



Dörrgerät

Déshydrateur

Art.-Nr. 228955



BETRIEBSANLEITUNG MODE D'EMPLOI

CH-IMPORTEUR: MAX TRADA AG · CHURERSTRASSE 82 · CH-8808 PFÄFFIKON / SZ



DEUTSCH

03 – 15 BETRIEBSANLEITUNG

17 – 29 MODE D'EMPLOI



INHALTSVERZEICHNIS

- 4 Spezielle Sicherheitshinweise
- 5 Gerätebeschreibung
- 6 Vor der ersten Inbetriebnahme
- 6 Inbetriebnahme
- 9 Dörrtabelle für Obst
- 10 Dörrtabelle für Gemüse
- 11 Reinigung und Lagerung
- 12 Wichtige Sicherheitshinweise
- 14 Entsorgung und Garantie
- 15 Technische Daten



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses praktischen Dörrgeräts, mit dem Sie unkompliziert Obst und Gemüse sowie Pilze und Kräuter während der Saison dörren können und so über viele Monate aufbewahren können!

Bitte lesen Sie vor der Montage und Inbetriebnahme diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, um sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen und maximale Betriebssicherheit zu erzielen. Besonders müssen die Sicherheitsbestimmungen berücksichtigt werden, um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Wir empfehlen, die Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig aufzubewahren.

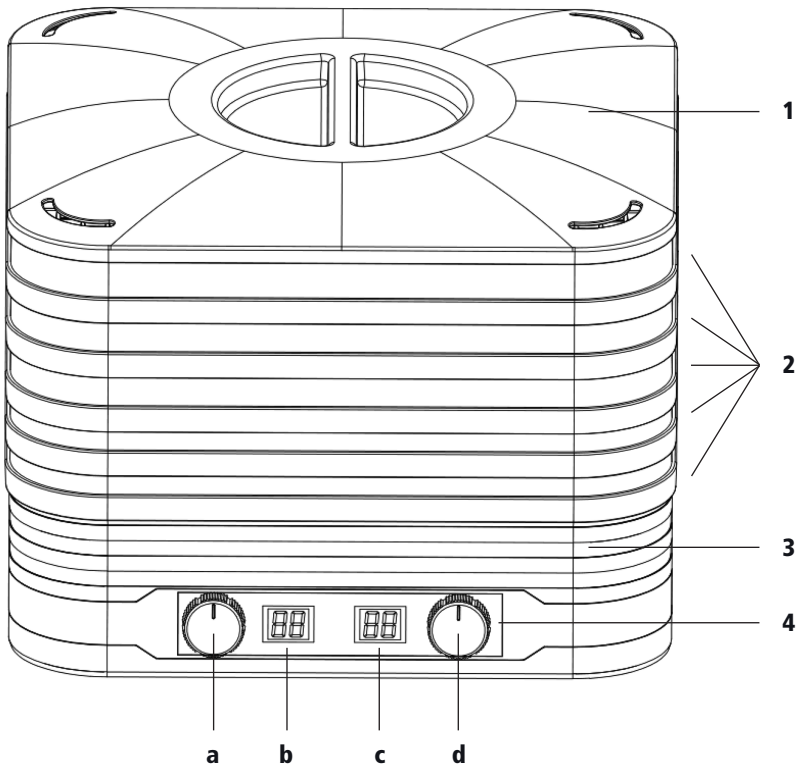
BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte verlassen Sie nie das Haus, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt bzw. das Gerät eingeschaltet ist.
- Denken Sie daran, dass das Gerät während des Betriebs heiss wird. Stellen Sie es daher auch nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.
- Verstellen Sie das Gerät nicht, solange es eingeschaltet oder noch heiss ist.
- Decken Sie das Gerät niemals mit Tüchern oder ähnlichem ab! Brandgefahr! Die Luft muss rund um das Gerät gut zirkulieren können. Decken Sie auch die Luftansaug- und -auslass-Öffnungen niemals ab.



GERÄTEBESCHREIBUNG

- 1** Deckel
- 2** Dörrgitter (5 Stück)
- 3** Gerätebasis
- 4** Bedienfeld
 - a** EIN/AUS-Taste und Timer-Drehregler (1 bis 48 Stunden)
 - b** Timer-Display
 - c** Temperatur-Display
 - d** Temperatur-Drehregler (40°C bis 70°C)



DEUTSCH



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, rutschfeste und ebene Arbeitsfläche, in der Nähe einer Steckdose.
- Bauen Sie das Gerät mit allen 5 Gittern zusammen und setzen Sie am Ende den Deckel auf die Gitter.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose, dann drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf 70°C und lassen Sie das Gerät für 10 Minuten ohne Dörrgut laufen. Danach spülen Sie die Dörrgitter und den Deckel mit warmem Spülwasser und trocknen alle Teile sorgfältig. Das Gerät kann nun in Betrieb genommen werden.
- **Achtung:** Die Gerätebasis darf nie in Wasser getaucht werden!

