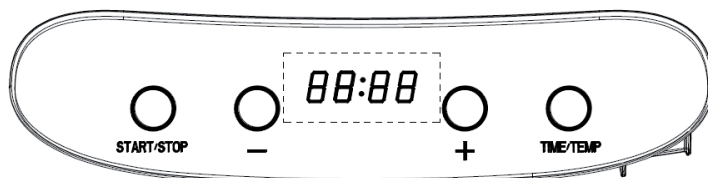
- Make sure that the dehydrator on a level surface.
- Stock the drying trays and connect the plug with a wall socket. The dehydrator is now ready for use.

---

## KEY FUNCTIONS

---

Function buttons as below:



---

## OPERATION

---

- 1 Put the clean food in the trays – Do not overload the trays and never overlap the food. Close the damper door.
- 2 Plug dehydrator into wall outlet. There is a beep sound at the beginning, and the four indicator lights up. The LED screen will show "00:00".
- 3 **Set the temperature**

Press the "TIME/TEMP" button, The LED screen will show default time setting "70°C".

Press the "+" or "-" buttons to select the desired temperature. To change the temperature rapidly, hold down the "+" or "-" buttons. The temperature can be changed between the range of 35–70°C.

- 4 **Set the time**

Press the "TIME/TEMP" button and the "10:00" will begin to flash.

Press the "+" or "-" , buttons until the desired time is displayed. If you hold down the "+" or "-" buttons, the time will change rapidly. The timer can be set between "00:30" and "19:30".

- 5 After the temperature and time have been set, press the "TIME/TEMP" button firstly, then press the "START/STOP" button, the dehydrator will start to work. The motor and fan will start initially, with the heating element starting 5 seconds later. The set time will begin to count down, and the ":" symbol on the LED screen will flash.

**Note:** Set low temperature for thin/small pieces of food or for a small load of food. Set high temperature for drying thick/big pieces of food and large loads. The thermostat can also be used to decrease the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.

- 6 **In standby mode**

You can press the "TIME/TEMP" button firstly, then press "START/STOP" button, to get into default mode to start work (TIME: 10:00, TEMP: 70°C) . You also can change the drying time and temp if needed.

- 7 **Change the Time during drying process:**

When the LED screen shows the time, Press the "+" or "-" button directly to change the setting time.

## 8 Check and Change the Temp during drying process:

Press the "TIME/TEMP" button first, the LED screen shows you the setting temp. Then press the "+" or "-" button to change. 5 seconds after finish changing, LED screen changes to time mode.

- 9 During drying process, press the "START/STOP" button, all functions will be paused. The LED screen displays nothing.

## 10 END:

When the set time counts down to "0:00", the heating element stops working first. The fan will continue running for 10 seconds and the buzzer rings 20 times "beep" sound (1 time/second).

The LED screen display signal "End" means finish drying.

**Note:** If you do not have time to dry all the food in one day, you can dry them the next day. In this case, you should store the food in a container/polyethylene bag and put it in the freezer.

- 11 Unplug the unit from the power point.

## General information on the dehydrator

- This dehydrator includes 6 drawer trays and an overheat protection. The main engineer contains heating elements, motor, fan and thermostat.
- The air vents on the tray allow air to be circulated.
- Using a controlled heat temperature, Air from the back flow into each tray drying moisture..
- Depending on the moisture in the food itself and the humidity in the air, drying operation time can change. Use the dryer in a dust free, well ventilated, warm and dry room. Well air ventilation is also important.
- Fruit and vegetables dried in your food dehydrator will be different in appearance from those sold in health food stores and supermarkets. This is due to your food dehydrator uses no preservatives, no artificial coloring and only natural additives.
- Records of humidity, weight of produce before and after drying times, will be helpful to improving your drying techniques for the future.

## Drying Tips

Drying time for pre-treatment fruit will vary according to the following factors:

- thickness of pieces or slices
- number of trays with food being dried
- volume of food being dried

- moisture or humidity in your environment
- your preferences of drying for each type of dried food

## Recommendations for drying food

- Check your food every hour.
- Label food with contents dried, date and weight before drying. It will also be helpful to note the drying time for future reference.
- Pretreated food will give the best effect in drying.
- Correct food storage after drying also will help to keep food in good quality and save the nutrients.

---

## STORAGE

---

- Store food only after they have cooled down.
- Food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Optimal storage temperature is 15°C or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that "breathe" or have a weak seal.
- Check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- For best quality, dried fruit, vegetables, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.
- Dried meats, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

---

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

- After using, unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning.
- Use a soft brush to remove food sticking on the trays.
- Dry all parts with a dry cloth before storing the dehydrator.
- Clean the surface of body with wet cloth.
- Use paper towels to remove any excess marinade.
- Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

---

## HINTS ON DISPOSAL

---



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

Chère cliente, cher client,

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




---

## SOMMAIRE

---

Fiche Technique 23
Déclaration De Conformité 23
Consignes De Sécurité 24
Aperçu De L'appareil 27
Mise En Marche 28
Assemblage 28
Fonctions Des Touches 28
Utilisation 29
Conservation 31
Maintenance Et Nettoyage 32
Informations Sur Le Recyclage 32

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10033020
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance (watts)	420-500 W

---

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---

**Fabricant :**

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



**Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :**

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

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Avant utilisation de l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour référence ultérieure.
- Les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées lors de l'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Cela pourrait provoquer un incendie, un choc électrique et / ou des blessures.
- Ce déshydrateur est destiné à un usage domestique et intérieur **UNIQUEMENT** et ne convient pas à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou formées et capables de comprendre les risques encourus. Vous devez vous assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
- Évitez les changements brusques de température, tels que l'ajouter d'aliments réfrigérés dans une casserole chauffée.
- Lors de la cuisson, placez toujours le récipient sur la base fournie. Ne placez **JAMAIS** le récipient directement sur le plan de travail.
- Lorsque vous utilisez le déshydrateur, assurez-vous qu'il se trouve sur une surface plane, horizontale et stable et qui puisse supporter le poids de l'appareil pendant son utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces inflammables telles que des tapis ou similaires.
- N'utilisez l'appareil que dans des zones bien ventilées. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation à l'avant et à l'arrière de l'appareil. Laissez au moins 30 cm d'espace autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air suffisante.
- Si l'appareil est équipé d'un câble souple de moins de 1,4 m (4 ½ pieds), notez les points suivants :
  - Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible) doit être utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de déclenchement sur un câble plus long.
  - Des cordons d'alimentation ou des rallonges amovibles plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés avec soin.Lorsqu'un cordon d'alimentation détachable ou une rallonge plus longue sont utilisés :
  - la puissance électrique nominale du câble ou de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
  - Le câble doit être placé de manière à ce qu'il ne retombe pas sur le plan de travail ou la table, où il risque d'être tiré par des enfants ou de faire trébucher accidentellement.
- Lorsque l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être un fil de terre à trois conducteurs.



- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par des enfants de plus de 8 ans seulement et sous surveillance. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans, car ils ne peuvent évaluer les dangers d'une manipulation incorrecte des appareils électriques.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation, en particulier lorsqu'il est utilisé par des enfants ou à proximité.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et les établissements similaires, tels que
  - les cuisines des employés dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - les gîtes ;
  - par les clients dans les hôtels, les motels et autres lotissements
  - les structures "bed and breakfast".
- Avant de raccorder le déshydrateur à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension du secteur et l'alimentation électrique sont conformes aux instructions figurant sur la plaque signalétique du déshydrateur.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer et pendant la réparation, assurez-vous que le déshydrateur est éteint et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- Veillez à ne pas poser le déshydrateur et le cordon d'alimentation sur des arêtes vives et à les tenir à l'écart des objets chauds et des flammes nues, sinon la matière plastique pourrait fondre et provoquer un incendie.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être écrasé par des objets lourds ou tranchants, sinon il pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Vérifiez régulièrement que le déshydrateur et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Ne pas utiliser le déshydrateur si la fiche ou le cordon dysfonctionnent de quelque manière que ce soit après un dommage quelconque, par exemple après une chute. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée pour éviter les dangers possibles.
- Les réparations du déshydrateur ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Aucune partie du produit ne va au lave-vaisselle, sauf indication contraire.
- Éteignez toujours l'appareil avant de brancher ou de débrancher une prise. Ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.
- N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge à moins que ce câble n'ait été vérifié et testé par un technicien qualifié ou un technicien de maintenance.
- Ne jamais utiliser un accessoire non autorisé.
- Évitez le contact avec les pièces en mouvement. Gardez à distance les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et les autres ustensiles pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures et / ou de dommages à la machine.
- Veuillez ne pas diriger l'admission d'air du moteur vers d'autres personnes ou substances inflammables.
- Ne placez pas l'appareil ou des parties de l'appareil à proximité de cuisinières à gaz ou électriques, dans un four chaud ou sur une table de cuisson. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne repose pas sur la surface de travail ou ne touche pas de surfaces chaudes.

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un radiateur et évitez tout contact de la prise avec l'appareil car cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique.



**ATTENTION : danger d'électrocution !**

Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger le produit, le câble flexible ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides, et gardez-le à l'abri de la pluie et de l'humidité.

- N'utilisez pas le produit à proximité d'une baignoire, d'un lavabo ou de tout autre récipient contenant de l'eau ou d'autres liquides, ou lorsque vous vous trouvez sur une surface humide ou mouillée. Ne stockez pas l'appareil dans un environnement aqueux.
- Gardez l'appareil à l'écart des températures élevées, des rayonnements et de l'humidité.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Veuillez couper l'alimentation dans l'environnement aqueux.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, éteignez-le en coupant l'alimentation de la prise et débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne touchez pas l'eau pour le récupérer !
- Il est important de noter que l'appareil doit être vérifié par un technicien qualifié avant d'être utilisé à nouveau.

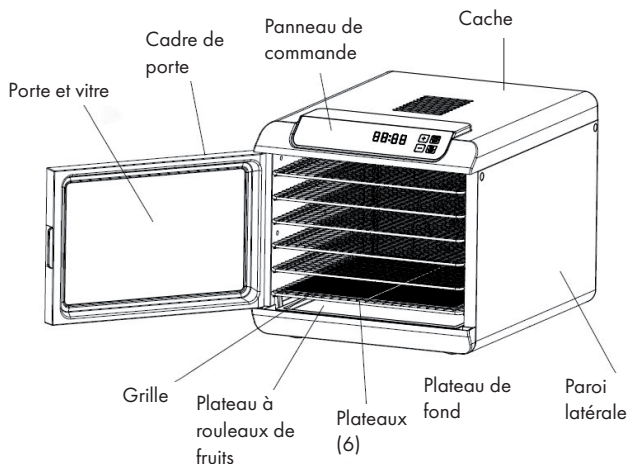


**ATTENTION : risque de surchauffe !**

Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 20 heures d'affilée. Au bout de 20 heures, appuyez sur "START / STOP", puis débranchez et laissez refroidir au moins 2 heures avant de remettre l'appareil en service.

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de produits en spray.
- Un fonctionnement et une manipulation inappropriés peuvent entraîner un dysfonctionnement de l'appareil et des blessures à l'utilisateur.
- La température de la surface accessible peut être ÉLEVÉE lorsque l'appareil est en marche, saisissez uniquement les poignées et les interrupteurs pour ne pas vous brûler.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Si vous transmettez cet appareil à des tiers, vous devez également joindre ces instructions d'utilisation.
- Le non-respect de toutes les instructions répertoriées peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures graves. Les avertissements, mises en garde et instructions décrits dans ce manuel peuvent ne pas couvrir toutes les situations susceptibles de survenir lors de l'utilisation du produit.

## APERÇU DE L'APPAREIL



### Caractéristiques du déshydrateur

- Cet appareil dispose d'un ventilateur automatique qui fait circuler de l'air chaud et crée un intérieur uniformément déshydratant ! Les aliments séchés sont un régal apprécié pour les collations car ils conservent presque toutes les qualités nutritionnelles et gustatives. C'est le moyen idéal pour conserver les fruits, les collations, les légumes, le pain, les fleurs et plus encore.
- Le déshydrateur dispose de 6 plateaux, chaque plateau mesure 33 cm sur 30,5 cm et ne peut pas contenir plus de 0,5 kg d'aliments.
- Si vous souhaitez déshydrater des aliments plus épais, vous pouvez retirer un plateau pour augmenter la distance entre deux plateaux.
- Les plateaux sont faciles à nettoyer.
- Le bac d'égouttage peut récupérer les restes de nourriture pendant la déshydratation.
- Fermez la porte vitrée pour déshydrater les aliments plus efficacement.
- Grâce à la porte vitrée, vous pouvez contrôler le degré de déshydratation des aliments en cours de processus.

### Grille (accessoire en option)

Pour les petits articles comme les herbes et les baies et les articles collants comme les bananes et les tomates.

### Feuille antiadhésive ("plateau pour rouleaux de fruits")

Ainsi, vous pouvez produire de délicieux rouleaux de fruits de manière naturelle. S'il n'est pas utilisé comme feuille pour faire les rouleaux de fruits, rangez-le au fond de l'appareil comme ramasse-miettes.

---

## MISE EN MARCHÉ

---

### Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage du produit. Mettez l'emballage dans la boîte et rangez-le ou jetez-le de manière écologique.

### Nettoyage

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyez-en toutes les parties. Nettoyez les 6 plateaux, la porte et la plaque de récupération avec un chiffon légèrement humide. Si nécessaire, utilisez des produits de nettoyage. Ne plongez pas le moteur principal dans l'eau ou d'autres liquides !
- Après le nettoyage, l'appareil doit être utilisé pendant 30 minutes à vide sans aliments à sécher. La fumée et les odeurs produites par ce processus sont normales. Assurez une ventilation adéquate. Après le démarrage, rincez les plateaux à l'eau et séchez toutes les pièces. Cette opération n'est nécessaire que la première fois, mais ne placez en aucun cas le moteur principal dans l'eau ou d'autres liquides.
- Débranchez le déshydrateur du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les aliments qui adhèrent. Séchez toutes les pièces avant de ranger le déshydrateur.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou des abrasifs pour éviter d'endommager la surface.

