

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso
Manual de instruções
Instrukcja obsługi



Digital food dehydrator

Deshydrateur d'aliments numerique
Digitales dörngerät
Digitale voedsel dehydrator
Deshidratador de alimentos digital
Essiccatore alimentare digitale
Desidratador digital de alimentos
Cyfrowy odwadniacz żywności



ENGLISH

SAFETY INSTRUCTION

The following basic precautions should always be adhered to when using the electrical appliance

PLEASE READ THIS INSTRUCTION CAREFULLY BEFORE USE AND
RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

1. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
2. This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.
3. Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.
4. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
5. When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.
6. Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit
7. Never leave the unit unattended while in operation.
8. The device must not be used if it has been dropped, it obvious signs of damage are visible or if it has leaks.
9. Please keep this document at hand and give it to the future owner in case of transfer of your device
10. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. 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.
11. The device is not intended to be operated by external timer means or a remote-control system
12. This appliance isn't 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.

13. This food dehydrator is designed for DOMESTIC USE ONLY and is not suitable for commercial use. Do not use it for outdoors.

14. When using the food dehydrator ensures that it is on a flat, level and sturdy surface, ensure no risk that it may fall. Also that it can take the weight of the unit during use.

15. Failure to follow all the instructions listed may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur while the product in use

16. Always keep the food dehydrator out of children as they are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances.

17. Make sure that the food dehydrator is switched off and remove the plug from the mains electrical supply when it is not in use; before it is cleaned and whilst it is being repaired.

18. Ensure that the food dehydrator and power cord is not hung-over sharp edges and keep away from hot objects and open flames; otherwise, the plastic will melt and cause a fire.

19. Under no circumstances should the food dehydrator or plug be immersed in water or any other liquid. Do not use the appliance with wet hands.

20. Check the food dehydrator and power cord regularly for damage.

21. Repairs to the food dehydrator should only be performed by a qualified electrician. Improper repairs may place the user at risk.

22. None of the product's parts are dishwasher safe, unless explicitly specified otherwise.

23. Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug; do not pull on the cord.

24. Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.

25. Never use an unauthorized attachment.

26. Avoid contact with 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.

27. Please don't turn the draught of engine towards others or tinder.

28. Please don't keep it beside anything heating. Please keep the plug away from pressing; otherwise, it will cause a fire or electric shock.

29. If you pass this appliance on to a third party, these operating

instructions must also be handed over.

CAUTION

- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the product, flexible cord or plug to rain, moisture or any liquid.
- 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 the place of high temperature ray and wetly.
- Don't operate the device with wet hands.
- Don't put the power cord into 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.
- 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 power cord cannot be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.
- The temperature of accessible surface may be **HIGH** when the appliance is operating.
- Standby power max 0.8W.
- When the dehydrator enters standby mode, is displays "0000".

FEATURE OF 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 hold almost all of their nutritional value and flavor.

- Perfect way to preserve fruit, snacks, vegetables, bread, flowers and more.
- Adjustable trays: five easy stack trays.
- Easy to clean up of the trays.
- Exquisite round design.
- Transparent trays allow you to check the food status around.

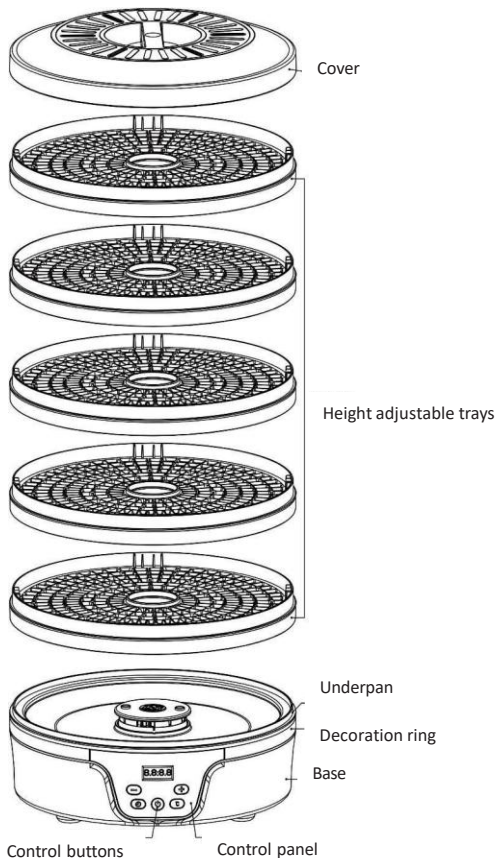
SPECIFICATION

Power supply: 220-240V, 50/60Hz

Wattage: 320-380W

Timer: 00:30 – 24:00

Thermostat: 35JH–40JH-45JH-50JH-55JH-60JH-65JH-70JH-75JH



BEFORE USE

• Cleaning:

Before using the first time, wipe all parts of the appliance.

Clean the 5 trays with a lightly moistened cloth.

Use detergent as needed.

Do not wash the BASE in a dishwasher or immerse it in water or any other liquid!!!

After cleaning the unit must be run in for 30 minutes without placing any food for drying during this period.

For the first time use, 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. **(DO NOT WASH THE BASE!!!)**

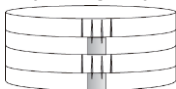
Unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking. Dry all parts before storing the dehydrator.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

● **Assembling the appliance:**

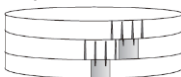
- Make sure that the dehydrator sits steadily on a solid, level surface. Stock the drying trays and connect the plug with a wall socket.
- The trays can be stacked with a clearance of 1.4 cm or 2.5 cm, and are therefore adjustable to the thickness of the food to be dehydrated.
- **TIPS:** If you stack 2 trays inside each other and you notice that the top tray is touching the food below, move the upper tray to a higher position (see diagram below).

Trays in higher position



Align the plastic tabs on the inside of the bottom edge of the trays with the 4 vertical plastic catches.

Trays nested within each other



Rotate the trays so that the plastic tabs on the lower edge of the trays are positioned next to the 4 vertical plastic catches.

OPERATION

Function buttons:



The digital control allows easy adjustment of dehydration temperature and time.

1. Place the dehydrator on a dry smooth surface

Note: It is recommended to stack at least 3 working trays, whether you have food on them or not.

3. Connect the power supply, the screen will show "0000"
4. To set Timer and Temperature

Setting Timer (00:30-24:00)

- 1). Press  button the display will show default time **10:00** and flash, and then press the + or – buttons until the desired time is displayed. To change the time rapidly, hold down the + or – buttons.

Setting Temperature (35°C–40°C–45°C–50°C–55°C–60°C–65°C–70°C–75°C)

- 2). Press  button again, the display window will show temperature **70°C** and flash, and then press + or – buttons to select the desired temperature. To change the temperature rapidly, hold down the + or – buttons.

After finished setting time and temperature :

- Press  button, the unit will start to work.

The time in the display window will begin to countdown.

The dehydrator will automatically shut off after the set time has expired, the heating element stops working first, the fan will continue running for 10 seconds and the buzzer rings 5 times "beep" sound (1 time/second) and screen will show "End"

Unplug the unit.

- If dehydration is completed, remove food from dehydrator.
- If additional drying time is needed, follow the preceding steps to continue dehydrating.

DRYING TIPS

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

- 1) thickness of pieces or slices
- 2) number of trays with food being dried
- 3) volume of food being dried
- 4) moisture or humidity in your environment
- 5) your preferences of drying for each type of dried food

It is recommended to:

- Check your food every hour.
- Rotate and/or re-stack your trays if you notice uneven drying.
- 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.

Recommended temperatures for different foods:

- Herbs 40-50°C
- Green vegetables 50°C
- Bread 50°C
- Yogurt 50°C
- Vegetables 50-55°C
- Fruit 50-60°C
- Meat and fish 70°C

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°F 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/CLEANING METHOD

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.

Fruit	Preparation	Pretreatment	Average Drying Time(hours)
Apples	Peel, if desired, core, and cut in rings or slices, $\frac{3}{8}$ to $\frac{1}{4}$ " thick.	Ascorbic acid, ascorbic, acid mixture or lemon juice	4-9
Apricots	Cut in half, remove pit, and cut in quarters or $\frac{1}{4}$ " thick slices.	(see apples)	8-16
Bananas	Peel and cut into $\frac{1}{4}$ " thick slices.	(see apples)	6-8
Blueberries	Remove stems Dip in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	9-17
Cherries	Remove stems and pit. Cut in half, chop, or leave whole.	None	15-23
Cranberries	Remove stems. Dip in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	10-18
Figs	Remove stems. Small figs can be left whole. Otherwise, cut in half. Dip whole figs in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	8-15
Grapes	Leave whole or cut in half. Dip whole grapes in in boiling water for 30 to 60 seconds and then plunge in ice water to crack the skin.	None	13-21
Kiwi	Peel and cut into $\frac{1}{4}$ " to $\frac{3}{8}$ " thick slices.	None	4-6
Nectarines	Cut in half and remove pit. MAY also quarter or slice $\frac{1}{4}$ " thick	See apples	6-10(Slices) 36-48(halves or quarters)
Peaches	Peel if desired. Cut in half and remove pit. May also quarter or slice $\frac{1}{4}$ " thick.	See apples	6-10(Slices) 36-48(halves or quarters)
Pears	Peel, core, and slice $\frac{1}{4}$ " thick	See apples	7-13
Pineapple	Peel, core, and slice $\frac{1}{4}$ " thick	None	5-12

Plums/ Prunes	Halve or quarter and remove pit.	None	8-15
Rhubarb	Trim and discard leaves. Cut stalk into ¾" slices	None	6-9
Strawberries	Remove the leafy crown. Halve or slice ¾" thick	None	6-12

WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years.

If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site: <https://sav.hkoenig.com>.

By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.

If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on "Did the answer solve your problem?". This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.

This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

EXCLUSION OF WARRANTY

- Accessories and wearing parts (*).
- Normal maintenance of the device.
- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.
- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.
- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).
- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(*) Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty.

The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website: <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONMENT

CAUTION:



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées lors de l'utilisation de l'appareil électrique

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

1. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance et des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés et qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils soient pleinement conscients des dangers encourus.
3. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et qu'ils sont surveillés par un adulte.
4. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Lors de l'utilisation d'un équipement électrique, des précautions de sécurité doivent toujours être prises pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
6. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension principale de votre installation. Si ce n'est pas le cas, contactez le revendeur et ne branchez pas l'appareil.
7. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
8. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des signes évidents de dommages ou s'il a des fuites.
9. Veuillez conserver ce document à portée de main et le remettre au futur propriétaire en cas de transfert de votre appareil.
10. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
11. L'appareil n'est pas destiné à être actionné par une minuterie externe

ou un système de commande à distance.

12. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- les chambres d'hôtes.

13. Ce déshydrateur alimentaire est conçu pour un usage domestique uniquement et ne convient pas à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

14. Lors de l'utilisation du déshydrateur alimentaire, veillez à ce qu'il soit placé sur une surface plane, horizontale et solide, afin d'éviter tout risque de chute. Veillez également à ce qu'il puisse supporter le poids de l'appareil pendant l'utilisation.

15. Le non-respect de toutes les instructions énumérées peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures graves. Les avertissements, les mises en garde et les instructions présentés dans ce manuel d'instructions ne peuvent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles pouvant survenir pendant l'utilisation du produit.

16. Gardez toujours le déshydrateur alimentaire hors de portée des enfants, car ils sont incapables de reconnaître les dangers associés à une mauvaise manipulation des appareils électriques.

17. Assurez-vous que le déshydrateur alimentaire est éteint et débranchez la fiche du réseau électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et pendant qu'il est réparé.

18. Veillez à ce que le déshydrateur alimentaire et le cordon d'alimentation ne soient pas suspendus à des arêtes vives et tenez-les à l'écart des objets chauds et des flammes nues ; sinon, le plastique fondra et provoquera un incendie.

19. Le déshydrateur alimentaire ou la fiche ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.

20. Vérifiez régulièrement que le déshydrateur alimentaire et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.

21. Les réparations du déshydrateur alimentaire ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié. Des réparations inappropriées peuvent mettre l'utilisateur en danger.

22. Aucune des pièces du produit ne peut être lavée au lave-vaisselle, sauf indication contraire explicite.

23. Mettez toujours la prise de courant hors tension avant d'insérer ou

de retirer une fiche. Retirez la fiche en la saisissant ; ne tirez pas sur le cordon.

24. N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge si celle-ci n'a pas été vérifiée et testée par un technicien ou un réparateur qualifié.

25. N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.

26. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à l'écart pendant l'opération afin de réduire le risque de blessures et/ou de dommages à la machine.

27. S'il vous plaît, ne tournez pas le courant d'air du moteur vers les autres.

28. Ne le placez pas à proximité d'une source de chaleur. Éloignez la fiche de tout objet sous pression, au risque de provoquer un incendie ou un choc électrique.

29. Si vous transmettez cet appareil à un tiers, vous devez également lui remettre ce mode d'emploi.

ATTENTION

- Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger ou exposer l'appareil, le cordon flexible ou la fiche à la pluie, à l'humidité ou à tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de baignoires, de bassins ou d'autres récipients contenant de l'eau ou d'autres liquides, ou lorsque vous vous trouvez sur des surfaces humides ou mouillées. Ne conservez pas l'appareil dans un environnement aqueux.
- Tenir l'appareil à l'écart des températures élevées et de l'humidité.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.
- Ne mettez pas le cordon d'alimentation dans un environnement aqueux.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, coupez l'alimentation de la prise de courant et retirez immédiatement la fiche. **NE PLONGEZ PAS LA MAIN DANS L'EAU POUR LE RÉCUPÉRER.**
- Il est important de noter que l'appareil devra être inspecté par un technicien qualifié avant d'être réutilisé.
- Ne pas utiliser à proximité de bombes de gaz.
- Une utilisation et une manipulation incorrectes peuvent entraîner un dysfonctionnement de l'appareil et des blessures pour l'utilisateur.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être serré par un objet lourd ou pointu, sous peine de provoquer un incendie ou une électrocution.
- La température de la surface accessible peut être **HAUTE** lorsque l'appareil fonctionne.
- Puissance en veille max. 0,8 W.
- Lorsque le déshydrateur entre en mode veille, il affiche "0000".

CARACTÉRISTIQUES DU DÉSHYDRATEUR

Cet appareil est équipé d'un ventilateur automatique qui fait circuler l'air chaud et sèche les aliments de manière uniforme ! Les aliments secs sont un régal à grignoter car ils conservent presque toutes leurs valeurs nutritionnelles et leur saveur.

-Une façon parfaite de conserver les fruits, les snacks, les légumes, le pain, les fleurs et bien d'autres choses encore.

-Plateaux réglables : cinq plateaux faciles à empiler.

-Nettoyage facile des plateaux.

-Design rond.

-Les plateaux transparents vous permettent de vérifier l'état des aliments.

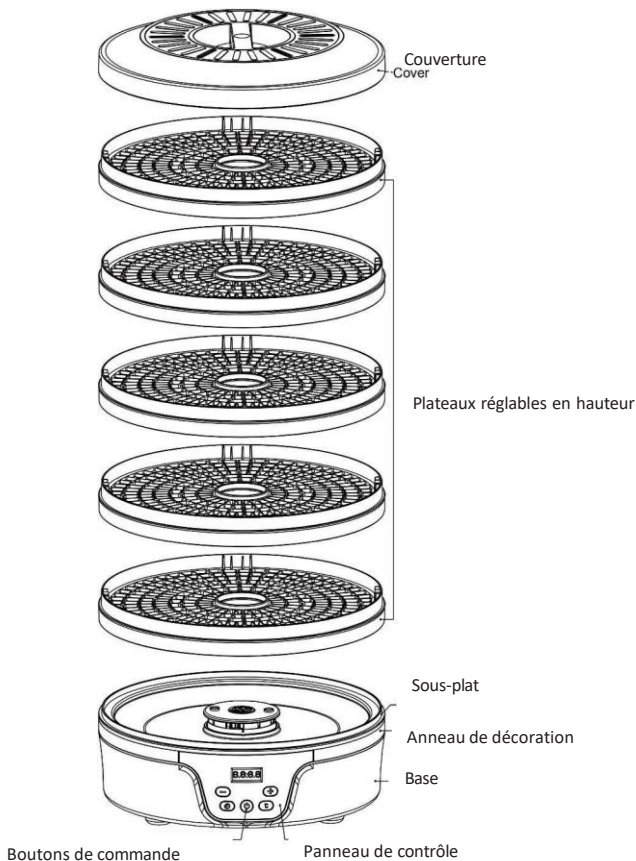
SPECIFICATION

Alimentation électrique : 220-240V, 50/60Hz

Puissance : 320-380 W

Minuterie : 00:30 - 24:00

Thermostat : 35H -40H -45H -50H -55°C-60H -65H -70°C-75H



AVANT UTILISATION

• Nettoyage :

Avant la première utilisation, essuyez toutes les parties de l'appareil.

Nettoyez les 5 plateaux avec un chiffon légèrement humidifié.

Utiliser un détergent si nécessaire.

Ne pas laver la BASE au lave-vaisselle ni l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide !!!