INBETRIEBNAHME

1. VORBEREITUNG DES DÖRRGUTES

- Verwenden Sie nur reifes Obst/Gemüse ohne Druckstellen. Das Obst/Gemüse sollte nicht überreif sein und auch keine verdorbenen Stellen aufweisen.
- Waschen Sie die Früchte bzw. das Gemüse und trocknen Sie es sorgfältig mit Küchenpapier. Wir empfehlen, kein nasses oder extrem saftiges Obst zu verwenden.
- Schälen Sie das Dörrgut, wenn gewünscht oder wenn die Schalen zu hart sind. Entfernen Sie Kerngehäuse, Stiele und Kerne.
- Schneiden Sie das Dörrgut in möglichst gleich grosse und gleich dicke Stücke/Scheiben.
- Bei Gemüse ist es notwendig, dieses vor dem Dörren zu dämpfen oder kurz zu blanchieren.
- Um die natürliche Farbe von Obst möglichst beizubehalten und das Braunwerden zu vermeiden, können Sie das Obst vor dem Dörren mit etwas Zitronensaft bestreichen.

2. DÖRRGUT IN DAS DÖRRGERÄT LEGEN

- Stellen Sie die Gerätebasis auf eine trockene, rutschfeste und ebene Arbeitsfläche.
- Legen Sie das vorbereitete Obst/Gemüse nebeneinander auf die Gitter. Achten Sie darauf, dass die Stücke nicht übereinander sondern nur nebeneinander liegen, sonst werden die Stellen, die übereinander liegen, nicht gedörrt.



- Legen Sie die Gitter übereinander, am Ende legen Sie den Deckel auf das oberste Gitter.
- Prüfen Sie, ob alle Gitter korrekt übereinander liegen und der Deckel am Ende korrekt abschliesst.

3. GERÄT EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den EIN/AUS-Regler nach innen drücken.
- Um die gewünschte Dörrzeit einzustellen, drehen Sie den Timer-Drehregler auf eine Dauer von 1 Stunde bis maximal 48 Stunden. Die eingestellte Zeit leuchtet im linken Display auf.
- Danach drehen Sie den Temperatur-Drehregler, um die gewünschte Dörrtemperatur einzustellen. Sie können eine Temperatur von 40°C bis 70°C einstellen, die eingestellte Temperatur leuchtet im rechten Display auf. (Tipps für Dörrtemperatur und Dörrdauer entnehmen Sie den Tabellen auf Seite 9/10)
- Die Luft im Gerät wird nun erwärmt und zirkuliert rund um die Dörrgitter.
- **Wichtig:** Nach ca. der Hälfte der eingestellten Dörrdauer sollten Sie die Gitter untereinander tauschen, damit das Obst/Gemüse gleichmässig gedörrt wird. D.h., das oberste Gitter nach unten nehmen und umgekehrt etc.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Warten Sie ca. 10 Sekunden, dann ziehen Sie den Netzstecker.

■ DÖRR-TEST

- Obst ist perfekt gedörrt, wenn es noch biegsam ist und eine lederartige Textur aufweist, es sollte noch etwas Feuchtigkeit enthalten (ca. 20%). Wenn Sie das Obst zu sehr dörren, kann der Geschmack darunter leiden und das Obst verliert an Nährstoffen. Entnehmen Sie unsere Dörr-Empfehlungen aus der Tabelle auf Seite 9.
- Gemüse ist perfekt gedörrt, wenn es etwas zäh und brüchig ist, allerdings können auch hier je nach Gemüseart die Texturen variieren.
- **Tipp:** Wir empfehlen, nach ca. 1 Woche das Dörrgut auf Feuchtigkeit zu prüfen. Schneiden Sie ein Stück in kleine Teile: Wenn sich an den Schnittkanten noch Wassertröpfchen bilden, müssen Sie das Dörrgut nochmals dörren, bis die neue Schnittkanten-Probe ohne Wassertröpfchen ausfällt.



■ LAGERUNG DES DÖRRGUTS

- Es ist wichtig, dass Dörrgut korrekt gelagert wird, damit die Qualität und der Geschmack optimal erhalten bleiben und es keine neue Feuchtigkeit aufnehmen kann. Deshalb sollte der Lagerplatz in erster Linie kühl und dunkel sein, je kühler, desto besser. Auch eine Lagerung im Kühl- oder Gefrierschrank ist möglich.
- Schützen Sie das Dörrgut vor Licht, denn auch dadurch kann die Qualität und der Nährstoffgehalt leiden.
- Am besten verwenden Sie luftdichte Vorratsdosen oder -gläser bzw. vakuumieren das Dörrgut. Wir empfehlen, das Dörrdatum auf der Verpackung z.B. mit einem Aufkleber zu vermerken.
- Der hohe Zucker- und Säuregehalt erlaubt meist eine relativ lange Lagerzeit: Obst bis zu einem Jahr, Gemüse bis zu 6 Monate.
- **Achtung:** Prüfen Sie das Dörrgut, bevor Sie es essen oder weiterverarbeiten. Konsumieren Sie niemals Dörrgut, welches schlechte Stellen aufweist!