---

## ASSEMBLAGE

---

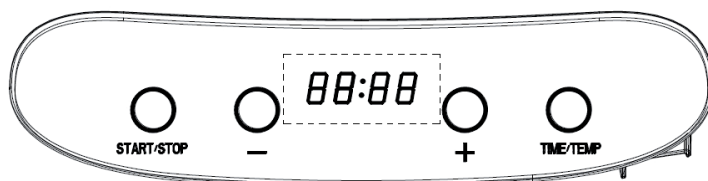
- Assurez-vous que le déshydrateur est sur une surface plane.
- Insérez les plateaux et connectez la fiche à une prise murale. Le déshydrateur est maintenant prêt à l'emploi

---

## FONCTIONS DES TOUCHES

---

Les touches de fonction sont indiquées ci-dessous :



## UTILISATION

- 1 Placez les aliments propres sur les plateaux - Ne surchargez pas les plateaux et ne chevauchez pas les aliments. Fermez la porte.
- 2 Branchez le déshydrateur dans la prise. Au début, un bip retentit et les quatre indicateurs s'allument. L'affichage LED indique "00:00".
- 3 **Réglage de la température**

Appuyez sur le bouton "TIME / TEMP", l'écran LED affichera le réglage par défaut "70 °C".

Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour sélectionner la température souhaitée. Pour changer rapidement la température, maintenez les boutons "+" ou "-". La température peut être réglée dans la plage de valeurs de 35-70 ° C.

- 4 **Réglage de la durée**

Appuyez sur le bouton "TIME / TEMP" et l'indicateur "10:00" commence à clignoter. Appuyez sur les boutons "+" ou "-" jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche. Si vous maintenez les boutons "+" ou "-" enfoncés, l'heure change rapidement. Vous pouvez régler la minuterie entre "00:30" et "19:30".

- 5 Une fois la température et l'heure réglées, appuyez d'abord sur le bouton "TIME / TEMP" puis sur le bouton "START / STOP", le déshydrateur commence à fonctionner. Le moteur et le ventilateur démarrent en premier, l'élément chauffant démarre 5 secondes plus tard. L'heure définie est décomptée et le symbole ":" clignote sur l'écran LED.

**Remarque :** Pour les morceaux fins / petits ou pour une petite quantité de nourriture, vous devez régler une température basse. Pour déshydrater des aliments plus épais / de grande taille et masses, vous devez régler une température élevée. Le thermostat peut également être utilisé pour abaisser la température lorsque les aliments sont à la fin de leur cycle de déshydratation, ce qui facilite le contrôle de l'humidité finale dans les aliments.

- 6 **En mode veille**

Vous pouvez d'abord appuyer sur le bouton "TIME / TEMP" puis sur le bouton "START / STOP" pour entrer dans le mode standard et lancer le processus de déshydratation (HEURE: 10:00, TEMP: 70 °C). Si nécessaire, vous pouvez également modifier la durée de la déshydratation et la température.

- 7 **Modification de la durée pendant la déshydratation**

Lorsque l'affichage LED indique l'heure, appuyez directement sur le bouton "+" ou "-" pour changer la durée réglée.

## 8 Vérification et modification de la température pendant la déshydratation

Appuyez d'abord sur le bouton "TIME / TEMP", l'écran LED vous indique le réglage de la température.

Appuyez ensuite sur le bouton "+" ou "-" pour modifier le réglage. 5 secondes après la fin du changement, l'affichage LED passe au mode affichage de l'heure.

- 9 Appuyez sur le bouton "START / STOP" pendant le processus de déshydratation. Toutes les fonctions sont arrêtées. L'écran LED n'affiche plus rien..

## 10 FIN:

Lorsque le temps réglé est décompté à "0:00", l'élément chauffant cesse de fonctionner en premier.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 secondes et le buzzer retentit : 20 fois "bip" (1 fois / seconde).

L'écran LED indique "End", c'est-à-dire la déshydratation est terminée.

**Remarque :** Si vous n'avez pas le temps de déshydrater tous les aliments en une journée, vous pouvez également le faire le lendemain. Dans ce cas, vous devez stocker les aliments dans un sac récipient ou un sac de polyéthylène et les placer dans le congélateur.

- 11 Débranchez la fiche de la prise.

## Consignes générales pour le déshydrateur

- Ce déshydrateur contient 6 plateaux et une protection contre la surchauffe. Le moteur principal comprend des éléments chauffants, un moteur, un ventilateur et un thermostat.
- Les fentes de ventilation sur le plateau permettent la circulation de l'air.
- Le ventilateur de circulation d'air intégré génère une convection d'air chaud et dégage une chaleur uniforme qui touche tous les plateaux de manière uniforme et sèche l'humidité.
- En fonction de l'humidité dans les aliments et de l'humidité de l'air, le temps de déshydratation peut varier. Utilisez le déshydrateur dans un local sans poussière, bien ventilé, chaud et sec. Une bonne ventilation est également importante.
- Les fruits et légumes séchés dans votre déshydrateur ont une apparence différente des produits vendus dans les magasins d'aliments naturels et les supermarchés. Cela s'explique par le fait que votre déshydrateur n'utilise aucun agent de conservation, aucun colorant artificiel et seulement des ingrédients naturels.
- L'enregistrement de l'humidité, du poids des produits avant et après la déshydratation vous aidera à améliorer vos techniques pour l'avenir.

## Conseils pour déshydrater et sécher les fruits

La durée de la déshydratation pour le prétraitement des fruits dépend des facteurs suivants

- Epaisseur des morceaux ou des tranches
- Nombre de plateaux d'aliments secs
- Quantité de nourriture à déshydrater
- Humidité des aliments ou de votre environnement
- Vos préférences de déshydratation pour tout type de fruits secs.

## Recommandations pour déshydrater les aliments

- Vérifiez la nourriture toutes les heures.
- Étiquetez les aliments avec le contenu déshydraté, la date et le poids avant le séchage. Il sera également utile de noter la durée de déshydratation pour une référence ultérieure.
- Les aliments prétraités produisent le meilleur effet de déshydratation.
- Le stockage approprié des aliments après déshydratation aide également à maintenir des aliments de bonne qualité et à préserver les nutriments

---

## CONSERVATION

---

- Rangez les aliments après refroidissement seulement.
- Les aliments peuvent être stockés dans un endroit frais, sec et sombre.
- Retirez tout l'air du réservoir et fermez-le soigneusement.
- La température de stockage optimale est de 15° ou moins.
- Ne stockez jamais les aliments directement dans un récipient en métal.
- Évitez les contenants qui "respirent" ou qui ont un joint faible.
- Vérifiez l'humidité du contenu de vos aliments secs dans les semaines qui suivent le séchage. S'il y a de l'humidité à l'intérieur, séchez le contenu plus longtemps pour éviter de le gâter.
- Pour une qualité optimale, ne pas conserver les fruits séchés, les légumes, les herbes, les noix et le pain au réfrigérateur ou au congélateur pendant plus d'un an.
- La viande séchée, la volaille et le poisson ne doivent pas être conservés au réfrigérateur plus de 3 mois ou plus d'1 an au congélateur.

---

## MAINTENANCE ET NETTOYAGE

---

- Après utilisation, débranchez le cordon d'alimentation et laissez le déshydrateur refroidir avant de le nettoyer.
- Utilisez une brosse douce pour retirer les aliments collés aux plateaux.
- Séchez toutes les pièces avec un chiffon sec avant de ranger le déshydrateur.
- Nettoyez la surface du boîtier avec un chiffon humide.
- Retirez l'excès de marinade avec des serviettes en papier.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou des abrasifs pour éviter d'endommager la surface.

