DÖRRAUTOMAT
BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf

KLAMER
Dörrautomat 400



Hilfe und Tipps auf
doerr.klamer-kitchen.com
oder QR-Code Scannen

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Dörrautomat 400
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	400 W
Artikelnr.	72520

Hinweis
Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Dörrautomaten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie das Gerät benutzen. Die Verwendung dieses Dörrautomaten hat viele Vorteile:

- Obst, Gemüse, Fleisch, Kräuter, Pilze und Pasta lassen sich leicht auf den 5 Dörrgittern trocknen
- Einfache Bedienung und Temperatureinstellung im Bereich zwischen 35° C und 70° C über das Display mit praktischem Drehknopf
- Timerfunktion von 1 bis 24 Stunden über das digitale LED Display
- Gleichmäßige Wärmeverteilung durch optimierte Luftzirkulation

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in eine Steckdose eingesteckt ist.
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
6. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.

7. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
8. Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen verwendet werden, nicht im Freien. Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt stehen.
9. Das Gerät muss im Betrieb auf einer flachen, ebenen Oberfläche stehen. Es darf keine Gefahr bestehen, dass das Gerät herunterfällt. Berechnen Sie ein, dass das Gerät während der Benutzung durch die Beladung schwerer wird.
10. Überprüfen Sie vor dem Anschluss ans Stromnetz, ob die Stromversorgung im Haushalt mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
11. Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt sein.
12. Verwenden Sie den Dörrautomaten nicht, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind, eine Fehlfunktion erfolgt ist oder wenn das Gerät fallen gelassen wurde oder auf eine andere Art beschädigt wurde.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.
14. Die Dörrgitter des Dörrautomaten sind spülmaschinenfest, auch wenn eine Reinigung per Hand empfehlenswert ist. Alle anderen Teile sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
15. Ziehen Sie stets den Netzstecker, indem Sie am Stecker anfassen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
17. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht zugelassen ist. Wenden Sie sich bei Fragen an den Hersteller.
18. Vermeiden Sie die Berührung mit sich bewegenden Teilen, um die Gefahr einer Personenverletzung oder Schäden am Gerät zu verringern.
19. Richten Sie den Luftauslass nicht gegen andere Personen oder brennbare Stoffe.
20. Stellen Sie den Dörrautomaten nicht neben Geräte, die Wärme ausstrahlen. Wenn das Gerät in Betrieb ist kann die Oberfläche heiß sein.

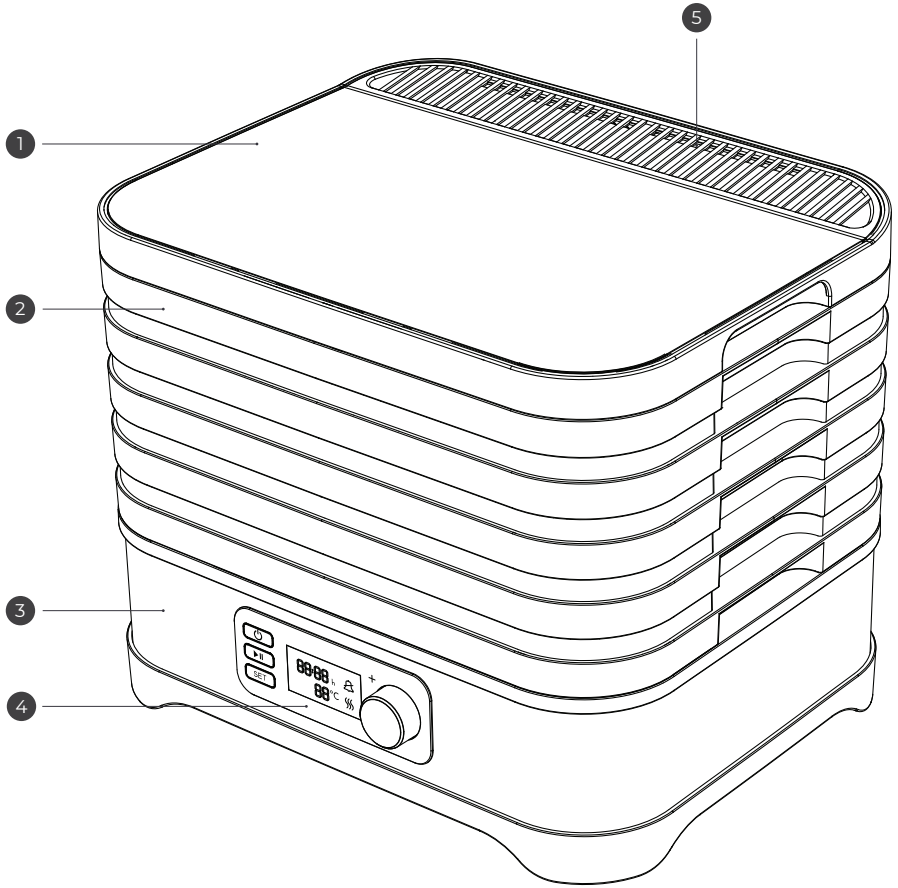
Rezeptbuch und weitere Inspirationen

Beef Jerkey - oder darf es fruchtiger sein? Auf unserer Webseite steht für Sie ein **kostenloses digitales Rezeptbuch** mit leckeren Inspirationen bereit, von denen Sie noch mehr in unserem Küchenmagazin-Blog finden.

Sie finden beides über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code rechts scannen.

doerr.klamer-kitchen.com

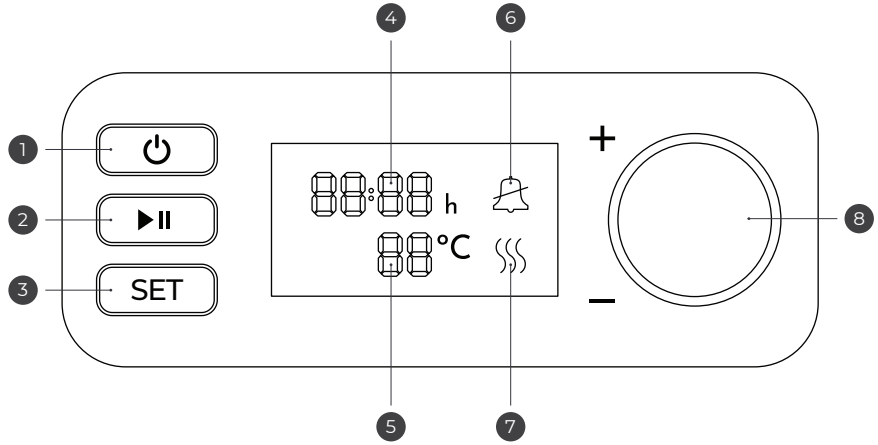
Produktdiagramm



1. Deckel
2. Dörrgitter
3. Hauptgehäuse
4. Display
5. Lüftungsschlitze

Wichtig
Die Dörrgitter können auf verschiedene Arten gestapelt werden. Bei der Benutzung des Gerätes sind die Gitter generell so zu stapeln, wie auf der obigen Abbildung erkennbar, damit genug Freiraum zwischen den Gittern vorhanden ist.