■ DÖRRGUT WIEDER BEFEUCHTEN

Dörrgut kann in Wasser folgendermassen wieder befeuchtet werden:

- Weichen Sie Obst oder Gemüse für 2 bis 6 Stunden (oder über Nacht) in Wasser ein, das Dörrgut sollte dabei mit Wasser bedeckt sein. Stellen Sie es in dieser Zeit unbedingt in den Kühlschrank.
- Sie können das Dörrgut auch für 5–10 Minuten in kochendem Wasser einweichen, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Sie können das Gemüse/Obst auch einfach in 2 Tassen Wasser kochen, allerdings sollten Sie in dieser Zeit noch keine Gewürze bzw. Zucker begeben. Bei Suppen oder Saucen können Sie das Dörrgemüse oder die Dörrkräuter auch gleich mitkochen, dadurch werden sie auch wieder befeuchtet.

■ TIPPS FÜR DAS DÖRREN VON PILZEN

- Pilze sollten nur mit dem Messer oder einer Pilzbürste gesäubert werden, sie sollten nicht gewaschen werden. Grosse Pilze in Scheiben schneiden, kleine Pilze können im Ganzen gedörrt werden. Auch die Pilze können evtl. mit etwas Zitronensaft bestreichen werden.



DÖRR-TABELLE FÜR OBST

Sorte	Verarbeitung	Dörrzeit (Stunden)	Konsistenz	Menge pro Gitter	Temperatur
Äpfel	Schnitze, ca. 15mm dick	6 – 10	sehr biegsam	600g	70°C
	Scheiben, ca. 8mm dick	6 – 8	sehr biegsam	600g	70°C
Aprikosen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10 – 18	biegsam	500g	70°C
Ananas	schälen, Scheiben, ca. 8mm dick	10 – 12	sehr biegsam	500g	70°C
Bananen	schälen, längs halbieren, dann vierteln	8 – 12	biegsam	600g	70°C
Birnen	halbieren, Schnittfläche nach oben	15 – 30	biegsam	600g	70°C
	Scheiben, ca. 8mm dick	6 – 10	biegsam	500g	70°C
Erdbeeren	halbieren oder ganz lassen	9 – 15	biegsam	250 – 500g	70°C
Feigen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10 – 12	trocken	600g	50°C
Kirschen	ganz und entsteint	10 – 18	ledrig	500g	70°C
Trauben	halbieren, Schnittfläche nach oben	12 – 15	sehr biegsam	500g	70°C
Pflaumen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10 – 18	biegsam	500g	70°C

Hinweis: Die Dörrzeiten hängen von der Grösse der Stücke und dem Feuchtigkeitsgehalt der Obstsorten ab und können deshalb von der Tabelle abweichen.



DÖRR-TABELLE FÜR GEMÜSE

Tipp: Frisches Gemüse vor dem Dörren kurz blanchieren, Suppengemüse nur bei 60°C dörren.

Sorte	Verarbeitung	Dörrzeit (Stunden)	Konsistenz	Menge pro Gitter	Temperatur
Bohnen	ganze Bohnen	6 – 10	zerbrechlich	400g	70°C
Erbsen	enthülsen	8 – 10	hart	400g	70°C
Gurken	ungeschält, 1cm dicke Scheiben	6 – 8	hart	400g	70°C
Karotten	geschält, 8mm dicke Scheiben	6 – 8	hart	400g	70°C
Lauch	halbieren, in 6–8cm lange Stücke schneiden	6 – 10	zerbrechlich	500g	70°C
Peperoni/ Paprika	in 8mm dicke Streifen schneiden	8 – 10	biegsam	400g	70°C
Sellerie	schälen, in 8mm dicke Scheiben schneiden	6 – 10	hart	400g	70°C
Suppengemüse*	in feine Streifen schneiden	6 – 8	zäh	300g	60°C
Tomaten	schälen, halbieren, Schnittflächen nach oben	10 – 14	biegsam	400g	70°C
	in ca. 6mm dicke Scheiben schneiden	7 – 10	hart	300g	70°C
Zucchini	ungeschält, ca. 8mm Scheiben	7 – 8	biegsam	400g	70°C

* Ruebli, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl

Hinweis: Nach der Verarbeitung und vor dem Dörren muss das Gemüse kurz blanchiert werden. Je nach Grösse der Stücke können die Dörrzeiten von der Tabelle erheblich abweichen.



■ DÖRREN VON KRÄUTERN

- Sie können Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei und Schnittlauch dörren.
- Lassen Sie die Kräuter ganz oder schneiden Sie sie, waschen Sie sie und lassen Sie sie auf einem Baumwolltuch trocknen.
- Danach 3–7 Stunden bei 40°C dörren. Wir empfehlen, die Kräuter erst bei der Verwendung zu zerreiben.

■ DÖRREN VON PILZEN

- Säubern Sie die Pilze mit einem Messer oder einer Pilzbürste. Die kleinen Pilze ganz lassen, grosse Pilze in längliche Scheiben schneiden.
- Danach 2–6 Stunden bei 50°C dörren, bis sie zäh sind.