Après le nettoyage, l'appareil doit fonctionner pendant 30 minutes sans placer d'aliments à sécher pendant cette période. **Lors de la première utilisation, il est normal que de la fumée ou des odeurs se dégagent pendant cette procédure. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment ventilé.** Après la période de mise en service, rincez les grilles à l'eau et séchez toutes les pièces. Cette opération n'est nécessaire que pour la première fois. **(NE PAS LAVER LA BASE !!!)**

Débranchez le déshydrateur de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour éliminer les aliments collés. Séchez toutes les pièces avant de ranger le déshydrateur.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou des abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

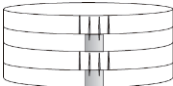
• Assemblage de l'appareil :

- Veillez à ce que le déshydrateur repose sur une surface solide et plane. Placez les plateaux de séchage et branchez la fiche sur une prise murale

- Les plateaux peuvent être empilés avec un espace libre de 1,4 cm ou de 2,5 cm, et sont donc adaptables à l'épaisseur des aliments à déshydrater

- **CONSEILS :** Si vous empilez deux plateaux l'un dans l'autre et que vous remarquez que le plateau supérieur touche les aliments situés en dessous, déplacez le plateau supérieur vers une position plus élevée (voir le schéma ci-dessous).

Plateaux en position haute



Aligner les languettes en plastique situées à l'intérieur du bord inférieur des plateaux avec les 4 loquets verticaux en plastique.

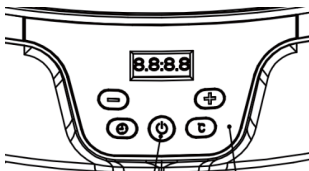
Plateaux emboîtés les uns dans les autres



Tourner les plateaux de manière à ce que les languettes en plastique situées sur le bord inférieur des plateaux soient positionnées à côté des 4 loquets verticaux en plastique.

FONCTIONNEMENT

Boutons de fonction :



La commande numérique permet de régler facilement la température et le temps de déshydratation.

1. Placer le déshydrateur sur une surface sèche et lisse.
2. Placez les aliments sur les plateaux.

Remarque : il est recommandé d'empiler au moins 3 plateaux de travail, qu'ils contiennent ou non des aliments.

3. Branchez l'alimentation, l'écran affiche "0000"

4. Réglage de la minuterie et de la température

Réglage de la minuterie (00:30-24:00)

1). Appuyez sur la touche , l'écran affiche l'heure par défaut **10:00** et clignote, puis appuyez sur les touches+ ou - jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche. Pour changer l'heure rapidement, maintenez les boutons+ ou - enfoncés

Réglage de la température (35 °C–40 °C–45 °C–50 °C–55 °C–60 °C–65 °C–70 °C–75 °C)

2). Appuyez à nouveau sur la touche , la fenêtre d'affichage indiquera température **70°C** et clignotera, puis appuyez sur les touches+ ou - pour sélectionner la température souhaitée. Pour modifier rapidement la température, maintenez enfoncées les touches+ ou -.

Une fois le réglage de la durée et de la température terminé :

Appuyez sur le bouton , l'appareil commence à fonctionner.

Le décompte de l'heure dans la fenêtre d'affichage commence.

Le déshydrateur s'arrête automatiquement à la fin de la durée programmée, l'élément chauffant s'arrête d'abord, le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 secondes et le buzzer sonne 5 fois "bip" (1 fois/seconde) et l'écran affiche "End" (Fin).

Débrancher l'appareil.

- Si la déshydratation est terminée, retirez les aliments du déshydrateur.
- Si un temps de séchage supplémentaire est nécessaire, suivre les étapes précédentes pour poursuivre la déshydratation.

CONSEILS DE SÉCHAGE

Le temps de séchage des fruits prétraités varie en fonction des facteurs suivants :

- 1) l'épaisseur des morceaux ou des tranches
- 2) nombre de plateaux contenant des aliments en cours de séchage
- 3) le volume d'aliments à sécher
- 4) l'humidité dans votre environnement
- 5) vos préférences en matière de séchage pour chaque type d'aliment séché

Il est recommandé de :

- Vérifiez votre nourriture toutes les heures.
- Si vous constatez que le séchage n'est pas homogène, faites pivoter vos plateaux et/ou réorganisez-les.
- Étiquetez les aliments en indiquant le contenu séché, la date et le poids avant séchage. Il est également utile de noter le temps de séchage pour référence ultérieure.
- Les aliments prétraités donnent les meilleurs résultats en matière de séchage.
- Un stockage correct des aliments après le séchage permet également de conserver la qualité des aliments et de préserver les nutriments.

Températures recommandées pour différents aliments :

- Herbes 40-50°C
- Légumes verts 50°C
- Pain 50°C
- Yahourt 50°C
- Légumes 50-55°C
- Fruits 50-60°C
- Viande et poisson 70°C

STOCKAGE

- Ne conservez les aliments qu'une fois qu'ils ont refroidi.
- Les aliments se conservent plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sec et sombre.
- Retirez tout l'air possible du récipient de stockage et fermez-le hermétiquement.
- La température optimale de stockage est de 15H ou moins.
- Ne conservez jamais d'aliments directement dans un récipient métallique.
- Évitez les récipients qui "respirent" ou dont le joint d'étanchéité est faible.
- Dans les semaines qui suivent la déshydratation, vérifiez que le contenu de vos aliments déshydratés ne contient pas d'humidité. S'il y a de l'humidité à l'intérieur, vous devez déshydrater le contenu plus longtemps pour éviter qu'il ne se détériore.
- Pour une qualité optimale, les fruits secs, les légumes, les herbes, les noix et le pain ne doivent pas être conservés plus d'un an, s'ils sont gardés au réfrigérateur ou au congélateur.
- Les viandes, volailles et poissons séchés ne doivent pas être conservés plus de 3 mois au réfrigérateur ou plus d'un an au congélateur.

MÉTHODE D'ENTRETIEN/NETTOYAGE

Après utilisation, débranchez le déshydrateur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les aliments collés sur les plateaux.

Séchez toutes les pièces avec un chiffon sec avant de ranger le déshydrateur.

Nettoyer la surface du corps avec un chiffon humide.

Utiliser du papier absorbant pour enlever l'excédent de marinade.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou des abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

Fruits	Préparation	Prétraitement	Temps de séchage moyen (heures)
Pommes	Éplucher, si désiré, évider et couper en anneaux ou en tranches de ⅜ à ½" d'épaisseur.	Acide ascorbique, mélange d'acide ascorbique ou jus de citron	4-9
Abricots	Couper en deux, enlever le noyau et couper en quarts ou en tranches de ¼" d'épaisseur.	(voir pommes)	8-16

Bananes	Éplucher et couper en tranches de ¼" d'épaisseur.	(voir pommes)	6-8
Myrtilles	Retirer les tiges Plonger dans l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis plonger dans l'eau glacée pour faire craquer la peau.	Aucun	9-17
Cerises	Retirer les tiges et le noyau. Couper en deux, hacher ou laisser entier.	Aucun	15-23
Cranberries	Retirer les tiges. Plonger dans l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis plonger dans l'eau glacée pour faire craquer la peau.	Aucun	10-18
Figues	Retirer les tiges. Les petites figues peuvent être laissées entières. Sinon, les couper en deux. Plonger les figues entières dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis les plonger dans de l'eau glacée pour faire craquer la peau.	Aucun	8-15
Raisins	Laissez-les entiers ou coupez-les en deux. Plonger les raisins entiers dans de l'eau bouillante pendant 30 à 60 secondes, puis les plonger dans de l'eau glacée pour faire craquer la peau.	Aucun	13-21
Kiwi	Peler et couper en tranches de ¼" à ½" d'épaisseur.	Aucun	4-6
Nectarines	Couper en deux et enlever le noyau. PEUT également être coupé en quatre ou en tranches de ¼"	Voir les pommes	6-10 (tranches) 36-48 (moitiés ou quarts)
Pêches	Épluchez-les si vous le souhaitez. Couper en deux et enlever le noyau. On peut aussi les couper en quatre ou en tranches de ¼" d'épaisseur.	Voir les pommes	6-10 (tranches) 36-48 (moitiés ou quarts)
Poires	Éplucher, évider et couper en tranches d'une épaisseur de ¼".	Voir les pommes	7-13
Ananas	Éplucher, évider et couper en tranches d'une épaisseur de ¼".	Aucun	5-12
Prunes/ Pruneaux	Couper en deux ou en quatre et retirer le noyau.	Aucun	8-15
Rhubarbe	Couper et jeter les feuilles. Couper la tige en tranches de ¼".	Aucun	6-9
Fraises	Enlever la couronne feuillue. Couper en deux ou en tranches de ¼" d'épaisseur	Aucun	6-12

GARANTIE

La période de garantie de nos produits est de 2 ans.

Si vous avez des problèmes ou des questions, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aide, à nos conseils de dépannage, à nos FAQ et à nos manuels d'utilisation sur notre site de service : <https://sav.hkoenig.com>.

En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous pouvez accéder à toute l'assistance en ligne disponible, conçue pour répondre au mieux à vos besoins.

Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou problème, cliquez sur "La réponse a-t-elle résolu votre problème ? Vous serez alors dirigé vers le formulaire de demande d'assistance à la clientèle, que vous pourrez remplir pour valider demande et obtenir de l'aide.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre toutes les défaillances survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conformément à l'usage et aux spécifications du manuel de l'utilisateur.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport lors de l'expédition du produit par le propriétaire. Elle ne couvre pas non plus l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement des pièces consommables.

EXCLUSION DE LA GARANTIE

- Accessoires et pièces d'usure (*).
- Entretien normal de l'appareil.
- Toutes les pannes résultant d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des recommandations en matière d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil, ainsi que de l'utilisation d'accessoires inadaptés.
- Dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel ayant été démonté, même partiellement, par des personnes autres que celles autorisées à le faire (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait manquant, détérioré ou illisible et ne permettrait pas son identification.
- Les produits faisant l'objet d'une location, d'une démonstration ou d'une exposition.

(*) Certaines pièces de votre appareil, appelées pièces d'usure ou consommables, se détériorent avec le temps et la fréquence d'utilisation de votre appareil. Cette usure est normale mais peut être accentuée par de mauvaises conditions d'utilisation ou d'entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie.

Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus de la garantie. Ils ne peuvent être ni échangés ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être achetés directement sur notre site web : <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :

Ne jetez pas ce produit comme il l'a été avec d'autres produits ménagers. Il existe une séparation de ce déchet en communautés, vous devrez vous informer auprès des autorités locales des lieux où vous pouvez rapporter ce produit. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ici indique que les équipements électriques et électroniques doivent être choisis avec soin, une poubelle à roulettes est marquée d'une croix



DEUTSCH

SICHERHEITSHINWEISE

Die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen sollten bei der Verwendung des Elektrogeräts immer beachtet werden

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

1. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie wurden beaufsichtigt und in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden und Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren voll bewusst sind.
3. Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen immer Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um bei unsachgemäßem Gebrauch die Gefahr von Feuer, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu vermeiden.
6. Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Hauptspannung Ihrer Anlage übereinstimmt. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.
7. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
8. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist, offensichtliche Anzeichen von Schäden aufweist oder undicht ist.
9. Bitte bewahren Sie dieses Dokument griffbereit auf und geben Sie es dem zukünftigen Besitzer, wenn Sie Ihr Gerät weitergeben.
10. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, nicht richtig funktioniert, beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
11. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, durch einen externen Timer

oder ein Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.

12. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B. :

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- Bauernhöfe ;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen ;
- Gästezimmern.

13. Dieser Lebensmitteldörrautomat ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie ihn nicht im Freien.

14. Achten Sie bei der Verwendung des Lebensmitteldörrgerätes darauf, dass es auf einer ebenen, horizontalen und festen Oberfläche steht, damit es nicht herunterfallen kann. Achten Sie außerdem darauf, dass sie das Gewicht des Geräts während des Gebrauchs tragen kann.

15. Die Nichtbeachtung aller aufgeführten Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, einem Brand oder schweren Verletzungen führen. Die Warnungen, Vorsichtshinweise und Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken, die bei der Verwendung des Produkts auftreten können.

16. Bewahren Sie den Lebensmitteldörrautomaten immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da sie nicht in der Lage sind, die Gefahren zu erkennen, die mit dem unsachgemäßen Umgang mit elektrischen Geräten verbunden sind.

17. Stellen Sie sicher, dass der Lebensmitteldörrautomat ausgeschaltet ist, und ziehen Sie den Netzstecker, wenn er nicht benutzt wird, bevor Sie ihn reinigen und während er repariert wird.

18. Achten Sie darauf, dass der Lebensmitteldörrautomat und das Netzkabel nicht an scharfen Kanten aufgehängt werden und halten Sie sie von heißen Gegenständen und offenen Flammen fern; andernfalls schmilzt der Kunststoff und verursacht einen Brand.

19. Der Lebensmitteldörrautomat oder der Stecker dürfen unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

20. Überprüfen Sie den Lebensmitteldörrautomaten und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen.

21. Reparaturen am Lebensmitteldörrautomaten sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer in Gefahr bringen.

22. Keines der Teile des Produkts ist spülmaschinenfest, sofern nicht

ausdrücklich etwas anderes angegeben ist.

23. Schalten Sie die Steckdose immer aus, bevor Sie einen Stecker einstecken oder herausziehen. Ziehen Sie den Stecker heraus, indem Sie ihn festhalten; ziehen Sie nicht am Kabel.

24. Verwenden Sie Ihr Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, wenn dieses nicht von einem qualifizierten Techniker oder Reparaturdienst überprüft und getestet wurde.

25. Verwenden Sie niemals nicht autorisiertes Zubehör.

26. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Pfannenwender und andere Utensilien während des Betriebs fern, um das Risiko von Verletzungen und/oder Schäden an der Maschine zu verringern.

27. Bitte drehen Sie den Luftstrom des Motors nicht zu anderen hin.

28. Stellen Sie ihn nicht in die Nähe einer Wärmequelle. Halten Sie den Stecker von Gegenständen fern, die unter Druck stehen, da dies zu einem Brand oder einem Stromschlag führen kann.

29. Wenn Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, müssen Sie ihnen auch diese Bedienungsanleitung übergeben.

ACHTUNG

- Um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern, dürfen Sie das Gerät, das flexible Kabel oder den Stecker nicht in Regen, Feuchtigkeit oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder diesen aussetzen.
- Verwenden Sie die Kamera nicht in der Nähe von Badewannen, Teichen oder anderen Behältern, die Wasser oder andere Flüssigkeiten enthalten, oder wenn Sie sich auf feuchten oder nassen Oberflächen befinden. Bewahren Sie das Gerät nicht in einer wässrigen Umgebung auf.
- Halten Sie das Gerät von hohen Temperaturen und Feuchtigkeit fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Legen Sie das Netzkabel nicht in eine wässrige Umgebung.
- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, schalten Sie den Strom aus der Steckdose aus und ziehen Sie sofort den Stecker. **TAUCHEN SIE NICHT DIE HAND INS WASSER, UM ES ZU BERGEN.**
- Es ist wichtig zu beachten, dass das Gerät vor der Wiederverwendung von einem qualifizierten Techniker überprüft werden muss.
- Nicht in der Nähe von Gasbomben verwenden.
- Unsachgemäßer Gebrauch und falsche Handhabung können zu Fehlfunktionen des Geräts und Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Netzkabel darf nicht mit einem schweren oder spitzen Gegenstand eingeklemmt werden, da dies zu einem Brand oder Stromschlag führen kann.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberfläche kann **HOCH** sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Standby-Leistung max. 0,8 W.
- Wenn der Dörrautomat in den Standby-Modus wechselt, zeigt er "0000" an.

EIGENSCHAFTEN DES DÖRRGERÄTS

Dieses Gerät ist mit einem automatischen Ventilator ausgestattet, der die heiße Luft zirkulieren lässt und die Lebensmittel gleichmäßig trocknet! Trockene Lebensmittel sind ein köstlicher Knabberspaß, da sie fast alle Nährwerte und den Geschmack behalten.

-Eine perfekte Möglichkeit, Obst, Snacks, Gemüse, Brot, Blumen und vieles mehr aufzubewahren.

-Verstellbare Tablett: Fünf Tablett, die sich leicht stapeln lassen.

-Einfache Reinigung der Tablett.

-Rundes Design.

-Dank der transparenten Schalen können Sie den Zustand der Lebensmittel überprüfen.

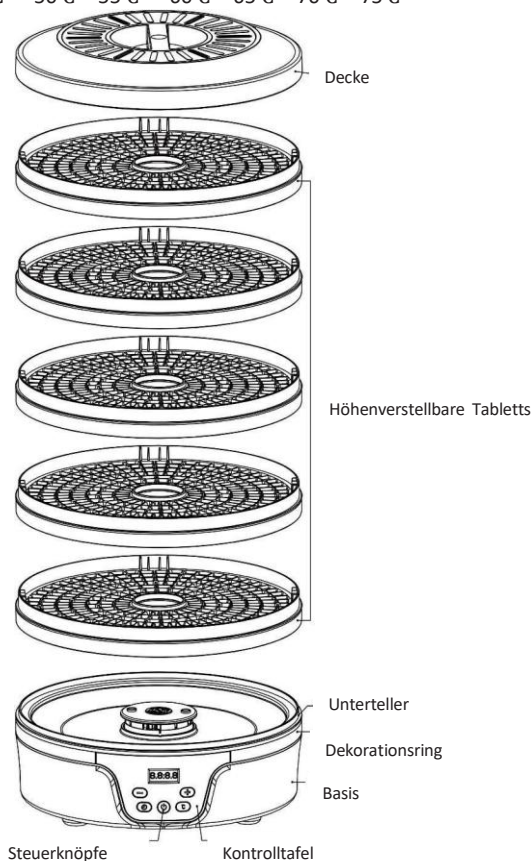
SPECIFICATION

Stromversorgung: 220-240V, 50/60Hz

Leistung: 320-380 W

Timer: 00:30 - 24:00

Thermostat: 35°C -40°C -45°C -50°C -55°C -60°C -65°C -70°C -75°C



VOR DEM GEBRAUCH

• Reinigung :

Wischen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Geräts ab.
Reinigen Sie die 5 Tablettts mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
Verwenden Sie ggf. ein Reinigungsmittel.