Displaydiagramm



1. An / Aus Taste
2. Start / Pause Taste
3. SET Taste
4. Zeitanzeige
5. Temperaturanzeige
6. Stumm-Anzeige
7. Warmluft-Anzeige
8. Einstellrad

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und ggf. Aufkleber oder Etiketten, welche sich an der äußeren Seite des Geräts befinden.
2. Reinigen Sie das Gerät, um u.a. Verpackungsrückstände zu entfernen. Wischen Sie es hierzu mit einem leicht feuchten Stofftuch ab. Reinigen Sie alle Ablagen und den Deckel mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie die Oberflächen danach ab bzw. warten Sie, bis sie getrocknet sind.
3. Nach dieser Reinigung sollte das Gerät für 30 Minuten ohne Dörrgut laufen, bevor Sie es mit Dörrgut nutzen. Verbinden Sie es hierzu mit der Stromversorgung, drücken Sie die **An / Aus Taste** und drücken Sie anschließend die **Start / Pause Taste**, ohne die Temperatur und Dauer anzupassen.
4. Nach dem Ablauf von 30 Minuten drücken Sie erneut die **An / Aus Taste**, um das Gerät auszuschalten. Spülen Sie die Ablagen mit Wasser ab und trocknen Sie alle Teile. Sie können das Gerät nun verwenden.

Hinweis
Rauch und Gerüche, die während dieser Zeit entstehen, sind normal. Diese können entstehen, wenn neue Materialien zum ersten Mal erhitzt werden. Hiervon geht keine gesundheitliche Gefahr aus, auch wenn sie ggf. unangenehm riechen.

Die Funktionen des Dörrautomaten

Der Dörrautomat wird über die drei Tasten links neben dem Display und das Einstellrad bedient. Die Tasten und Display-Symbole haben dabei folgende Bedeutung:

Symbol / Taste	Bedeutung
⏻	**An / Aus Taste** Zum Ein- und Ausschalten des Geräts. Nach dem Einschalten werden die Standard-Dörrparameter (10 Std. Dörrzeit und 45 °C Dörrtemperatur) angezeigt. Das Gerät kann mit dieser Taste jederzeit ausgeschaltet werden, auch während des Dörrbetriebs.
≋	**Warmluft-Anzeige** Die Warmluft-Anzeige wird angezeigt, während der Dörrvorgang aktiv ist. Während des Aufheizens auf die Zieltemperatur blinkt dieses Symbol.
▶ ⏸	**Start / Pause Taste** Mit dieser Taste starten Sie den Dörrvorgang mit der angezeigten bzw. ausgewählten Dörrzeit und –temperatur. Ist die voreingestellte Dörrzeit abgelaufen (Timer zeigt 00:00 an), werden Heizung und Warmluftgebläse automatisch abgeschaltet und es ertönt wiederholt ein Signalton, bevor sich das Gerät nach kurzer Zeit ganz ausschaltet. Falls Sie während des Dörrvorgangs die Taste **Start/ Pause** drücken, um den Dörrvorgang zu unterbrechen wird die Heizung und Warmluft abgeschaltet, die Restlaufzeit wird angehalten und das Warmluft- Symbol blinkt. Drücken Sie **Start/ Pause** erneut, um den Dörrvorgang fortzusetzen.
SET	**SET Taste** Mit dieser Taste stellen Sie Ihre gewünschte Dörrzeit und –temperatur ein. Drücken Sie die SET Taste einmal, blinkt die Zeitanzeige und kann nun mit dem Drehregler verändert werden (1 bis 24 Stunden in 30-Minuten-Schritten). Drücken Sie die SET Taste erneut, blinkt die Temperaturanzeige. Stellen Sie nun mit dem Einstellrad die Ziel-temperatur ein (35 °C bis 70 °C in 5 °C-Schritten). Drücken Sie erneut die SET Taste, um die Auswahl zu speichern. Um die Parameter während des Dörrvorgangs zu ändern muss der Dörrvorgang pausiert werden.
🔔	**Signalton stumm schalten** Drücken Sie die Taste Set länger als 3 Sekunden, aktivieren Sie den Stummmodus. Das Gerät wird dann keinen Signalton am Ende des Dörrvorgangs von sich geben. Dies ist sehr praktisch, falls Sie über Nacht dörren möchten. Die Einstellung bleibt so lange gespeichert, bis Sie erneut die Taste Set länger als 3 Sekunden gedrückt halten und das Stumm-Zeichen verschwindet.

Die Vorbereitung des Dörrguts

Folgende Hinweise sind generell bei der Vorbereitung des Dörrguts zu beachten, bevor Sie es in den Dörrautomaten geben:

1. Stile, Kerngehäuse und Kerne sollten generell vor dem Dörren entfernt werden.
2. Um die Farbe des Dörrguts bestmöglich zu erhalten, können Sie das Dörrgut mit Zitronensäure einstreichen.
3. Bei Gemüse mit fester Struktur empfiehlt sich Blanchieren in heißem Wasser für etwa 2 Minuten.
4. Schneiden Sie Dörrgut in gleichmäßige Ringe / Scheiben bzw. Stücke. Dünne Scheiben trocknen schneller. Je dicker, desto länger die Dörrdauer.

Die Verwendung des Dörrautomaten

1. Stapeln Sie die befüllten Dörrgitter aufeinander auf das Hauptgehäuse. Im Lieferumfang sind 5 Dörrgitter enthalten. Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf das oberste Gitter. Achten Sie darauf, dass alle Etagen und der Deckel passgenau aufeinander sitzen, damit die Warmluft gut zirkulieren und nicht entweichen kann.
2. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der **An / Aus Taste** ein.
3. Stellen Sie die gewünschte Dörrzeit und –temperatur mit der **SET Taste** und dem **Einstellrad** ein.
4. Starten Sie den Dörrvorgang durch Drücken der **Start / Pause Taste**.



1 2 3

Wichtig

5. Wechseln Sie nach halber Dörrzeit die Etagen (z.B. die unterste nach oben). Drücken Sie hierfür die **Start / Pause Taste**, um den Dörrvorgang zu pausieren. Drücken Sie erneut die **Start / Pause Taste**, um den Dörrvorgang fortzusetzen.
6. Am Ende der eingestellten Dörrzeit schaltet das Gerät automatisch ab und meldet dies durch 5 Signaltöne.
7. Nach einer Minute schaltet sich auch das Display ab.

Typische Dörrzeiten

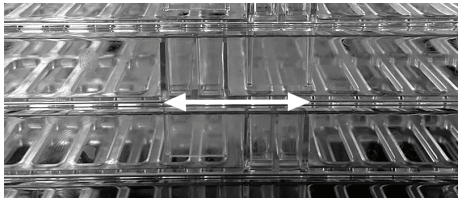
In der unten stehenden Tabelle sind einige Dörrzeiten zur Orientierung für Sie aufgelistet. Bitte passen Sie die Zeiten je nach Geschmack an. Für kleine oder stark schrumpfende Zutaten kann die beiliegende engmaschige Gittermatte verwendet werden.