REINIGUNG UND LAGERUNG

- Warten Sie immer, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Das Gerät muss ausgesteckt sein.
- Sie können die Dörrgitter entweder von Hand spülen oder in der Spülmaschine reinigen.
- Die Gerätebasis nur mit einem leicht feuchten Tuch reinigen. Niemals ins Wasser tauchen!
- Lagern Sie das zusammengesetzte, trockene und vom Stromnetz getrennte Gerät am besten in der Originalverpackung in einem trockenen, kühlen Raum.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um Verletzungen durch Strom wie Stromschlag, Kurzschluss oder Brand zu vermeiden, bitten wir Sie, folgende Sicherheitsbestimmungen immer zu berücksichtigen:

- Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren! Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- Schliessen Sie das Dörrgerät nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V / 50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 6 Ampère. Die Steckdose sollte mit einer Fehlerstromschutzschaltung gesichert sein. Bitte beachten Sie unbedingt die geltenden örtlichen Verordnungen und Vorschriften.
- Die Stromversorgung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen mit diesem Gerät!
- Beachten Sie immer die Anweisungen der Bedienungsanleitung. Eine nicht korrekte Anwendung des Geräts kann das Dörrgerät beschädigen und zu Personenschäden führen.
- **Achtung:** Das Gerät wird während des Betriebs heiss!
- Berühren Sie niemals das Lufteinlassgitter oder Luftauslassgitter oder andere Teile des Gerätes, solange Ihr Gerät in Betrieb ist.
- Verstellen oder verstauen Sie das Gerät erst, wenn es gereinigt und komplett trocken ist und der Netzstecker gezogen ist.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Original-Zubehörteile mit diesem Gerät!
- Niemals das Gerät abdecken oder zu nahe an Gardinen, Möbel und Wände stellen. Halten Sie rund um das Gerät einen Mindestabstand von 20 cm unbedingt ein, nach oben sollten es 30 cm sein. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen wie Ofen, Herd, Heizungen oder von Wärme abgebenden Geräten lagern oder stellen. Gerät niemals in explosionsgefährdeten Räumen einsetzen. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Gerät niemals im Freien einsetzen und Feuchtigkeit bzw. Regen aussetzen oder mit Wasser in Kontakt bringen. Giessen oder sprühen Sie niemals Wasser über das Gerät.
- Gerätebasis oder Netzkabel niemals in Wasser tauchen.
- Das Gerät ist nicht zur gewerblichen Nutzung konzipiert.
- Gerät in sicherer Umgebung aufstellen, so dass es nicht umgestossen werden oder umkippen kann. Der Untergrund sollte eben, trocken und rutschfest sein.
- Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausziehen.



- Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie das Dörrgerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb bzw. eingesteckt ist oder wenn Kinder zugegen sind bzw. stellen Sie das Gerät ausser Reichweite von Kindern auf. Gerät und auch das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren generell fernhalten. Auch mit dem Verpackungsmaterial sollten Kinder niemals spielen dürfen, es besteht Ersticken-gefahr durch Plastiktüten!
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Netzteile dürfen nie mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden. Stromschlag-Gefahr! Ziehen Sie den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose, sondern immer mit dem Netzstecker.
- Starten oder stoppen Sie die Einheit niemals durch Abziehen oder Einstecken des Steckers. Verwenden Sie immer die EIN/AUS-Taste auf dem Bedienfeld des Geräts.
- Nach dem Ausschalten immer den Netzstecker ziehen.
- Wenn Sie den Standort des Geräts verändern und bevor Sie es reinigen oder lagern, immer den Netzstecker ziehen und warten, bis es abgekühlt ist. Gerät nicht in heissem Zustand tragen oder verstellen.
- Netzkabel niemals knicken. Netzkabel von heissen Gegenständen und Flächen fernhalten.
- Keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel stellen, Netzkabel so verlegen, dass es nicht über scharfe Kanten führt, man nicht darauf treten, es einklemmen oder darüber stolpern kann.
- Bei Nichtgebrauch, vor der Wartung oder Reinigung oder während eines Gewitters Gerät immer vom Stromnetz trennen, d.h. Netzstecker ziehen.
- Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen oder beschädigt ist.
- Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und von einem qualifizierten Elektriker überprüfen lassen. Gefahr von Stromschlag oder Feuer.
- Für Reparaturen Gerät immer zu einem qualifizierten Elektriker bringen und ausschliesslich Originalersatzteile verwenden. Niemals Abdeckungen entfernen oder Reparaturen selbst vornehmen bzw. das Gerät verändern! Stromschlag-Gefahr!



- Gerät nur mit einwandfreiem Stromkabel und Netzstecker benutzen und dieses vor Feuchtigkeit schützen. Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, oder nass geworden sein, nehmen Sie dieses auf keinen Fall in Betrieb und lassen Sie es von einem autorisiertem Fachbetrieb kontrollieren.
- Im Falle eines beschädigten Netzkabels bitte einen Elektrofachmann konsultieren, da zum Auswechseln Spezialwerkzeug notwendig ist.
- **Durch unsachgemässe Reparaturen oder Handhabung können erhebliche Gefahren für den Benutzer und das Umfeld entstehen. Für Schäden, welche durch falschen Gebrauch, Nicht-Beachtung der örtlichen Sicherheitsvorschriften, oder durch eine nicht in dieser Anleitung vorgesehenen Verwendung verursacht werden, wird jegliche Haftung abgelehnt.**

ENTSORGUNG UND GARANTIE

■ ENTSORGUNG



Ausgediente Geräte müssen unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung, damit recyclebares Material wieder verwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird. Entfernen Sie dazu vorab das Netzkabel vom Gerät.

■ GARANTIE

- Das Gerät hat zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum. (Rechnung aufbewahren!)
- Schäden die von falschem Gebrauch herrühren fallen nicht unter die Garantieansprüche.