Die BASE darf nicht in der Spülmaschine gereinigt oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden!!!

Nach der Reinigung sollte das Gerät 30 Minuten lang laufen, ohne in dieser Zeit Lebensmittel zum Trocknen aufzulegen. **Bei der ersten Benutzung ist es normal, dass während dieses Vorgangs Rauch oder Gerüche entstehen. Achten Sie darauf, dass das Gerät ausreichend belüftet wird.** Spülen Sie die Roste nach dem Zeitraum der Inbetriebnahme mit Wasser ab und trocknen Sie alle Teile. Dieser Vorgang ist nur beim ersten Mal erforderlich (**WASCHEN SIE DIE BASIS NICHT!!!**).

Trennen Sie den Dörrautomaten vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um anhaftende Lebensmittel zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile, bevor Sie den Dörrautomaten aufbewahren.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

• Zusammenbau des Geräts :

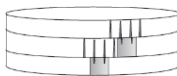
- Achten Sie darauf, dass der Dörrautomat auf einer festen, ebenen Fläche steht. Stellen Sie die Dörrschalen auf und stecken Sie den Stecker in eine Wandsteckdose.
- Die Schalen können mit einem Freiraum von 1,4 cm oder 2,5 cm gestapelt werden und sind somit an die Dicke der zu dörrenden Lebensmittel anpassbar.
- **TIPPS:** Wenn Sie zwei Tablettts ineinander stapeln und feststellen, dass das obere Tablett die darunter liegenden Lebensmittel berührt, schieben Sie das obere Tablett in eine höhere Position (siehe Abbildung unten).

Tabletts in der oberen Position



Richten Sie die Kunststoffflaschen auf der Innenseite der unteren Kante der Tablettts an den 4 vertikalen Kunststoffriegeln aus.

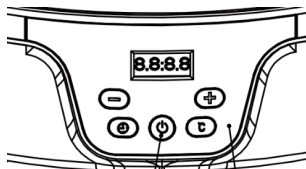
Ineinander geschachtelte Tablettts



Drehen Sie die Tablettts so, dass die Plastikungen an der Unterkante der Tablettts neben den 4 vertikalen Plastikriegeln positioniert sind.

BETRIEB

Funktionstasten :



Die digitale Steuerung ermöglicht eine einfache Einstellung der Temperatur und der Dehydratisierungszeit.

1. Stellen Sie den Dörrautomaten auf eine trockene, glatte Oberfläche.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Tablettts.

Hinweis: Es wird empfohlen, mindestens drei Arbeitsplatten zu stapeln, unabhängig davon, ob sie Lebensmittel enthalten oder nicht.

3. Schalten Sie die Stromversorgung ein, auf dem Bildschirm erscheint "0000".

4. Einstellen des Timers und der Temperatur

Einstellen des Timers (00:30-24:00)



1). Drücken Sie die Taste  , auf dem Bildschirm wird die Standardzeit **10:00** angezeigt und blinkt. Drücken Sie dann die Tasten+ oder -, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Um die Uhrzeit schnell zu ändern, halten Sie die Tasten+ oder - gedrückt.

Einstellung Temperatur (35 °C–40 °C–45 °C–50 °C–55 °C–60 °C–65 °C–70 °C–75 °C)



2). Drücken Sie erneut die Taste  , im Anzeigefenster wird Temperatur **70°C** angezeigt und blinkt, dann drücken Sie die Tasten+ oder -, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Um die Temperatur schnell zu ändern, halten Sie die Tasten+ oder - gedrückt.

Wenn Sie die Zeit- und Temperatureinstellung abgeschlossen haben :



Drücken Sie die Taste  , das Gerät beginnt zu arbeiten.

Das Herunterzählen der Uhrzeit im Anzeigefenster beginnt.

Der Dörrautomat schaltet sich am Ende der eingestellten Zeit automatisch ab, zuerst schaltet sich das Heizelement ab, der Lüfter läuft noch 10 Sekunden weiter und der Summer ertönt 5 Mal "Piep" (1 Mal/Sekunde) und auf dem Bildschirm wird "End" angezeigt.

Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

- Wenn der Dörrvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Dörrgerät heraus.
- Wenn eine weitere Trocknungszeit erforderlich ist, befolgen Sie die vorherigen Schritte, um die Dehydrierung fortzusetzen.

TROCKNUNGSTIPPS

Die Trocknungszeit für vorbehandelte Früchte hängt von den folgenden Faktoren ab:

- 1- die Dicke der Stücke oder Scheiben
- 2- Anzahl der Schalen mit Lebensmitteln, die gerade getrocknet werden
- 3- die Menge der zu trocknenden Lebensmittel
- 4- die Feuchtigkeit in Ihrer Umgebung
- 5- Ihre Trocknungsvorlieben für jede Art von getrockneter Nahrung

Es wird empfohlen, :

- Überprüfen Sie Ihr Essen jede Stunde.
- Wenn Sie feststellen, dass die Trocknung nicht gleichmäßig erfolgt, drehen Sie Ihre Tablett und/oder ordnen Sie sie neu an.
- Beschriften Sie die Lebensmittel mit dem getrockneten Inhalt, dem Datum und dem Gewicht vor dem Trocknen. Es ist auch hilfreich, die Trocknungszeit für spätere Referenzen zu notieren.
- Vorbehandelte Lebensmittel führen zu den besten Trocknungsergebnissen.
- Die richtige Lagerung von Lebensmitteln nach dem Trocknen trägt ebenfalls dazu bei, die Qualität der Lebensmittel zu erhalten und die Nährstoffe zu bewahren.

Empfohlene Temperaturen für verschiedene Lebensmittel :

- Kräuter 40-50°C
- Grünes Gemüse 50°C
- Brot 50°C
- Joghurt 50°C
- Gemüse 50-55°C
- Früchte 50-60°C
- Fleisch und Fisch 70°C

STOCKAGE

- Bewahren Sie Lebensmittel erst auf, wenn sie abgekühlt sind.
- Lebensmittel sind länger haltbar, wenn sie an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort gelagert werden.
- Entfernen Sie alle mögliche Luft aus dem Aufbewahrungsbehälter und verschließen Sie ihn luftdicht.
- Die optimale Lagertemperatur beträgt 15°F oder weniger.
- Bewahren Sie Lebensmittel niemals direkt in einem Metallbehälter auf.
- Vermeiden Sie Behälter, die "atmen" oder einen schwachen Dichtungsring haben.
- Überprüfen Sie in den Wochen nach dem Dehydrieren, ob der Inhalt Ihrer dehydrierten Lebensmittel Feuchtigkeit enthält. Wenn sich im Inneren Feuchtigkeit befindet, müssen Sie den Inhalt länger dehydrieren, um zu verhindern, dass er verdirbt.
- Für eine optimale Qualität sollten Trockenfrüchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse und Brot nicht länger als ein Jahr gelagert werden, wenn sie im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Getrocknetes Fleisch, Geflügel und Fisch sollten nicht länger als drei Monate im Kühlschrank oder mehr als ein Jahr im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

WARTUNGS-/REINIGUNGSMETHODE

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker des Dörrgeräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um anhaftende Lebensmittel von den Schalen zu entfernen.

Trocknen Sie alle Teile mit einem trockenen Tuch ab, bevor Sie den Dörrautomaten aufbewahren.

Reinigen Sie die Oberfläche des Körpers mit einem feuchten Tuch.

Verwenden Sie Küchenpapier, um überschüssige Marinade zu entfernen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

Früchte	Vorbereitung	Vorbehandlung	Durchschnittliche Trocknungszeit (Stunden)
Äpfel	Schälen, falls gewünscht, aushöhlen und in Ringe oder $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ " dicke Scheiben schneiden.	Ascorbinsäure, Ascorbinsäuremischung oder Zitronensaft	4-9
Aprikosen	Halbieren, den Kern entfernen und in Viertel oder $\frac{1}{4}$ " dicke Scheiben schneiden.	(siehe Äpfel)	8-16
Bananen	Schälen und in $\frac{1}{4}$ " dicke Scheiben schneiden.	(siehe Äpfel)	6-8
Heidelbeeren	Stiele entfernen 30-60 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, dann in Eiswasser tauchen, damit die Haut aufplatzt.	Keine	9-17
Kirschen	Stiele und Kern entfernen. Halbieren, hacken oder ganz lassen.	Keine	15-23
Cranberries	Die Stiele entfernen. 30-60 Sekunden in kochendes Wasser geben und dann in Eiswasser tauchen, um die Haut zu knacken.	Keine	10-18
Feigen	Die Stiele entfernen. Die kleinen Feigen können ganz gelassen werden. Andernfalls halbieren Sie sie. Ganze Feigen 30-60 Sekunden in kochendes Wasser geben und dann in Eiswasser tauchen, damit die Haut aufplatzt.	Keine	8-15
Trauben	Lassen Sie sie ganz oder halbieren Sie sie. Tauchen Sie die ganzen Trauben 30-60 Sekunden in kochendes Wasser und anschließend in Eiswasser, damit die Haut aufplatzt.	Keine	13-21
Kiwi	Schälen und in $\frac{1}{4}$ " bis $\frac{3}{8}$ " dicke Scheiben schneiden.	Keine	4-6
Nektarinen	Halbieren und den Kern entfernen. KANN auch geviertelt oder in $\frac{1}{4}$ "-Scheiben geschnitten werden	Äpfel ansehen	6-10 (Scheiben) 36-48 (Hälften oder Viertel)
Pfirsiche	Schälen Sie sie, wenn Sie möchten. Halbieren und den Kern entfernen. Man kann sie auch vierteln oder in $\frac{1}{4}$ " dicke Scheiben schneiden.	Äpfel ansehen	6-10 (Scheiben) 36-48 (Hälften oder Viertel)
Birnen	Schälen, entkernen und in $\frac{1}{4}$ " dicke Scheiben schneiden.	Äpfel ansehen	7-13
Ananas	Schälen, entkernen und in $\frac{1}{4}$ " dicke Scheiben schneiden.	Keine	5-12
Pflaumen/ Zwetschgen	Halbieren oder vierteln und den Kern entfernen.	Keine	8-15
Rhabarber	Die Blätter abschneiden und wegwerfen. Den Stiel in $\frac{1}{4}$ "-Scheiben schneiden.	Keine	6-9

Fräser	Die blättrige Krone entfernen. Halbieren oder in ¼" dicke Scheiben schneiden	Keine	6-12
--------	--	-------	------

GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre.

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: <https://sav.hkoenig.com>.

Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.

Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßigem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten.

Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinandergebaut wurden.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(*) Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleissen mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.

Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehöerteile können jedoch direkt über unsere Website <https://sav.hkoenig.com/> erworben werden.

UMWELT

ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

De volgende basisvoorzorgen moeten altijd in acht worden genomen bij het gebruik van elektrische apparatuur

LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOOR GEBRUIK EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

1. Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan en instructies krijgen over het veilige gebruik en dat ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
2. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan en instructies krijgen over het veilige gebruik van het apparaat en zich volledig bewust zijn van de gevaren.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan van een volwassene.
4. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico van brand, elektrische schokken en/of letsel bij verkeerd gebruik te voorkomen.
6. Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de hoofdspanning van uw installatie. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met uw verkoper en sluit het apparaat niet aan.
7. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
8. Het apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, als er duidelijke tekenen van schade zijn of als het lekt.
9. Houd dit document bij de hand en geef het aan de toekomstige eigenaar als u uw apparaat overdraagt.
10. Gebruik dit apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het niet goed werkt, als het beschadigd is of als het gevallen is. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
11. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een

externe timer of afstandsbediening.

12. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
- boerderijen ;
- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- gastenkamers.

13. Deze voedseldroger is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.

14. Zorg er bij het gebruik van de voedseldroger voor dat deze op een vlakke, horizontale en stevige ondergrond wordt geplaatst, om elk risico op vallen te voorkomen. Zorg ervoor dat deze het gewicht van het apparaat kan dragen tijdens het gebruik.

15. Het niet opvolgen van alle instructies kan leiden tot elektrische schokken, brand of ernstig letsel. De waarschuwingen, voorzorgsmaatregelen en instructies in deze handleiding kunnen niet alle mogelijke omstandigheden en situaties bestrijken die zich tijdens het gebruik van het product kunnen voordoen.

16. Houd de voedseldroger altijd buiten het bereik van kinderen, omdat zij de gevaren van verkeerd gebruik van elektrische apparaten niet kunnen herkennen.

17. Zorg ervoor dat de voedseldroger uitgeschakeld is en trek de stekker uit het stopcontact als u hem niet gebruikt, voordat u hem schoonmaakt en als hij gerepareerd wordt.

18. Zorg ervoor dat de voedseldroger en het netsnoer niet over scherpe randen hangen en houd ze uit de buurt van hete voorwerpen en open vuur, anders zal het plastic smelten en brand veroorzaken.

19. Dompel de voedseldroger of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Gebruik het apparaat niet met natte handen.

20. Controleer de voedseldroger en het netsnoer regelmatig op beschadigingen.

21. Reparaties aan de voedseldroger mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Ondeskundige reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen.

22. Geen van de onderdelen van het product mag in de vaatwasser, tenzij expliciet anders vermeld.

23. Schakel altijd het lichtnet uit voordat u een stekker in het stopcontact steekt of eruit haalt. Verwijder de stekker door deze vast te pakken; trek niet aan het snoer.

24. Gebruik uw apparaat niet met een verlengsnoer tenzij het is gecontroleerd en getest door een gekwalificeerde technicus of

reparateur.

25. Gebruik nooit een niet-goedgekeurd accessoire.

26. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt tijdens het gebruik om het risico op letsel en/of schade aan de machine te beperken.

27. Draai de luchtstroom van de motor niet in de richting van anderen.

28. Niet in de buurt van een warmtebron plaatsen. Houd de stekker uit de buurt van voorwerpen die onder druk staan, omdat dit brand of elektrische schokken kan veroorzaken.

29. Als u dit apparaat aan een derde doorgeeft, moet u ook deze gebruiksaanwijzing doorgeven.

ATTENTIE

- Om het risico op elektrische schokken te beperken, mag u het apparaat, het flexibele snoer of de stekker niet onderdompelen in of blootstellen aan regen, vocht of een andere vloeistof.

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van baden, vijvers of andere recipiënten die water of andere vloeistoffen bevatten, of wanneer u op vochtige of natte oppervlakken staat. Bewaar het apparaat niet in een waterige omgeving.

- Houd het apparaat uit de buurt van hoge temperaturen en vochtigheid.

- Gebruik het apparaat niet met natte handen.

- Leg het netsnoer niet in een waterige omgeving.

- Als het apparaat in het water valt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. **STEEK UW HAND NIET IN HET WATER OM HET APPARAAT TERUG TE HALEN.**

- Het is belangrijk om te weten dat het apparaat moet worden geïnspecteerd door een gekwalificeerde technicus voordat het opnieuw wordt gebruikt.

- Niet gebruiken in de buurt van gasflessen.

- Verkeerd gebruik en onjuiste behandeling kunnen leiden tot defecten aan het apparaat en letsel bij de gebruiker.

- Het netsnoer mag niet worden afgekneld door een zwaar of puntig voorwerp, omdat dit brand of elektrische schokken kan veroorzaken.

- De temperatuur van het toegankelijke oppervlak kan **HOOG** zijn wanneer het apparaat in werking is.

- Stand-by vermogen max. 0,8 W.

- Wanneer de dehydrator in stand-by modus gaat, wordt "0000" weergegeven.

DROGERE EIGENSCHAPPEN

Dit apparaat heeft een automatische ventilator die de hete lucht circuleert en het voedsel gelijkmatig droogt! Droog voedsel is heerlijk om op te knabbelen, omdat het bijna al zijn voedingswaarde en smaak behoudt.

-Een perfecte manier om fruit, snacks, groenten, brood, bloemen en nog veel meer te bewaren.

Verstelbare trays: vijf eenvoudig te stapelen trays.

-Gemakkelijk te reinigen trays.

-Rond ontwerp.

-Door de transparante bakjes kun je de staat van het voedsel controleren.