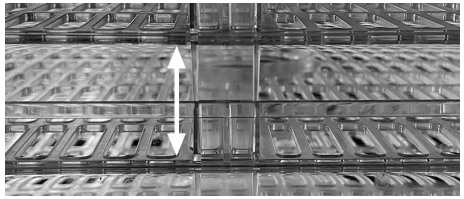
Dörrgut	Empfohlene Zubereitung	Empfohlene Dörrzeit	Temperatur
Apfel / Birne	Entkernen und in 4-6 mm dicke Scheiben schneiden	7-9 Std.	70 °C
Aprikose / Pflaume	Halbieren, entkernen, Schnittfläche nach oben oder in Scheiben	10-12 Std.	60 °C
Kiwi	Schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	10-12 Std.	65 °C
Banane	Schälen und in 5 mm dicke Scheiben	10-12 Std.	70 °C
Mango	Schälen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden	6-7 Std.	70 °C
Orange / Grapefruit	Schälen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden	8-9 Std.	70 °C
Ananas	Schälen, Strunk entfernen und in 5-6 mm dicke Scheiben schneiden	7-8 Std.	70 °C
Erdbeere	Strunk entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	10-12 Std.	65 °C
Paprika	In 2 mm dicke Scheiben schneiden	7-8 Std.	70 °C
Karotten	Schälen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden oder würfeln	6-8 Std.	70 °C
Tomaten	In 4 mm dicke Scheiben schneiden	8-10 Std.	70 °C
Süßkartoffel-Chips	Schälen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden	7-9 Std.	70 °C
Suppengemüse	In feine Scheiben oder Würfel schneiden, ggfs. blanchieren	7-8 Std.	60 °C
Gurken	Ungeschält in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden	4-5 Std.	70 °C
Kräuter	Ganze Blätter oder bei Bedarf klein schneiden	4-6 Std.	40 °C
Pilze	Putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	4-7 Std.	50 °C

Hinweis
Die Dörrzeit variiert je nach Scheibendicke und nach gewünschtem Dörrgrad. Je dichter die Gitter belegt werden, desto länger beträgt die Dörrzeit, um den gewünschten Dörrgrad zu erlangen. Kontrollieren Sie das Dörrgut in regelmäßigen Abständen. Falls Sie einen ungleichmäßigen Dörrfortschritt bemerken, dann kann es sinnvoll sein, die Dörrgitter neu anzuordnen.

Dörrebenen in der Höhe verstellen

Die Dörrgitter im Dörrautomaten haben ein zweiseitiges Stecksystem, wodurch sie sich von beiden Seiten aus stapeln lassen, um flexibel flache und höhere Zutaten trocknen zu können. Drehen Sie die Ebenen horizontal um 180°, um die Höheneinstellung bzw. den Abstand zwischen den Gittern zu verändern. Liegen die Steckverbindungen (welche sich auf Höhe des Displays an den Dörrgittern befinden) direkt übereinander, dann beträgt der Abstand zwischen den einzelnen Dörrgittern ca. 3 cm. Sind die Dörrgitter so positioniert, dass die Steckverbindungen seitlich versetzt sind, dann beträgt der Abstand zwischen den Dörrgittern ca. 2 cm.





Lagerung des fertigen Dörrguts

Lagern Sie die Lebensmittel nach dem Dörren im Dörrautomaten erst ein, wenn sie abgekühlt sind. Generell gilt, dass Lebensmittel länger gelagert werden können, wenn Sie an einem kühlen, trockenen und dunklen Platz aufbewahrt werden. Entfernen Sie aus dem Aufbewahrungsbehältnis so viel Luft wie möglich und verschließen Sie es. Hierbei kann z.B. der KLAMER Vakuumierer helfen.

Die optimale Lagertemperatur ist 15 °C und darunter. Bewahren Sie Lebensmittel nie direkt in einem Metallbehältnis auf, sondern verwenden Sie beispielsweise Behältnisse aus Kunststoff oder Glas. Meiden Sie dabei Behältnisse, die „atmen“ oder schlecht versiegelt sind. Sollten Sie das Dörrgut über längere Zeit aufbewahren, dann überprüfen Sie das Dörrgut in den kommenden Wochen auf Feuchtigkeit hin. Wenn Feuchtigkeit besteht, dann müssen Sie das Dörrgut länger trocknen, damit es nicht verdirbt.

Um die besten Ergebnisse zu erzielen sollten getrocknetes Obst, Kräuter, Nüsse oder Brot nicht länger als ein Jahr im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden. Getrocknetes Fleisch, Geflügel und Fisch dürfen im Kühlschrank nicht länger als 3 Monate aufbewahrt werden. Im Gefrierschrank nicht länger als ein Jahr.

Reinigung

Bitte trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen oder bewegen. **NIEMALS** sollte das Hauptgehäuse oder die Elektronik des Gerätes in Kontakt mit Wasser kommen. Sie reinigen das Gerät wie folgt:

1. Lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen, sofern Sie es vor kurzer Zeit noch verwendet haben.
2. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Lebensmittelreste von den Ablagen zu entfernen, oder reinigen Sie diese in der Spülmaschine. Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch.
3. Benutzen Sie Papiertücher, um verbliebene Marinade zu entfernen.
4. Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Reinigern oder Scheuermitteln, um die Oberfäche nicht zu beschädigen.

Lagerung

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, sofern noch nicht geschehen.
2. Versichern Sie sich, dass der Dörrautomat sauber und trocken ist und keine Essensrückstände mehr vorhanden sind. Ansonsten entfernen Sie diese zuerst wie unter Reinigung auf Seite 8 beschrieben.
3. Verstauen Sie das Gerät an einem kühlen, lichtgeschützten und trockenem Ort. Verwenden Sie idealerweise die Originalverpackung.

Problembehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Dörrgitter lassen sich nicht richtig aufsetzen.	Die Dörrgitter sind falsch herum gestapelt / platziert.	Drehen Sie die Dörrgitter horizontal um 180°. Die Ebenen haben eine Ober- und Unterseite.
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gedörrt.	Die Zutaten sind nicht korrekt auf den Dörrgittern platziert.	Die Zutaten einer Ebene dürfen sich nicht überlagern. Die Luftzirkulation darf nicht von Zutaten behindert werden.
	Die Zutaten auf verschiedenen Dörrgittern werden nicht gleichmäßig stark gedörrt.	Die Dörrgitter können während der Dörrzeit gelegentlich von oben nach unten umgeschichtet werden.
Mein Dörrgut wird nach der Zubereitung braun.	Die Verfärbung ist generell ein natürlicher Prozess.	Das Verfärben kann man vermindern, indem man die Zutaten mit Zitronensaft bestreicht.
Das Dörrgut trocknet fest.		Lösen Sie die Zutaten rechtzeitig von der Dörrebene und drehen Sie sie um.