TECHNISCHE DATEN

Modell	Dörrgerät
Art.-Nr.	228955
Stromversorgung	230 V~, 50 Hz
Nennleistung	350 W
Grösse	330 x 330 x 250 mm
Nettogewicht	3,5 kg
Timer	1 – 48 h
Dörrtemperatur	40°C – 70°C
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Sicherheitsprüfungen	S+, CE
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.





SOMMAIRE

- 18 Consignes de sécurité spéciales
- 19 Description de l'appareil
- 20 Avant la première mise en service
- 20 Mise en service
- 23 Tableau de séchage pour les fruits
- 24 Tableau de séchage pour les légumes
- 25 Nettoyage et rangement
- 26 Consignes de sécurité importantes
- 28 Elimination et garantie
- 29 Dates techniques



Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de ce déshydrateur qui vous permettra de sécher en toute simplicité des fruits et légumes ainsi que des champignons et des fines herbes pendant la saison et de les conserver ainsi pendant des mois !

Veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant le montage et la mise en service, afin de vous familiariser avec votre appareil et de garantir une sécurité maximale de fonctionnement. Vous devez tout particulièrement respecter les consignes de sécurité pour éviter tout accident ou dommage. Nous vous recommandons de conserver soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le relire ultérieurement en cas de besoin.

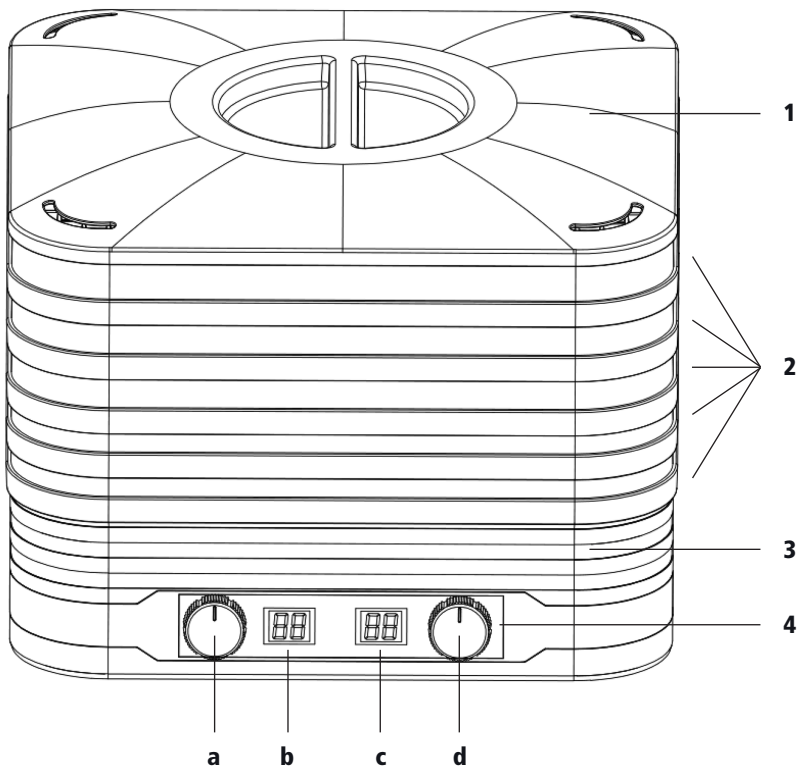
CONSIGNES DE SECURITE SPECIALES

- Veuillez ne jamais quitter la maison tant que l'appareil est en marche ou simplement branché.
- N'oubliez pas que l'appareil devient très chaud pendant son utilisation. C'est pourquoi vous ne devez jamais le placer sur une surface sensible à la chaleur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est branché ou encore chaud.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec des torchons ou similaire ! Risque d'incendie ! L'air doit pouvoir bien circuler autour de l'appareil. Ne recouvrez également jamais les orifices d'entrée et de sortie d'air.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1** Couvercle
- 2** Grilles de séchage (x 5)
- 3** Socle de l'appareil
- 4** Tableau de commande
 - a** Touche MARCHE/ARRET et bouton régulateur de la minuterie (1 à 48 heures)
 - b** Affichage de la minuterie
 - c** Affichage de la température
 - d** Bouton régulateur de la température (de 40°C à 70°C)





AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

- Placez l'appareil sur un plan de travail sec, antidérapant et plat, à proximité d'une prise murale.
- Assemblez l'appareil avec les 5 grilles puis placez le couvercle sur la grille supérieure.
- Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée, puis appuyez sur la touche MARCHE/ARRET pour mettre l'appareil en marche.
- Tournez le bouton régulateur de la température sur 70°C et laissez l'appareil en marche pendant 10 minutes à vide. Lavez ensuite les grilles et le couvercle sous de l'eau de vaisselle chaude puis séchez soigneusement le tout. L'appareil est alors prêt à l'emploi.
- **Attention :** Le socle de l'appareil ne doit jamais être plongé dans de l'eau !