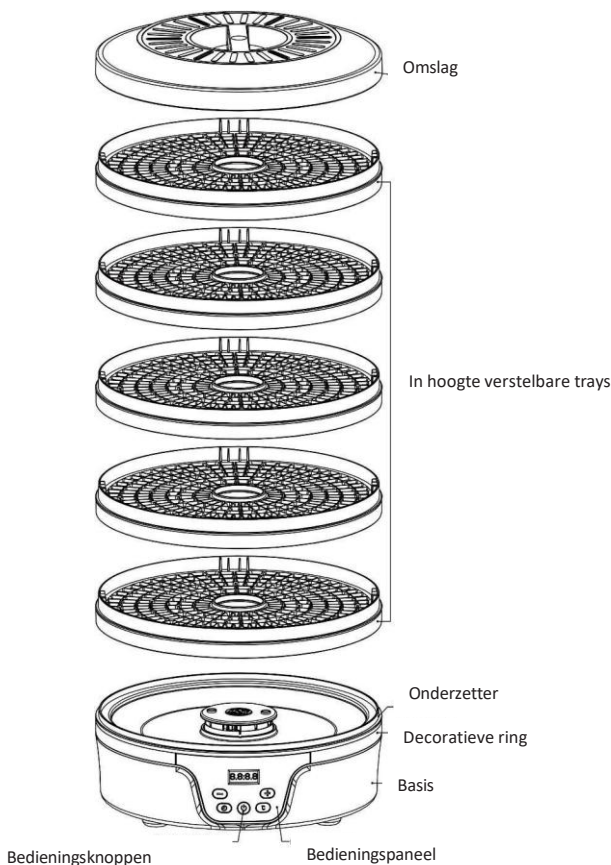
SPECIFICATIE

Stroomvoorziening: 220-240V, 50/60Hz

Vermogen: 320-380 W

Timer: 00:30 - 24:00

Thermostaat: 35 C° -40 C° -45 C° -50 C° -55 C° -60 C° -65H C°-70 C° -75 C°



VOOR GEBRUIK

● Schoonmaken :

Veeg alle onderdelen droog voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

Reinig de 5 bakjes met een licht vochtige doek.

Gebruik indien nodig afwasmiddel.

Was de basiseenheid niet in de vaatwasser en pompel hem niet onder in water of een andere vloeistof!

Na het reinigen moet het apparaat 30 minuten draaien zonder dat er voedsel te drogen wordt gelegd. **Wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, is het normaal dat er rook of geuren vrijkomen tijdens deze procedure. Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd wordt.** Spoel na de opstartperiode de roosters af met water en droog alle onderdelen. Dit is alleen de eerste keer nodig **(NIET DE BASIS WASSEN!!)**.

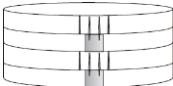
Haal de stekker van de dehydrator uit het stopcontact en laat hem afkoelen voordat je hem schoonmaakt. Gebruik een zachte borstel om vastzittend voedsel te verwijderen. Droog alle onderdelen voordat je de dehydrator opbergt.

Reinig het apparaat niet met agressieve chemicaliën of schuurmiddelen om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.

● Het apparaat monteren :

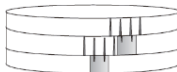
- Zorg ervoor dat de dehydrator op een stevige, vlakke ondergrond staat. Plaats de droogplaten en steek de stekker in het stopcontact.
- De schalen kunnen worden gestapeld met een tussenruimte van 1,4 cm of 2,5 cm, zodat ze kunnen worden aangepast aan de dikte van het te drogen voedsel.
- **TIPS:** Als je twee bakken in elkaar stapelt en merkt dat de bovenste bak het voedsel eronder raakt, verplaats de bovenste bak dan naar een hogere positie (zie onderstaand diagram).

Dienbladen in hoge positie



Breng de plastic lipjes aan de binnenkant van de onderrand van de bakjes op één lijn met de 4 verticale plastic haakjes.

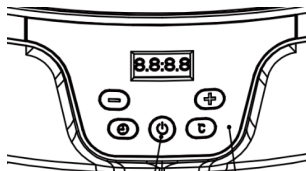
In elkaar grijpende trays



Draai de trays zodat de plastic lipjes aan de onderkant van de trays naast de 4 verticale plastic vergrendelingen komen te liggen.

WERKING

Functieknoppen :



Met de digitale bediening kun je eenvoudig de temperatuur en de droogtijd instellen.

1. Plaats de dehydrator op een droge, gladde ondergrond.
2. Plaats het voedsel op de bakjes.

Opmerking: het wordt aanbevolen om minstens 3 werkbladen te stapelen, of ze nu voedsel bevatten of niet.

3. Sluit de voeding aan, op het scherm verschijnt "0000".

4. De timer en temperatuur instellen

De timer instellen (00:30-24:00)

1). Druk op de knop  , het scherm toont de standaardtijd **10:00** en knippert, druk vervolgens op de knoppen+ of - tot de gewenste tijd wordt weergegeven. Houd de knoppen+ of - ingedrukt om de tijd snel te wijzigen.

Instelling temperatuur (35 °C–40 °C-45 °C-50 °C-55 °C-60 °C-65 °C-70 °C-75 °C)

2). Druk nogmaals op de toets, het display toont temperatuur **70°C** en knippert, druk vervolgens op de+ of - toetsen om de gewenste temperatuur te selecteren. Houd de toetsen+ of - ingedrukt om de temperatuur snel te wijzigen.

Wanneer u klaar bent met het instellen van de tijd en temperatuur :

Druk op de toets  om het apparaat te starten.

De tijd in het weergavevenster begint af te tellen.

De dehydrator stopt automatisch aan het einde van de geprogrammeerde tijd, het verwarmingselement stopt eerst, de ventilator blijft nog 10 seconden draaien en de zoemer geeft 5 "piepjes" (1 keer/seconde) en op het display verschijnt "End" (einde).

Haal de stekker uit het stopcontact.

- Als het dehydrateren klaar is, haal je het voedsel uit de dehydrator.
- Als er extra droogtijd nodig is, volg dan de vorige stappen om verder te gaan met dehydrateren.

DROOGTIPS

De droogtijd voor voorbehandeld fruit varieert afhankelijk van de volgende factoren:

- 1- de dikte van de stukken of plakken
- 2- aantal bakjes met voedsel dat wordt gedroogd
- 3- het volume voedsel dat gedroogd moet worden
- 4- vochtigheid in je omgeving
- 5- uw droogvoorkeuren voor elk type gedroogd voedsel

Het wordt aanbevolen om :

- Controleer je eten elk uur.
- Als je merkt dat het drogen ongelijkmatig is, draai je de bakjes om en/of zet je ze anders neer.
- Label het voedsel en vermeld de gedroogde inhoud, de datum en het gewicht voor het drogen. Het is ook handig om de droogtijd te noteren voor toekomstig gebruik.
- Voorbehandeld voer geeft de beste droogresultaten.
- Het correct bewaren van voedsel na het drogen helpt ook om de voedselkwaliteit te behouden en voedingsstoffen te bewaren.

Aanbevolen temperaturen voor verschillende voedingsmiddelen :

- Kruiden 40-50°C
- Groene groenten 50°C
- Brood 50°C
- Yoghurt 50°C
- Groenten 50-55°C
- Fruit 50-60°C
- Vlees en vis 70°C

OPSLAG

- Bewaar voedsel pas als het is afgekoeld.
- Voedsel is langer houdbaar als het op een koele, droge, donkere plek wordt bewaard.
- Verwijder alle mogelijke lucht uit de opslagcontainer en sluit deze goed af.
- De optimale opslagtemperatuur is 15H of minder.
- Bewaar voedsel nooit direct in een metalen bak.
- Vermijd verpakkingen die "ademen" of een zwakke afdichting hebben.
- Controleer in de weken na het dehydrateren de inhoud van je gedehydrateerde voedsel op vocht. Als er vocht in zit, moet je de inhoud langer dehydrateren om bederf te voorkomen.
- Voor een optimale kwaliteit kun je gedroogd fruit, groenten, kruiden, noten en brood beter niet langer dan een jaar in de koelkast of vriezer bewaren.
- Gedroogd vlees, gevogelte en vis mag niet langer dan 3 maanden in de koelkast of langer dan een jaar in de vriezer bewaard worden.

ONDERHOUDS-/REINIGINGSMETHODE

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat de dehydrator afkoelen voordat je hem schoonmaakt. Gebruik een zachte borstel om al het voedsel dat aan de platen vastzit te verwijderen.

Droog alle onderdelen met een droge doek voordat je de dehydrator opbergt.

Reinig het oppervlak van de behuizing met een vochtige doek.

Gebruik keukenpapier om overtollige marinade te verwijderen.

Reinig het apparaat niet met agressieve chemicaliën of schuurmiddelen om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.

Fruit	Vorbereiding	Vorbereiding	Gemiddelde droogtijd (uren)
Appels	Schil, indien gewenst, de kern en snijd in ¼ tot ½" dikke ringen of plakken.	Ascorbinezuur, ascorbinezuurm engsel of citroensap	4-9
Abrikozen	Snijd doormidden, verwijder de kern en snijd in kwarten of ¼" dikke plakken.	(zie appels)	8-16
Bananen	Schil en snijd in ¼" dikke plakken.	(zie appels)	6-8
Bosbessen	Verwijder de stelen Dompel 30 tot 60 seconden onder in kokend water en dompel daarna onder in ijskoud water om de schil te kraken.	Geen	9-17
Kersen	Verwijder de stelen en het klokhuis. Halveer, hak of laat ze heel.	Geen	15-23
Veenbessen	Verwijder de stelen. Dompel ze 30 tot 60 seconden onder in kokend water en dompel ze daarna onder in ijskoud water om de schil te laten barsten.	Geen	10-18
Vijgen	Verwijder de steeltjes. De kleine vijgen kun je heel laten. Snijd ze anders doormidden. Dompel hele vijgen 30 tot 60 seconden in kokend water en vervolgens in ijswater om de schil te laten barsten.	Geen	8-15
Druiven	Laat ze heel of snijd ze doormidden. Dompel hele druiven 30 tot 60 seconden in kokend water en daarna in ijswater om de schil te laten barsten.	Geen	13-21
Kiwi	Schil en snijd in ¼" tot ¾" dikke plakken.	Geen	4-6
Nectarines	Snijd doormidden en verwijder de kern. Kan ook in kwarten of plakken van ¼" worden gesneden.	Bekijk de appels	6-10 (plakjes) 36-48 (helften of kwarten)
Perziken	Schil ze als je wilt. Snijd ze doormidden en verwijder de kern. Je kunt ze ook in kwarten of ¼" dikke plakken snijden.	Bekijk de appels	6-10 (plakjes) 36-48 (helften of kwarten)
Peren	Schil ze, verwijder het klokhuis en snijd ze in plakken van ½" dik.	Bekijk de appels	7-13
Ananas	Schil ze, verwijder het klokhuis en snijd ze in plakken van ¼" dik.	Geen	5-12
Pruimen	Snijd doormidden of in vieren en verwijder de kern.	Geen	8-15
Rabarber	Snijd de bladeren af en gooi ze weg. Snijd de stengel in plakjes van ¼".	Geen	6-9
Aardbeien	Verwijder de bladkroon. Snijd doormidden of in plakken van ¼" dik.	Geen	6-12

GARANTIE

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar.

Als u problemen of vragen heeft, kunt u eenvoudig onze hulppagina's bezoeken voor tips om problemen op te lossen, de FAQ's en andere gebruikershandleidingen op onze website: <https://sav.hkoenig.com>.

Door de referentiernaam van uw apparaat in de zoekbalk te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online hulpmiddelen, ontworpen om aan uw behoeften te voldoen.

Als u toch niet geen antwoord op uw vraag kunt vinden, klik dan op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? Hierdoor gaat u naar het Aanvraagformulier voor Klantenondersteuning, dat u in kunt vullen om uw verzoek te valideren en hulp te ontvangen.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle mankementen die voortkomen uit normaal gebruik, volgens de sectie gebruik en specificaties in de gebruikershandleiding.

Deze garantie omvat niet verpakkings- of transportproblemen tijdens het vervoer van het product door de eigenaar. Het omvat ook niet de normale slijtage van het product, noch het onderhoud of vervangen van verbruiksartikelen.

UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

- Accessoires en verbruiksartikelen (*).
- Normaal onderhoud van het apparaat.
- Alle mankementen veroorzaakt door verkeerd gebruik (schokken, het niet opvolgen van de aanbevolen stroomvoorziening, in slechte omstandigheden gebruiken, etc.), onvoldoende onderhoud of ondeugdelijk gebruik van het apparaat, alsook het gebruik van ongeschikte accessoires.
- Schade van buitenaf: vuur, waterschade, elektrische stroompiek, etc.
- Apparaten die uit elkaar zijn gehaald, ook gedeeltelijk, door personen die niet er niet gekwalificeerd voor zijn (zoals de gebruiker).
- Producten waarvan het serienummer verdwenen, beschadigd of onleesbaar is, waardoor we het niet kunnen identificeren.
- Producten die verhuurd werden of ter demonstratie of showmodel waren.

(*) Sommige onderdelen van uw apparaat, genaamd verbruiksartikelen, slijten naar verloop van tijd en bij veel gebruik van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan verergerd worden door slechte omstandigheden of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen worden daarom niet gedekt door de garantie.

De accessoires meegeleverd met het apparaat zijn ook uitgesloten van de garantie. Ze kunnen niet vervangen of gerestitueerd worden. Echter, sommige accessoires zijn te koop via onze website: <https://sav.hkoenig.com/>.

MILIEU

ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar equipos eléctricos, deben observarse siempre las siguientes precauciones básicas

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

1. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisadas e instruidas sobre su uso seguro y que comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
2. Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad, siempre que sean supervisados e instruidos en el uso seguro del aparato y sean plenamente conscientes de los peligros que conlleva.
3. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados por un adulto.
4. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
5. Al utilizar equipos eléctricos, deben tomarse siempre precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.
6. Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características se corresponde con la tensión principal de su instalación. Si no es así, póngase en contacto con su distribuidor y no conecte el aparato.
7. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
8. No utilice el aparato si se ha caído, si presenta daños evidentes o si tiene fugas.
9. Conserve este documento y entrégueselo al futuro propietario en caso de traspaso del aparato.
10. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se ha estropeado o si se ha caído. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar cualquier peligro.
11. El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto.

12. Este aparato no está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo ;
- granjas ;
- por huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- habitaciones de huéspedes.

13. Este deshidratador de alimentos está diseñado únicamente para uso doméstico y no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre.

14. Cuando utilice el deshidratador de alimentos, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, horizontal y sólida, para evitar cualquier riesgo de caída. Asegúrese de que puede soportar el peso del aparato durante su uso.

15. El incumplimiento de todas las instrucciones indicadas puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones presentadas en este manual de instrucciones no pueden cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden surgir durante el uso del producto.

16. Mantenga siempre el deshidratador de alimentos fuera del alcance de los niños, ya que éstos no son capaces de reconocer los peligros asociados a una manipulación incorrecta de los aparatos eléctricos.

17. Asegúrese de que el deshidratador de alimentos esté apagado y desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de limpiarlo y mientras se esté reparando.

18. Asegúrese de que el deshidratador de alimentos y el cable de alimentación no cuelguen sobre bordes afilados y manténgalos alejados de objetos calientes y llamas abiertas, de lo contrario el plástico se derretirá y provocará un incendio.

19. El deshidratador de alimentos o el enchufe nunca deben sumergirse en agua ni en ningún otro líquido. No utilice el aparato con las manos mojadas.

20. Compruebe regularmente que el deshidratador de alimentos y el cable de alimentación no estén dañados.

21. Las reparaciones en el deshidratador de alimentos sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado. Las reparaciones inadecuadas pueden poner en peligro al usuario.

22. Ninguna de las piezas del producto puede lavarse en el lavavajillas, a menos que se indique explícitamente lo contrario.

23. Desconecte siempre la corriente antes de enchufar o desenchufar el aparato. Retire el enchufe agarrándolo; no tire del cable.

24. No utilice su aparato con un cable alargador a menos que haya sido revisado y comprobado por un técnico o reparador cualificado.

25. No utilice nunca accesorios no autorizados.

26. Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones y/o daños a la máquina.

27. No gire el flujo de aire del motor hacia otras personas.

28. No lo coloque cerca de una fuente de calor. Mantenga el enchufe alejado de cualquier objeto sometido a presión, ya que podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.

29. Si cede este aparato a un tercero, debe entregarle también estas instrucciones de uso.

ATENCIÓN

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja ni exponga el aparato, el cable flexible o el enchufe a la lluvia, la humedad o cualquier otro líquido.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, estanques u otros recipientes que contengan agua u otros líquidos, ni cuando se encuentre sobre superficies húmedas o mojadas. No guarde el aparato en un entorno con agua.
- Mantén el aparato alejado de las altas temperaturas y la humedad.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- No coloque el cable de alimentación en un entorno acuoso.
- Si el aparato cae al agua, desconéctelo de la red eléctrica y desenchúfelo inmediatamente. **NO SUMERJA LA MANO EN EL AGUA PARA RECUPERARLO.**
- Es importante tener en cuenta que el aparato debe ser inspeccionado por un técnico cualificado antes de volver a utilizarlo.
- No utilizar cerca de bidones de gasolina.
- El uso y la manipulación incorrectos pueden provocar un funcionamiento defectuoso del aparato y lesiones al usuario.
- El cable de alimentación no debe apretarse con un objeto pesado o puntiagudo, ya que podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- La temperatura de la superficie accesible puede ser **ALTA** cuando el aparato está en funcionamiento.
- Potencia en espera máx. 0,8 W.
- Cuando el deshidratador entra en modo de espera, muestra "0000".

CARACTERÍSTICAS MÁS SECAS

Este aparato tiene un ventilador automático que hace circular el aire caliente y seca los alimentos de manera uniforme. Los alimentos secos son una delicia para picar, ya que conservan casi todo su valor nutritivo y sabor.

-Una forma perfecta de almacenar fruta, aperitivos, verduras, pan, flores y mucho más.

Bandejas ajustables: cinco bandejas fáciles de apilar.

-Bandejas fáciles de limpiar.

-Diseño redondo.

-Las bandejas transparentes permiten comprobar el estado de los alimentos.