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Installationsanleitung
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformitätserklärung

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

Hinweise zur Entsorgung

Befindet sich die unten stehende Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

DEHYDRATOR
USER MANUAL

Read these instructions carefully before using the device and keep it safe for future reference

KLAMER
Food Dehydrator 400



Find help and advice at
doerr.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

Specifications

Model	KLAMER Food Dehydrator 400
Rated Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Rated Power	400 W
Article No.	72520

Note
Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

Features

Thank you for purchasing the KLAMER dehydrator. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the appliance. There are many advantages to using this dehydrator:

- Fruit, vegetables, meat, herbs, mushrooms, pasta can be easily dried on the 5 drying grids
- Easy operation and temperature setting in the range between 35° C and 70° C via the display with practical settings wheel
- Timer function from 1-24h via the digital LED display
- Even heat distribution due to optimized air circulation

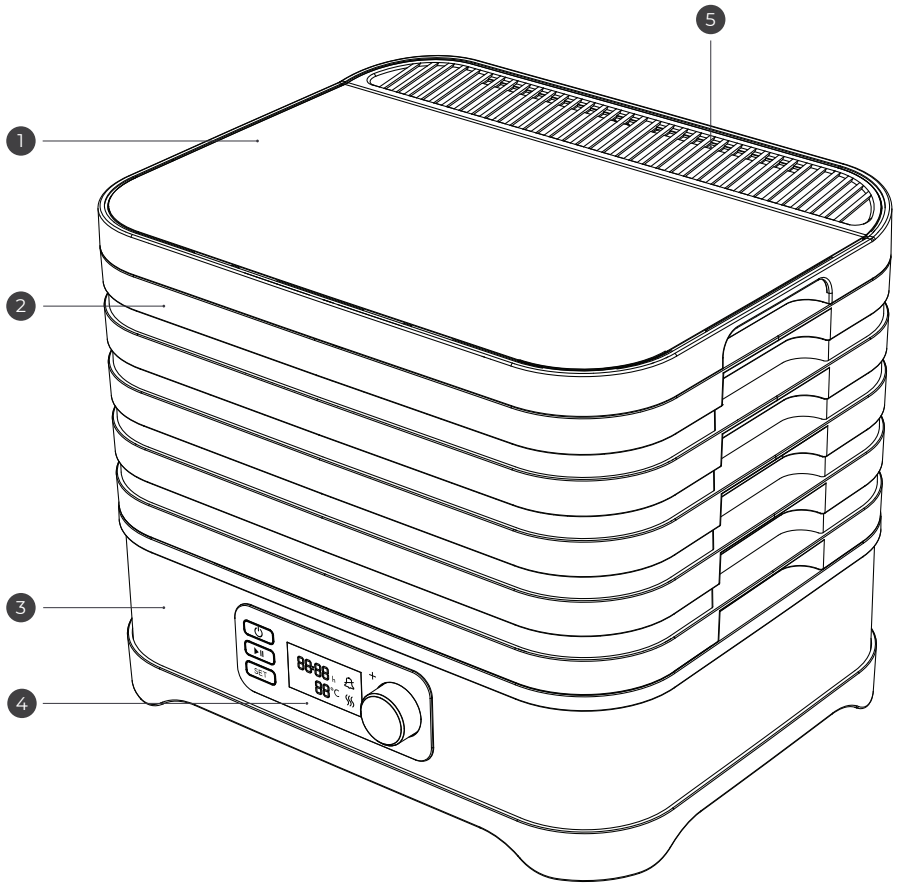
Important Safeguards

Warning

1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance.
2. Check that the voltage specified on the device matches the local mains voltage before connecting the device.
3. Do not use the device if the plug, the power cord or the device itself is damaged. Always make sure that the plug is properly inserted into a power outlet.
4. Close supervision is required when an appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not let the cord hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces.

6. To protect against electric shock, do not immerse cables, plugs or equipment in water or other liquids. Do not connect the device to the mains and do not operate the control panel with wet hands.
7. Do not use this device for purposes other than its intended use. This appliance is intended for household use.
8. The device may only be used indoors, not outdoors.
9. The device must stand on a flat, level surface during operation. There must be no risk of the unit falling. Allow for the fact that the unit will become heavier during use due to loading.
10. Do not leave the unit unattended during use.
11. Before connecting the appliance to the mains, check that the household power supply corresponds to the specifications on the rating plate.
12. Before cleaning, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
13. Do not use the dehydrator if the power plug or power cord is damaged, a malfunction has occurred, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way.
14. If the power cord is damaged, the appliance must be disconnected from the power supply. If the power cord has been damaged, contact the manufacturer's service department for assistance.
15. Only the dehydrating grids are dishwasher safe, but none of the other parts of the unit. However, cleaning by hand is recommended.
16. Always unplug the appliance by grasping the plug. Do not pull on the power cord.
17. Do not use the machine with an extension cord.
18. Do not use accessories that are not approved. Contact the manufacturer if you have any questions.
19. Avoid contact with moving parts to reduce the risk of personal injury or damage to the unit.
20. Do not point the air outlet towards other people or flammable materials.
21. Do not place the dehydrator next to appliances that radiate heat.
22. When the appliance is in operation, the surface may be hot.

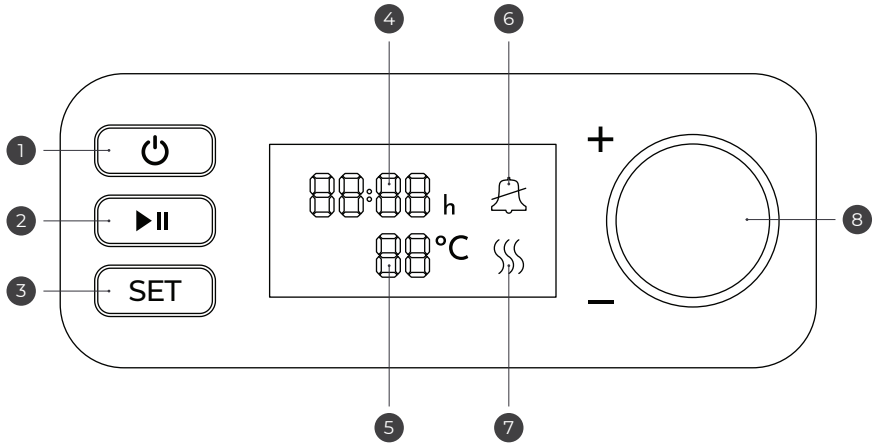
Product diagram



1. Lid
2. Dehydrating grid
3. Main housing
4. Display
5. Air vents

Important
The dehydrating grids can be stacked in various ways. When using the appliance, the grids should generally be stacked as shown in the illustration above, so that there is enough free space between the grids.

Display diagram



1. On / Off Button
2. Start / Pause Button
3. SET Button
4. Time display
5. Temperature Display
6. Silent Mode Indicator
7. Air Circulation Indicator
8. Settings Wheel

Before first use

1. Remove all packaging and any stickers or labels that are on the outside of the device.
2. Clean the device to remove packaging residues, among other things. To do this, wipe it with a slightly damp cloth. Clean all shelves and the lid with a damp cloth. Dry the surfaces afterwards or wait until they have dried.
3. After this cleaning, the device should run for 30 minutes without dried goods before you use it with dried goods. To do this, connect it to the power supply, press the **On / Off button** and then press the **Start / Pause button** without adjusting the temperature and duration.
4. After 30 minutes have elapsed, press the **On / Off button** again to turn the unit off, rinse the shelves with water and dry all parts. You can now use the device.

Note
Smoke and odors that arise during this time are normal. These can arise when new materials are heated for the first time, but pose no health risk, even if they may smell unpleasant.