---

## 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 2012/19/UE. 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.



**Estimado cliente:**

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




---

## ÍNDICE

---

Datos técnicos	33
Declaración de conformidad	33
Indicaciones de seguridad	34
Vista general del aparato	37
Puesta en funcionamiento	38
Montaje	38
Funciones de los botones	38
Funcionamiento	39
Almacenaje	41
Limpieza y cuidado	42
Indicaciones sobre la retirada del aparato	42

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10033020
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia (vatios)	420-500 W

---

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

---

**Fabricante:**

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



**Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:**

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

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

- Lea atentamente todas las indicaciones antes de utilizar el aparato y conserve este manual de instrucciones para consultas posteriores.
- Al utilizar un aparato eléctrico, debe conocer y respetar las siguientes medidas de precaución:
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante, de lo contrario, existe riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o daños.
- Esta deshidratadora de alimentos automática es SOLAMENTE apta para uso doméstico y en el interior y no para usos comerciales. Utilice el aparato únicamente en el interior.
- Los niños menores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o sensoriales o carentes de experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización, así como de los riesgos resultantes. No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse con un temporizador o un mando a distancia independiente.
- Evite variaciones bruscas de temperatura como, por ejemplo, añadir alimentos fríos en una olla caliente.
- Al preparar los alimentos, coloque siempre el aparato sobre la base suministrada. NO coloque el aparato directamente en la encimera.
- Al utilizar la deshidratadora, asegúrese de instalarla en una superficie nivelada, plana y estable, capaz de soportar el peso del aparato y de su contenido.
- No utilice el aparato en una superficie inflamable como alfombras o similares
- Utilice el aparato únicamente en espacios bien ventilados. No bloquee las ranuras de ventilación situadas en la parte frontal y posterior del aparato. Deje una distancia de 30 cm alrededor del aparato para que pueda circular suficiente aire
- Si el aparato está provisto de un cable de menos de 1,4 m (4 1/2 pies), tome en cuenta las siguientes indicaciones:
  - un cable corto (o un cable extraíble) reduce el riesgo de que alguien se enrede o tropiece con él.
  - también puede utilizar un cable largo extraíble o un cable alargador con precaución.
- Si utiliza un cable largo extraíble o un cable alargador:
  - la potencia nominal eléctrica señalada del cable utilizado debe adecuarse a la potencia eléctrica del aparato y
  - el cable no debe quedar colgando sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o donde alguien pueda tropezar
- Si el aparato está conectado a una toma de tierra, el cable alargador debe ser un cable de tierra de 3 hilos.
- Los niños no deben realizar obras de limpieza y mantenimiento, a menos que tengan más de 8 años de edad y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años, ya que no pueden evaluar los riesgos de un manejo inadecuado de los aparatos eléctricos.
- No deje el aparato sin supervisión mientras está en marcha, sobre todo, si es

utilizado por o cerca de niños.

- Este aparato está diseñado para utilizarse en entornos doméstico o similares como, por ejemplo:
  - cocinas en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
  - casas de campo;
  - por clientes en hoteles, moteles y otras zonas residenciales;
  - establecimientos «bed and breakfast».
- Antes de enchufar la deshidratadora, compruebe que la tensión de su toma de corriente coincida con la tensión especificada en la placa técnica del aparato.
- Apague y desenchufe el aparato si no lo va a utilizar durante un largo periodo de tiempo o antes de realizar obras de limpieza y reparación. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de introducir o retirar los accesorios.
- Asegúrese de que la deshidratadora y el cable no cuelguen de cantos afilados y manténgalos lejos de objetos calientes y llamas abiertas, ya que las partes plásticas podrían derretirse y provocar un incendio.
- Asegúrese de no colocar objetos pesados o afilados encima del cable, ya que podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Compruebe regularmente el aparato y el cable de alimentación para detectar posibles averías.
- No utilice el aparato si el enchufe o el cable no funciona correctamente, ha sufrido una caída o se ha visto dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reparado por el fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona igualmente cualificada para evitar daños.
- Solamente un personal técnico cualificado deberá reparar el aparato.
- Ninguna parte del aparato es apta para ser lavada en un lavavajillas, salvo que se especifica lo contrario.
- Apague el aparato antes de conectar o desconectar el enchufe. Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No utilice el aparato con un cable alargador a menos que haya sido comprobado por un técnico cualificado.
- No utilice accesorios no recomendados.
- Evite el contacto con las partes móviles del aparato. Mantenga manos, cabello, prendas, espátulas y otros utensilios lejos del aparato cuando está en marcha para evitar lesionarse y/o dañar la deshidratadora.
- No dirija la corriente de aire del motor hacia una persona o sustancia inflamable.
- Mantenga el aparato o sus partes lejos de los fogones de gas, fogones eléctricos y hornos calientes. Asegúrese de que el cable de alimentación no queda colgando de la superficie de trabajo ni toque superficies calientes.
- Mantenga el aparato y el cable lejos de radiadores para evitar un incendio o descarga eléctrica.



**ATENCIÓN: riesgo de descarga eléctrica.**

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable flexible o el enchufe en agua u otros líquidos y ni los exponga a la lluvia u otros líquidos.

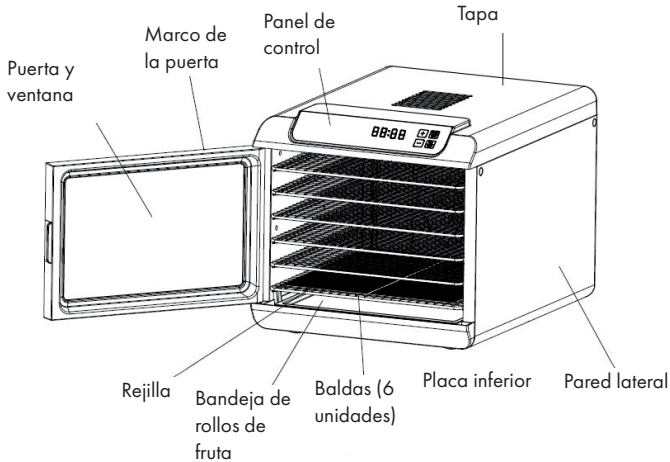
- No utilice el aparato cerca de una bañera, piscina y otros recipientes que contienen agua u otros líquidos o se encuentren en una superficie húmeda o mojada. No almacene el aparato en un entorno húmedo.
- Mantenga el aparato lejos de altas temperaturas, luz directa del sol y humedad.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando esté en entornos húmedos.
- Si el aparato se cae al agua, desconecte la corriente de la toma de corriente y desconecte el enchufe inmediatamente. No introduzca las manos en el agua para recoger el aparato.
- Es muy importante que un técnico cualificado inspeccione el aparato antes de volver a utilizarlo.

**ATENCIÓN: riesgo de sobrecalentamiento**

No deje que el aparato funcione durante más de 20 horas seguidas. Después de 20 horas, pulse el botón «START/STOP», desconecte el enchufe y deje el aparato enfriar durante al menos 2 horas antes de volver a utilizarlo.