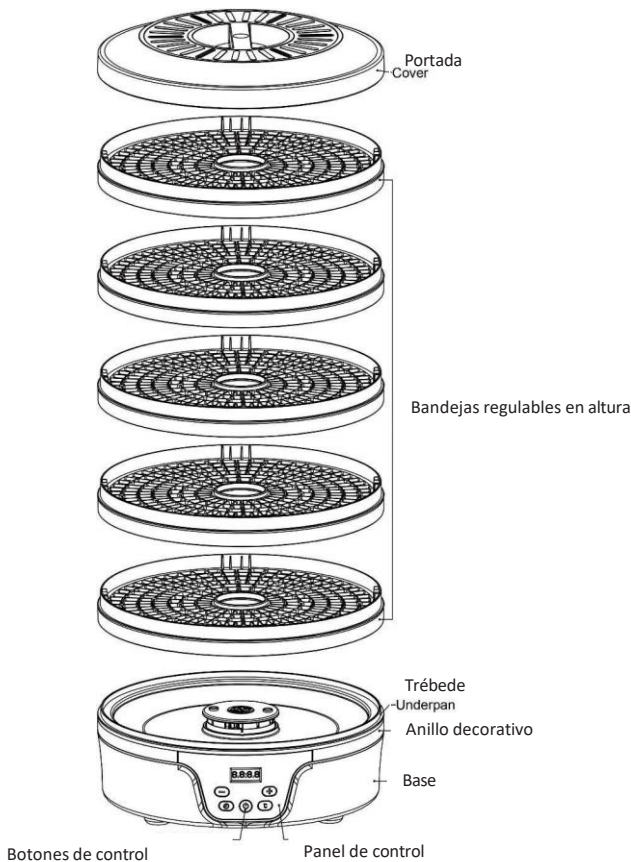
ESPECIFICACIÓN

Alimentación: 220-240V, 50/60Hz

Potencia: 320-380 W

Temporizador: 00:30 - 24:00

Termostato: 35 C° -40 C° -45 C° -50 C° -55 C° -60 C° -65H C°-70 C° -75 C°



ANTES DE USAR

• Limpieza :

Antes de utilizar el aparato por primera vez, seque todas las piezas con un paño.

Limpie las 5 bandejas con un paño ligeramente humedecido.

Utilice detergente si es necesario.

No lave la UNIDAD BASE en el lavavajillas ni la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

Después de la limpieza, el aparato debe funcionar durante 30 minutos sin colocar ningún alimento a secar durante este período. **Cuando se utiliza el aparato por primera vez, es normal que salga humo u olores durante este procedimiento. Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.** Después del período de puesta en marcha, enjuague las rejillas con agua y seque todas las piezas. Esto sólo es necesario para la primera vez (**¡¡¡NO LAVAR LA BASE!!!**).

Desenchufe el deshidratador de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Utilice un cepillo suave para eliminar los alimentos pegados. Seque todas las piezas antes de guardar el deshidratador. Para evitar dañar la superficie, no limpie el aparato con productos químicos agresivos o abrasivos.

● **Montaje del aparato :**

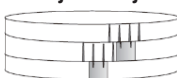
- Asegúrese de que el deshidratador se encuentra sobre una superficie sólida y plana. Coloque las bandejas de secado en su sitio y conecte el enchufe a una toma de corriente.
- Las bandejas pueden apilarse con una separación de 1,4 cm o 2,5 cm, por lo que pueden adaptarse al grosor de los alimentos que se van a deshidratar.
- **CONSEJOS:** Si apila dos bandejas una dentro de otra y observa que la bandeja superior está tocando la comida de abajo, mueva la bandeja superior a una posición más alta (consulte el diagrama siguiente).

Bandejas en posición alta



Alinee las pestañas de plástico de la parte interior del borde inferior de las bandejas con los 4 cierres verticales de plástico.

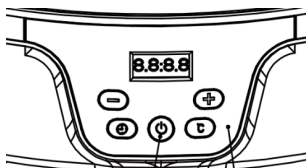
Bandejas encajables



Gire las bandejas de modo que las lengüetas de plástico del borde inferior de las bandejas queden junto a los 4 cierres verticales de plástico.

OPERACIÓN

Botones de función :



El control digital facilita el ajuste de la temperatura y el tiempo de deshidratación.

1. Coloque el deshidratador sobre una superficie seca y lisa.
 2. Coloque los alimentos en las bandejas.
- Nota:** se recomienda apilar al menos 3 bandejas de trabajo, contengan o no alimentos.
3. Conecte la fuente de alimentación, la pantalla muestra "0000".
 4. Ajuste del temporizador y la temperatura

Ajuste del temporizador (00:30-24:00)



- 1). Pulse el botón  , la pantalla mostrará la hora predeterminada **10:00** y parpadeará, después pulse los botones+ o - hasta que aparezca la hora deseada. Para cambiar la hora rápidamente, mantenga pulsados los botones+ o -

Ajuste de temperatura (35 °C-40 °C-45 °C-50 °C-55 °C-60 °C-65 °C-70 °C-75 °C)

- 2). Pulse de nuevo la tecla  , la pantalla mostrará la temperatura **70°C** y parpadeará, a continuación

pulse las teclas+ o - para seleccionar la temperatura deseada. Para cambiar rápidamente la temperatura, mantenga pulsadas las teclas+ o -.

Cuando haya terminado de ajustar la hora y la temperatura :

Pulse el botón  para encender el aparato.

El tiempo en la ventana de visualización comienza la cuenta atrás.

El deshidratador se para automáticamente al final del tiempo programado, la resistencia se para primero, el ventilador sigue funcionando durante 10 segundos y el zumbador emite 5 "bips" (1 vez/segundo) y la pantalla muestra "Fin".

Desenchufa el aparato.

- Una vez finalizada la deshidratación, retire los alimentos del deshidratador.
- Si se necesita más tiempo de secado, siga los pasos anteriores para continuar la deshidratación.

CONSEJOS DE SECADO

El tiempo de secado de la fruta pretratada varía en función de los siguientes factores:

- 1- el grosor de las piezas o rodajas
- 2- número de bandejas que contienen alimentos que se están secando
- 3- el volumen de alimentos que se van a secar
- 4- humedad en su entorno
- 5- sus preferencias de secado para cada tipo de alimento secado

Se recomienda :

- Comprueba tu comida cada hora.
- Si observa que el secado es desigual, rote las bandejas y/o reorganícelas.
- Etiquete los alimentos, indicando el contenido desecado, la fecha y el peso antes del secado. También es útil anotar el tiempo de secado para futuras consultas.
- Los piensos pretratados ofrecen los mejores resultados de secado.
- El almacenamiento correcto de los alimentos tras el secado también ayuda a mantener su calidad y a conservar sus nutrientes.

Temperaturas recomendadas para diferentes alimentos :

- Hierbas 40-50°C
- Verduras verdes 50°C
- Pan 50°C
- Yogur 50°C
- Verduras 50-55°C
- Fruta 50-60°C
- Carne y pescado 70°C

ALMACENAMIENTO

- Guarde los alimentos sólo cuando se hayan enfriado.
- Los alimentos se conservan más tiempo si se guardan en un lugar fresco, seco y oscuro.
- Elimine todo el aire posible del recipiente de almacenamiento y ciérrelo herméticamente.
- La temperatura óptima de almacenamiento es de 15H o menos.
- Nunca almacene alimentos directamente en un recipiente metálico.
- Evite los recipientes que "respiren" o tengan un cierre débil.
- En las semanas siguientes a la deshidratación, compruebe si hay humedad en el contenido de los alimentos deshidratados. Si hay humedad en el interior, tendrá que deshidratar el contenido durante más

tiempo para evitar que se estropee.

- Para una calidad óptima, la fruta seca, las verduras, las hierbas, los frutos secos y el pan no deben conservarse más de un año en el frigorífico o el congelador.
- La carne, las aves y el pescado secos no deben conservarse más de 3 meses en el frigorífico ni más de un año en el congelador.

MÉTODO DE MANTENIMIENTO/LIMPIEZA

Después de su uso, desenchufe el deshidratador y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Utilice un cepillo suave para eliminar los alimentos pegados a las bandejas.

Seque todas las piezas con un paño seco antes de guardar el deshidratador.

Limpie la superficie del cuerpo con un paño húmedo.

Utilizar papel de cocina para eliminar el exceso de marinada.

Para evitar dañar la superficie, no limpie el aparato con productos químicos agresivos o abrasivos.

Fruta	Preparación	Pretratamiento	Tiempo medio de secado (horas)
Manzanas	Pelar, si se desea, despepitar y cortar en aros o rodajas de $\frac{1}{8}$ a $\frac{1}{4}$ " de grosor.	Ácido ascórbico, mezcla de ácido ascórbico o zumo de limón	4-9
Albaricoques	Cortar por la mitad, retirar el corazón y cortar en cuartos o en rodajas de $\frac{1}{4}$ " de grosor.	(ver manzanas)	8-16
Plátanos	Pelar y cortar en rodajas de $\frac{1}{4}$ " de grosor.	(ver manzanas)	6-8
Arándanos	Quitar los tallos Sumergir en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos, luego sumergir en agua helada para romper la piel.	No	9-17
Cerezas	Quitar los tallos y el corazón. Pártalos por la mitad, trocéelos o déjelos enteros.	No	15-23
Arándanos	Quitar los tallos. Sumérjalas en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y, a continuación, sumérjalas en agua helada para romper la piel.	No	10-18
Higos	Quitar los tallos. Los higos pequeños pueden dejarse enteros. Si no, córtelos por la mitad. Sumerja los higos enteros en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y, a continuación, sumérjalos en agua helada para romper la piel.	No	8-15
Uvas	Déjalas enteras o córtalas por la mitad. Sumerja las uvas enteras en agua	No	13-21

	hirviendo de 30 a 60 segundos y, a continuación, sumérgalas en agua helada para romper la piel.		
Kiwi	Pelar y cortar en rodajas de ¼" a ⅜ de grosor.	No	4-6
Nectarinas	Cortar por la mitad y retirar el corazón. También se puede cortar en cuartos o en rodajas de ¼".	Ver las manzanas	6-10 (rodajas) 36-48 (mitades o cuartos)
Melocotones	Pélelas si lo desea. Córtelas por la mitad y quíteles el corazón. También puede cortarlas en cuartos o en rodajas de ¼" de grosor.	Ver las manzanas	6-10 (rodajas) 36-48 (mitades o cuartos)
Peras	Pelar, despepitar y cortar en rodajas de ¼" de grosor.	Ver las manzanas	7-13
Piña	Pelar, despepitar y cortar en rodajas de ¼" de grosor.	No	5-12
Ciruelas	Cortar por la mitad o en cuartos y retirar el corazón.	No	8-15
Ruibarbo	Cortar y desechar las hojas. Cortar el tallo en rodajas de ¼".	No	6-9
Fresas	Quitar la corona frondosa. Córtela por la mitad o en rodajas de ¼" de grosor.	No	6-12

GARANTÍA

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años.

Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: <https://sav.hkoenig.com>.

Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.

Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

- Accesorios y piezas de desgaste (*).
- Mantenimiento normal del aparato.
- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.

- Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.

(*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.

Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: <https://sav.hkoenig.com/>

MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN:



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Le seguenti precauzioni di base devono sempre essere osservate quando si utilizza un'apparecchiatura elettrica

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliate e istruite sull'uso sicuro e che comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

2. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età, a condizione che siano sorvegliati e istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che siano pienamente consapevoli dei rischi connessi.

3. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano sorvegliati da un adulto.

4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

5. Quando si utilizza un'apparecchiatura elettrica, è necessario adottare sempre le precauzioni di sicurezza per evitare il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni in caso di uso improprio.

6. Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione principale dell'impianto. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'apparecchio.

7. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

8. L'apparecchio non deve essere utilizzato se è caduto, se presenta segni evidenti di danneggiamento o se perde.

9. Si prega di tenere a portata di mano questo documento e di consegnarlo al futuro proprietario in caso di trasferimento dell'apparecchio.

10. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funzionano correttamente, se sono stati danneggiati o se sono caduti. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona altrettanto qualificata, per evitare qualsiasi pericolo.

11. L'apparecchio non è destinato a essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza.

12. Questo apparecchio non è destinato all'uso in applicazioni domestiche o simili, quali:

- cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro ;
- aziende agricole ;
- da parte di ospiti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
- camere degli ospiti.

13. Questo disidratatore alimentare è progettato solo per uso domestico e non è adatto per uso commerciale. Non utilizzare all'aperto.

14. Quando si utilizza il disidratatore alimentare, assicurarsi che sia posizionato su una superficie piana, orizzontale e solida, per evitare qualsiasi rischio di caduta. Assicurarsi che sia in grado di sostenere il peso dell'apparecchio durante l'uso.

15. La mancata osservanza di tutte le istruzioni elencate può provocare scosse elettriche, incendi o gravi lesioni. Le avvertenze, le precauzioni e le istruzioni presentate in questo manuale di istruzioni non possono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi durante l'uso del prodotto.

16. Tenere sempre il disidratatore fuori dalla portata dei bambini, che non sono in grado di riconoscere i pericoli legati alla manipolazione di apparecchi elettrici.

17. Assicurarsi che il disidratatore sia spento e scollegare la spina di alimentazione quando non viene utilizzato, prima della pulizia e durante le riparazioni.

18. Assicurarsi che il disidratatore e il cavo di alimentazione non siano appesi a bordi taglienti e tenerli lontani da oggetti caldi e fiamme libere, altrimenti la plastica si scioglierà e causerà un incendio.

19. Non immergere mai il disidratatore o la spina in acqua o in altri liquidi. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

20. Controllare regolarmente che il disidratatore e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.

21. Le riparazioni del disidratatore alimentare devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Riparazioni improprie possono mettere in pericolo l'utente.

22. Nessuna delle parti del prodotto può essere lavata in lavastoviglie, a meno che non sia esplicitamente indicato il contrario.

23. Spegnerne sempre la rete elettrica prima di inserire o rimuovere la spina. Estrarre la spina afferrandola; non tirare il cavo.

24. Non utilizzare l'apparecchio con una prolunga se non è stato controllato e testato da un tecnico o riparatore qualificato.

25. Non utilizzare mai un accessorio non autorizzato.

26. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere lontano mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili durante il funzionamento per

ridurre il rischio di lesioni e/o danni alla macchina.

27. Non girare il flusso d'aria del motore verso altri.

28. Non collocare l'apparecchio vicino a una fonte di calore. Tenere la spina lontana da qualsiasi oggetto sotto pressione, poiché potrebbe causare incendi o scosse elettriche.

29. Se si cede l'apparecchio a terzi, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni per l'uso.

ATTENZIONE

- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non immergere o esporre l'apparecchio, il cavo flessibile o la spina alla pioggia, all'umidità o a qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, stagni o altri recipienti contenenti acqua o altri liquidi, o in presenza di superfici umide o bagnate. Non conservare l'apparecchio in un ambiente acquoso.
- Tenere il dispositivo lontano da temperature elevate e umidità.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non collocare il cavo di alimentazione in un ambiente acquoso.
- Se l'apparecchio cade in acqua, scollegarlo dalla rete elettrica ed estrarre immediatamente la spina. **NON METTERE LE MANI IN ACQUA PER RECUPERARLO.**
- È importante notare che l'apparecchio deve essere ispezionato da un tecnico qualificato prima di essere riutilizzato.
- Non utilizzare in prossimità di bombole di gas.
- L'uso e la manipolazione non corretti possono causare il malfunzionamento dell'apparecchio e lesioni all'utente.
- Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato da un oggetto pesante o appuntito, per evitare di provocare incendi o scosse elettriche.
- La temperatura della superficie accessibile può essere **ALTA** quando l'apparecchio è in funzione.
- Potenza in standby max. 0,8 W.
- Quando il disidratatore entra in modalità standby, visualizza "0000".

CARATTERISTICHE PIÙ SECCHIE

Questo apparecchio è dotato di una ventola automatica che fa circolare l'aria calda e asciuga gli alimenti in modo uniforme! Gli alimenti secchi sono una delizia da sgranocchiare, perché conservano quasi tutto il loro valore nutrizionale e il loro sapore.

-Un modo perfetto per conservare frutta, snack, verdure, pane, fiori e molto altro.

Vassoi regolabili: cinque vassoi facilmente impilabili.

-Vassoi facili da pulire.

-Design rotondo.

-Le vaschette trasparenti consentono di controllare lo stato degli alimenti.

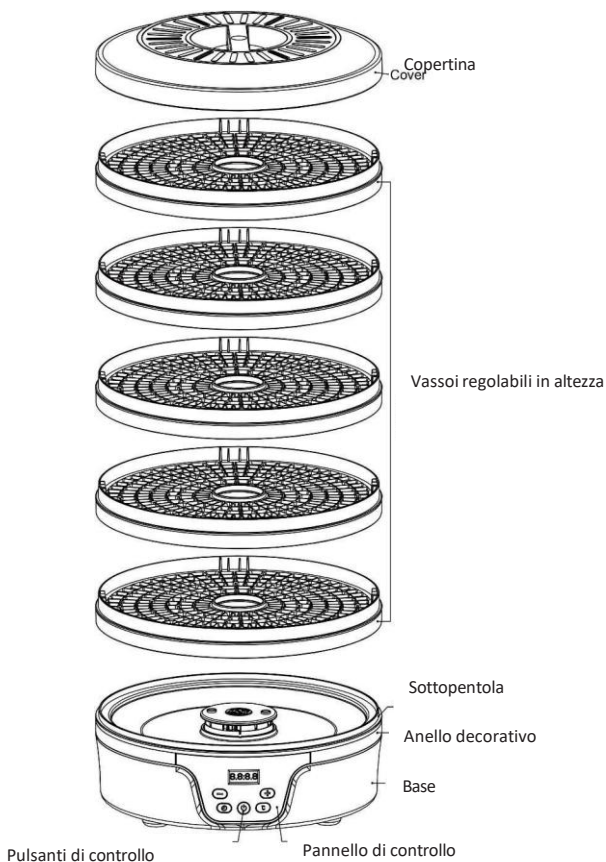
SPECIFICA

Alimentazione: 220-240V, 50/60Hz

Potenza: 320-380 W

Timer: 00:30 - 24:00

Termostato: 35 C° -40 C° -45 C° -50 C° -55 C° -60 C° -65H C°-70 C° -75 C°



PRIMA DELL'USO

● Pulizia :

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, asciugare tutte le parti.