Product features

The dehydrator is operated using the three buttons on the left side of the display, and the setting wheel. The buttons and display icons have the following meaning:

Icon / Button	Meaning
⏻	**On / Off Button** For switching the device on and off. After switching on, the default dehydrating parameters (10h duration, 45 °C temperature) are displayed. The device can be switched off at any time with this button, even during the dehydrating operation.
≋	**Air Circulation Indicator** This indicator is visible during the dehydrating process. It flashes while the dehydrator is heating up to the target temperature.
▶ ‖	**Start / Pause Button** Press this button to start the dehydration process with the displayed or selected dehydration time and temperature. When the preset dehydrating time has elapsed (timer displays 00:00), the heating and hot air fan are automatically switched off and a signal tone sounds repeatedly before the device switches off completely after a short time. If you press the Start/ Pause button during the dehydration process to interrupt the dehydration process, the heating and warm air are switched off, the remaining time is stopped and the warm air symbol flashes. Press Start/Pause again to continue the dehydration process.
SET	**SET Button** Use this button to set your desired dehydrating time and temperature. Press the SET button once to enter time selection. The display flashes and the displayed values can now be changed via the settings wheel (1 to 24 hours in 30-minute increments). Press the SET button again to switch to temperature selection. Use the settings wheel to set your desired temperature (35 °C to 70 °C in 5 °C increments). Press the SET button again to save the selection. You can change the parameters during operation only while the dehydrating process is paused.
🔔	**Silent Mode Indicator** Press the SET button for more than 3 seconds to activate the silent mode. The device will then not emit any sounds at the end of the dehydration process, which is very convenient if you want to run a dehydration overnight. This setting is saved until you press the SET button again for more than 3 seconds, which will make the Silent Mode Indicator disappear.

Preparing ingredients for dehydration

The following instructions should generally be observed when preparing the dehydrated food, before placing it in the dehydrator:

1. Stalks, cores and seeds should generally be removed before dehydrating.
2. To preserve the color of the dried food, you can coat the dried food with citric acid.
3. For vegetables with a firm structure, blanching in hot water for about 2 minutes is recommended.
4. Cut the dried food into even rings / slices or pieces. Thin slices will dry faster. The thicker, the longer the drying time.

Using the dehydrator

1. Stack the filled dehydrating grids on top of each other on the main housing. 5 dehydrating grids are included in the scope of delivery. Finally, place the lid on the top grid. Make sure that all shelves and the lid fit snugly on top of each other so that the hot air can circulate well and cannot escape.
2. Switch on the appliance by pressing the On / Off button.
3. Set the desired dehydrating time and temperature with the SET button and the settings wheel.
4. Start the dehydration process by pressing the Start / Pause button.



1 2 3

Important

5. After half of the dehydrating time has passed, change the levels (e.g. the lowest level upwards). To do this, press the Start / Pause button to pause the dehydration process. Press the Start / Pause button again to continue the dehydration process.
6. At the end of the set dehydrating time, the device switches off automatically and signals this with 5 beeps.
7. After one minute the display also switches off.

Common dehydration times

The table below lists some dehydrating times for your orientation. Please adjust the times according to your taste. For small or highly shrinkable ingredients, the close-mesh grid mat can be used.

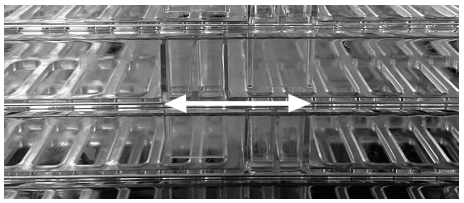
Ingredient	Recommended Preparation	Recomen-ded Time	Temperature
Apple / Pear	Core and cut into 4-6 mm thick slices	7-9 h	70 °C
Apricot / Plum	Cut in half, remove seeds, cut surface upwards or into slices	10-12 h	60 °C
Kiwi	Peel and cut into 5 mm thick slices	10-12 h	65 °C
Banana	Peel and cut into 5 mm thick slices	10-12 h	70 °C
Mango	Peel and cut into 8 mm thick slices	6-7 h	70 °C
Orange / Grapefruit	Peel and cut into 2-3 mm thick slices	8-9 h	70 °C
Pineapple	Peel, remove the stalk and cut into 5-6 mm thick slices	7-8 h	70 °C
Strawberry	Remove stalk and cut into 5 mm thick slices	10-12 h	65 °C
Pepper	Cut into 2 mm thick slices	7-8 h	70 °C
Carrot	Peel and cut or dice into 3-5 mm thick slices	6-8 h	70 °C
Tomato	Cut into 4 mm thick slices	8-10 h	70 °C
Sweet potato	Peel and cut into 2-3 mm thick slices	7-9 h	70 °C
Soup vegetables	Cut into fine slices or cubes, blanch if necessary.	7-8 h	60 °C
Cucumber	Cut unpeeled into 3-5 mm thick slices	4-5 h	70 °C
Herbs	Whole leaves or cut into small pieces if necessary	4-6 h	40 °C
Mushrooms	Clean and cut into 5 mm thick slices	4-7 h	50 °C

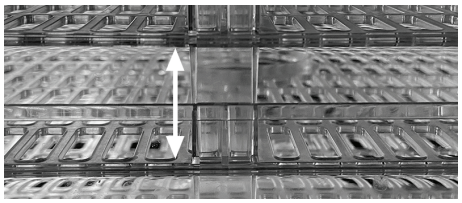
Note
The dehydrating time varies depending on the slice thickness and the desired degree of dehydration. The denser the grids are stacked with food, the longer the dehydrating time to achieve the desired degree of dehydration. Check the dehydrated material regularly. If you notice uneven dehydrating progress, it may be useful to rearrange the dehydrating grids.

Adjusting the dehydrating grids

The dehydrating grids in the dehydrator have a two-sided plug-in system, which allows them to be stacked from either side for flexible drying of flat and taller ingredients.

If the plug-in connections (which are located on the grids above the display) are directly above each other, then the distance between the individual dehydrating grids is approx. 3cm. If the dehydrating grids are positioned so that the plug connections are offset to the side, then the distance between the dehydrating grids is approx. 2cm.





Storage of the dehydrated food

After drying in the dehydrator, do not store the food until it has cooled down. As a general rule, food can be stored longer, if kept in a cool, dry and dark place. Remove as much air as possible from the storage container and seal it. The KLAMER vacuum sealer, for example, can help with this.

The optimum storage temperature is 15 °C and below. Never store food directly in a metal container, but use plastic or glass containers, for example. Avoid containers that "breathe" or are poorly sealed. If you store the dried food for a long time, check the dried food for moisture in the coming weeks. If there is moisture, then you will need to dry the dehydrator longer to prevent spoilage.

For best results, dried fruits, herbs, nuts or bread should not be stored in the refrigerator or freezer for more than a year. Dried meat, poultry and fish should be kept in the refrigerator no longer than 3 months. In the freezer no longer than one year.

Cleaning

Please always disconnect the device from the power source before cleaning or moving it. **NEVER** allow the main housing or electronics of the unit to come into contact with water. You clean the unit as follows:

1. Unplug the unit from the power source, if you have not already done so. Allow the unit to cool first, if you have used it recently.
2. Use a soft brush to remove food residues from the shelves, or clean the shelves in the dishwasher. Clean the housing surface with a damp cloth.
3. Use paper towels to remove any remaining marinade.
4. Do not clean the unit with aggressive cleaners or abrasive cleaners to avoid damaging the surface.

Storage

1. First disconnect the power plug from the socket, if you have not already done so.
2. Make sure that the dehydrator is clean and dry and that there are no food residues left. Otherwise, remove them first as described under Cleaning on page 19.
3. Store the appliance in a cool, dry place away from light. Ideally, use the original packaging.