MISE EN SERVICE

1. PREPARATION DES ALIMENTS

- Utilisez exclusivement des fruits et légumes mûrs, non abîmés. Les fruits et légumes ne doivent pas être trop mûrs et ne doivent pas avoir de tâches gâtées.
- Lavez les fruits et légumes puis séchez-les soigneusement avec du papier absorbant. Nous vous recommandons de ne pas utiliser des fruits mouillés ou trop juteux.
- Epluchez les fruits et légumes, si vous le souhaitez ou si l'écorce / la peau est trop ferme. Retirez les pépins / noyaux et les queues.
- Coupez les fruits et légumes en morceaux ou rondelles si possible de même taille.
- Si vous voulez sécher des légumes, il est nécessaire de les blanchir ou de les cuire brièvement à la vapeur avant de les mettre dans l'appareil.
- Pour conserver le mieux possible la couleur naturelle des fruits et évitez qu'ils ne brunissent, vous pouvez passer un filet de jus de citron sur les fruits avant de les sécher.

2. PLACER LES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

- Placez le socle de l'appareil sur un plan de travail sec, antidérapant et plat.
- Placez les fruits et légumes préparés les uns à côté des autres sur les grilles. Prenez soin que les morceaux ne se chevauchent pas mais qu'ils soient seulement les uns à côté des autres, sinon les aliments qui se chevauchent ne seront pas séchés.



- Placez les grilles les unes sur les autres puis placez le couvercle sur la grille supérieure.
- Vérifiez que les grilles soient bien placées les unes sur les autres et que le couvercle soit correctement placé sur la grille supérieure.

3. METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ ET EFFECTUER LES REGLAGES

- Branchez l'appareil dans une prise secteur et mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET.
- Pour régler la durée de séchage souhaitée, tournez le bouton de la minuterie pour sélectionner une durée d'1 heure à maximum 48 heures. La durée réglée s'affiche sur l'écran de gauche.
- Tournez ensuite le bouton de la température pour régler la température de séchage souhaitée. Vous pouvez sélectionner une température entre 40°C et 70°C, la température réglée s'affiche sur l'écran de droite (Référez-vous aux tableaux pages 23/24 pour les conseils de température et durée de séchage).
- L'air dans l'appareil est alors chauffé et circule tout autour des grilles.
- **Important :** Nous vous recommandons d'échanger l'emplacement des grilles entre elles une fois la moitié de la durée de séchage écoulée pour que les fruits et légumes soient séchés de manière homogène. C'est-à-dire que la grille supérieure doit être placée en bas et vice-versa, etc.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. Patientez pendant 10 secondes avant de débrancher l'appareil.

■ TEST DE SECHAGE

- Les fruits sont parfaitement séchés lorsqu'ils sont encore souples et ont une texture semblable au cuir, ils doivent contenir encore un peu d'humidité (env. 20%). Si vous séchez de trop les fruits, ils peuvent perdre de leur arôme et de leurs substances nutritives. Référez-vous aux recommandations de séchage indiquées dans le tableau page 23.
- Les légumes sont parfaitement séchés lorsqu'ils sont rigides et cassants, toutefois la texture peut également varier selon les légumes.
- **Conseil :** Nous vous recommandons de vérifier l'humidité des fruits et légumes séchés au bout d'une semaine. Coupez un morceau en petits morceaux : Si des gouttes d'eau se forment au niveau de la coupe, vous devez sécher à nouveau les fruits et légumes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de gouttelettes d'eau au niveau de la nouvelle coupe.



■ CONSERVATION DES FRUITS ET LEGUMES SECHES

- Il est important de bien conserver les fruits et légumes séchés pour que la qualité et le goût soient préservés de manière optimale et qu'ils ne prennent pas l'humidité. C'est pourquoi le lieu de conservation doit être avant tout frais et sombre, plus il est frais, mieux c'est. Une conservation dans le réfrigérateur ou le congélateur est également possible.
- Protégez les fruits et légumes séchés de la lumière car celle-ci peut aussi entraver leur qualité et teneur en substances nutritives.
- Utilisez de préférence des boîtes ou bocaux de conservation hermétiques ou emballez les aliments sous vide. Nous vous recommandons de noter la date de séchage sur l'emballage, p.ex. en y apposant un autocollant.
- La haute teneur en sucre et en acide permet la plupart du temps une conservation relativement longue : Les fruits jusqu'à un an, les légumes jusqu'à 6 mois.
- **Attention** : Vérifiez l'état des aliments séchés avant de les consommer ou de les cuisiner. Ne consommez jamais des aliments séchés qui présentent des tâches abîmées !

■ HUMIDIFIER A NOUVEAU LES FRUITS ET LEGUMES SECHES

Les fruits et légumes séchés peuvent être à nouveau humidifiés en procédant comme suit :

- Trempez les fruits et légumes dans de l'eau pendant 2 à 6 heures (ou toute une nuit), les fruits et légumes doivent être recouverts d'eau. Placez-les pendant ce temps impérativement dans le réfrigérateur.
- Vous pouvez également tremper les fruits et légumes pendant 5 à 10 minutes dans de l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils aient la consistance souhaitée.
- Vous pouvez également simplement cuire les fruits et légumes dans 2 tasses d'eau, toutefois n'ajoutez pas d'épices ou de sucre pendant ce temps. Si vous préparez des soupes ou des sauces, vous pouvez cuire les légumes ou les herbes séchés directement dans la sauce ou la soupe, ils seront ainsi humidifiés.