Pulire i 5 vassoi con un panno leggermente umido.

Se necessario, utilizzare un detergente.

Non lavare l'unità di base in lavastoviglie o immergerla in acqua o in qualsiasi altro liquido!!!

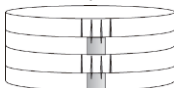
Dopo la pulizia, l'apparecchio deve funzionare per 30 minuti senza mettere ad asciugare gli alimenti durante questo periodo. **Quando l'apparecchio viene utilizzato per la prima volta, è normale che durante questa procedura si sprigionino fumo o odori. Assicurarsi che l'apparecchio sia adeguatamente ventilato.** Dopo il periodo di avviamento, sciacquare le griglie con acqua e asciugare tutte le parti. Questa operazione è necessaria solo per la prima volta (**NON LAVARE LA BASE!!!**).

Scollegare il disidratatore dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere gli alimenti attaccati. Asciugare tutte le parti prima di riporre il disidratatore. Per evitare di danneggiare la superficie, non pulire l'apparecchio con prodotti chimici aggressivi o abrasivi.

● **Montaggio dell'apparecchio :**

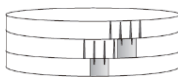
- Assicurarsi che il disidratatore si trovi su una superficie solida e piana. Posizionare i vassoi di essiccazione e collegare la spina a una presa di corrente.
- I vassoi possono essere impilati con uno spazio di 1,4 cm o 2,5 cm, in modo da adattarsi allo spessore degli alimenti da disidratare.
- **SUGGERIMENTI:** Se si impilano due vassoi uno dentro l'altro e si nota che il vassoio superiore tocca il cibo sottostante, spostare il vassoio superiore in una posizione più alta (vedere lo schema seguente).

Vassoi in posizione alta



Allineare le linguette di plastica all'interno del bordo inferiore dei vassoi con i 4 fermi verticali di plastica.

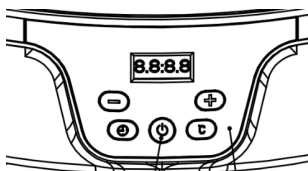
Vassoi ad incastro



Ruotare i vassoi in modo che le linguette di plastica sul bordo inferiore dei vassoi siano posizionate accanto ai 4 fermi verticali di plastica.

FUNZIONAMENTO

Pulsanti funzione :



Il controllo digitale consente di impostare facilmente la temperatura e il tempo di disidratazione.

1. Posizionare il disidratatore su una superficie asciutta e liscia.
2. Posizionare gli alimenti sui vassoi.

Nota: si consiglia di impilare almeno 3 vassoi di lavoro, indipendentemente dal fatto che contengano o meno alimenti.

3. Collegare l'alimentazione, il display visualizza "0000".
4. Impostazione del timer e della temperatura

Impostazione del timer (00:30-24:00)

1). Premere il pulsante  , lo schermo visualizzerà l'ora predefinita **10:00** e lampeggerà, quindi premere i pulsanti+ o - fino a visualizzare l'ora desiderata. Per modificare rapidamente l'ora, tenere premuti i pulsanti+ o -.

Impostazione Temperatura (35 °C–40 °C–45 °C–50 °C–55 °C–60 °C–65 °C–70 °C–75 °C)

2). Premere nuovamente il tasto  , la finestra del display mostrerà la temperatura **70°C** e lampeggerà, quindi premere i tasti+ o - per selezionare la temperatura desiderata. Per modificare rapidamente la temperatura, tenere premuti i tasti+ o -.

Al termine dell'impostazione dell'ora e della temperatura :

Premere il pulsante  per avviare l'apparecchio.

L'ora visualizzata nella finestra del display inizia il conto alla rovescia.

Il disidratatore si arresta automaticamente al termine del tempo programmato, l'elemento riscaldante si arresta per primo, la ventola continua a funzionare per 10 secondi e il cicalino emette 5 "bip" (1 volta/secondo) e il display visualizza "Fine".

Scollegare l'apparecchio.

- Al termine della disidratazione, rimuovere l'alimento dal disidratatore.
- Se è necessario un ulteriore tempo di essiccazione, seguire i passaggi precedenti per continuare la disidratazione.

CONSIGLI PER L'ASCIUGATURA

Il tempo di essiccazione della frutta pretrattata varia in base ai seguenti fattori:

- 1- lo spessore dei pezzi o delle fette
- 2- numero di vaschette contenenti gli alimenti da essiccare
- 3- il volume di cibo da essiccare
- 4- l'umidità dell'ambiente
- 5- le vostre preferenze di essiccazione per ogni tipo di alimento essiccato

Si raccomanda :

- Controllare il cibo ogni ora.
- Se l'essiccazione non è uniforme, ruotate i vassoi e/o riorganizzateli.
- Etichettare gli alimenti, indicando il contenuto essiccato, la data e il peso prima dell'essiccazione. È anche utile annotare il tempo di essiccazione per riferimento futuro.
- I mangimi pretrattati danno i migliori risultati di essiccazione.
- Una corretta conservazione degli alimenti dopo l'essiccazione contribuisce inoltre a mantenerne la qualità e a preservarne le sostanze nutritive.

Temperature consigliate per i diversi alimenti :

- Erbe 40-50°C
- Verdure verdi 50°C
- Pane 50°C
- Yogurt 50°C
- Verdure 50-55°C
- Frutta 50-60°C
- Carne e pesce 70°C

IMMAGAZZINAMENTO

- Conservare gli alimenti solo quando si sono raffreddati.
- Gli alimenti si conservano più a lungo se vengono conservati in un luogo fresco, asciutto e buio.
- Eliminare tutta l'aria possibile dal contenitore di conservazione e chiuderlo ermeticamente.
- La temperatura di conservazione ottimale è di 15°F o meno.
- Non conservate mai gli alimenti direttamente in un contenitore di metallo.
- Evitate i contenitori che "respirano" o che hanno una tenuta debole.
- Nelle settimane successive alla disidratazione, controllate che il contenuto degli alimenti disidratati non sia umido. Se c'è umidità all'interno, è necessario disidratare il contenuto più a lungo per evitare che si rovini.
- Per una qualità ottimale, la frutta secca, la verdura, le erbe, la frutta a guscio e il pane non dovrebbero essere conservati per più di un anno in frigorifero o nel congelatore.
- La carne, il pollame e il pesce essiccati non devono essere conservati per più di 3 mesi in frigorifero o per più di un anno nel congelatore.

METODO DI MANUTENZIONE/PULIZIA

Dopo l'uso, scollegare il disidratatore e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere il cibo attaccato ai vassoi.

Asciugare tutte le parti con un panno asciutto prima di riporre il disidratatore.

Pulire la superficie del corpo con un panno umido.

Utilizzare un rotolo da cucina per rimuovere la marinata in eccesso.

Per evitare di danneggiare la superficie, non pulire l'apparecchio con prodotti chimici aggressivi o abrasivi.

La frutta	Preparazione	Pre-trattamento	Tempo medio di essiccazione (ore)
Mele	Pelare, se si desidera, il torsolo e tagliarlo ad anelli o fette spesse da $\frac{1}{8}$ a $\frac{1}{4}$ ".	Acido ascorbico, miscela di acido ascorbico o succo di limone	4-9
Albicocche	Tagliate a metà, eliminate il torsolo e tagliate in quarti o in fette spesse $\frac{1}{4}$ ".	(vedi mele)	8-16
Banane	Sbucciare e tagliare a fette spesse $\frac{1}{4}$ ".	(vedi mele)	6-8
Mirtilli	Togliere i gambi Tuffare in acqua bollente per 30-60 secondi, quindi tuffare in acqua ghiacciata per rompere la pelle.	No	9-17
Ciliegie	Eliminare i gambi e il torsolo. Dimezzare, tagliare o lasciare intero.	No	15-23
Mirtilli rossi	Eliminare i gambi. Immergere in acqua bollente per 30-60 secondi, quindi immergere in acqua ghiacciata per rompere la pelle.	No	10-18

Fichi	Eliminare i gambi. I fichi piccoli possono essere lasciati interi. Altrimenti, tagliarli a metà. Immergere i fichi interi in acqua bollente per 30-60 secondi, quindi immergerli in acqua ghiacciata per rompere la buccia.	No	8-15
Uva	Lasciateli interi o tagliateli a metà. Immergere gli acini interi in acqua bollente per 30-60 secondi, quindi immergerli in acqua ghiacciata per rompere la buccia.	No	13-21
Kiwi	Sbucciare e tagliare a fette spesse da ¼" a ¾".	No	4-6
Nettarine	Tagliare a metà e rimuovere il torsolo. Può essere tagliato anche in quarti o in fette da ¼".	Vedere le mele	6-10 (fette) 36-48 (metà o quarti)
Pesche	Sbucciatele se lo desiderate. Tagliatele a metà e togliete il torsolo. Si possono anche tagliare in quarti o a fette spesse ¼".	Vedere le mele	6-10 (fette) 36-48 (metà o quarti)
Pere	Sbucciare, togliere il torsolo e tagliare a fette spesse ¼".	Vedere le mele	7-13
Ananas	Sbucciare, togliere il torsolo e tagliare a fette spesse ¼".	No	5-12
Prugne/ Prugne secche	Tagliare a metà o in quarti e rimuovere il torsolo.	No	8-15
Rabarbaro	Tagliare e scartare le foglie. Tagliare il gambo a fette di ¼".	No	6-9
Fragole	Eliminare la corona di foglie. Tagliare a metà o a fette spesse ¼".	No	6-12

GARANZIA

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni.

Se avete problemi o domande, potete facilmente accedere alle nostre pagine di aiuto, consigli per la risoluzione dei problemi, FAQ e manuali d'uso sul nostro sito post-vendita: <https://sav.hkoenig.com>.

Digitando il nome di riferimento del tuo dispositivo nella barra di ricerca, puoi accedere a tutto il supporto online disponibile, progettato per soddisfare al meglio le tue esigenze.

Se ancora non riesci a trovare una risposta alla tua domanda o al tuo problema, allora clicca su "La risposta ha risolto il tuo problema? Questo vi porterà al modulo di richiesta di supporto post-vendita, che potete completare per convalidare la vostra richiesta e ottenere aiuto.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti derivanti da un uso normale, in conformità con gli usi e le specifiche del manuale utente.

Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non include inoltre la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione delle parti di consumo.

ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- Accessori e parti soggette a usura (*).
- Normale manutenzione dell'apparecchio.
- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso improprio dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori inadeguati.
- Danni di origine esterna: incendio, danni d'acqua, sovratensione elettrica, ecc.
- Qualsiasi attrezzatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone diverse da quelle autorizzate a farlo (in particolare l'utente).
- Prodotti per i quali il numero di serie è mancante, danneggiato o illeggibile, il che non permetterebbe la sua identificazione.
- Prodotti soggetti a noleggio, dimostrazione o esposizione.

(*) Alcune parti del suo apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza d'uso del suo apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere accentuata da cattive condizioni d'uso o di manutenzione del vostro apparecchio. Queste parti non sono quindi coperte dalla garanzia.

Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere scambiati o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente dal nostro sito web: <https://sav.hkoenig.com/>.

AMBIENTE

ATTENZIONE:



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, Francia
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tel: +33 1 64 67 00 05

PORTUGUÊS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

As seguintes precauções básicas devem ser sempre observadas quando se utiliza equipamento elétrico

LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE AS UTILIZAR E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA.

1. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas e instruídas sobre a sua utilização segura e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
2. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com pelo menos 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas e instruídas sobre a utilização segura do aparelho e estejam plenamente conscientes dos riscos envolvidos.
3. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças, exceto se tiverem pelo menos 8 anos de idade e forem supervisionadas por um adulto.
4. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
5. Ao utilizar equipamento elétrico, devem ser sempre tomadas precauções de segurança para evitar o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos em caso de utilização indevida.
6. Certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão principal da sua instalação. Se não for esse o caso, contacte o seu revendedor e não ligue o aparelho.
7. Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
8. O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se apresentar sinais evidentes de danos ou se tiver fugas.
9. Por favor, mantenha este documento à mão e entregue-o ao futuro proprietário se transferir o seu aparelho.
10. Não utilize este aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se não estiver a funcionar corretamente, se tiver sido danificado ou se tiver caído. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
11. O aparelho não se destina a ser operado por um temporizador

externo ou por um sistema de controlo remoto.

12. Este aparelho não se destina a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como

- cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho ;

- quintas ;

- por hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;

- quartos de hóspedes.

13. Este desidratador de alimentos foi concebido apenas para uso doméstico e não é adequado para uso comercial. Não utilizar ao ar livre.

14. Quando utilizar o seu desidratador de alimentos, certifique-se de que este é colocado numa superfície plana, horizontal e sólida, para evitar qualquer risco de queda. Certifique-se de que a superfície suporta o peso do aparelho durante a utilização.

15. O não cumprimento de todas as instruções indicadas pode resultar em choque eléctrico, incêndio ou ferimentos graves. Os avisos, precauções e instruções apresentados neste manual de instruções não podem abranger todas as condições e situações possíveis que possam surgir durante a utilização do produto.

16. Mantenha sempre o desidratador de alimentos fora do alcance das crianças, uma vez que estas não são capazes de reconhecer os perigos associados ao manuseamento incorreto de aparelhos eléctricos.

17. Certifique-se de que o desidratador de alimentos está desligado e desconecte a ficha de alimentação quando não estiver a ser utilizado, antes de o limpar e enquanto estiver a ser reparado.

18. Certifique-se de que o desidratador de alimentos e o cabo de alimentação não estão pendurados em arestas afiadas e mantenha-os afastados de objectos quentes e chamas abertas, caso contrário o plástico derreterá e provocará um incêndio.

19. O desidratador de alimentos ou a ficha nunca devem ser mergulhados em água ou em qualquer outro líquido. Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas.

20. Verifique regularmente se o desidratador de alimentos e o cabo de alimentação apresentam danos.

21. As reparações no desidratador de alimentos só devem ser efectuadas por um electricista qualificado. As reparações incorrectas podem colocar o utilizador em perigo.

22. Nenhuma das peças do produto pode ser lavada numa máquina de lavar louça, salvo indicação expressa em contrário.

23. Desligue sempre a corrente eléctrica antes de inserir ou remover uma ficha. Retirar a ficha agarrando-a; não puxar pelo cabo.

24. Não utilize o seu aparelho com uma extensão sem que esta tenha

sido verificada e testada por um técnico ou reparador qualificado.

25. Nunca utilizar um acessório não autorizado.

26. Evitar o contacto com as peças móveis. Manter as mãos, o cabelo, o vestuário, as espátulas e outros utensílios afastados durante o funcionamento para reduzir o risco de ferimentos e/ou danos na máquina.

27. Não virar o fluxo de ar do motor na direção de outras pessoas.

28. Não colocar perto de uma fonte de calor. Manter a ficha afastada de qualquer objeto sob pressão, pois pode provocar um incêndio ou choque elétrico.

29. Se transmitir este aparelho a terceiros, deve igualmente transmitir estas instruções de utilização.

ATENÇÃO

- Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe nem exponha o aparelho, o cabo flexível ou a ficha à chuva, à humidade ou a qualquer outro líquido.

- Não utilize o aparelho perto de banheiras, lagos ou outros recipientes que contenham água ou outros líquidos, ou quando estiver sobre superfícies húmidas ou molhadas. Não guarde o aparelho num ambiente com água.

- Manter o aparelho afastado de temperaturas e humidade elevadas.

- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas.

- Não coloque o cabo de alimentação num ambiente aquoso.

- Se o aparelho cair na água, desligue-o da rede eléctrica e retire imediatamente a ficha da tomada. **NÃO MERGULHAR A MÃO NA ÁGUA PARA O RECUPERAR.**

- É importante notar que o aparelho deve ser inspeccionado por um técnico qualificado antes de voltar a ser utilizado.

- Não utilizar perto de bidões de gás.

- Uma utilização e um manuseamento incorrectos podem provocar o mau funcionamento do aparelho e ferimentos no utilizador.

- O cabo de alimentação não deve ser apertado por um objeto pesado ou pontiagudo, pois pode provocar um incêndio ou choque elétrico.

- A temperatura da superfície acessível pode ser **ELEVADA** quando o aparelho está a funcionar.

- Potência em espera máx. 0,8 W.

- Quando o desidratador entra no modo de espera, apresenta "0000".

CARACTERÍSTICAS DOS SECADORES

Este aparelho dispõe de um ventilador automático que faz circular o ar quente e seca os alimentos de forma homogénea! Os alimentos secos são deliciosos de comer, pois conservam quase todo o seu valor nutritivo e o seu sabor.