Problem Solving

Problem	Possible cause	Solution
The dehydrating grids cannot be put on properly.	The dehydrating grids are stacked / placed the wrong way around.	Rotate the dehydrating grids horizontally by 180°. The levels have a top and bottom side.
The ingredients are not dehydrated evenly.	The ingredients are not placed correctly on the dehydrating grids.	The ingredients of one level must not overlap. Air circulation must not be obstructed by ingredients.
	The ingredients on different dehydrating grids are not dried to the same degree.	The dehydrating grids can be occasionally shifted from top to bottom during the dehydrating time.
My dehydrated food turns brown after preparation.	Discoloration is generally a natural process.	You can prevent discoloration by brushing the ingredients with lemon juice.
The dehydrated food dries solid.		Detach your ingredients from the dehydrator in time and turn them over.

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence for a minimum period of 12 months, starting from the date on which the device is sold to the end user.

The warranty covers only defects in material or workmanship, which does not apply in cases of:

- Normal wear and tear- Improper use, e.g. overloading the unit, use of unauthorized accessories.
- Use of force, damage due to external influences
- Damage due to non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable power supply or non-observance of the installation instructions
- Partially or completely dismantled devices

Declaration of Conformity

This product complies with the following European Directives:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Low Voltage)

2011/65/EG (RoHS)

Notes on disposal

If the image below (crossed-out wheeled garbage can) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of your fellow human beings from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.

DEHYDRATOR
MANUEL DE L'UTILISATEUR

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour vous y référer ultérieurement

KLAMER
Déshydrateur alimentaire 400



Vous trouverez de l'aide et des conseils sur **doerr.klamer-kitchen.com** ou scannez le code QR

KLAMER

Spécifications

Modèle	KLAMER Food Dehydrator 400
Rated Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance nominale	400 W
Article No.	72520

Remarque
Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez contacter l'équipe d'assistance à la clientèle de KLAMER. Vous pouvez nous contacter via hello@klamer-kitchen.com. Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

Caractéristiques

Nous vous remercions d'avoir acheté le déshydrateur KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser l'appareil. L'utilisation de ce déshydrateur présente de nombreux avantages :

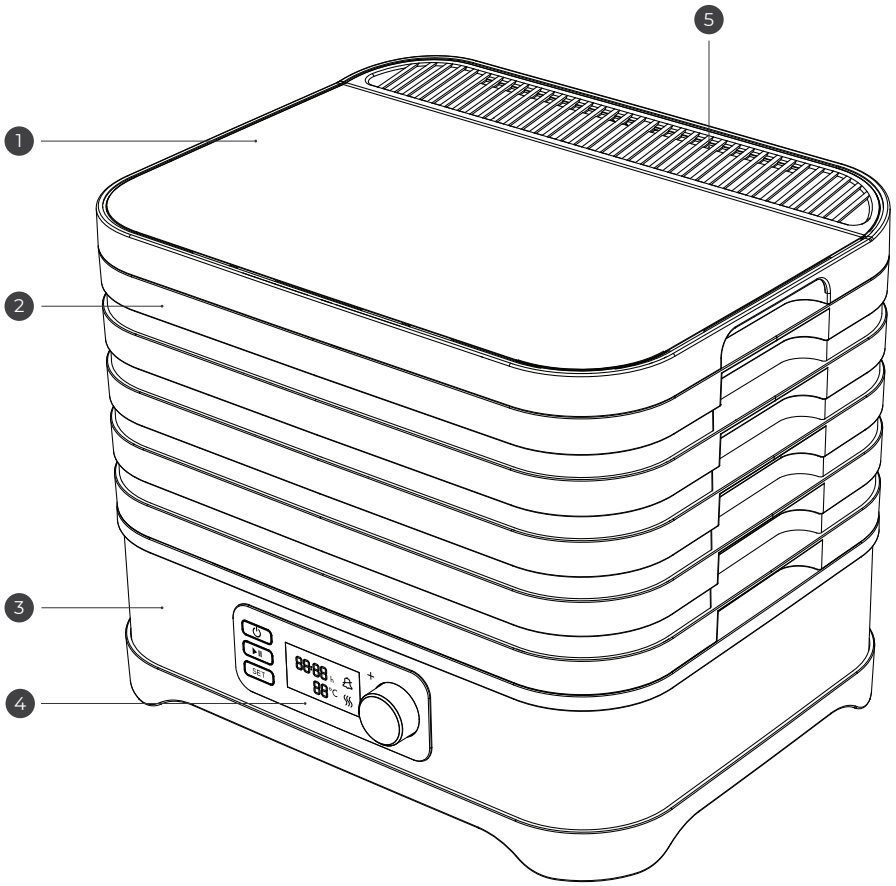
- Les fruits, les légumes, la viande, les herbes, les champignons et les pâtes peuvent être facilement séchés sur les 5 grilles de séchage.
- Utilisation facile et réglage de la température entre 35° C et 70° C grâce à l'écran et à la molette de réglage pratique.
- Fonction de minuterie de 1 à 24 heures grâce à l'affichage numérique à LED
- Répartition uniforme de la chaleur grâce à une circulation d'air optimisée

Garanties importantes

Avertissement

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
3. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise de courant.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
6. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger les câbles, les fiches ou l'équipement dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne pas brancher l'appareil sur le secteur et ne pas utiliser le panneau de commande avec des mains mouillées.
7. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil est destiné à un usage domestique.
8. L'appareil ne peut être utilisé qu'à l'intérieur et non à l'extérieur.
9. L'appareil doit reposer sur une surface plane et horizontale pendant son fonctionnement. Il ne doit pas y avoir de risque de chute de l'appareil. Tenez compte du fait que l'appareil deviendra plus lourd en cours d'utilisation en raison du chargement.
10. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
11. Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que l'alimentation électrique de la maison correspond aux spécifications de la plaque signalétique.
12. Avant de procéder au nettoyage, l'appareil doit être éteint et débranché de l'alimentation électrique.
13. N'utilisez pas le déshydrateur si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, si un dysfonctionnement s'est produit, si l'appareil est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, l'appareil doit être débranché. Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente du fabricant pour obtenir de l'aide.
15. Seules les grilles de déshydratation peuvent être lavées au lave-vaisselle, mais pas les autres pièces de l'appareil. Il est toutefois recommandé de nettoyer l'appareil à la main.
16. Débranchez toujours l'appareil en saisissant la fiche. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
17. Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge.
18. Ne pas utiliser d'accessoires non homologués. Contactez le fabricant si vous avez des questions.
19. Évitez tout contact avec les pièces mobiles afin de réduire les risques de blessures ou d'endommagement de l'appareil.
20. Ne pas orienter la sortie d'air vers d'autres personnes ou des matériaux inflammables.
21. Ne pas placer le déshydrateur à côté d'appareils dégageant de la chaleur.
22. Lorsque l'appareil fonctionne, la surface peut être chaude.