- No utilice el aparato cerca de gas o aerosoles.
- Un uso y manejo incorrectos pueden provocar mal funcionamiento del aparato y lesionar a los usuarios.
- Las superficies accesibles alcanzan temperaturas ELEVADAS cuando el aparato está en marcha. Utilice las asas y los interruptores para no quemarse.
- No utilice el aparato con otro fin distinto al del indicado.
- En caso de pasar el aparato a una tercera persona, asegúrese de que el documento se incluya con el aparato.
- El incumplimiento de las indicaciones descritas en este manual puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e indicaciones descritas en este manual no pueden abarcar todas las situaciones que se pueden producir durante el uso de este aparato.

## VISTA GENERAL DEL APARATO



### Características de la deshidratadora

- Este aparato dispone de un ventilador automático que circula el aire caliente deshidratando uniformemente el interior. Los alimentos deshidratados son perfectos como tentempiés, ya que conservan todos los valores nutritivos y sabores. Es la mejor manera de conservar fruta, verdura, tentempiés, pan, flores, etc.
- La deshidratadora cuenta con 6 baldas de 33 x 30,5 cm de grosor y una capacidad de carga de hasta 0,5 kg.
- Si desea deshidratar alimentos gruesos, puede retirar una balda para aumentar la distancia entre las dos baldas.
- Las baldas son fáciles de limpiar.
- La bandeja de recogida recoge los restos de comida que se producen durante la deshidratación.
- Cierre la puerta transparente para deshidratar los alimentos de forma más eficaz.
- A través de la puerta transparente, puede controlar el proceso de deshidratación de alimentos.

### Balda de rejilla (accesorio opcional)

Para alimentos pequeños como hierbas o bayas, así como para alimentos pegajosos como plátanos y tomates.

### Película antiadherente (bandeja de rollos de fruta)

Permite crear rollos de fruta de un modo natural. Cuando no la utilice para crear rollos de fruta, guárdela en la parte inferior del aparato como bandeja para migas.

---

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

---

### Antes del primer uso

- Retire cualquier embalaje del aparato. Introduzca los embalajes en el cartón y guárdelos o deséchelos correctamente.

### Limpieza

- Lave todas las piezas del aparato antes del primer uso. Lave las 6 baldas, la puerta y la bandeja de recogida con un paño ligeramente húmedo. Si es necesario, utilice un producto de limpieza. No sumerja el motor principal en agua ni en ningún otro líquido.
- Una vez limpiado, deje que el aparato funcione vacío durante 30 minutos. Es normal que se produzcan ruidos y olores. Asegúrese de que haya ventilación suficiente. Después de la puesta en marcha, enjuague las bandejas y seque todas las piezas. Realice este procedimiento solamente la primera vez que utilice el aparato. Bajo ninguna circunstancia sumerja el motor principal en agua u otros líquidos.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Utilice un cepillo suave para retirar los restos de comida incrustada. Seque todas las piezas antes de guardar la deshidratadora.
- No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos para no dañar la superficie exterior.

---

## MONTAJE

---

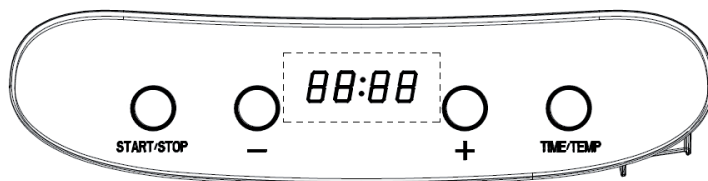
- Asegúrese de que la deshidratadora se encuentra en un lugar nivelado.
- Introduzca las bandejas y conecte el enchufe en la toma de corriente de pared. El aparato está listo para usarse.

---

## FUNCIONES DE LOS BOTONES

---

Las teclas de control son las siguientes:



---

## FUNCIONAMIENTO

---

- 1 Coloque los alimentos limpios en las bandejas. No sobrecargue las bandejas y asegúrese de que los alimentos no queden superpuestos. Cierre la puerta.
- 2 Conecte la deshidratadora a la toma de corriente. El aparato emite un pitido y se encienden los 4 indicadores luminosos. El display LED muestra «00:00».
- 3 **Configurar la temperatura**

Pulse el botón TIME/TEMP. El display LED muestra la temperatura predeterminada: «70 °C».

Pulse los botones «+» o «-» para elegir la temperatura deseada. Mantenga pulsados los botones «+» o «-» para ajustar la temperatura más rápidamente. La temperatura se ajusta entre 35 °C y 70 °C.

- 4 **Configurar el temporizador**

Pulse el botón TIME/TEMP. El display muestra parpadeando «10:00». Pulse los botones «+» o «-» para elegir el tiempo deseado. Mantenga pulsados los botones «+» o «-» para ajustar el tiempo más rápidamente. Puede ajustar el temporizador entre «00:30» y «19:30» horas

- 5 Una vez elegidos el tiempo y la temperatura, pulse el botón TIME/TEMP y luego el botón START/STOP para poner la deshidratadora en marcha. El motor y el ventilador empiezan a funcionar. El elemento calefactor se activa 5 segundos después. Se inicia una cuenta regresiva y el icono «:» del indicador de tiempo comienza a parpadear en el display LED

**Atención:** seleccione una temperatura baja para trozos finos/pequeños o para una carga reducida. Seleccione una temperatura mayor para alimentos más gruesos/grandes o con carga completa. Puede utilizar el termostato para reducir la temperatura al finalizar el desecado para obtener la humedad restante deseada.

- 6 **En modo Standby**

Pulse el botón TIME/TEMP y luego el botón START/ STOP para entrar en modo estándar y empezar el proceso de deshidratación (TIME: 10:00, TEMP: 70°C). De ser necesario, también puede ajustar el tiempo y la temperatura.

- 7 **Cambiar el tiempo durante el proceso de deshidratación**

Cuando el display LED muestra la hora, pulse directamente el botón «+» o «-» para cambiar el tiempo predeterminado.

## 8 Comprobar y cambiar la temperatura durante el proceso de deshidratación

Pulse el botón TIME/TEMP. El display LED muestra la temperatura predeterminada. A continuación, pulse el botón «+» o «-» para cambiar la temperatura. 5 segundos después de ajustar la temperatura, el display LED regresa al indicador de tiempo.

- 9 Durante el proceso de deshidratación, pulse el botón START/STOP para detener por un momento todas las funciones. El display LED no muestra nada

## 10 FIN:

Cuando el tiempo elegido llega a «0:00», el elemento calefactor se apaga. El ventilador continúa funcionando 10 segundos más mientras suena un pitido 20 veces (1 vez por segundo).

El display LED muestra «FIN», indicando que el proceso de deshidratación ha finalizado.

**Atención:** si no tiene tiempo para desecar todos los alimentos en un solo día, puede continuar al día siguiente con el proceso. En este caso, debe poner los alimentos en un recipiente hermético/bolsa de polietileno y guardarlos en un refrigerador.