- Uma forma perfeita de guardar fruta, snacks, legumes, pão, flores e muito mais.
- Tabuleiros ajustáveis: cinco tabuleiros fáceis de empilhar.
- Bandejas fáceis de limpar.
- Design redondo.
- Os tabuleiros transparentes permitem-lhe verificar o estado dos alimentos.

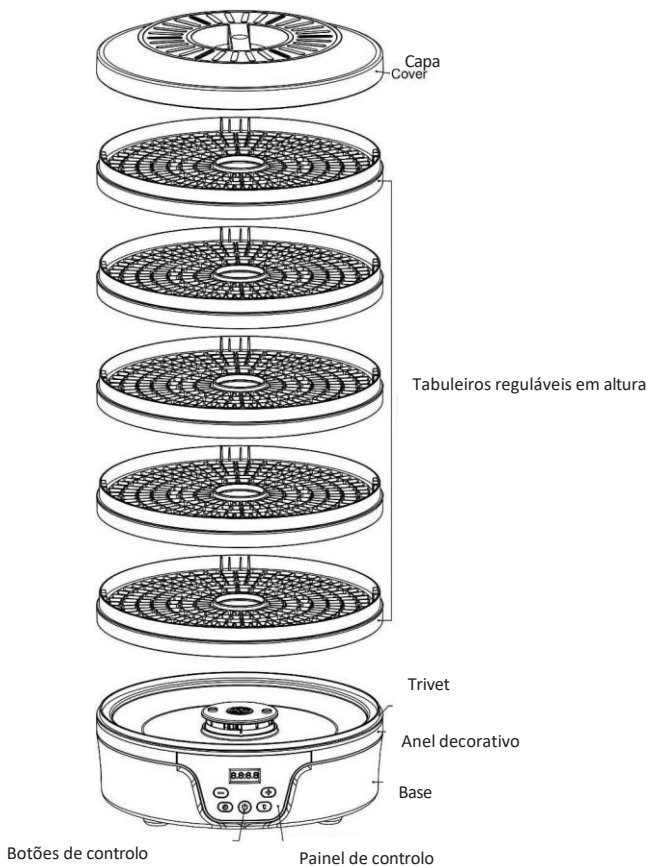
ESPECIFICAÇÃO

Fonte de alimentação: 220-240V, 50/60Hz

Potência: 320-380 W

Temporizador: 00:30 - 24:00

Termóstato: 35 C° -40 C° -45 C° -50 C° -55 C° -60 C° -65H C°-70 C° -75 C°



ANTES DA UTILIZAÇÃO

• Limpeza :

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, secar todas as peças.

Limpar os 5 tabuleiros com um pano ligeiramente húmido.

Se necessário, utilizar detergente.

Não lavar a UNIDADE BASE na máquina de lavar louça nem mergulhá-la em água ou em qualquer outro líquido !!!

Após a limpeza, o aparelho deve funcionar durante 30 minutos sem colocar alimentos a secar durante este período. **Quando o aparelho é utilizado pela primeira vez, é normal que se libertem fumos ou odores durante este procedimento. Certifique-se de que o aparelho está bem ventilado.** Após o período de arranque, lavar as grelhas com água e secar todas as peças. Isto só é necessário na primeira vez **(NÃO LAVAR A BASE!!!)**.

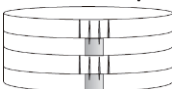
Desligue o desidratador da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer antes de o limpar. Utilize uma escova macia para remover os alimentos presos. Seque todas as peças antes de guardar o desidratador.

Para evitar danificar a superfície, não limpar o aparelho com produtos químicos agressivos ou abrasivos.

● Montagem do aparelho :

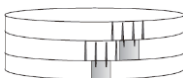
- Certifique-se de que o desidratador está assente numa superfície sólida e plana. Coloque os tabuleiros de secagem na posição correta e ligue a ficha a uma tomada de parede.
- Os tabuleiros podem ser empilhados com uma folga de 1,4 cm ou 2,5 cm, pelo que podem ser adaptados à espessura dos alimentos a desidratar.
- **DICAS:** Se empilhar dois tabuleiros um dentro do outro e verificar que o tabuleiro superior está a tocar nos alimentos que estão por baixo, coloque o tabuleiro superior numa posição mais elevada (ver diagrama abaixo).

Tabuleiros em posição elevada



Alinhe as patilhas de plástico no interior do bordo inferior dos tabuleiros com as 4 linguetas de plástico verticais.

Tabuleiros de encaixe



Rode os tabuleiros de modo a que as patilhas de plástico na extremidade inferior dos tabuleiros fiquem posicionadas ao lado das 4 linguetas de plástico verticais.

FUNCIONAMENTO

Botões de função :



O controlo digital facilita a regulação da temperatura e do tempo de desidratação.

1. Coloque o desidratador numa superfície seca e lisa.
2. Coloque os alimentos nos tabuleiros.

Nota: recomenda-se o empilhamento de, pelo menos, 3 tabuleiros de trabalho, quer contenham ou não alimentos.

3. Ligar a fonte de alimentação, o ecrã apresenta "0000".
4. Definir o temporizador e a temperatura

Definir o temporizador (00:30-24:00)

1). Prima o botão  , o ecrã apresentará a hora predefinida **10:00** e piscará; em seguida, prima os botões+ ou - até ser apresentada a hora pretendida. Para alterar a hora rapidamente, mantenha premidos os botões+ ou -

Definição da temperatura (35 °C-40 °C-45 °C-50 °C-55 °C-60 °C-65 °C-70 °C-75 °C)

2). Premir novamente a tecla  , a janela do visor indicará a temperatura **70°C** e piscará, depois premir as teclas+ ou - para selecionar a temperatura desejada. Para alterar rapidamente a temperatura, mantenha premidas as teclas+ ou -.

Quando tiver terminado de definir a hora e a temperatura :

Premir a tecla  para colocar o aparelho em funcionamento.

O tempo na janela do ecrã começa a contar.

O desidratador pára automaticamente no final do tempo programado, o elemento de aquecimento pára primeiro, a ventoinha continua a funcionar durante 10 segundos e o sinal sonoro emite 5 "bips" (1 vez/segundo) e o visor apresenta "Fim".

Desligar o aparelho da tomada.

- Quando a desidratação estiver concluída, retire os alimentos do desidratador.
- Se for necessário mais tempo de secagem, seguir os passos anteriores para continuar a desidratação.

DICAS DE SECAGEM

O tempo de secagem dos frutos pré-tratados varia em função dos seguintes factores

- 1- a espessura das peças ou fatias
- 2- número de tabuleiros que contêm alimentos a secar
- 3- o volume de alimentos a secar
- 4- humidade no seu ambiente
- 5- as suas preferências de secagem para cada tipo de alimento seco

Recomenda-se a :

- Verifique a sua alimentação de hora a hora.
- Se verificar que a secagem é desigual, rode os tabuleiros e/ou reorganize-os.
- Rotular os alimentos, indicando o conteúdo seco, a data e o peso antes da secagem. É também útil registar o tempo de secagem para referência futura.
- Os alimentos pré-tratados permitem obter os melhores resultados de secagem.
- O armazenamento correto dos alimentos após a secagem também ajuda a manter a qualidade dos alimentos e a preservar os nutrientes.

Temperaturas recomendadas para diferentes alimentos :

- Ervas aromáticas 40-50°C
- Vegetais verdes 50°C
- Pão 50°C
- Iogurte 50°C
- Legumes 50-55°C

- Frutos 50-60°C
- Carne e peixe 70°C

ARMAZENAMENTO

- Conservar os alimentos apenas depois de arrefecerem.
- Os alimentos conservam-se durante mais tempo se forem armazenados num local fresco, seco e escuro.
- Retirar todo o ar possível do recipiente de armazenagem e fechá-lo hermeticamente.
- A temperatura óptima de armazenamento é de 15H ou inferior.
- Nunca guarde os alimentos diretamente num recipiente de metal.
- Evitar recipientes que "respirem" ou que tenham um selo fraco.
- Nas semanas seguintes à desidratação, verifique se o conteúdo dos alimentos desidratados tem humidade. Se houver humidade no interior, terá de desidratar o conteúdo durante mais tempo para evitar que se estrague.
- Para uma qualidade óptima, os frutos secos, os legumes, as ervas aromáticas, os frutos secos e o pão não devem ser armazenados durante mais de um ano no frigorífico ou no congelador.
- A carne seca, as aves de capoeira e o peixe não devem ser conservados durante mais de 3 meses no frigorífico ou mais de um ano no congelador.

MÉTODO DE MANUTENÇÃO/LIMPEZA

Após a utilização, desligue o desidratador e deixe-o arrefecer antes de o limpar. Utilize uma escova macia para remover qualquer alimento preso nos tabuleiros.

Seque todas as peças com um pano seco antes de guardar o desidratador. Limpar a superfície do corpo com um pano húmido.

Utilizar um rolo de cozinha para retirar o excesso de marinada.

Para evitar danificar a superfície, não limpar o aparelho com produtos químicos agressivos ou abrasivos.

Fruta	Preparação	Pré-tratamento	Tempo médio de secagem (horas)
Maçãs	Descasque, se desejar, retire o caroço e corte em rodelas ou fatias de ¼ a ½" de espessura.	Ácido ascórbico, mistura de ácido ascórbico ou sumo de limão	4-9
Damascos	Cortar ao meio, retirar o miolo e cortar em quartos ou em fatias de ¼" de espessura.	(ver maçãs)	8-16
Bananas	Descascar e cortar em fatias de ¼" de espessura.	(ver maçãs)	6-8
Mirtilos	Retirar os talos Mergulhar em água a ferver durante 30 a 60 segundos, depois mergulhar em água gelada para partir a pele.	Não	9-17
Cerejas	Retirar os caules e o miolo. Cortar ao meio, picar ou deixar inteiro.	Não	15-23
Cranberries	Retirar os talos. Mergulhar em água a ferver durante 30 a 60 segundos, depois mergulhar em água gelada para partir a pele.	Não	10-18
Figos	Retirar os talos. Os figos pequenos podem ser deixados inteiros. Caso contrário, corte-os ao meio. Mergulhe os figos inteiros em água a ferver durante 30 a 60 segundos e, em seguida, mergulhe-os em água gelada para quebrar a pele.	Não	8-15
Uvas	Deixe-as inteiras ou corte-as ao meio. Mergulhe as uvas inteiras em água a ferver durante 30 a 60 segundos e, em seguida, mergulhe-as em água gelada para quebrar a pele.	Não	13-21
Kiwi	Descascar e cortar em fatias de ¼" a ½" de espessura.	Não	4-6
Nectarinas	Cortar ao meio e retirar o miolo. Pode também ser cortado em quartos ou em fatias de ¼".	Ver as maçãs	6-10 (fatias) 36-48 (metades ou quartos)
Pêssegos	Se desejar, descasque-os. Cortar ao meio e retirar o miolo. Pode também cortá-los em quartos ou em fatias de ¼" de espessura.	Ver as maçãs	6-10 (fatias) 36-48 (metades ou quartos)
Peras	Descascar, retirar o caroço e cortar em fatias de ¼" de espessura.	Ver as maçãs	7-13
Ananás	Descascar, retirar o caroço e cortar em fatias de ¼" de espessura.	Não	5-12
Ameixas secas	Cortar ao meio ou em quartos e retirar o miolo.	Não	8-15
Ruibarbo	Cortar e deitar fora as folhas. Cortar o caule em fatias de ¼".	Não	6-9
Morangos	Retirar a coroa de folhas. Cortar ao meio ou em fatias de ¼" de espessura.	Não	6-12

GARANTIA

Os nossos produtos têm uma garantia de 2 anos.

Se tiver algum problema ou dúvida, pode aceder facilmente às nossas páginas de ajuda, dicas de resolução de problemas, perguntas frequentes e manuais do utilizador no nosso sítio de serviço: <https://sav.hkoenig.com>.

Ao escrever o nome de referência do seu dispositivo na barra de pesquisa, pode aceder a todo o suporte online disponível, concebido para melhor responder às suas necessidades.

Se ainda não encontrar uma resposta para a sua pergunta ou problema, clique em "A resposta resolveu o seu problema? Será então direcionado para o formulário de pedido de apoio ao cliente, que pode preencher para validar o seu pedido e obter ajuda.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A garantia cobre todos os defeitos resultantes de uma utilização normal, de acordo com a finalidade e as especificações do manual do utilizador.

Esta garantia não se aplica a problemas de embalagem ou de transporte durante a expedição do produto pelo proprietário. Também não cobre o desgaste normal, a manutenção ou a substituição de peças consumíveis.

EXCLUSÃO DA GARANTIA

- Acessórios e peças de desgaste (*).
- Manutenção normal do aparelho.
- Todas as avarias resultantes de uma utilização incorrecta (choques, desrespeito das recomendações relativas à alimentação eléctrica, más condições de funcionamento, etc.), de uma manutenção inadequada ou de uma utilização incorrecta do aparelho, ou da utilização de acessórios inadequados.
- Danos externos: incêndio, danos causados pela água, picos de corrente, etc.
- Qualquer equipamento que tenha sido desmontado, mesmo parcialmente, por pessoas não autorizadas a fazê-lo (nomeadamente o utilizador).
- Produtos com um número de série em falta, danificado ou ilegível que não possa ser identificado.
- Produtos para aluguer, demonstração ou exposição.

(*) Certas peças do seu aparelho, designadas por peças de desgaste ou consumíveis, deterioram-se com o tempo e a frequência de utilização. Este desgaste é normal, mas pode ser agravado por uma utilização ou manutenção incorrecta do seu aparelho. Por conseguinte, estas peças não estão cobertas pela garantia.

Os acessórios fornecidos com o aparelho estão igualmente excluídos da garantia. Não podem ser trocados ou reembolsados. No entanto, alguns acessórios podem ser adquiridos diretamente no nosso sítio Web:

<https://sav.hkoenig.com/>.

AMBIENTE

ATENÇÃO:

Não elimine este produto da mesma forma que os outros produtos domésticos. Existe uma separação destes resíduos nas comunidades, pelo que terá de se informar junto das autoridades locais sobre os locais onde pode devolver este produto. Os produtos eléctricos e electrónicos contêm substâncias perigosas que têm efeitos nocivos para o ambiente ou para a saúde humana e devem ser reciclados. O símbolo aqui indica que os equipamentos eléctricos e electrónicos devem ser escolhidos com cuidado, um contedor de lixo com rodas está marcado com uma cruz



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych środków ostrożności

PRZED UŻYCIEM NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ I ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ.

1. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane i poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania oraz rozumieją związane z tym ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
2. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat, pod warunkiem, że są one nadzorowane i poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i są w pełni świadome związanych z tym zagrożeń.
3. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
4. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. Podczas korzystania ze sprzętu elektrycznego należy zawsze przestrzegać środków ostrożności, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia.
6. Należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada głównemu napięciu w instalacji. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się ze sprzedawcą i nie podłączać urządzenia.
7. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono włączone.
8. Urządzenia nie wolno używać, jeśli zostało upuszczone, nosi widoczne ślady uszkodzenia lub przecieka.
9. Prosimy o zachowanie tego dokumentu i przekazanie go przyszłemu właścicielowi w przypadku przekazania urządzenia.
10. Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
11. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez zewnętrzny zegar sterujący lub system zdalnego sterowania.
12. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego i

podobnych zastosowań, takich jak:

- kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy ;
- gospodarstwa rolne;
- przez gości w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- pokoje gościnne.

13. Odwadniacz jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używać na zewnątrz.

14. Podczas korzystania z odwadniacza żywności należy upewnić się, że jest on umieszczony na płaskiej, poziomej i solidnej powierzchni, aby uniknąć ryzyka upadku. Upewnij się, że jest ona w stanie utrzymać ciężar urządzenia podczas użytkowania.

15. Niezastosowanie się do wszystkich wymienionych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar lub poważne obrażenia. Ostrzeżenia, przestrogi i instrukcje przedstawione w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania produktu.

16. Odwadniacz żywności należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci, ponieważ nie są one w stanie rozpoznać zagrożeń związanych z niewłaściwą obsługą urządzeń elektrycznych.

17. Upewnij się, że odwadniacz żywności jest wyłączony i odłącz go od zasilania, gdy nie jest używany, przed czyszczeniem i podczas naprawy.

18. Upewnij się, że odwadniacz i przewód zasilający nie są zawieszone na ostrych krawędziach i trzymaj je z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia; w przeciwnym razie plastik stopi się i spowoduje pożar.

19. Odwadniacz lub wtyczka nie mogą być nigdy zanurzane w wodzie lub innych płynach. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami.

20. Regularnie sprawdzaj odwadniacz i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.

21. Naprawy odwadniacza powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Niewłaściwe naprawy mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika.

22. Żadna z części produktu nie może być myta w zmywarce, chyba że wyraźnie zaznaczono inaczej.

23. Przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki należy zawsze wyłączyć zasilanie. Wtyczkę należy wyjmować, chwytając ją; nie ciągnąć za przewód.

24. Nie należy używać urządzenia z przedłużaczem, jeśli nie został on sprawdzony i przetestowany przez wykwalifikowanego technika lub serwisanta.

25. Nigdy nie używaj nieautoryzowanych akcesoriów.

26. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Podczas pracy urządzenia należy trzymać ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne przybory z dala od

niego, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń i/lub uszkodzenia urządzenia.

27. Nie kieruj strumienia powietrza z silnika w stronę innych osób.

28. Nie umieszczaj w pobliżu źródeł ciepła. Wtyczkę należy trzymać z dala od przedmiotów znajdujących się pod ciśnieniem, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem.