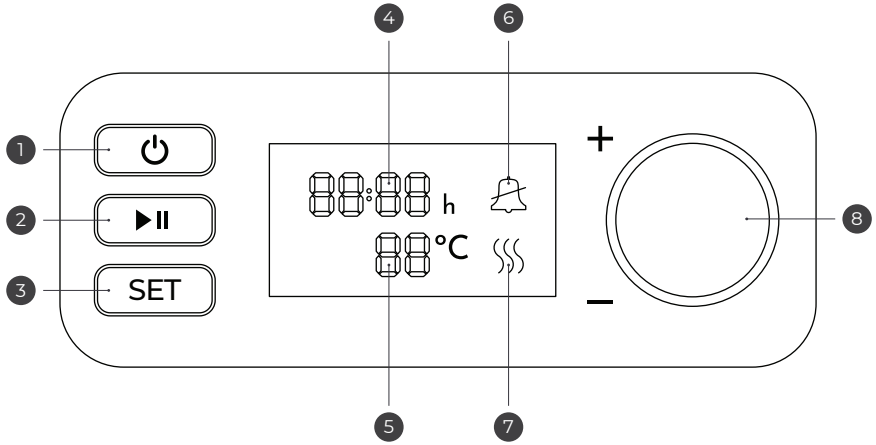
Schéma du produit



1. Couvercle
2. Grille de déshydratation
3. Boîtier principal
4. Affichage
5. Bouches d'aération

Important
Les grilles de déshydratation peuvent être empilées de différentes manières. Lors de l'utilisation de l'appareil, les grilles doivent généralement être empilées comme indiqué dans l'illustration ci-dessus, de sorte qu'il y ait suffisamment d'espace libre entre les grilles.

Diagramme d'affichage



1. Bouton marche/arrêt
2. Bouton Start / Pause
3. Bouton SET
4. Affichage de l'heure
5. Affichage de la température
6. Indicateur de mode silencieux
7. Indicateur de circulation d'air
8. Molette de réglage

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages et tous les autocollants ou étiquettes qui se trouvent à l'extérieur de l'appareil. 2. Nettoyez l'appareil pour éliminer, entre autres, les résidus d'emballage. Pour ce faire, essuyez-le avec un chiffon légèrement humide. Nettoyez toutes les tablettes et le couvercle avec un chiffon humide. Séchez ensuite les surfaces ou attendez qu'elles soient sèches.
3. Après ce nettoyage, l'appareil doit fonctionner pendant 30 minutes sans produits secs avant d'être utilisé avec des produits secs. Pour ce faire, branchez-le sur l'alimentation électrique, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, puis sur le bouton Départ/Pause sans régler la température et la durée.
4. Une fois les 30 minutes écoulées, appuyez à nouveau sur la touche On / Off pour éteindre l'appareil, rincez les clayettes à l'eau et séchez toutes les pièces. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

Remarque
La fumée et les odeurs qui se dégagent pendant cette période sont normales. Elles peuvent apparaître lorsque de nouveaux matériaux sont chauffés pour la première fois, mais ne présentent aucun risque pour la santé, même si elles peuvent avoir une odeur désagréable.

Caractéristiques du produit

Le déshydrateur fonctionne à l'aide des trois boutons situés à gauche de l'écran et de la molette de réglage. Les touches et les icônes de l'écran ont la signification suivante :

Icône / Bouton	Signification
⏻	**Bouton marche/arrêt** Permet d'allumer et d'éteindre l'appareil. Après la mise en marche, les paramètres de déshydratation par défaut (durée de 10 h, température de 45 °C) s'affichent. Ce bouton permet d'éteindre l'appareil à tout moment, même pendant l'opération de déshydratation.
≋	**Indicateur de circulation d'air** Cet indicateur est visible pendant le processus de déshydratation. Il clignote pendant que le déshydrateur chauffe jusqu'à la température cible.
▶ ⏸	**Bouton Start / Pause** Lorsque le temps de déshydratation prédéfini est écoulé (la minuterie affiche 00:00), le chauffage et le ventilateur à air chaud s'éteignent automatiquement et un signal sonore retentit à plusieurs reprises avant que l'appareil ne s'éteigne complètement au bout d'un court laps de temps. Si vous appuyez sur la touche Start/Pause pendant le processus de déshydratation pour l'interrompre, le chauffage et l'air chaud s'éteignent, le temps restant s'arrête et le symbole de l'air chaud clignote. Appuyez à nouveau sur Start/Pause pour poursuivre le processus de déshydratation.
SET	**Bouton SET** Utilisez ce bouton pour régler la durée et la température de déshydratation souhaitées. Appuyez une fois sur la touche SET pour passer à la sélection de la durée. L'écran clignote et les valeurs affichées peuvent maintenant être modifiées à l'aide de la molette de réglage (de 1 à 24 heures par incréments de 30 minutes). Appuyez à nouveau sur la touche SET pour passer à la sélection de la température. Réglez la température souhaitée à l'aide de la molette de réglage (35 °C à 70 °C par incréments de 5 °C). Appuyez à nouveau sur la touche SET pour enregistrer la sélection. Vous ne pouvez modifier les paramètres en cours de fonctionnement que lorsque le processus de déshydratation est en pause.
🔔	**Indicateur de mode silencieux** Appuyez sur le bouton SET pendant plus de 3 secondes pour activer le mode silencieux. L'appareil n'émet alors aucun son à la fin du processus de déshydratation, ce qui est très pratique si vous souhaitez effectuer une déshydratation pendant la nuit. Ce réglage est conservé jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur le bouton SET pendant plus de 3 secondes, ce qui fera disparaître l'indicateur de mode silencieux.

Préparation des ingrédients pour la déshydratation

Les instructions suivantes doivent généralement être respectées lors de la préparation des aliments déshydratés, avant de les placer dans le déshydrateur :

1. Les tiges, les noyaux et les graines doivent généralement être enlevés avant la déshydratation.
2. Pour préserver la couleur des aliments déshydratés, vous pouvez les enduire d'acide citrique.
3. Pour les légumes à structure ferme, il est recommandé de les blanchir dans de l'eau chaude pendant environ 2 minutes.
4. Coupez les aliments séchés en anneaux, en tranches ou en morceaux réguliers. Les tranches fines sèchent plus rapidement. Plus elles sont épaisses, plus le temps de séchage est long.

Utilisation du déshydrateur

1. Empiler les grilles de déshydratation remplies sur le boîtier principal. 5 grilles de déshydratation sont incluses dans la livraison. Enfin, placez le couvercle sur la grille supérieure. Veillez à ce que toutes les grilles et le couvercle s'emboîtent parfaitement les uns dans les autres afin que l'air chaud circule bien et ne puisse pas s'échapper.
2. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
3. Réglez la durée et la température de déshydratation souhaitées à l'aide du bouton SET et de la molette de réglage.
4. Démarrez le processus de déshydratation en appuyant sur le bouton Start / Pause.



1 2 3

Important

5. Une fois que la moitié du temps de déshydratation s'est écoulée, changez de niveau (par exemple, le niveau le plus bas vers le haut). Pour ce faire, appuyez sur la touche Start / Pause pour interrompre le processus de déshydratation. Appuyez à nouveau sur la touche Start / Pause pour poursuivre le processus de déshydratation.
6. A la fin de la durée de déshydratation programmée, l'appareil s'éteint automatiquement et le signale par 5 bips.
7. Au bout d'une minute, l'écran s'éteint également.

Temps de déshydratation courants

Le tableau ci-dessous indique quelques durées de déshydratation pour vous orienter. Veuillez ajuster les temps en fonction de vos goûts. Pour les ingrédients de petite taille ou très rétractables, le tapis à mailles serrées peut être utilisé.