- 11 Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

## Indicaciones generales sobre la deshidratadora

- Esta deshidratadora cuenta con 6 bandejas y una protección contra sobrecalentamiento. El sistema propulsor principal consiste en elemento calefactor, motor, ventilador y termostato.
- Las ranuras de ventilación en las bandejas facilitan la circulación del aire.
- El ventilador produce y reparte uniformemente la convección de aire caliente para secar la humedad.
- El tiempo de deshidratación varía, ya que depende tanto de la humedad que contienen los alimentos como de la humedad del aire. Utilice la deshidratadora en un entorno limpio, bien ventilado, cálido y seco. Es muy importante garantizar una buena ventilación.
- La fruta y verdura deshidratada en este aparato se diferencia visualmente de la que se puede adquirir en supermercados o tiendas de productos dietéticos y biológicos. Esto se debe a que la deshidratadora no emplea conservantes ni colorantes artificiales, sino solo ingredientes naturales.
- Anotar la humedad del aire, así como el peso del producto antes y después del proceso de deshidratación le ayudará a mejorar la técnica de deshidratación para el futuro.



## Recomendaciones sobre la deshidratación de la fruta

Los siguientes factores influyen en el proceso de deshidratación:

- Grosor de los trozos o rebanadas.
- Número de bandejas utilizadas.
- Volumen de los alimentos a desecar.
- Humedad del entorno.
- Su preferencia de deshidratación para cada tipo de fruta.

## Recomendaciones sobre la deshidratación de los alimentos

- Compruebe los alimentos cada hora.
- Anote la fecha y el peso de los alimentos con contenido deshidratado antes de desecarlos. También le será útil anotar el tiempo de secado para referencia futura.
- Los alimentos previamente tratados consiguen el mejor efecto deshidratado.
- Un almacenamiento correcto de los alimentos después del desecado ayuda a mantenerlos en buena calidad y conservar los nutrientes.

---

## ALMACENAJE

---

- Guarde los alimentos una vez se hayan enfriado.
- Conserve los alimentos en un lugar frío, seco y oscuro.
- Al guardar los alimentos en un recipiente, extraiga todo el aire y cierre el recipiente herméticamente.
- La temperatura de almacenamiento óptimo es de 15 °C o inferior.
- No guarde los alimentos directamente en un recipiente metálico.
- Evite recipientes que «respiran» o tienen una selladura débil.
- Compruebe semanalmente si los alimentos desecados están húmedos. Si detecta humedad en el interior, debe desecar el contenido durante un tiempo prolongado para evitar que los alimentos se echen a perder.
- Para disfrutar de la mejor calidad, no guarde la fruta, verdura, hierbas, nueces o pan deshidratados durante más de 1 año en el refrigerador o congelador.
- La carne, las aves y el pescado pueden guardarse durante 3 meses en un refrigerador o 1 año en un congelador como máximo.

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

- Desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Utilice un cepillo de cerdas blandas para retirar los restos de comida de las bandejas.
- Seque todas las piezas con un paño seco antes de guardar el aparato.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Utilice papel de cocina para retirar los restos de escabeche.
- No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos para no dañar la superficie exterior.

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



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

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Si prega di scannerizzare il seguente codice QR per avere accesso alle istruzioni per l'uso aggiornate e ottenere ulteriori informazioni sul prodotto:




---

**INDICE**


---

Dati tecnici	43
Dichiarazione di conformità	43
Avvertenze di sicurezza	44
Panoramica del dispositivo	47
Messa in servizio	48
Montaggio	48
Tasti funzione	48
Funzionamento	49
Conservazione	51
Pulizia e manutenzione	52
Smaltimento	52

---

**DATI TECNICI**


---

Numero dell'articolo	10033020
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	420-500 W

---

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**


---

**Produttore:**

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



**Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:**

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

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimenti futuri.
- Le seguenti precauzioni di base devono essere sempre seguite quando si usa l'apparecchio.
- Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore del dispositivo. Ciò potrebbe causare incendi, scosse elettriche e / o lesioni.
- Questo essiccatore è SOLO per uso domestico e interno e non è adatto per uso commerciale. Non usarlo all'aperto.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti e ne abbiano compreso i pericoli. È necessario assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- L'unità non deve essere utilizzata tramite un timer esterno o da un sistema di controllo remoto.
- Evitare sbalzi di temperatura, come ad esempio, aggiungendo cibi refrigerati a una pentola riscaldata.
- Posizionare sempre il contenitore durante la cottura sulla base fornita in dotazione. MAI posizionare il contenitore direttamente sul piano di lavoro.
- Quando si utilizza l'essiccatore, assicurarsi che si trovi su una superficie piana e stabile e che possa sopportare il peso dell'apparecchio durante l'uso.
- Non utilizzare il dispositivo su superfici infiammabili come tappeti o simili.
- Utilizzare il dispositivo solo in aree ben ventilate. Non bloccare i fori di ventilazione sulla parte anteriore e posteriore dell'unità. Lasciare almeno 30 cm di spazio attorno all'unità per consentire una circolazione sufficiente dell'aria.
- Se il dispositivo è dotato di un cavo flessibile di meno di 1,4 m (4 ½ piedi), prendere nota di quanto segue:
  - Utilizzare un cavo di alimentazione corto (o cavo di alimentazione rimovibile) per evitare il rischio di intrappolamento o di inciampare su un cavo più lungo.
  - Sono disponibili cavi di prolunga rimovibili o prolunghe che possono essere utilizzati con molta cautela.
- Se si utilizza un cavo di alimentazione o una prolunga rimovibile:
  - La potenza elettrica nominale del cavo o della prolunga deve essere almeno grande quanto la potenza elettrica del dispositivo, e
  - il cavo deve essere posizionato in modo che non si trovi sul piano di lavoro o sul tavolo onde evitare che venga tirato dai bambini o che si possa incidentalmente inciampare su di esso.
- Quando l'unità è collegata a terra, la prolunga dovrebbe essere un cavo di terra a 3 conduttori.
- La pulizia e la manutenzione devono essere eseguite solo da bambini di età superiore a 8 anni e sotto supervisione. Tenere il dispositivo ed i suoi cavi fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni poiché non sono in grado di valutare i rischi di un uso improprio di apparecchi elettrici.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso, specialmente se ci sono bambini nelle vicinanze.

- Questo dispositivo è destinato all'uso in ambienti domestici e simili, come ad esempio:
  - cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
  - case di campagna;
  - dai clienti negli hotel, nei motel e in altri complessi residenziali;
  - strutture ricettive come "Bed and Breakfast".
- Prima di collegare il dispositivo controllare se la tensione di esercizio corrisponde a quella indicata sulla targhetta dei dati.
- Assicurarsi che l'essiccatore sia spento e scollegato dalla rete elettrica quando non è in uso, prima di pulire l'apparecchio e mentre è in riparazione. Lasciare raffreddare il dispositivo prima di inserire o rimuovere parti.
- Assicurarsi che l'essiccatore e il cavo di alimentazione non si trovi su spigoli appuntiti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme, altrimenti il materiale plastico si scioglie e potrebbe provocare un incendio.
- Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato da oggetti pesanti o taglienti, altrimenti potrebbe causare incendi o scosse elettriche.
- Controllare regolarmente che l'essiccatore e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non utilizzare il dispositivo se la spina o il cavo sono stati danneggiati in qualche modo da un malfunzionamento, una caduta o altri danni. Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia stato danneggiato, l'essiccatore deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da personale qualificato onde evitare possibili pericoli.
- Le riparazioni degli essiccatori devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- Nessun componente dell'apparecchio è lavabile in lavastoviglie, salvo diversa indicazione.
- Spegnerne sempre il dispositivo prima di inserire o rimuovere la spina. Non rimuovere la spina tirando il cavo, ma direttamente dalla presa di corrente.
- Non utilizzare il dispositivo con una prolunga, a meno che questo cavo non sia stato esaminato e testato da un tecnico qualificato o da un tecnico dell'assistenza.
- Non utilizzare mai accessori non autorizzati.
- Evitare il contatto con parti in movimento. Tenere lontane mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni personali e / o danni alla macchina.
- Si prega di non dirigere il tiraggio del motore verso altre persone o sostanze infiammabili.
- Non posizionare il dispositivo o parti del dispositivo vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, in forni riscaldati o su piani di cottura. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda sulla superficie di lavoro o tocchi superfici calde.
- Si prega di non posizionare il dispositivo vicino al riscaldatore ed evitare il contatto della spina con il riscaldatore, altrimenti si potrebbe verificare un incendio o una scossa elettrica.