29. W przypadku przekazania tego urządzenia osobie trzeciej należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi.

UWAGA

- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie należy zanurzać ani wystawiać urządzenia, elastycznego przewodu lub wtyczki na działanie deszczu, wilgoci lub innych płynów.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanien, stawów lub innych zbiorników zawierających wodę lub inne płyny, ani gdy stoi ono na wilgotnych lub mokrych powierzchniach. Nie należy przechowywać urządzenia w środowisku wodnym.
- Urządzenie należy przechowywać z dala od wysokich temperatur i wilgoci.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami.
- Nie należy umieszczać przewodu zasilającego w środowisku wodnym.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i wyciągnąć wtyczkę. **NIE WKŁADAĆ RĘKI DO WODY W CELU WYCIĄgniĘCIA URZĄDZENIA.**
- Należy pamiętać, że przed ponownym użyciem urządzenie musi zostać sprawdzone przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używać w pobliżu kanistrów z gazem.
- Nieprawidłowe użytkowanie i obsługa mogą prowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia i obrażeń użytkownika.
- Nie wolno ścisnąć przewodu zasilającego ciężkim lub spiczastym przedmiotem, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Temperatura dostępnej powierzchni może być **WYSOKA** podczas pracy urządzenia.
- Moc w trybie gotowości maks. 0,8 W.
- Gdy odwadniacz przejdzie w tryb gotowości, wyświetli się "0000".

CHARAKTERYSTYKA SUSZARKI

To urządzenie jest wyposażone w automatyczny wentylator, który cyrkuluje gorące powietrze i równomiernie suszy żywność! Sucha żywność to przyjemność, ponieważ zachowuje prawie wszystkie wartości odżywcze i smak.

-Doskonały sposób na przechowywanie owoców, przekąsek, warzyw, chleba, kwiatów i wielu innych produktów.
Regulowane tace: pięć łatwych do układania tac.

-Łatwe do czyszczenia tace.

-Okrągła konstrukcja.

-Przezroczyste tace pozwalają sprawdzić stan żywności.

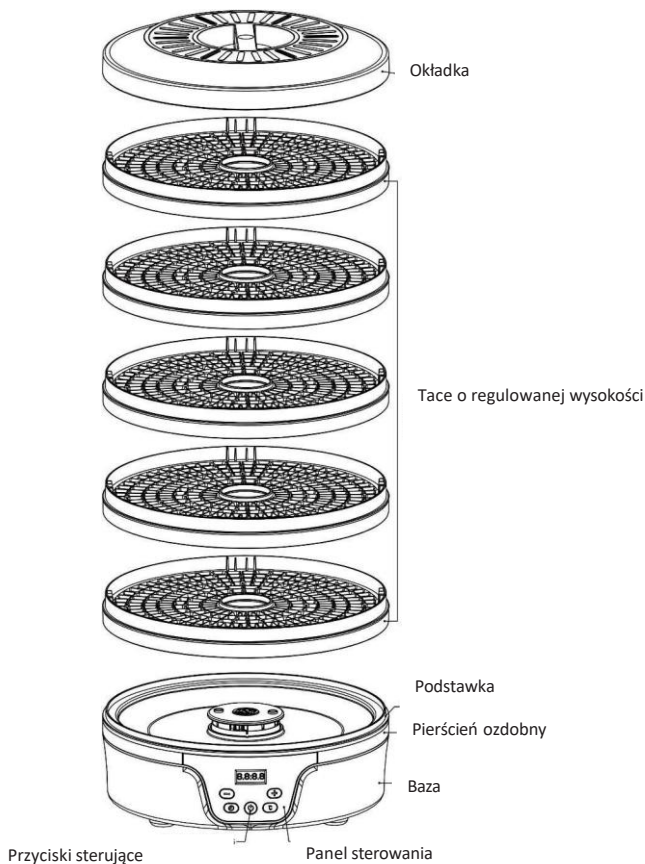
SPECYFIKACJA

Zasilanie: 220-240 V, 50/60 Hz

Moc: 320-380 W

Timer: 00:30 - 24:00

Termostat: 35 C° -40 C° -45 C° -50 C° -55 C° -60 C° -65 C°-70 C° -75 C°



PRZED UŻYCIEM

• Czyszczenie :

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie jego części do sucha.

Wyczyść 5 tacek lekko wilgotną ściereczką.

W razie potrzeby użyj detergentu.

Nie należy myć urządzenia BASE UNIT w zmywarce ani zanurzać go w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie !!!

Po wyczyszczeniu urządzenie powinno pracować przez 30 minut bez umieszczania w tym czasie żywności do wyschnięcia. **Gdy urządzenie jest używane po raz pierwszy, normalnym zjawiskiem jest wydzielanie się dymu lub zapachów podczas tej procedury. Należy upewnić się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane.** Po okresie rozruchu należy przepłukać kratki wodą i wysuszyć wszystkie części. Jest to konieczne tylko po raz pierwszy (**NIE MYĆ PODSTAWY!!!**).

Przed czyszczeniem odłącz odwadniacz od zasilania i pozwól mu ostygnąć. Użyj miękkiej szczotki, aby usunąć przyklejone jedzenie. Wysusz wszystkie części przed przechowywaniem odwadniacza.

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, nie należy czyścić urządzenia agresywnymi środkami chemicznymi lub ściernymi.

• **Montaż urządzenia :**

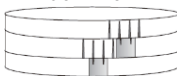
- Upewnij się, że odwadniacz stoi na solidnej, płaskiej powierzchni. Umieść tace do suszenia w odpowiednim miejscu i podłącz wtyczkę do gniazdka ściennego.
- Tace można układać w stosy z odstępem 1,4 cm lub 2,5 cm, dzięki czemu można je dostosować do grubości odwadnianej żywności.
- **WSKAZÓWKI:** W przypadku ułożenia dwóch tac jedna na drugiej i zauważenia, że górna taca dotyka żywności znajdującej się poniżej, należy przesunąć górną tacę na wyższą pozycję (patrz schemat poniżej).

Tace w wysokiej pozycji



Wyrównaj plastikowe zaczepy po wewnętrznej stronie dolnej krawędzi tac z 4 pionowymi plastikowymi zaczepami.

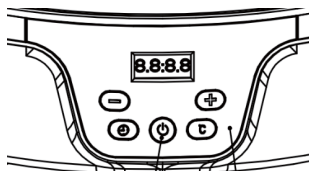
Blokujące się tace



Obróć tace tak, aby plastikowe wypustki na dolnej krawędzi tac znalazły się obok 4 pionowych plastikowych zaczepów.

DZIAŁANIE

Przyciski funkcyjne :



Cyfrowe sterowanie ułatwia ustawienie temperatury i czasu odwadniania.

1. Umieść odwadniacz na suchej, gładkiej powierzchni.
2. Umieść żywność na tacach.

Uwaga: zaleca się układanie co najmniej 3 tac roboczych, niezależnie od tego, czy zawierają one żywność.

3. Podłącz zasilanie, na wyświetlaczu pojawi się "0000".
4. Ustawianie timera i temperatury

Ustawianie timera (00:30-24:00)

- 1). Naciśnij przycisk , na ekranie zostanie wyświetlona domyślna godzina **10:00** i zacznie migać, a następnie naciskaj przyciski + lub -, aż zostanie wyświetlona żądana godzina. Aby szybko zmienić godzinę, przytrzymaj przyciski + lub -

Ustawienie temperatury (35 °C–40 °C–45 °C–50 °C–55 °C–60 °C–65 °C–70 °C–75 °C)

2). Ponownie naciśnij przycisk  , w oknie wyświetlacza pojawi się temperatura **70°C** i zacznie migać, a następnie naciśnij przyciski + lub -, aby wybrać żądaną temperaturę. Aby szybko zmienić temperaturę, przytrzymaj przyciski + lub -.

Po zakończeniu ustawiania czasu i temperatury :

Naciśnij przycisk  , aby uruchomić urządzenie.

Czas w oknie wyświetlacza zacznie być odliczany.

Odwadniacz zatrzymuje się automatycznie po upływie zaprogramowanego czasu, element grzejny zatrzymuje się jako pierwszy, wentylator pracuje przez 10 sekund, a brzęczyk emituje 5 sygnałów dźwiękowych (1 raz/sekundę), a na wyświetlaczu pojawia się komunikat "End".

Odłącz urządzenie.

- Po zakończeniu odwadniania wyjmij żywność z odwadniacza.
- Jeśli wymagany jest dodatkowy czas suszenia, wykonaj poprzednie kroki, aby kontynuować suszenie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SUSZENIA

Czas suszenia owoców poddanych wstępnej obróbce różni się w zależności od następujących czynników:

- 1- grubość kawałków lub plastrów
- 2- liczba tac zawierających suszoną żywność
- 3- objętość żywności do wysuszenia
- 4- wilgotność w środowisku
- 5- preferencje suszenia dla każdego rodzaju suszonej żywności

Zaleca się :

- a. Sprawdzaj jedzenie co godzinę.
- b. Jeśli zauważysz, że suszenie jest nierównomierne, obróć tace i/lub zmień ich kolejność.
 - c. Oznaczyć żywność, podając zawartość suszu, datę i wagę przed suszeniem. Warto również zanotować czas suszenia do wykorzystania w przyszłości.
- d. Pasza poddana wstępnej obróbce zapewnia najlepsze wyniki suszenia.
 - e. Prawidłowe przechowywanie żywności po suszeniu pomaga również utrzymać jej jakość i zachować składniki odżywcze.

Zalecane temperatury dla różnych produktów spożywczych :

- Zioła 40-50°C
- Zielone warzywa 50°C
- Chleb 50°C
- Jogurt 50°C
- Warzywa 50-55°C
- Owoce 50-60°C
- Mięso i ryby 70°C

PRZECHOWYWANIE

- Przechowuj żywność dopiero po jej ostygnięciu.
- Żywność zachowuje trwałość dłużej, jeśli jest przechowywana w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu.
- Usuń całe możliwe powietrze z pojemnika do przechowywania i szczelnie go zamknij.
- Optymalna temperatura przechowywania wynosi 15H lub mniej.

- Nigdy nie przechowuj żywności bezpośrednio w metalowym pojemniku.
- Unikaj pojemników, które "oddychają" lub mają słabe uszczelnienie.
- W ciągu kilku tygodni po odwodnieniu należy sprawdzić zawartość odwodnionej żywności pod kątem wilgotności. Jeśli w środku znajduje się wilgoć, konieczne będzie dłuższe odwadnianie zawartości, aby zapobiec jej zepsuciu.
- Aby uzyskać optymalną jakość, suszone owoce, warzywa, zioła, orzechy i chleb nie powinny być przechowywane dłużej niż rok w lodówce lub zamrażarce.
- Suszone mięso, drób i ryby nie powinny być przechowywane dłużej niż 3 miesiące w lodówce lub dłużej niż rok w zamrażarce.

METODA KONSERWACJI/CZYSZCZENIA

Po użyciu odłącz odwadniacz od zasilania i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem. Użyj miękkiej szczotki, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia przyklejone do tacek.

Przed przechowywaniem odwadniacza należy osuszyć wszystkie części suchą szmatką.

Wyczyść powierzchnię korpusu wilgotną szmatką.

Za pomocą wałka kuchennego usunąć nadmiar marynaty.

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, nie należy czyścić urządzenia agresywnymi środkami chemicznymi lub ściernymi.

Owoce	Przygotowanie	Obróbka wstępna	Średni czas suszenia (godziny)
Jabłka	W razie potrzeby obrać, wydrążyć i pokroić w krążki lub plasterki o grubości od ½ do ¾ cala.	Kwas askorbinowy, mieszanka kwasu askorbinowego lub sok z cytryny	4-9
Morele	Przekroić na pół, usunąć rdzeń i pokroić na ćwiartki lub plastry o grubości ½ cala.	(zobacz jabłka)	8-16
Banany	Obrać i pokroić w plastry o grubości ¾ cala.	(zobacz jabłka)	6-8
Jagody	Usunąć łodygi. Zanurzyć we wrzącej wodzie na 30-60 sekund, a następnie zanurzyć w lodowatej wodzie w celu pęknięcia skórki.	Nie	9-17
Wiśnie	Usunąć łodygi i rdzeń. Przekrój na pół, posiekaj lub pozostaw w całości.	Nie	15-23
Żurawina	Usunąć łodygi. Zanurzyć we wrzącej wodzie na 30-60 sekund, a następnie zanurzyć w lodowatej wodzie w celu pęknięcia skórki.	Nie	10-18
Figi	Usunąć łodygi. Małe figi można pozostawić w całości. W przeciwnym razie przekrój je na pół. Zanurz całe figi we wrzącej wodzie	Nie	8-15

	na 30-60 sekund, a następnie zanurz je w lodowatej wodzie, aby pękła skórka.		
Winogrona	Pozostaw je w całości lub przekrój na pół. Zanurz całe winogrona we wrzącej wodzie na 30-60 sekund, a następnie zanurz je w lodowatej wodzie, aby pękła skórka.	Nie	13-21
Kiwi	Obierz i pokrój w plastry o grubości od ¼" do ¾".	Nie	4-6
Nektarynki	Przekroić na pół i usunąć rdzeń. Można również pokroić na ćwiartki lub plastry ¼".	Zobacz jabłka	6-10 (plastry) 36-48 (połówki lub ćwiartki)
Brzoskwinie	Jeśli chcesz, obierz je. Przekroić na pół i usunąć rdzeń. Można je również pokroić na ćwiartki lub plastry o grubości ¼ cala.	Zobacz jabłka	6-10 (plastry) 36-48 (połówki lub ćwiartki)
Gruszki	Obierz, usuń pestki i pokrój w plastry o grubości ¼ cala.	Zobacz jabłka	7-13
Ananas	Obierz, usuń pestki i pokrój w plastry o grubości ¼ cala.	Nie	5-12
Śliwki	Przekroić na pół lub ćwiartki i usunąć rdzeń.	Nie	8-15
Rabarbar	Odetnij i wyrzuć liście. Pokrój łodygę na plasterki o grubości ¼ cala.	Nie	6-9
Truskawki	Usunąć liściastą koronę. Przekroić na pół lub na plastry o grubości ¼ cala.	Nie	6-12

GWARANCJA

Nasze produkty objęte są 2-letnią gwarancją.

W przypadku jakichkolwiek problemów lub pytań można łatwo uzyskać dostęp do naszych stron pomocy, wskazówek dotyczących rozwiązywania problemów, często zadawanych pytań i instrukcji obsługi na naszej stronie serwisowej: <https://sav.hkoenig.com>.

Wpisując nazwę referencyjną urządzenia w pasku wyszukiwania, można uzyskać dostęp do całej dostępnej pomocy online, zaprojektowanej tak, aby jak najlepiej spełniała Twoje potrzeby.

Jeśli nadal nie możesz znaleźć odpowiedzi na swoje pytanie lub problem, kliknij "Czy odpowiedź rozwiązała Twój problem? Zostaniesz przekierowany do formularza zgłoszenia do działu obsługi klienta, który możesz wypełnić, aby potwierdzić swoje zgłoszenie i uzyskać pomoc.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja obejmuje wszystkie usterki wynikające z normalnego użytkowania, zgodnie z przeznaczeniem i specyfikacjami zawartymi w instrukcji obsługi.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje problemów związanych z opakowaniem lub transportem podczas wysyłki produktu przez właściciela. Nie obejmuje ona również normalnego zużycia ani konserwacji lub wymiany części eksploatacyjnych.

WYŁĄCZENIE GWARANCJI

- Akcesoria i części zużywające się (*).
- Normalna konserwacja urządzenia.
- Wszelkie usterki wynikające z niewłaściwego użytkowania (wstrząsy, nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących zasilania, złe warunki pracy itp.), nieodpowiedniej konserwacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia lub korzystania z nieodpowiednich akcesoriów.
- Uszkodzenia zewnętrzne: pożar, zalanie, przepięcia itp.

- Wszelkie urządzenia, które zostały zdemontowane, nawet częściowo, przez osoby inne niż do tego upoważnione (w szczególności przez użytkownika).
- Produkty z brakującym, uszkodzonym lub nieczytelnym numerem seryjnym, którego nie można zidentyfikować.
- Produkty do wynajęcia, demonstracji lub wystawy.

(*) Niektóre części urządzenia, zwane częściami zużywalnymi lub materiałami eksploatacyjnymi, ulegają zużyciu wraz z upływem czasu i częstotliwością użytkowania urządzenia. To zużycie jest normalne, ale może być nasilone przez niewłaściwe użytkowanie lub konserwację urządzenia. Części te nie są zatem objęte gwarancją.

Aksesoria dostarczone wraz z urządzeniem również nie są objęte gwarancją. Nie podlegają one wymianie ani zwrotowi pieniędzy. Niektóre akcesoria można jednak zakupić bezpośrednio na naszej stronie internetowej: <https://sav.hkoenig.com/>.

ŚRODOWISKO

UWAGA:

Nie należy pozbywać się tego produktu w taki sam sposób, jak innych produktów gospodarstwa domowego. Istnieje segregacja tych odpadów w społecznościach, należy zapytać lokalne władze o miejsca, w których można oddać ten produkt. Produkty elektryczne i elektroniczne zawierają niebezpieczne substancje, które mają szkodliwy wpływ na środowisko lub zdrowie ludzkie i muszą zostać poddane recyklingowi. Symbol tutaj wskazuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być wybierany ostrożnie, kosz na kółkach jest oznaczony krzyżykiem



Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, Francja
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tel: +33 1 64 67 00 05