■ CONSELS POUR LE SECHAGE DE CHAMPIGNONS

- Ne nettoyez les champignons qu'avec un couteau ou une brosse à champignons, ne les lavez pas. Coupez les gros champignons en rondelles, vous pouvez laisser les petits champignons entiers pour les sécher. Vous pouvez éventuellement ajouter un filet de jus de citron sur les champignons.



TABLEAU DE SECHAGE POUR LES FRUITS

Variété	Préparation	Durée de séchage (en heures)	Consistance	Quantité par grille	Température
Pommes	en quartiers, d'env. 15mm d'épaisseur	6 – 10	très souple	600g	70°C
	en rondelles, d'env. 8mm d'épaisseur	6 – 8	très souple	600g	70°C
Abricots	coupés en deux, le côté coupé vers le haut	10 – 18	souple	500g	70°C
Ananas	épluché, coupé en rondelles, d'env. 8mm d'épaisseur	10 – 12	très souple	500g	70°C
Bananes	épluchées, coupées en deux dans la longueur, puis en quatre	8 – 12	souple	600g	70°C
Poires	coupées en deux, côté coupé vers le haut	15 – 30	souple	600g	70°C
	en rondelles, d'env. 8mm d'épaisseur	6 – 10	souple	500g	70°C
Fraises	coupées en deux ou laissées en entier	9 – 15	souple	250 – 500g	70°C
Figues	coupés en deux, le côté coupé vers le haut	10 – 12	sèche	600g	50°C
Cerises	entières et dénoyautées	10 – 18	semblable à du cuir	500g	70°C
Raisins	coupés en deux, le côté coupé vers le haut	12 – 15	très souple	500g	70°C
Prunes	coupés en deux, le côté coupé vers le haut	10 – 18	souple	500g	70°C

Remarque : Les durées de séchage dépendent de la taille des morceaux et de la teneur en humidité des variétés de fruits et peuvent donc varier par rapport aux données indiquées dans ce tableau.



TABLEAU DE SECHAGE POUR LES LEGUMES

Conseil : Blanchissez un court instant les légumes frais avant de les déshydrater. Déshydratez les légumes pour la soupe à seulement 60°C.

Variété	Préparation	Durée de séchage (en heures)	Consistance	Quantité par grille	Température
Haricots	entiers	6 – 10	cassable	400g	70°C
Petits pois	écosés	8 – 10	ferme	400g	70°C
Concombre	avec la peau, coupés en rondelles de 1cm	6 – 8	ferme	400g	70°C
Carottes	épluchées, coupées en rondelles de 8mm	6 – 8	ferme	400g	70°C
Poireaux	coupés en deux, en morceaux de 6 à 8cm de long	6 – 10	cassable	500g	70°C
Poivrons/ Paprika	coupés en lamelles de 8mm d'épaisseur	8 – 10	souple	400g	70°C
Céleri	épluché, coupé en rondelles de 8mm d'épaisseur	6 – 10	ferme	400g	70°C
Légumes pour la soupe*	coupés en lanières fines	6 – 8	rigide	300g	60°C
Tomates	épluchées, coupées en deux, côté coupé vers le haut	10 – 14	souple	400g	70°C
	coupées en rondelles d'env. 6mm d'épaisseur	7 – 10	ferme	300g	70°C
Courgettes	non épluchées, coupées en rondelles d'env. 8mm d'épaisseur	7 – 8	souple	400g	70°C

* Carottes, céleri, poireaux, chou-rave, choux

Remarque : Une fois les légumes préparés, les légumes doivent être blanchis un bref instant avant de les sécher. Selon la taille des morceaux, les durées de séchage peuvent énormément varier par rapport aux données indiquées dans le tableau.



■ SECHAGE DE FINES HERBES

- Vous pouvez sécher du basilique, de la sarriette, de l'aneth, de l'estragon, du persil, du romarin, de la sauge et de la ciboulette.
- Laissez les herbes en entier ou coupez-les, lavez-les et laissez-les sécher sur un torchon en coton.
- Séchez-les ensuite à 40°C pendant 3 à 7 heures. Nous vous recommandons de ne hacher les fines herbes qu'au moment de leur utilisation.

■ SECHAGE DE CHAMPIGNONS

- Nettoyez les champignons avec un couteau ou une brosse à champignons. Laissez les petits champignons entiers et coupez les gros champignons en rondelles dans le sens de la longueur.
- Séchez-les ensuite pendant 2 à 6 heures, jusqu'à ce qu'ils soient rigides.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Patientez jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi avant de le nettoyer.
- L'appareil doit être débranché.
- Vous pouvez laver les grilles à la main ou dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le socle de l'appareil simplement avec un chiffon légèrement humide. Ne le plongez jamais dans de l'eau !
- Rangez l'appareil débranché, sec et assemblé de préférence dans son emballage d'origine, dans une pièce sèche et fraîche.



CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Afin d'éviter des blessures par électrocution, court-circuit ou incendie, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Prenez soin de ne jamais toucher les éléments sous tension ! Un choc électrique peut entraîner de graves blessures jusque même la mort.
- Ne branchez le déshydrateur qu'à une prise électrique de courant alternatif avec une tension de 230 V / 50 Hz. Le fusible doit être d'au moins 6 ampères. La prise doit être équipée d'un dispositif différentiel de sécurité. Veuillez dans tous les cas respecter les réglementations et normes locales.
- L'alimentation électrique doit être compatible avec les données indiquées sur la plaque signalétique située de l'appareil. N'utilisez pas de multiprises avec cet appareil !
- Respectez toujours les consignes indiquées dans le mode d'emploi. Une utilisation inappropriée de l'appareil peut endommager l'appareil et entraîner des blessures.
- **Attention** : L'appareil devient chaud pendant son utilisation !
- Ne touchez jamais les grilles d'entrée et de sortie d'air ou les autres éléments de l'appareil tant qu'il est en marche !
- Ne déplacez et rangez l'appareil que lorsqu'il est nettoyé, entièrement sec et débranché.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine fournis avec cet appareil !
- Ne recouvrez jamais l'appareil et ne le placez jamais trop près de rideaux, meubles ou murs. Maintenez un écart de sécurité d'au moins 20 cm tout autour de l'appareil et au moins 30 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.
- Ne placez ou rangez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur telles qu'un four, un radiateur ou un appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces dans lesquelles se trouvent des produits explosifs. Protégez-le des rayons directs du soleil.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur, ne l'exposez jamais à l'humidité ou la pluie et ne le mettez pas en contact avec de l'eau. Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau au-dessus de l'appareil.
- Ne plongez jamais le socle de l'appareil et le cordon dans de l'eau.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Placez l'appareil dans un environnement sécurisé, où il ne risque pas d'être renversé. Le support doit être plat, sec et antidérapant.
- Ne touchez jamais un appareil qui est tombé dans de l'eau. Débranchez-le toujours tout d'abord avant de le retirer.



- Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Ne laissez jamais le déshydrateur sans surveillance lorsqu'il est en marche ou même seulement branché ou lorsque des enfants sont à proximité. Placez l'appareil hors portée des enfants. Tenez d'une manière générale l'appareil et le cordon hors portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent également pas jouer avec les emballages. Risque d'étouffement avec les sacs en plastique !
- Les enfants de plus de 8 ans, les personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite et les personnes inexpérimentées ne sont autorisés à utiliser l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir été instruits sur le bon fonctionnement de l'appareil et des dangers qui en découlent. Les travaux de nettoyage et d'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les personnes sous l'influence de l'alcool ou de médicaments ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil.
- Ne branchez ou débranchez jamais l'appareil si vos mains sont humides. Risque d'électrocution ! Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil, tenez-le au niveau de la prise.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche en le branchant et ne l'éteignez jamais en le débranchant simplement. Utilisez toujours la touche MARCHE/ARRET située sur le tableau de commande.
- Débranchez toujours l'appareil après l'avoir éteint.
- Débranchez toujours l'appareil si vous voulez le déplacer ou avant de le nettoyer ou de le ranger et attendez jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Ne pliez jamais le cordon. Tenez le cordon à l'écart d'objets ou surfaces chauds.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le cordon. Placez le cordon de telle manière qu'il ne soit pas placé sur des rebords tranchants, que personne ne risque de marcher dessus, de le coincer ou de culbuter dessus.
- En cas de non-utilisation, lors de l'entretien ou du nettoyage ou en cas d'orage, débranchez toujours l'appareil, c'est-à-dire déconnectez-le de la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou endommagé.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, éteignez-le, débranchez-le et faites-le contrôler par un électricien qualifié. Risque d'électrocution ou d'incendie.
- Les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié qui doit utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine. Ne retirez jamais les caches et n'effectuez jamais les réparations vous-même. N'apportez aucune modification à l'appareil. Risque d'électrocution !



- N'utilisez l'appareil que si le cordon et la prise sont en parfait état et protégez-les de l'humidité. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a pris l'humidité, ne le mettez en aucun cas en marche et laissez-le contrôler par un professionnel agréé.
- Si le cordon est endommagé, prenez contact avec un électricien qualifié, car des outils spéciaux sont nécessaires pour effectuer les réparations.
- **Des réparations ou utilisations non-conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur et son entourage. En cas d'endommagement causé par une utilisation inappropriée, un non-respect des directives de sécurité locales ou par une utilisation non prévue dans ce mode d'emploi, toute responsabilité sera rejetée.**

ELIMINATION ET GARANTIE

■ ELIMINATION



Les appareils qui ne servent plus doivent être rendus inutilisables et ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez apporter votre appareil à la prochaine déchèterie, pour que les matières recyclables puissent être réutilisées et que votre appareil soit éliminé en respectant les normes anti polluantes. Pour cela, retirez auparavant le cordon d'alimentation de l'appareil.

■ GARANTIE

- Votre appareil a une garantie de deux ans à partir de la date d'achat. (conservez la facture !)
- Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.



DATES TECHNIQUES

Modèle	Déshydrateur
Numéro d'article	228955
Alimentation	230 V~, 50 Hz
Puissance nominale	350 W
Taille	330 x 330 x 250 mm
Poids net	3,5 kg
Minuterie	1 – 48 h
Température de séchage	40°C – 70°C
Conforme aux règlements de L'UE	Oui
Certificats de sécurité	S+, CE
Garantie produit	2 ans

Sous réserve de modifications.