**ATTENZIONE: pericolo di scossa elettrica!**

Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non immergere il prodotto, il cavo flessibile o la spina in acqua o altri liquidi e tenerlo lontano da pioggia e umidità.

- Non utilizzare il prodotto in prossimità di vasche da bagno, lavandini o altri contenitori contenenti acqua o altri liquidi o quando si è in piedi su superfici umide o bagnate. Non conservare il dispositivo in ambienti acquosi.
- Tenere il dispositivo lontano da temperature elevate, radiazioni e umidità.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Si prega di spegnere l'alimentazione in ambienti acquosi.
- Se il dispositivo cade in acqua, spegnere il dispositivo dalla presa elettrica e scollegare immediatamente la spina. Non entrare in acqua per recuperarlo!
- È importante assicurarsi che l'unità venga controllata da un tecnico qualificato prima di riutilizzarla.

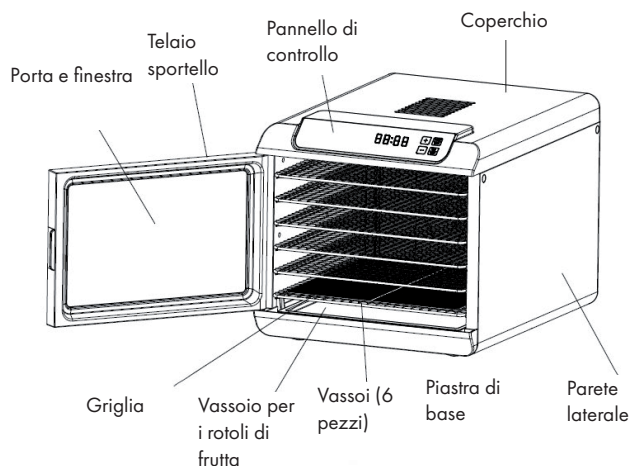


**ATTENZIONE: pericolo di surriscaldamento!**

Non utilizzare il dispositivo per più di 20 ore in una volta sola. Dopo 20 ore, premere "START / STOP", poi scollegare e lasciare raffreddare per almeno 2 ore prima di rimettere in funzione l'unità.

- Non utilizzare il dispositivo vicino a bombolette spray.
- Il funzionamento improprio può causare il malfunzionamento del dispositivo e lesioni all'utente.
- La temperatura della superficie accessibile può essere ALTA quando l'unità è in funzione, basta afferrare le maniglie e gli interruttori in modo da non bruciarsi.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi dall'uso previsto.
- Se si trasmette questo dispositivo a terzi, è necessario allegare anche queste istruzioni operative.
- La mancata osservanza di tutte le istruzioni elencate può provocare scosse elettriche, incendi o lesioni gravi. Le avvertenze, le precauzioni e le istruzioni descritte in questo manuale potrebbero non includere tutte le possibili situazioni che potrebbero verificarsi durante l'uso del prodotto.

## PANORAMICA DEL DISPOSITIVO



### Caratteristiche dell'essiccatore

- Questa unità ha una ventola automatica che fa circolare l'aria calda e crea un interno uniformemente asciutto! Gli alimenti secchi sono molto amati e ideali per gli spuntini poiché mantengono quasi tutte le qualità nutrizionali e gustative. Il modo perfetto per conservare frutta, snack, verdure, pane, fiori e altro ancora.
- L'essiccatore ha 6 vassoi, ciascun vassoio misura 33 per 30,5 cm e non può contenere più di 0,5 kg di cibo.
- Se si desidera essiccare alimenti più densi, è possibile rimuovere un vassoio per aumentare la distanza tra due vassoi.
- I vassoi sono facili da pulire.
- La vaschetta raccogli gocce può raccogliere qualsiasi rimanenza di cibo durante l'essiccazione.
- Chiudere la porta trasparente per essiccare il cibo in modo più efficiente.
- Attraverso la porta trasparente, è possibile controllare il grado di essiccazione del cibo durante l'asciugatura.

### Griglia (accessori opzionali)

Per oggetti più piccoli come erbe e bacche e oggetti appiccicosi come banane e pomodori.

### Pellicola antiaderente ("vassoio portafrutta")

In tal modo i deliziosi rotoli alla frutta possono essere prodotti in modo naturale. Se non viene utilizzato come una piastra per fare i rotoli di frutta, conservarlo sul fondo dell'apparecchio come vassoio raccoglibriciole.

---

## MESSA IN SERVIZIO

---

### Prima del primo utilizzo

- Rimuovere l'imballaggio dal prodotto. Mettere la confezione nel cartone e conservarla o smaltirla in modo responsabile.

### Pulizia

- Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, pulire tutte le parti. Pulire i 6 vassoi, la porta e la vaschetta raccogli gocce con un panno leggermente umido. Se necessario, utilizzare detergenti. Non immergere il motore principale in acqua o altri liquidi!
- Dopo la pulizia, l'apparecchio deve essere messo in funzione per 30 minuti senza che il cibo venga essiccato. Fumo e odori prodotti da questo processo sono normali. Garantire una ventilazione adeguata. Dopo l'avvio, sciacquare i vassoi con acqua e asciugare tutte le parti. Questa operazione è necessaria solo la prima volta, ma in nessun caso posizionare il motore principale in acqua o altri liquidi.
- Scollegare l'essiccatore dalla rete e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere il cibo aderente. Asciugare tutte le parti prima di conservare l'essiccatore.
- Non pulire il dispositivo con prodotti chimici aggressivi o abrasivi per evitare di danneggiare la superficie.

---

## MONTAGGIO

---

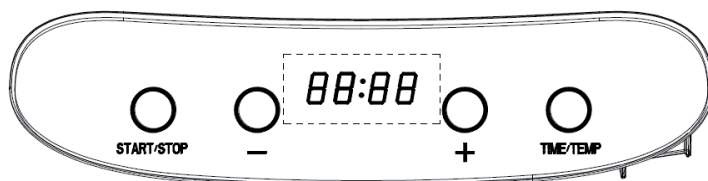
- Assicurarsi che l'essiccatore si trovi su una superficie piana.
- Inserire i vassoi e collegare la spina a una presa a muro. L'essiccatore è ora pronto per l'uso.