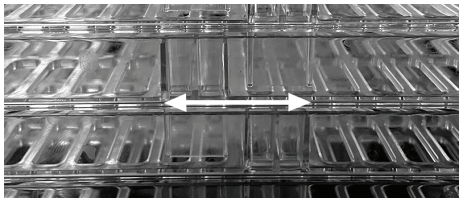
Ingrédient	Préparation recommandée	Durée recommandée	Temperature
Pomme / Poire	Éplucher et couper en tranches de 4 à 6 mm d'épaisseur	7-9 h	70 °C
Abricot / Prune	Couper en deux, enlever les graines, couper la surface vers le haut ou en tranches.	10-12 h	60 °C
Kiwi	Peler et couper en tranches de 5 mm d'épaisseur	10-12 h	65 °C
Banane	Peler et couper en tranches de 5 mm d'épaisseur	10-12 h	70 °C
Mangue	Peler et couper en tranches de 8 mm d'épaisseur	6-7 h	70 °C
Orange / Pamplemousse	Peler et couper en tranches de 2-3 mm d'épaisseur	8-9 h	70 °C
Ananas	Peler, retirer le pédoncule et couper en tranches de 5-6 mm d'épaisseur.	7-8 h	70 °C
Fraise	Retirer le pédoncule et couper en tranches de 5 mm d'épaisseur.	10-12 h	65 °C
Poivre	Couper en tranches de 2 mm d'épaisseur	7-8 h	70 °C
Carotte	Peler et couper en tranches de 3 à 5 mm d'épaisseur	6-8 h	70 °C
Tomate	Couper en tranches de 4 mm d'épaisseur	8-10 h	70 °C
Patate douce	Peler et couper en tranches de 2-3 mm d'épaisseur	7-9 h	70 °C
Soupe de légumes	Couper en fines tranches ou en cubes, blanchir si nécessaire.	7-8 h	60 °C
Concombre	Couper en tranches de 3 à 5 mm d'épaisseur.	4-5 h	70 °C
Herbes	Feuilles entières ou coupées en petits morceaux si nécessaire	4-6 h	40 °C
Champignons	Nettoyer et couper en tranches de 5 mm d'épaisseur	4-7 h	50 °C

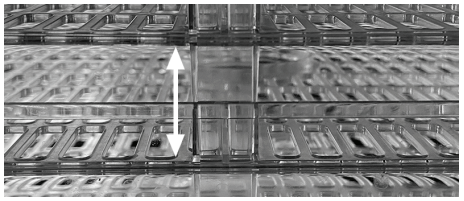
Remarque
Le temps de déshydratation varie en fonction de l'épaisseur des tranches et du degré de déshydratation souhaité. Plus les aliments sont empilés sur les grilles, plus le temps de déshydratation est long pour atteindre le degré de déshydratation souhaité. Vérifiez régulièrement le produit déshydraté. Si vous constatez une progression inégale de la déshydratation, il peut être utile de réorganiser les grilles de déshydratation.

Réglage des grilles de déshydratation

Les grilles de déshydratation du déshydrateur sont dotées d'un système d'emboîtement des deux côtés, ce qui permet de les empiler des deux côtés pour un séchage flexible des ingrédients plats et plus hauts.

Si les connexions d'emboîtement (situées sur les grilles au-dessus de l'écran) sont directement au-dessus les unes des autres, la distance entre les différentes grilles de déshydratation est d'environ 3 cm. Si les grilles de déshydratation sont placées de manière à ce que les connexions soient décalées sur le côté, la distance entre les grilles de déshydratation est d'environ 2 cm.





Stockage des aliments déshydratés

Après le séchage dans le déshydrateur, ne conservez pas les aliments tant qu'ils n'ont pas refroidi. En règle générale, les aliments se conservent plus longtemps s'ils sont gardés dans un endroit frais, sec et sombre. Éliminez autant d'air que possible du récipient de stockage et scellez-le.

La température optimale de conservation est de 15 °C ou moins. Ne conservez jamais les aliments directement dans un récipient métallique, mais utilisez plutôt des récipients en plastique ou en verre, par exemple. Évitez les récipients qui "respirent" ou qui sont mal fermés. Si vous conservez les aliments séchés pendant une longue période, vérifiez s'il y a de l'humidité dans les semaines à venir.

Pour de meilleurs résultats, les fruits secs, les herbes, les noix ou le pain ne doivent pas être conservés au réfrigérateur ou au congélateur pendant plus d'un an. La viande, la volaille et le poisson séchés ne doivent pas être conservés au réfrigérateur plus de 3 mois. Au congélateur, pas plus d'un an.

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de le nettoyer ou de le déplacer. Ne laissez JAMAIS le boîtier principal ou les composants électroniques de l'appareil entrer en contact avec de l'eau. Le nettoyage de l'appareil s'effectue comme suit :

1. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation, si ce n'est pas déjà fait. Laissez d'abord l'appareil refroidir si vous l'avez utilisé récemment.
2. Utilisez une brosse douce pour retirer les résidus alimentaires des clayettes, ou nettoyez les clayettes au lave-vaisselle. Nettoyez la surface du boîtier avec un chiffon humide.

3. Utiliser du papier absorbant pour éliminer les restes de marinade.
4. Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits agressifs ou abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

Stockage

1. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise de courant, si ce n'est pas déjà fait.
2. Assurez-vous que le déshydrateur est propre et sec et qu'il ne reste pas de résidus alimentaires. Si ce n'est pas le cas, retirez-les d'abord comme décrit dans la section Nettoyage.
3. Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Utilisez de préférence l'emballage d'origine.

Résolution de problèmes

Problem	Possible cause	Solution
The dehydrating grids cannot be put on properly.	The dehydrating grids are stacked / placed the wrong way around.	Rotate the dehydrating grids horizontally by 180°. The levels have a top and bottom side.
The ingredients are not dehydrated evenly.	The ingredients are not placed correctly on the dehydrating grids.	The ingredients of one level must not overlap. Air circulation must not be obstructed by ingredients.
	The ingredients on different dehydrating grids are not dried to the same degree.	The dehydrating grids can be occasionally shifted from top to bottom during the dehydrating time.
My dehydrated food turns brown after preparation.	Discoloration is generally a natural process.	You can prevent discolora-tion by brushing the ingredients with lemon juice.
The dehydrated food dries solid.		Detach your ingredients from the dehydrator in time and turn them over.

Garantie

Le fabricant offre une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client pour une période minimale de 12 mois, à compter de la date de vente de l'appareil à l'utilisateur final.

La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de fabrication, et ne s'applique pas en cas de :

- d'usure normale
- Utilisation inappropriée, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés.
- Usage de la force, dommages dus à des influences extérieures
- Dommages dus au non-respect du manuel d'utilisation, par exemple connexion à une alimentation électrique inadaptée ou non-respect des instructions d'installation.
- Appareils partiellement ou complètement démontés

Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Low Voltage)

2011/65/EG (RoHS)

Notes sur la cession

Si l'image ci-dessous (poubelle à roulettes barrée) figure sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Informez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte sélective des équipements électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les anciens appareils avec les ordures ménagères. En éliminant les anciens appareils conformément aux réglementations, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux permet de réduire la consommation de matières premières.