---

## TASTI FUNZIONE

---

I tasti funzione sono illustrati di seguito:





---

## FUNZIONAMENTO

---

- 1 Posizionare il cibo pulito sui vassoi - Non sovraccaricare i vassoi o sovrapporre il cibo. Chiudere la porta a battente.
- 2 Collegare l'essiccatore alla presa. All'inizio viene emesso un segnale acustico e i quattro indicatori si accendono. Il display a LED mostra "00:00".
- 3 **Impostare la temperatura**

Premendo il pulsante "TIME / TEMP", il display LED mostrerà l'impostazione predefinita "70 ° C". Premere i pulsanti "+" o "-" per selezionare la temperatura desiderata. Per modificare rapidamente la temperatura, tenere premuti i pulsanti "+" o "-". La temperatura può essere impostata nell'intervallo di valori di 35-70 ° C

- 4 **Impostare l'ora**

Premere il tasto "TIME / TEMP" e l'indicatore "10:00" inizia a lampeggiare. Premere i pulsanti "+" o "-" fino a quando viene visualizzata l'ora desiderata. Tenendo premuti i pulsanti "+" o "-", l'ora cambia rapidamente. Il timer può essere impostato tra "00:30" e "19:30".

- 5 Una volta impostata la temperatura e l'ora, premere prima il pulsante "TIME / TEMP" e poi il pulsante "START / STOP", l'essiccatore inizierà a funzionare. Il motore e la ventola si avviano per primi, l'elemento riscaldante si avvia dopo 5 secondi. Il tempo impostato viene contato e il simbolo ":" sullo schermo a LED lampeggia.

**Nota:** per pezzi sottili / piccoli o per un piccolo carico di cibo, è necessario impostare una temperatura bassa. Per essiccare alimenti densi / di grandi dimensioni e grandi carichi, è necessario impostare un'alta temperatura. Il termostato può essere utilizzato anche per abbassare la temperatura poiché il cibo si trova alla fine del ciclo di essiccazione, il che rende più facile il controllo dell'umidità finale negli alimenti.

- 6 **In modalità standby**

È possibile premere prima il pulsante "TIME / TEMP" e poi il pulsante "START / STOP" per accedere alla modalità standard e avviare il processo di essiccazione (TIME: 10:00, TEMP: 70 ° C). Se necessario, è possibile anche modificare il tempo di essiccazione e la temperatura.

- 7 **Modifica del tempo durante l'essiccazione**

Quando il display a LED mostra l'ora, premere direttamente i tasti "+" o "-" per cambiare il tempo di impostazione.

## 8 Controllare e modificare la temperatura durante l'essiccazione

Per prima cosa premere il pulsante "TIME / TEMP", il display LED mostrerà l'impostazione della temperatura. Poi premere il tasto "+" o "-" per cambiare l'impostazione. 5 secondi dopo il completamento della modifica, il display LED passa in modalità orario

- 9 Premere il tasto "START / STOP" durante il processo di essiccazione. Tutte le funzioni sono interrotte. Lo schermo LED non mostra più nulla.

## 10 FINE:

Quando il tempo impostato arriva a "0:00", l'elemento riscaldante smette di funzionare. La ventola continua a funzionare per 10 secondi e il cicalino suona: 20 volte "bip" (1 volta / secondo). Il LED mostrerà "Fine", il che vuol dire che il processo di essiccazione è terminato.

**Nota:** se non si ha il tempo di essiccare tutti i cibi in un giorno, è possibile essicarli anche il giorno successivo. In questo caso dovresti conservare il cibo in un contenitore / sacchetto di polietilene e riportarlo nel congelatore.

- 11 Scollegare la spina di alimentazione dalla presa

## Informazioni generali sull'essiccatore

- Questo essiccatore contiene 6 vassoi e protezione contro il surriscaldamento. Il motore principale è costituito da elementi di riscaldamento, motore, ventilatore e termostato.
- Le fessure di ventilazione sul vassoio consentono la circolazione dell'aria.
- La ventola di circolazione dell'aria integrata crea calore per convezione e fornisce un calore uniforme che colpisce tutti i vassoi in modo uniforme e asciuga l'umidità.
- A seconda dell'umidità del cibo stesso e dell'umidità dell'aria, il tempo di essiccazione può variare. Utilizzare l'essiccatore in un locale privo di polvere, ben ventilato, caldo e asciutto. Una buona ventilazione è importante.
- I frutti e le verdure essiccati in questo dispositivo si differenziano per aspetto dai prodotti venduti nei negozi di alimenti naturali e nei supermercati. Questo perché l'essiccatore non usa conservanti, né colori artificiali e solo ingredienti naturali.
- La verifica dell'umidità, il peso dei prodotti prima e dopo l'essiccazione, aiutano a migliorare le tecniche di essiccazione in futuro.

## Suggerimenti per l'essiccazione e la disidratazione dei frutti

Il tempo di asciugatura per il pretrattamento dei frutti dipende dai seguenti fattori:

- Lo spessore dei pezzi o delle fette
- Numero di vassoi di cibo essiccato
- Quantità di cibo da asciugare
- Umidità o umidità nell'ambiente
- Le vostre preferenze di essiccazione per qualsiasi tipo di frutta secca

## Raccomandazioni per l'essiccazione dei cibi

- Controllare il cibo ogni ora.
- Etichettare il cibo con il contenuto secco, con la data e il peso prima di asciugare. Sarà anche utile notare il tempo di asciugatura per un riferimento successivo.
- Gli alimenti pretrattati ottengono il miglior effetto di asciugatura.
- Una corretta conservazione del cibo dopo l'essiccazione aiuta anche a mantenere alimenti di buona qualità e preservare le sostanze nutritive.

---

## CONSERVAZIONE

---

- Conservare il cibo dopo il raffreddamento.
- Il cibo può essere conservato in un luogo fresco, asciutto e buio.
- Rimuovere tutta l'aria dal serbatoio e chiuderla saldamente.
- La temperatura di conservazione ottimale è di 15 ° o inferiore.
- Non conservare mai il cibo direttamente in un contenitore di metallo.
- Evitare i contenitori che "respirano" o che hanno una guarnizione debole.
- Controllare il contenuto dei cibi essiccati per l'umidità nelle settimane successive all'essiccazione. Se l'umidità è all'interno, è necessario asciugare il contenuto per un tempo più lungo per evitare di rovinarlo.
- Per una qualità ottimale, non conservare frutta, verdura, erbe, noci e pane secchi nel frigorifero o nel congelatore per più di 1 anno.
- La carne secca, il pollame e il pesce non devono essere conservati in frigorifero per più di 3 mesi o nel congelatore per 1 anno.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

- Dopo l'uso, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'essiccatore prima di pulirlo.
- Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere il cibo che si attacca ai vassoi.
- Asciugare tutte le parti con un panno asciutto prima di conservare l'essiccatore.
- Pulire la superficie dell'alloggiamento con un panno umido.
- Rimuovere la marinata in eccesso con salviette di carta.
- Non pulire il dispositivo con prodotti chimici aggressivi o abrasivi per evitare di danneggiare la superficie.

---

## SMALTIMENTO

---



Se l'immagine a sinistra (bidone della spazzatura con ruote barrato da una croce) si trova sul prodotto, si applica la Direttiva Europea 2012/19 / UE. Questi prodotti non devono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici. Informarsi sulle normative locali per la raccolta separata di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Adattarsi alle normative locali e non smaltire vecchi elettrodomestici nei rifiuti domestici. Lo smaltimento conforme alle regole delle vecchie apparecchiature protegge l'ambiente e la salute delle altre persone dalle possibili conseguenze negative. Il riciclaggio dei materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.



KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK