

HKoenig

DSY900

Instruction Manual

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



Food dehydrator

Déshydratateur alimentaire
Dörrautomat
Voedseldroger
Deshidratador de alimentos
Essiccatore alimentare
Desidratador de alimentos
Suszarka do żywności



ENGLISH

Technical specification

Item No.: **DSY900**

Normal Voltage: 220-240V, 50-60Hz

Normal Power: 550-650W

Thermostat: FAN- 35°C – 75°C

Product Size: 340 X450 X311 mm

Getting started

Remove any packing from the product.

Place the packing inside the box and either store or dispose of responsibly

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

- T**his appliance can be used by children and 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. **C**leaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

3. **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

4. **T**his appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

5. **T**his food dehydrator is designed for DOMESTIC USE ONLY and is not suitable for commercial use. Do not use it for outdoors.

6. **W**hen 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.

7. **F**ailure 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

8. **D**o not leave the food dehydrator unattended during use.

9. **A**lways keep the food dehydrator out of children as they are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances.

10. **B**efore plugging the food dehydrator into the mains electrical

supply, check that the voltage and powersupply comply with the specifications on the food dehydrator's rating label.

11. **M**ake 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.
12. **E**nsure 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.
13. **U**nder no circumstances should the food dehydrator or plug be immersed in water or any other liquid. Do not use the appliance with wet hands.
14. **C**heck the food dehydrator and power cord regularly for damage.
15. **D**o not use the food dehydrator should there be damage to the plug or cord, following a malfunction, or after it has been dropped or damaged in any way.
16. **I**f the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. **R**epairs to the food dehydrator should only be performed by a qualified electrician .Improper repairs may place the user at risk.
18. **N**one of the product's parts are dishwasher safe, unless explicitly specified otherwise.
19. **A**lways 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.
20. **D**o not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
21. **N**ever use an unauthorized attachment.
22. **A**void 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.

23. Please don't turn the draught of engine towards others or tinder.
24. Please don't keep it beside anything heating. Please keep the plug away from pressing; otherwise it will cause a fire or electric shock.
25. 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 from the place of high temperature rays and wetly.
- Don't operate the device with wet hands.
- Please turn off the power supply in the watery environment.
- In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately.
- **ATTENTION!** Do not run the appliance for more than 24 hours in one single use. After 24 hours. Unplug and let it cool down for at least 2 hours before operating again.

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.

- **I**ncorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- **T**he power cord can not be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.
- **T**he temperature of accessible surface may be **HIGH** when the appliance is operating.

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.
- Six stainless steel tray, each tray can't over 0.6kgs food
- It can remove one or more trays to increase the space for thicker food
- Easy to clean up of the trays.
- The drip tray can collect the residue, easy for cleaning
- Close the door when drying

Before Use:

Cleaning:

Before using the first time, wipe all parts of the appliance. Clean the 6 trays ,damper door and slag pans with a lightly moistened cloth. Use detergent as needed. Don't will host part of the immersion in water or other liquids!

After cleaning the unit must be run for 30 minutes without placing any food for drying during this period. **Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.** After the running in period, rinse the racks in water and dry all parts. Thisact is only necessary for the first time.
(Don't wash the host part)

Unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a softbrush 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 thesurface.

Assembling the appliance:

Make sure that the dehydrator sits steadily on a solid,level surface. Stock the drying trays andconnect the plug with a wall socket. The dehydrator is now ready for use.

Usage Method

1. Put the clean food in the trays – Do not overload the trays and never overlap the food. Close the damper door.
2. Plug dehydrator into wall outlet, the screen and button light up and there is a beep sound at the beginning when it starts up. All the button and the screen light up, the screen show “8888”. Three seconds later, only “TIME/TEMP” light up, the screen shows **“0000”**.
3. Press the “TIME/TEMP” button, The LED screen will show default time setting “10:00” and temp setting 70°C. Then press the “START/STOP” button directly, motor and fan start first, then heating element start working 5 seconds later. Set time begins to count down, the signal “:” on LED screen flashes.
4. Press the “TIME/TEMP” button and LED screen shows the temp value. According to actual needs, press "+" or "-" button to change the drying temp between "35°C" and "75°C". Press "+" or "-" button once, the temp increment or decrement is 5°C/press. If press "+" or "-" button for along time, then it automatically increases or decreases. after finish setting the drying temp system, press “START/STOP”, the

machine start to work.

5. Press the "TIME/TEMP" button and LED screen shows the time value. According to actual needs, press "+" or "-" button to change the drying time between "0:30" and "24:00". Press "+" or "-" button once, the time increment or decrement is 30 minute/press. If press "+" or "-" button for long time, then it automatically increases or decreases. 3 seconds after finish setting the drying time, press "START/STOP", the machine start to work.

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

6. During drying process, you can change or check the drying time. Press the "TIME/TEMP" button first, then press the "+" or "-" button. Press "TIME/TEMP" button, you can check the setting time.

7. During drying process, press the "START/STOP" button, all functions will be paused.

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

9. Unplug the unit from the power point.

Hints:

·This dehydrator includes 6 trays and an overheat protection. The host contains heating elements, motor, fan and thermostat.

·The air vents on the tray allow air to be circulated.

·Using a controlled heat temperature, Air from the back flow into each tray drying moisture..

·Depending on the moisture in the food itself and the humidity in the air, drying operation time can change. Use the dryer in a dust free, well ventilated, warm and dry room. Well air ventilation is also important.

: Fruit and vegetables dried in your food dehydrator will be different in appearance from those sold in health food stores and supermarkets. This is due to your food dehydrator uses no preservatives, no artificial coloring and only natural additives.

·Records of humidity, weight of produce before and after drying times, will be helpful to improving your drying techniques for the future.

DRYING TIPS:

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

- 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.

STORAGE

- Store food only after they have cooled down.
- Food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.

- Optimal storage temperature is 15°C or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that “breathe” or have a weak seal.
- Check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- For best quality, dried fruit, vegetables, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.
- Dried meats, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

Maintenance/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.

SAVE THIS INSTRUCTION!

WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years, unless otherwise stated, starting from the date of initial purchase or the date of delivery.

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

FRANÇAIS

Caractéristiques techniques

Numéro du produit : **DSY900**

Tension normale : 220-240 V, 50-60 Hz

Puissance normale : 550-650 W

Thermostat : ventilateur – 35°C – 75°C

Dimensions du produit : 34 X 45 X 31 cm

Déballage du produit

Retirez tout emballage du produit.

Placez l'emballage à l'intérieur de la boîte et rangez-la ou jetez-la de manière responsable.

Instructions 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 LA PREMIÈRE UTILISATION ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR.

1. **C**et appareil peut être utilisé par des enfants et des personnes

ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

2. **L**e nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

3. **C**onservez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

4. **C**et appareil est conçu pour un usage domestique et dans des lieux comme :

- cuisine de personnel de magasin, bureau et autre environnement de travail ;

- fermes;

- par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;

- lieux de type bed and breakfast.

5. **C**e déshydrateur alimentaire est conçu pour une **UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT** et n'est pas approprié pour une utilisation commerciale. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

6. **L**orsque vous utilisez le déshydrateur, assurez-vous qu'il soit sur une surface plane et solide, et qu'elle peut supporter le poids de l'appareil pendant son utilisation. Veillez à ce qu'il ne tombe pas.

7. **L**e non-respect de toutes les instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures graves. Les avertissements, mises en garde et instructions décrits dans ce manuel ne peuvent pas couvrir toutes les situations possibles pouvant survenir pendant l'utilisation du produit.

8. **N**e laissez pas le déshydrateur alimentaire sans surveillance pendant son utilisation.

9. **G**ardez toujours le déshydrateur alimentaire hors de portée des enfants, car ils sont incapables de percevoir les risques associés à une manipulation incorrecte des appareils électriques.

10. **A**vant de brancher le déshydrateur alimentaire sur le secteur,

vérifiez que la tension et l'alimentation de celui-ci correspondent aux caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique.

11. **A**ssurez-vous que le déshydrateur est éteint et débranchez-le du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant qu'il soit nettoyé et pendant qu'il est réparé.

12. **A**ssurez-vous que le cordon d'alimentation ne repose pas sur des bords tranchants et maintenez le déshydrateur alimentaire à l'écart des objets chauds et des flammes nues, sinon le plastique pourrait fondre et provoquer un incendie.

13. **E**n aucun cas le déshydrateur alimentaire ou la fiche ne doit être immergée dans de l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

14. **V**érifiez régulièrement que le déshydrateur et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.

15. **N**'utilisez pas le déshydrateur alimentaire si la fiche ou le cordon est endommagé à la suite d'un dysfonctionnement, d'une chute ou d'une détérioration quelconque.

16. **S**i le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout accident.

17. **L**es réparations du déshydrateur alimentaire ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié. Des réparations incorrectes peuvent mettre l'utilisateur en danger.

18. **A**ucune des pièces du produit ne va au lave-vaisselle, sauf indication contraire explicite.

19. **V**érifiez que l'appareil soit hors tension avant d'insérer ou de retirer la fiche. Débranchez l'appareil en saisissant la fiche, sans tirer sur le câble.

20. **N**'utilisez pas votre appareil avec une rallonge à moins qu'elle n'ait été vérifiée et testée par un technicien qualifié ou une personne compétente.

21. **N**'utilisez jamais une pièce de rechange non autorisée par le

fabricant.

22. **É**vitez tout contact avec les pièces mobiles.

Restez à l'écart de l'appareil pendant son fonctionnement, ainsi que les spatules et autres ustensiles, afin de réduire les risques de blessures et / ou de détérioration du déshydrateur.

23. **É**vitez que le courant d'air du moteur soit dirigé vers des matières inflammables.

24. **N**e gardez pas le déshydrateur à côté de quoi que ce soit qui chauffe. Ne mettez pas la fiche en contact avec l'appareil, sinon cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique.

25. **S**i vous donnez cet appareil à quelqu'un, pensez également à lui transmettre ce manuel d'utilisation.

Attention :

- **P**our réduire les risques d'électrocution, n'immergez pas le produit, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide ; ne les laissez pas sous la pluie ou à l'humidité.

- **N**'utilisez pas le produit à proximité d'une baignoire, d'une bassine ou d'un autre récipient contenant de l'eau ou un autre liquide, ni sur des surfaces humides ou mouillées.

- **G**ardez l'appareil éloigné des endroits très chauds ou humides.

- **N**'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- **V**euillez débrancher l'appareil dans un endroit très humide.

- **S**i l'appareil tombe dans l'eau, éteignez-le et débranchez-le immédiatement. **NE METTEZ PAS LES MAINS DANS L'EAU POUR LE RÉCUPÉRER.**

- **I**l est important de noter que l'appareil devra être inspecté par un technicien qualifié avant de pouvoir le réutiliser.

- **A**TTENTION ! Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 24 heures d'affilée. Au bout de 24 heures, débranchez-le et laissez-le refroidir au moins 2 heures avant de le remettre en

marche.

- **N**e l'utilisez pas près d'une bombonne de gaz ou de bombes aérosol.
- **U**n fonctionnement incorrect et une manipulation inappropriée peuvent entraîner un dysfonctionnement de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- **L**e cordon d'alimentation ne doit pas être pincé, plié ou aplati par quelque chose de lourd ou de tranchant, sinon cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique.
- **L**a température des surfaces accessibles peut être ÉLEVÉE lorsque l'appareil fonctionne.

Caractéristiques du déshydrateur

- Ce déshydrateur alimentaire possède un ventilateur automatique produisant un courant d'air chaud qui déshydrate uniformément les aliments. Les aliments secs sont un régal pour les collations, car ils conservent presque entièrement leur valeur nutritive et leur saveur.
- C'est un moyen idéal pour conserver des fruits, des collations, des légumes, du pain, des fleurs et autres.
- Six plateaux en acier inoxydable supportant chacun 600 g de nourriture.
- On peut enlever un ou plusieurs plateaux pour y placer des aliments plus gros.

- Nettoyage facile des plateaux.
- Le bac d'égouttement peut recueillir les résidus ; il est facile à nettoyer.
- Fermez la porte pendant le séchage.

Avant utilisation

Nettoyage :

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, essuyez toutes les pièces de l'appareil. Nettoyez les 6 plateaux, la porte et les bacs avec un chiffon légèrement humidifié. Utilisez du détergent au besoin. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !

Après son nettoyage, le déshydrateur alimentaire doit fonctionner pendant 30 minutes sans aucun aliment. **Toute fumée ou odeur produite pendant cette procédure est normale. Assurez une ventilation suffisante.** Après cela, rincez les plateaux à l'eau et séchez-les. Cette procédure n'est nécessaire que la première fois.
(Ne lavez pas l'appareil)

Débranchez le déshydrateur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus collants. Séchez toutes les pièces avant de ranger le

déshydrateur.

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

Montage de l'appareil

Assurez-vous que le déshydrateur repose fermement sur une surface solide et plane. Disposez les plateaux et branchez la fiche à une prise murale. Le déshydrateur est maintenant prêt à être utilisé.

Mode d'utilisation

1. Placez les aliments propres sur les plateaux. - Ne surchargez pas les plateaux et ne recouvrez jamais les aliments. Fermez la porte.
2. Branchez le déshydrateur à la prise murale, l'écran et le bouton s'allument alors et un bipretentit au démarrage. L'écran affiche 8888, trois secondes plus tard, seul TIME/TEMP s'allume et l'écran affiche **0000**.
3. Appuyez sur le bouton TIME/TEMP, l'écran LED affichera le

temps par défaut (10:00) et le réglage de la température à 70°C. Appuyez ensuite directement sur le bouton START/STOP, le moteur et le ventilateur démarrent d'abord, puis l'élément chauffant commence à fonctionner 5 secondes plus tard. Le compte à rebours commence et le signal : sur l'écran LED clignote.

4. Appuyez sur la touche TIME/TEMP et l'écran LED affiche la valeur de la température. Selon vos désirs, appuyez sur la touche + ou - pour changer la température de séchage entre 35°C et 75°C. Appuyez sur la touche + ou - une fois, la température baisse ou monte de 5°C. Si vous maintenez appuyée la touche + ou -, la température augmente ou diminue automatiquement. Après avoir réglé la température de séchage, appuyez sur START/STOP et l'appareil commence à fonctionner.

5. Appuyez sur la touche TIME/TEMP et l'écran LED affiche la valeur du temps. Selon vos désirs, appuyez sur la touche + ou - pour modifier le temps de séchage entre 0:30 et 24:00. Appuyez sur la touche + ou - une fois, le temps diminue ou augmente de 30 minutes. Si vous maintenez appuyée la touche + ou -, le temps augmente ou diminue automatiquement. Trois secondes après avoir réglé le temps de séchage, appuyez sur la

touche START/STOP et l'appareil commence à fonctionner.

Remarque : Réglez une température basse pour les petits morceaux d'aliments ou qui sont minces, ou lorsque vous mettez peu d'aliments. Réglez une température élevée pour sécher les gros morceaux ou qui sont épais, ou lorsque vous mettez beaucoup d'aliments. Le thermostat peut également être utilisé pour diminuer la température quand les aliments arrivent en fin de séchage, ce qui facilite le contrôle du niveau d'humidité final des aliments.

6. Pendant le processus de séchage, vous pouvez modifier ou vérifier le temps de séchage. Appuyez d'abord sur la touche TIME/TEMP, puis appuyez sur la touche + ou -. Appuyez sur la touche TIME/TEMP, et vous pouvez vérifier l'heure de réglage.

7. Pendant le processus de séchage, appuyez sur la touche START/STOP, toutes les fonctions seront mises en pause.

8. Lorsque le temps défini passe à 00:00, l'élément chauffant cesse de fonctionner en premier. Le ventilateur continuera à tourner pendant 10 secondes et l'avertisseur sonore retentira 20 fois (1 fois/seconde).

9. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

Conseils :

· Ce déshydrateur comprend 6 plateaux et une protection contre la surchauffe. Il contient un élément chauffant, un moteur, un ventilateur et un thermostat.

· Les orifices d'aération sur le plateau permettent à l'air de circuler.

· En contrôlant la température, l'air chaud venant de l'arrière enveloppe chaque plateau et sèche l'humidité.

· En fonction de l'humidité dans les aliments et de l'air, le temps de séchage peut varier. Utilisez le déshydrateur alimentaire dans une pièce sèche, chaude, sans poussière et bien ventilée.

Les fruits et les légumes séchés dans votre déshydrateur auront une apparence différente de ceux vendus dans les magasins d'aliments naturels et les supermarchés. Cela est dû au fait que votre déshydrateur n'utilise aucun agent de conservation, aucun colorant artificiel et uniquement des additifs naturels.

Mesurer le degré d'humidité et le poids des produits avant et

après différents temps de séchage vous aidera à mieux maîtriser le fonctionnement du déshydrateur alimentaire.

CONSEILS DE SÉCHAGE

Le temps de séchage des fruits avant traitement variera en fonction des facteurs suivants:

- 1) L'épaisseur des morceaux ou des tranches
- 2) Le nombre de plateaux avec des aliments en cours de séchage
- 3) Le volume de nourriture en cours de séchage
- 4) L'humidité de l'endroit
- 5) Vos préférences de séchage pour chaque type de nourriture

Il est recommandé de :

- Vérifier les aliments toutes les heures.
- Faire pivoter et / ou de bouger les aliments si vous remarquez un séchage inégal.
- Étiqueter les aliments avec le contenu séché, la date et le poids avant le séchage. Il sera également utile de noter le temps de séchage pour la suite.
- Les aliments prétraités donneront le meilleur effet de séchage.
- Le stockage correct des aliments après le séchage aidera également à les conserver et à préserver leurs nutriments.

STOCKAGE

- Rangez les aliments uniquement après les avoir refroidis.
- Les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont entreposés dans un endroit frais, sec et sombre.
- Retirez tout l'air que vous pouvez éventuellement du récipient de stockage et fermez bien.
- La température est de 15°C ou moins.
- Ne stockez jamais les aliments directement dans un récipient en métal.
- Évitez les contenants qui « respirent » ou peu hermétiques.
- Vérifiez que le contenu de vos aliments séchés ne soit pas humide pendant les semaines qui suivent la déshydratation. S'il y a de l'humidité à l'intérieur, vous devriez les déshydrater davantage pour éviter qu'ils s'abiment.
- Pour une qualité optimale, les fruits séchés, les légumes, les herbes, les noix et le pain ne doivent pas être conservés plus d'un an s'ils sont placés au réfrigérateur ou au congélateur.
- Les viandes, la volaille et le poisson séchés ne doivent pas être conservés plus de 3 mois s'ils sont placés au réfrigérateur, ou un an s'ils sont mis au congélateur.

Méthode d'entretien / de nettoyage

Après l'utilisation, débranchez le déshydrateur alimentaire et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce

pour enlever les résidus collants. Séchez toutes les pièces avec un chiffon sec avant de ranger le déshydrateur. Nettoyer la surface avec un chiffon humide.

Utilisez des essuie-tout pour enlever tout excès de marinade.

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

CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION !

GARANTIE

La durée de garantie de nos produits est de 2 ans, sauf décret en vigueur, à compter de la date d'achat initiale ou la date de livraison. En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aides, conseils de dépannage, FAQ et modes d'emplois sur notre site SAV : <https://sav.hkoenig.com>. En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous accédez à tous les supports en ligne disponibles, conçus pour vous répondre au mieux à vos besoins.

Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou votre problème, alors cliquez sur « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? ». Vous accéderez alors au formulaire de demande d'assistance SAV, qu'il vous suffira de compléter pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre l'ensemble des pannes survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme aux usages et spécifications présentes sur le manuel d'utilisation.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la

maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

EXCLUSION DE GARANTIE

- Les accessoires et les pièces d'usure (*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes pannes survenant par suite d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'un détournement de fonction de l'appareil, ainsi que l'usage d'accessoires non appropriés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel qui aura été démonté même partiellement par des personnes autres que celles habilitées (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait absent, détérioré ou illisible que ne permettrait pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration ou à l'exposition.

(*) Certaines pièces de votre appareil dites pièces d'usure ou consommables se détériorent avec le temps et la fréquence d'usage de votre appareil. Cette usure est normale, mais peut être accentuée par des 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 du champ de la garantie. Ils ne peuvent donc être ni échangés, ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être directement achetés via notre site : <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas cet appareil avec les autres produits ménagers. Il existe un tri de ces déchets dans les communes. Vous devez demander à votre municipalité comment vous débarrassez de ce produit. En fait, les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets nocifs sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ici, une poubelle à roulettes marquée d'une croix, indique que le matériel électrique et électronique doit être choisi avec soin.

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

Deutsch

Technische Daten

Artikel Nr.: **DSY900**

Normale Spannung: 220-240V, 50-60Hz

Normale Leistung: 550-650W

Thermostat: FAN- 35°C – 75°C

Produktgröße: 340 X450 X311 mm

Erste Schritte

Entfernen Sie die Verpackung von dem Produkt.

Legen Sie die Verpackung in den Karton und lagern oder entsorgen Sie sie verantwortungsbewusst.

Sicherheitshinweise

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

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

1. **D**ieses Gerät kann von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

2. **K**inder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

3. **B**ewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

4. **D**ieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.:

- personalküchen in Geschäften, Büros und anderen arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

5. **D**ieser Dörrautomat ist nur für den HÄUSLICHEN GEBRAUCH bestimmt und nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie ihn nicht für den Außenbereich.

6. **A**chten Sie bei der Verwendung des Dörrgerätes darauf, dass es auf einer flachen, ebenen und stabilen Unterlage steht, damit es nicht herunterfallen kann und das Gewicht des Gerätes während des Gebrauchs tragen kann.

7. **D**ie Nichtbeachtung aller aufgeführten Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, Brand oder schweren Verletzungen führen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Warnungen, Vorsichtshinweise und Anweisungen können nicht alle möglichen

Umstände und Situationen abdecken, die während des Gebrauchs des Produkts auftreten können.

8. **L**assen Sie den Dörrautomaten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

9. **B**ewahren Sie den Dörrautomaten immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da diese nicht in der Lage sind, die Gefahren zu erkennen, die mit der unsachgemäßen Handhabung von Elektrogeräten verbunden sind.

10. **B**evor Sie den Dörrautomaten an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild des Dörrautomaten übereinstimmen.

11. **V**ergewissern Sie sich, dass der Dörrautomat ausgeschaltet ist und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn er nicht benutzt wird, bevor er gereinigt wird oder wenn er repariert wird.

12. **A**chten Sie darauf, dass der Dörrautomat und das Netzkabel nicht über scharfe Kanten gehängt werden, und halten Sie sie von heißen Gegenständen und offenen Flammen fern; andernfalls kann der Kunststoff schmelzen und einen Brand verursachen.

13. **T**auchen Sie den Dörrautomaten oder den Stecker unter keinen Umständen in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

14. **Ü**berprüfen Sie den Dörrautomaten und das Netzkabel regelmäßig auf Schäden.

15. **V**erwenden Sie den Dörrautomaten nicht, wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt sind, eine Fehlfunktion aufgetreten ist oder das Gerät heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist.

16. **W**enn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine mögliche Gefahrenquelle zu vermeiden.

17. **R**eparaturen am Dörrgerät sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden, da

unsachgemäße Reparaturen den Benutzer in Gefahr bringen können.

18. **K**eines der Produktteile ist spülmaschinenfest, sofern nicht ausdrücklich anders angegeben.

19. **S**chalten Sie immer den Strom an der Steckdose aus, bevor Sie einen Stecker einstecken oder abziehen. Ziehen Sie den Stecker heraus, indem Sie ihn anfassen; ziehen Sie nicht am Kabel.

20. **V**erwenden Sie Ihr Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, es sei denn, dieses Kabel wurde von einem qualifizierten Techniker oder Kundendienstmitarbeiter überprüft und getestet.

21. **V**erwenden Sie niemals einen nicht zertifizierten Zusatz.

22. **V**ermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung, Spachtel und andere Utensilien fern, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden an der Maschine zu verringern.

23. **B**itte richten Sie den Luftzug des Motors nicht auf andere oder auf Zunder.

24. **B**itte halten Sie es nicht neben etwas Heizbarem. Achten Sie darauf, dass der Stecker nicht gedrückt wird; andernfalls kann es zu einem Brand oder Stromschlag kommen.

25. **W**enn Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, müssen Sie auch diese Gebrauchsanweisung weitergeben.

Vorsicht

- **U**m das Risiko eines elektrischen Schlages zu verringern, sollten Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Regen, Feuchtigkeit oder andere Flüssigkeiten tauchen oder diesen aussetzen.

- **V**erwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Bädern, Becken

oder anderen Gefäßen, die Wasser oder andere Flüssigkeiten enthalten, oder wenn Sie in oder auf feuchten oder nassen Oberflächen stehen. Bewahren Sie das Gerät nicht in einer wässrigen Umgebung auf.

- **H**alten Sie das Gerät fern von hohen Temperaturen, Spritzwasser und Nässe.

- **B**etätigen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

- **B**itte schalten Sie die Stromversorgung in einer feuchten Umgebung aus.

- **S**ollte das Gerät ins Wasser fallen, schalten Sie den Strom an der Steckdose aus und ziehen Sie sofort den Stecker. **GREIFEN SIE NICHT INS WASSER, UM DAS**

GERÄT ZU BERGEN.

- **E**s ist wichtig zu beachten, dass das Gerät von einem qualifizierten Techniker überprüft werden muss, bevor es wieder benutzt werden kann.

- **ACHTUNG!** Lassen Sie das Gerät nicht länger als 24 Stunden an einem Stück laufen. Nach 24 Stunden. Ziehen Sie den Stecker ab und lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

- **N**icht in der Nähe von Gasspraydosen arbeiten.

- **F**alsche Bedienung und unsachgemäße Handhabung können zu Fehlfunktionen des Geräts und zu

Verletzungen des Benutzers führen.

- **D**as Netzkabel darf nicht durch etwas Schweres oder Scharfes gequetscht werden, da es sonst zu einem Brand oder Stromschlag kommen kann.

- **D**ie Temperatur der zugänglichen Oberfläche kann HOCH sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Eigenschaften des Dörrgerätes

- Dieses Gerät verfügt über ein automatisches Gebläse, das warme Luft zirkulieren lässt und so ein schönes, gleichmäßig getrocknetes Gerät erzeugt! Gedörrte Lebensmittel sind ein toller Leckerbissen, denn sie behalten fast ihren gesamten Nährwert und Geschmack.
- Perfekte Art, um Obst, Snacks, Gemüse, Brot, Blumen und vieles mehr zu konservieren.
- Sechs Edelstahltablets, jedes Tablett kann nicht mehr als 0,6 kg Lebensmittel aufnehmen.
- Es können eine oder mehrere Schalen entfernt werden, um den Platz für größere Lebensmittel zu erweitern
- Einfaches Reinigen der Schalen.
- Die Tropfschale kann die Rückstände auffangen und ist leicht zu reinigen.
- -Schließen Sie die Tür beim Trocknen

Vor dem Gebrauch:

Reinigung:

Wischen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Geräts ab. Reinigen Sie die 6 Fächer, die Klappe und die Schlackenwannen mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf Reinigungsmittel. Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden!

Nach der Reinigung muss das Gerät 30 Minuten lang in Betrieb sein, ohne dass während dieser Zeit Lebensmittel zum Trocknen aufgelegt werden. Rauch- oder Geruchsentwicklung während dieses Vorgangs sind normal. Bitte sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Nach der Einlaufzeit spülen Sie die Gestelle mit Wasser aus und trocknen Sie alle Teile. Dieser Vorgang ist nur beim ersten Mal erforderlich. (Waschen Sie den Hauptteil nicht)

Trennen Sie den Dehydrator von der Stromversorgung und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um festsitzende Lebensmittel zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile, bevor Sie den Dörrautomaten lagern.

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

Zusammenbau des Geräts:

Vergewissern Sie sich, dass der Trockner auf einer stabilen, ebenen Fläche steht. Legen Sie die Trocknungsschalen ein und verbinden Sie den Stecker mit einer Steckdose. Der Dörrautomat ist nun einsatzbereit.

Verwendungsmethode

1. Legen Sie die sauberen Lebensmittel in die Fächer - überladen Sie die Fächer nicht und überlagern Sie die Lebensmittel nicht. Schließen Sie die Dämpferklappe.

2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Der Bildschirm und die Tasten leuchten auf und es ertönt ein Piepton, wenn das Gerät startet. Alle Tasten und der Bildschirm leuchten auf, auf dem Bildschirm erscheint "8888". Drei Sekunden später leuchtet nur noch "TIME/TEMP" auf, auf dem Display erscheint **"0000"**.

3. Drücken Sie die Taste "TIME/TEMP", auf dem LED-Bildschirm wird die Standardzeiteinstellung "10:00" und die Temperatureinstellung "70°C" angezeigt. Drücken Sie dann direkt die Taste "START/STOP", der Motor und das Gebläse starten zuerst, und 5 Sekunden später beginnt das Heizelement zu arbeiten. Die eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen, das Signal ":" auf dem LED-Bildschirm blinkt.

4. Drücken Sie die Taste "TIME/TEMP" und der LED-Bildschirm zeigt den Temperaturwert an. Drücken Sie je nach Bedarf die "+" oder "-" Taste, um die Trocknungstemperatur zwischen "35°C" und "75°C" zu ändern. Drücken Sie die "+" oder "-" Taste einmal, die

Temperatur wird um 5°C proDruck erhöht oder verringert. Wenn Sie die "+"- oder "-"-Taste lange drücken, wird die Temperatur automatisch erhöht oder verringert. Wenn Sie die Einstellung der Trocknungstemperatur beendethaben, drücken Sie "START/STOP" und die Maschine beginnt zu arbeiten.

5. Drücken Sie die Taste "TIME/TEMP" und der LED-Bildschirm zeigt den Zeitwert an. Drücken Sie je nach Bedarf die Taste "+" oder "-", um die Trocknungszeit zwischen "0:30" und "24:00" zu ändern. Drücken Sie die Taste "+" oder "-" einmal, die Zeit wird um 30 Minuten pro Druck erhöhtoder verringert. Wenn Sie die Taste "+" oder "-" lange drücken, wird die Zeit automatisch verlängert oder verkürzt. 3 Sekunden nach Beendigung der Einstellung der Trocknungszeit, drücken Sie "START/STOP", die Maschine beginnt zu arbeiten.

Tipp: Stellen Sie eine niedrige Temperatur für feine/kleine Lebensmittel oder für eine kleine Menge an Lebensmitteln ein. Stellen Sie eine hohe Temperatur zum Trocknen dicker/großer Lebensmittelund großer Mengen ein. Der Thermostat kann auch verwendet werden, um die Temperatur zu senken, wenn sich die Lebensmittel dem Ende des Trocknungszyklus nähern, wodurch sich der endgültige Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel leichter kontrollieren lässt.

6. Während des Trocknungsvorgangs können Sie die Trocknungszeit ändern oder überprüfen. Drücken Sie zuerst die Taste "TIME/TEMP" und dann die Taste "+" oder "-". Drücken Sie die Taste "ZEIT/TEMP", um die eingestellte Zeit zu überprüfen.

7. Drücken Sie während des Trocknungsvorgangs die Taste "START/STOP", werden alle Funktionen unterbrochen.

8. Wenn die eingestellte Zeit auf "00:00" herunterzählt, hört das Heizelement zuerst auf zu arbeiten. Das Gebläse läuft 10 Sekunden lang weiter und der Summer ertönt 20 Mal (1 Mal/Sekunde).

9. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Hinweise:

- Dieser Dehydrator enthält 6 Schalen und einen Überhitzungsschutz. Der Host enthält Heizelemente, Motor, Ventilator und Thermostat.

- Die Lüftungsschlitze auf dem Tablett ermöglichen die Luftzirkulation.

- Unter Verwendung einer kontrollierten Wärmtemperatur strömt die Luft von hinten in jedes Fach und trocknet die Feuchtigkeit.

- Je nach Feuchtigkeit in den Lebensmitteln selbst und der Luftfeuchtigkeit kann sich die Trocknungszeit ändern. Verwenden

Sie den Trockner in einem staubfreien, gut belüfteten, warmen und trockenen Raum. Eine gute Belüftung ist ebenfalls wichtig.

- Obst und Gemüse, das in Ihrem Dörrautomaten getrocknet wird, sieht anders aus als das, was in Bioläden und Supermärkten verkauft wird. Das liegt daran, dass Ihr Dörrautomat keine Konservierungsstoffe, keine künstlichen Farbstoffe und nur natürliche Zusatzstoffe verwendet.

- Aufzeichnungen über die Luftfeuchtigkeit und das Gewicht der Produkte vor und nach dem Trocknen sind hilfreich, um Ihre Trocknungsmethoden für die Zukunft zu verbessern.

DÖRR TIPPS:

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

- 1) Dicke der Stücke oder Scheiben
- 2) Anzahl der Schalen mit den zu trocknenden Lebensmitteln
- 3) Volumen der zu trocknenden Lebensmittel
- 4) Feuchtigkeit oder Luftfeuchtigkeit in Ihrer Umgebung
- 5) Ihre Präferenzen beim Trocknen für jede Art von getrockneten Lebensmitteln

Dies wird empfohlen:

- Kontrollieren Sie Ihre Lebensmittel jede Stunde.
- Drehen und/oder stapeln Sie die Schalen um, wenn Sie eine

ungleichmäßige Trocknung feststellen.

- Beschriften Sie die Lebensmittel vor dem Trocknen mit dem getrockneten Inhalt, dem Datum und dem Gewicht. Es ist auch hilfreich, die Trocknungszeit zu notieren, damit Sie sie später nachvollziehen können.
- Vorbehandelte Lebensmittel erzielen die beste Wirkung beim Trocknen.
- Die richtige Lagerung der Lebensmittel nach dem Trocknen trägt ebenfalls dazu bei, die Qualität der Lebensmittel zu erhalten und die Nährstoffe zu bewahren.

LAGERUNG

- Lagern Sie Lebensmittel erst, wenn sie abgekühlt sind.
- Lebensmittel sind länger haltbar, wenn sie an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort gelagert werden.
- Entfernen Sie die gesamte Luft aus dem Vorratsbehälter und verschließen Sie ihn fest.
- Die optimale Lagertemperatur beträgt 15°C oder weniger.
- Bewahren Sie Lebensmittel niemals direkt in einem Metallbehälter auf.
- Vermeiden Sie Behälter, die "atmen" oder eine schwache Dichtung haben.
- Überprüfen Sie den Inhalt Ihrer getrockneten Lebensmittel in den Wochen nach der Dehydratisierung auf Feuchtigkeit. Wenn der

Inhalt feucht ist, sollten Sie ihn länger dehydrieren, damit er nicht verdirbt.

- Um eine optimale Qualität zu gewährleisten, sollten Trockenfrüchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse und Brot nicht länger als 1 Jahr aufbewahrt werden, wenn sie im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Getrocknetes Fleisch, Geflügel und Fisch sollten im Kühlschrank nicht länger als 3 Monate und in der Tiefkühltruhe nicht länger als 1 Jahr aufbewahrt werden.

Wartung/Reinigungsmethode

Trennen Sie den Dörrautomaten nach dem Gebrauch vom Stromnetz und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. 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 lagern. Reinigen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem feuchten Tuch.

Überschüssige Essensreste mit Papiertüchern abtupfen.

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

DIESE ANLEITUNG AUFHEBEN!

GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre, sofern keine anderen Bestimmungen gelten, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs oder ab dem Lieferdatum.

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, bestimmungsgemäßem 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 auseinanderggebaut 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, verschleißten 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 Zubehörteile können jedoch direkt über unsere Website <https://sav.hkoenig.com/> erworben werden.

UMWELT



Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsprodukten. Dieses Produkt muss in verschiedenen Abfallgruppen entsorgt werden, Sie können sich bei örtlichen Behörden über die Stellen informieren, wo Sie dieses Produkt hinbringen

könnten. Elektrische und elektronische Geräte beinhalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit haben können und recycelt werden müssen. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass elektrische und elektronische Geräte müssen sorgfältig gewählt werden.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33

1 64 67 00 05

NEDERLANDS

Technische specificaties

Itemnr.: **DSY900**

Nominale spanning: 220-240V, 50-60Hz

Nominaal vermogen: 550-650W

Thermostaat: FAN- 35°C – 75°C

Productafmetingen: 340 X450 X311 mm

Voor het eerste gebruik

Verwijder het verpakkingsmateriaal van het product.

Plaats het verpakkingsmateriaal in de doos, bewaar deze of voer deze verantwoordelijk af

Veiligheidsinstructies

-De volgende basisvoorzorgsmaatregelen zijn altijd van toepassing bij gebruik van het elektrische apparaat

**LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR EN
BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG**

1. **D**it apparaat kan gebruikt worden door kinderen en door personen met beperkte geestelijke of lichamelijke capaciteiten,

of met een gebrekaan ervaring en kennis, zolang ze toezicht krijgen of instructies voor het veilig gebruik van dit apparaat hebbengehad en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

2. **S**choonmaken en gebruikersonderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het onder toezicht gebeurt.
3. **H**oud het apparaat en de stroomkabel uitde buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
4. **D**it apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor soortgelijke situaties als:
 - Personeelruimtes in winkels, kantoor en andere werkomgevingen;
 - Herbergen;
 - Door cliënten in hotels, motels en anderewoonomgevingen;
 - Bed and breakfast-omgevingen.
5. **D**e voedseldroger is **UITSLUITEND** voor **HUISHOUDELIJK GEBRUIK** en is niet geschikt voor commercieel gebruik. Niet buiten gebruiken.
6. **B**ij gebruik van de voedseldroger dient u ervoor te zorgen dat ze op een vlak, horizontaal en stevige ondergrond staat, zorg dat er geen valrisico is en dat de ondergrond het gewicht tijdens gebruik kan dragen.
7. **H**et niet opvolgen van de beschreven instructies kan leiden tot een elektrische schok, brand of ernstige verwondingen. De waarschuwingen en instructies in de handleiding kunnen niet alle mogelijke situaties omvatten die bij gebruik van dit apparaat zich kunnen voordoen.
8. **L**aat de voedseldroger niet onbeheerd in gebruik achter.
9. **H**oud de voedseldroger altijd buiten bereik van kinderen omdat ze de gevaren niet inzien van het verkeerdgebruik van elektrische apparaten.
10. **V**oordat u de voedseldroger aansluit om het stroomnet, dient u

eerst te controleren dat de spanning en stroomtoevoer overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje van de voedseldroger.

11. **Z**org dat de voedseldroger uit staat en haal de stekker uit het stopcontact als deze niet gebruikt wordt, voor het schoonmaken en bij reparaties.
12. **Z**org dat de voedseldroger en stroomkabel niet hangen over scherpe randen en houd ze weg bij hete objecten en open vuur, anders smelt het plastic en kan erbrand ontstaan.
13. **O**nder geen beding mogen de voedseldroger of stekker ondergedompeld worden in water of andere vloeistof. Net bedienen met natte handen.
14. **K**ijk de voedseldroger en stroomkabel regelmatig na op schade.
15. **G**ebruik de voedseldroger niet als er schade is aan de stekker, of stroomkabel, bij een storing of als hij gevallen of beschadigd is op welke manier dan ook.
16. **A**ls de stroomkabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of gekwalificeerd persoon om gevaren te vermijden.
17. **R**eparaties aan de voedseldroger dienen te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Ondeugdelijke reparaties brengen de gebruiker in gevaar.
18. **G**een van de onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser, tenzij expliciet anders vermeld.

19. **A**ltijd het apparaat uitschakelen voordat u een stekker plaatst over verwijderd uit het stopcontact. Verwijder de stekker door aan deze te trekken, niet aan dekabel.
20. **G**ebruik het apparaat niet met een verlengkabel, tenzij deze is gecontroleerd en getest door een gekwalificeerde technicus of onderhoudsmonteur.
21. **G**ebruik nooit een niet goedgekeurd hulpmiddel.
22. **V**ermijd contact met bewegende delen. Houd handen, haar, kleding, spatels en andere middelen weg tijdens gebruik om het risico op verwondingen en beschadigingen aan het apparaat te verkleinen.
23. **D**raai de luchtstroom van het apparaat niet naar mensen of tondel.
24. **P**laats het niet in een warm apparaat. Zorg dat de stekker niet klem komt te zitten, dit kan leiden tot brand of een elektrische schok.
25. **A**ls u het apparaat aan een andere partij geeft, dient ook deze handleiding mee te worden gegeven.

Waarschuwing:

- **O**m het risico op een elektrische schok te verkleinen, mag u het product, stroomkabel of stekker niet onderdompelen of blootstellen aan regen of een andere vloeistof.
- **G**ebruik het product niet nabij een bad, bassin of andere vaten met water of andere vloeistoffen, of staande in of op een vochtig of nat oppervlak. Bewaar het apparaat niet in een waterrijke omgeving.
- **B**ewaar het apparaat niet op een hete, stralingsrijke of vochtige plek.

- **B**edien het apparaat niet met natte handen.
- **S**chakel de stroomtoevoer af in een natte omgeving.
- **A**ls het apparaat in het water is gevallen, schakel dan de stroom uit en haal direct de stekker uit het stopcontact. **NIET IN HET WATER REIKEN OM HET ERUIT TE HALEN.**
- **H**et is belangrijk om op te merken dat het apparaat vervolgens door een gekwalificeerde technicus moet worden nagekeken.
- **A**TTENTIE! Gebruik het apparaat niet langer dan
- **H**aal de stekker uit het stopcontact en laat het minimaal 2 uur afkoelen voor opnieuw gebruik.
- **N**iet gebruiken nabij spuitbussen.
- **V**erkeerd gebruik kan leiden tot storingen in het apparaat en tot verwondingen bij de gebruiker.
- **D**e stroomkabel mag niet geplet worden door iets zwaars of scherp, anders kan er brand of een elektrische schok volgen.
- **D**e temperatuur van toegankelijke oppervlaktes kunnen **HEET** worden als het apparaat in gebruik is.

Opties van de voedseldroger

-Dit apparaat is voorzien van een automatische ventilator, die warme lucht circuleert zodat alles gelijkmatig droogt! Gedroogd voedsel is een goede snack, want bijna alle voedingsstoffen en smaak blijft behouden.

-Een perfecte manier om fruit, snacks, groentes, brood, bloemen en

meer te bewaren.

- Zes roestvrijstalen schalen, per schaal niet meer dan 0,6 kilo voedsel plaatsen
- Verwijder een of meerdere schalen om dikker voedsel te plaatsen
- De schalen zijn eenvoudig schoon te maken.
- De lekbak verzamelt de resten, eenvoudig schoon te maken
- Sluit de deur tijdens het drogen

Voor gebruik:

Schoonmaken:

Voor het eerste gebruik dient u alle onderdelen schoon te vegen. Maak de 6 schalen , deur en lekbak schoon met een lichtvochtige doek. Gebruik indien nodig schoonmaakmiddel. Dompel het apparaat zelf niet onder in water of andere vloeistoffen!

Na het schoonmaken dient het apparaat 30 minuten te draaien zonder dat er voedsel in zit. **Vrijkomende rook of geuren tijdens deze procedure zijn normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.**

Als dit gebeurd is, spoel dan de rekken onder water af en droog alles. Dit is alleen

nodig voor het eerste gebruik. (Was niet het apparaat zelf)

Haal de stekker uit het stopcontact en laat de voedseldroger afkoelen voor het schoonmaken. Gebruik een zachte borstel voor vastzittend voedsel. Droog alle onderdelen voordat u de voedseldroger wegzet.

Maak het apparaat niet schoon met agressieve chemicaliën of bijtende middelen die het oppervlak beschadigen.

Assemblage van het apparaat:

Zorg dat de voedseldroger stevig staat op een stabiele, vlakke ondergrond. Plaats de schalen en steek de stekker in een stopcontact. De voedseldroger is nu klaar voor gebruik.

Gebruik

1. Plaats het schone voedsel op de platen – Doe de platen niet te vol en leg het voedsel niet opelkaar. Sluit de deur.

2. Steek de stekker in het stopcontact, het scherm en de knoppen lichten op en er klinkt een piepje tijdens het opstarten. Alle knoppen en het scherm lichten op, het scherm toont "8888". Drieseconden later brandt alleen "TIME/TEMP", het scherm toont "**0000**".

3. Druk op de "TIME/TEMP"-knop, het LED-scherm toont de standaardtijdsinstelling "10.00" en de temperatuurinstelling "70°C".

Druk op "START/STOP", de motor en ventilator beginnen meteen, het verwarmingselement begint 5 seconden later. De ingestelde tijd gaat aftellen, het teken ":" op het LED-scherm knippert.

4. Druk op "TIME/TEMP" en het LED-scherm toont de temperatuurwaarde. Afhankelijk van uw wensen, drukt u op "+" of "-" om de droogtemperatuur te kiezen tussen "35°C" en "75°C". Druk "+" of "-" in en de temperatuur stijgt of daalt in stappen van 5°C. Druk op "+" of "-" voor een langeretijd, en dan wordt het automatisch verhoogd of verlaagd. Druk na het instellen van de droogtemperatuur, op "START/STOP", het apparaat begint te werken.

5. Druk op "TIME/TEMP" en het LED-scherm toont de tijds waarde. Afhankelijk van uw wensen, drukt u op "+" of "-" om de droogtijd te kiezen tussen "0.30" en "24.00". Druk "+" of "-" in en de tijd stijgt of daalt in stappen van 30 minuten. Druk langere tijd op "+" of "-" en het wordt automatisch verhoogd of verlaagd. Druk 3 seconden na het instellen van de droogtijd op "START/STOP" en het apparaat begint te werken.

Opmerking: Stel een lage temperatuur in voor dunne/kleine stukjes voedsel of voor weinig voedsel. Stel een hoge temperatuur in voor dik/grote stukken voedsel of veel voedsel. De thermostaat kan ook gebruikt worden om de temperatuur te verlagen als het voedsel bijna droog is zodat de uiteindelijke vochtigheid van het voedsel beter

beheersbaar is.

6. Tijdens het drogen kunt u de droogtijd veranderen en controleren. Druk eerst op "TIME/TEMP" en daarna op "+" of "-". Druk op "TIME/TEMP" en u kunt de ingestelde tijd bekijken.

7. Als u tijdens het drogen op "START/STOP" drukt, zullen alle functies pauzeren.

8. Als de ingestelde tijd afloopt tot "00.00" stopt als eerst het verwarmingselement. De ventilator blijft 10 seconden draaien en de pieper klinkt 20 keer 'piep' (1 keer/seconde).

9. Haal de stekker uit het stopcontact.

Tips:

-Deze voedseldroger heeft drie schalen en een oververhittingsbescherming. Het apparaat heeft verwarmingselementen, een motor, ventilator en thermostaat.

-De ventilatieopeningen laten lucht circuleren.

-Met een gecontroleerde temperatuurregeling stroomt er lucht van achter over de schalen.

-Afhankelijk van het vocht in het voedsel en de luchtvochtigheid, kan de bereidingstijd variëren. Gebruik de voedseldroger in een stofvrije, goedgeventileerde, warme en droge ruimte. Een

luchtventilatie is ook belangrijk.

·Fruit en groente gedroogd in uw voedseldroger zal er anders uitzien dan het voedsel dat verkocht wordt in reformwinkels en supermarkten. Dit komt doordat uw voedseldroger geen conserveringsmiddelen en kleurmiddelen gebruikt en alleen natuurlijke stoffen bevat.

·Het noteren van vochtigheid en gewicht van het product voor en na het drogen kan handig zijn voor toekomstige sessies.

DROOGTIPS:

De droogtijd voor voorbehandeld fruit zal afhangen van de volgende factoren:

- 1) Dikte van de stukken of schijven
- 2) Het aantal schalen met voedsel dat gedroogd wordt
- 3) De volume van het voedsel
- 4) De vochtigheid van de omgeving
- 5) Uw voorkeur van droogheid bij elk soort gedroogd voedsel

Het wordt aanbevolen om:

- Het voedsel elk uur te controleren.
- Verwissel de schalen als u merkt dat ze ongelijk drogen.
- Noteer de gedroogde inhoud, datum en gewicht voor het drogen.

Het is ook handig om de droogtijd te noteren voor een volgende keer.

- Voorbehandeld voedsel geeft het beste resultaat.
- Juiste opslag van gedroogd voedsel helpt ook om een goede kwaliteit en voedingsstoffen te behouden.

OPSLAG

- Sla het voedsel pas op als het is afgekoeld.
- Voedsel kan langer worden bewaard als dit gebeurt op een koele, droge endonkere plek.
- Verwijder zoveel mogelijk lucht uit de verpakking en sluit deze goed af.
- De optimale opslagtemperatuur is 15°C of lager.
- Nooit voedsel opslaan in een metalen bak.
- Mijd bakjes die "ademen" of slecht sluiten.
- Controleer de inhoud van uw gedroogde voedsel op vocht gedurende de eerste weken na het drogen. Als er vocht in zit, dient u de inhoud meer te drogen om bederf tegen te gaan.
- Voor de beste kwaliteit dienen fruit, groentes, kruiden, noten en brood niet langer dan 1 jaar bewaard te worden, indien in een koelkast of vriezer.
- Gedroogd vlees, gevogelte en vis dienen niet langer dan 3 maanden bewaard te worden, of 1 jaar in een vriezer.

Onderhoud/Schoonmaken

Na gebruik de stekker uit het stopcontact halen en laat de voedseldroger afkoelen voor het schoonmaken. Gebruik een zachte borstel voor vastzittend voedsel op de schalen. Droog alle onderdelen voordat u de voedseldroger wegzet. Maak de behuizing schoon met een vochtige doek.

Gebruik keukenrol voor het verwijderen van overtollige marinade.
Maak het apparaat niet schoon met agressieve chemicaliën of bijtende middelen die het oppervlak beschadigen.

BEWAAR DE HANDLEIDING !

GARANTIE

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar, tenzij anders vermeld, beginnend vanaf de datum van de initiële aankoop of bezorgdatum.

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 referentienaam 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



Gooi dit apparaat niet weg als normaal huishoudelijk afval. Dit soort apparaten moeten apart worden ingeleverd, neem contact op met de plaatselijke autoriteiten over de plaatsen waar dit kan. Elektrische apparaten bevatten gevaarlijke substanties die schadelijk kunnen zijn voor het milieu of de gezondheid van de mens en dienen te worden gerecycled. Dit symbool geeft aan elektrische apparaten zorgvuldig moeten worden uitgekozen, een rolcontainer is gemarkeerd met een kruis.

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

ESPAÑOL

Especificaciones Técnicas

Código: **DSY900**

Alimentación eléctrica: 220-240 V, 50-60 Hz

Potencia: 550-650 W

Termostato: Fan coil a 35-75 °C

Dimensiones: 340x450x311 mm

Desempaque

Retire todo el material de embalaje del producto.

Coloque el material de embalaje dentro de la caja y guárdela o deséchela de forma segura y responsable.

Instrucciones de Seguridad

Siempre tome las siguientes precauciones básicas al usar este electrodoméstico

LEA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES
CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR EL DESHIDRATADOR Y
GUÁRDELO PARA CONSULTAS FUTURAS

1. **E**ste deshidratador de alimentos puede ser utilizado por niños y personas con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados, hayan sido instruidos para el uso seguro del aparato y comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.

2. **L**a limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

3. **M**antenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

4. **E**ste aparato está destinado al uso doméstico o aplicaciones similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;

- casas de campo;

- a disposición de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;

- en posadas o pensiones.

5. **E**ste deshidratador de alimentos está diseñado **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO** y no es adecuado para uso comercial. No lo utilice en exteriores.

6. **A**l utilizar el deshidratador de alimentos, asegúrese de que esté sobre una superficie plana, firme y nivelada, donde no haya riesgo de que se caiga. Además, asegúrese de que la superficie pueda soportar el peso del aparato durante su uso.

7. **E**l incumplimiento de cualquier instrucción puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones descritas en este manual no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir durante el uso del producto.

8. **N**o deje el deshidratador de alimentos desatendido durante su uso.

9. **S**iempre mantenga el deshidratador de alimentos fuera del alcance de los niños, ya que ellos no tienen consciencia de los

peligros asociados con la operación incorrecta de los electrodomésticos.

10. **A**ntes de enchufar el deshidratador de alimentos a la toma de corriente, verifique que la tensión de su red eléctrica se corresponde con las especificaciones que constan en las especificaciones técnicas del aparato.

11. **A**segúrese de apagar el deshidratador de alimentos y desconectar el enchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de limpiarlo y mientras esté siendo reparado o revisado.

12. **A**segúrese 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 causará un incendio.

13. **E**n ninguna circunstancia sumerja el deshidratador de alimentos o el enchufe en agua u otros líquidos. No utilice el aparato con las manos mojadas.

14. **R**evise regularmente el deshidratador de alimentos y el cable de alimentación en busca de daños.

15. **N**o utilice el deshidratador de alimentos con el cable de alimentación o enchufe dañados, luego de un mal funcionamiento, después de haberse caído o si detecta cualquier avería.

16. **S**i el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o personas con cualificación similar para evitar un peligro.

17. **C**ualquier reparación en el deshidratador de alimentos debe ser realizada sólo por un electricista cualificado. Reparaciones incorrectas o no autorizadas pueden representar un peligro para el usuario.

18. **N**inguna de las piezas del aparato es apta para lavar vajillas, a menos que se especifique explícitamente lo contrario.

19. **S**iempre desconecte la toma de corriente de su red eléctrica antes de enchufar o desenchufar el cable de alimentación. Retire el cable de alimentación sujetándolo firmemente por el enchufe, nunca tirando del cable.

20. **N**o use este aparato con un cable de extensión, a menos que la extensión haya sido verificada y aprobada por un técnico de

servicios o persona cualificada.

21. **N**unca use un accesorio no autorizado.

22. **E**vite el contacto con las partes móviles del aparato. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, espátulas y otros utensilios alejados del aparato mientras esté en funcionamiento, para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños materiales.

23. **N**o dirija la corriente de aire del motor hacia personas, animales o materiales inflamables.

24. **N**o coloque el aparato cerca de objetos calientes. Evite torcer, pisar o chafar el cable de alimentación, de lo contrario, puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.

25. **S**i vende o le concede este aparato a un tercero, entréguele también este manual de instrucciones.

Precaución

- **P**ara reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja ni exponga el aparato, el cable alimentación o el enchufe a la lluvia, la humedad, el agua o cualquier líquido.

- **N**o utilice el aparato cerca de bañeras, lavabos u otros recipientes que contengan agua u otros líquidos, ni lo coloque sobre superficies húmedas o mojadas. No mantenga el deshidratador en ambientes húmedos.

- **M**antenga el aparato lejos de lugares calientes, siempre protegido de la radiación y la humedad.

- **N**o opere el deshidratador de alimentos con las manos mojadas.

- **I**nterrumpa el suministro eléctrico del aparato en ambientes muy húmedos.

- **E**n caso de que el aparato se caiga en el agua, corte el suministro eléctrico de la toma de corriente y desenchufe el cable de alimentación inmediatamente. **NUNCA INTENTE SACAR EL APARATO DEL AGUA ESTANDO ENCHUFADO.**

- **¡ATENCIÓN!** No mantenga el aparato funcionando por más de 24 horas seguidas. Después de 24 horas, desconéctelo de la

toma de corriente y déjelo refrescar durante al menos 2 horas antes de volver a utilizarlo.

- **N**o opere este aparato cerca de recipientes de aerosol con gas comprimido.

- **L**a operación incorrecta, el manejo inadecuado o el uso indebido, le pueden causar daños al aparato y lesiones al usuario.

- **N**o permita que aplasten o coloquen objetos pesados ni afilados encima del cable de alimentación ya que esto puede causar un incendio o una descarga eléctrica.

- **L**as superficies accesibles del deshidratador de alimentos pueden alcanzar altas temperaturas durante el funcionamiento.

Características del Producto

- Este aparato cuenta con un ventilador automático que hace circular aire caliente por los alimentos produciendo un secado uniforme. Los alimentos deshidratados son una excelente opción de aperitivo, ya que conservan casi todo su sabor y el valor nutricional.

- Es la forma perfecta de conservar frutas, bocadillos, verduras, pan, flores, etc.

- Cuenta con seis bandejas de acero inoxidable, cada una con capacidad de hasta 0,6 kg de alimentos.

- Es posible retirar una o más bandejas para aumentar el espacio disponible a la hora de deshidratar alimentos más grandes.

- Bandejas fáciles de limpiar.

- Bandeja de goteo que recoge y acumula los residuos, facilitando la limpieza.

- Traba de seguridad en la puerta durante el proceso de secado.

Antes del Uso

Limpieza:

Antes de utilizar el deshidratador por primera vez, limpie todas sus partes. Limpie las 6 bandejas, la puerta y la bandeja colectora de residuos con un paño ligeramente humedecido. Use detergente neutro si es necesario. ¡No sumerja ninguna parte del aparato en agua u otros líquidos!

Después de limpiar el aparato, enciéndalo y déjelo funcionar durante 30 minutos sin colocar alimentos. **Es normal que se produzca humo o sienta olores extraños durante este procedimiento. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.**

Después del período de funcionamiento inicial, enjuague las bandejas con agua y seque todas las partes. Este paso solo es necesario la primera vez (no lave la parte del motor).

Desenchufe el cable de la toma de corriente y espere a que el deshidratador se enfríe antes de limpiarlo. Use un cepillo suave para eliminar los residuos de alimentos adheridos. Seque todas las partes antes de guardar el aparato.

Para preservar la superficie del aparato, no use productos químicos agresivos o abrasivos durante la limpieza.

Instalación:

Asegúrese de instalar el deshidratador de alimentos sobre una superficie firme, estable y nivelada. Coloque las bandejas en el interior del aparato y enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Ahora el deshidratador está listo para el uso.

Instrucciones de Uso

1. Coloque los alimentos limpios en las bandejas: No sobrecargue las bandejas y nunca amontone los alimentos uno encima del otro. Cierre la puerta del deshidratador.
2. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. La pantalla y los botones se iluminarán y se escuchará un pitido, indicando que el aparato está encendido. Al inicio la pantalla mostrará “8888” y al cabo de 3 segundos aparecerá “TIME/TEMP” y “0000”.
3. Presione el botón “TIME/TEMP” para mostrar la configuración predeterminada: tiempo en “10:00” y temperatura en “70 °C”. Luego, presione el botón “START/STOP”. El motor y el ventilador comenzarán a funcionar primero y el elemento calefactor comenzará a funcionar 5 segundos después. El temporizador comenzará a contar hacia atrás y el símbolo “.” estará parpadeando en la pantalla.
4. Presione el botón “TIME/TEMP” para mostrar la temperatura configurada. Puede presionar los botones “+” o “-” para mudar la temperatura de secado entre “35 °C” y “75 °C”, según sea necesario durante la deshidratación de los alimentos. Cada pulsación de los

botones “+” o “-” aumenta o disminuye la temperatura en 5 °C, respectivamente. Al mantener los botones “+” o “-” presionados, la temperatura aumenta o disminuye rápidamente. Cuando ajuste la temperatura, presione el botón “START/STOP” para iniciar el secado.

5. Presione el botón “TIME/TEMP” para mostrar el tiempo configurado. Puede presionar los botones “+” o “-” para seleccionar el tiempo de secado entre “00:30” y “24:00”, según sea necesario durante el proceso. Cada pulsación de los botones “+” o “-” aumenta o disminuye el tiempo en 30 minutos, respectivamente. Al mantener los botones “+” o “-” presionados, el tiempo aumenta o disminuye rápidamente. Espere 3 segundos después de ajustar el tiempo de secado y presione el botón “START/STOP” para iniciar el proceso de secado.

Nota: Configure una temperatura baja para deshidratar alimentos cortados en trozos pequeños o finos, o cuando tenga pocos alimentos. Configure una temperatura alta para secar alimentos en trozos grandes, gruesos o en gran cantidad. La temperatura puede ser reajustada durante el secado, lo que permite disminuir la temperatura en los minutos finales del proceso para controlar mejor el porcentaje de humedad final en los alimentos.

6. También puede seleccionar el tiempo de secado durante el proceso. Presione “TIME/TEMP” y luego presione los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo. Presione de nuevo el botón “TIME/TEMP” para verificar el tiempo establecido.

7. Durante el proceso de secado, presione el botón “START/STOP” a cualquier momento para pausar todas las funciones y detener el proceso.

8. Cuando el temporizador llegue a “00:00” en la pantalla, el elemento calefactor será el primero en dejar de funcionar. El ventilador seguirá funcionando durante 10 segundos y el deshidratador emitirá un pitido “beep” a cada segundo durante 20 segundos.

9. Desenchufe el aparato de la toma de corriente después del uso.

Observaciones:

- Este deshidratador de alimentos tiene una protección contra sobrecalentamiento e incluye 6 bandejas. El aparato contiene elementos calefactores en su interior, motor, ventilador y termostato.

- Las rejillas de ventilación entre las bandejas permiten la circulación de aire.

- Los calefactores a temperatura controlada calientan el aire que fluye desde la parte posterior hacia las bandejas, secando la humedad en los alimentos.

- El tiempo de secado depende bastante de la humedad de los alimentos y la humedad relativa en el aire. Utilice este deshidratador en una habitación sin polvo, bien ventilada, cálida y seca. También es importante mantener una buena ventilación alrededor del aparato.

- **Las frutas y verduras desecadas en su deshidratador de alimentos tendrán una apariencia diferente a las que se venden**

en tiendas de suplementos alimenticios y supermercados.
Esto se debe a que el deshidratador de alimentos no usa
conservantes ni colorantes artificiales, apenas aditivos
naturales.

- Mantener un registro con la humedad y el peso de los alimentos antes y después de la deshidratación es útil para mejorar sus técnicas de secado y la eficiencia del proceso en el futuro.

RECOMENDACIONES PARA EL SECADO

El tiempo de secado para frutas pretratadas depende de los siguientes factores:

1. Grosor de las piezas, trozos o rebanadas.
2. Cantidad de bandejas con alimentos dentro del deshidratador.
3. Cantidad de alimentos que está siendo desecada.
4. Humedad relativa en el ambiente.
5. Preferencias personales de secado para cada tipo de alimento deshidratado.

Se recomienda:

- Revisar sus alimentos cada hora.
- Intercambiar la posición de las bandejas o reorganizar y remover los alimentos si se observa un secado desigual.
- Etiquetar los alimentos anotando la fecha, contenido y peso antes del secado. También es útil anotar el tiempo de secado para ocasiones futuras.
- Los mejores resultados se obtienen con alimentos pretratados

antes del secado.

- Almacenar correctamente los alimentos después del secado ayuda a mantener su calidad y conservar los nutrientes.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DESHIDRATADOS

- Almacene los alimentos deshidratados sólo después de que se hayan enfriado.
- Los alimentos desecados duran mucho más tiempo si se almacenan en un lugar fresco, seco y oscuro.
- Elimine todo el aire posible del recipiente con los alimentos y ciérrelo bien.
- La temperatura óptima de almacenamiento es de 15 °C o menos.
- Nunca guarde alimentos desecados directamente en recipientes de metal.
- Evite los recipientes que tienen orificios de respiración o cierres no herméticos.
- Verifique las condiciones de sus alimentos en las semanas siguientes a la deshidratación. Si el recipiente contiene humedad, deberá deshidratar estos alimentos durante más tiempo para evitar que se echen a perder.
- Para un consumo seguro, las frutas, verduras, hierbas, nueces y panes deshidratados no se deben guardar por más de 1 año, y esto es sólo si se mantienen bajo refrigeración o congelación.
- Las carnes, aves y pescados deshidratados pueden ser

almacenados durante un máximo de 3 meses en el refrigerador, o hasta 1 año en el congelador.

Limpieza y Mantenimiento

Después de utilizar el deshidratador de alimentos, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y espere que se enfríe antes de limpiarlo. Use un cepillo suave para eliminar los restos de alimento en las bandejas. Seque bien todo el interior y las bandejas con un paño seco antes de guardar el deshidratador. Limpie la superficie exterior del aparato apenas con un paño húmedo.

Utilice toallas de papel para eliminar cualquier exceso de condimentos o líquidos.

No limpie este aparato con productos químicos agresivos o abrasivos para evitar que se dañe o arañe el acabado de las superficies.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

GARANTÍA

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años, salvo que la ley estipule lo contrario, a partir de la fecha de la compra inicial o de la fecha de entrega.

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



Este producto no puede ser descartado junto con los desechos domésticos. La ley obliga a los consumidores a  devolver los dispositivos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil a los puntos de recogida públicos establecidos para este propósito o punto de venta.

Los detalles de esto están definidos por la ley nacional del país respectivo. Este símbolo en el aparato, el manual de instrucciones o el paquete indica que el aparato está sujeto a estas regulaciones. Al reciclar, reutilizar los materiales u otras formas de usar dispositivos antiguos, está haciendo una contribución importante para proteger nuestro medio ambiente.

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

ITALIANO

Specifiche tecniche

Articolo n.: **DSY900**

Tensione normale: 220-240 V, 50-60 Hz Potenza normale: 550-

650W Termostato: FAN- 35°C – 75°C

Dimensioni del prodotto: 340 x 450 x 311 mm

Primo utilizzo

Rimuovere qualsiasi imballaggio dal prodotto.

Posizionare l'imballaggio all'interno della scatola e conservarlo o smaltirlo in modo responsabile

Istruzioni di sicurezza

-Le seguenti precauzioni di base devono essere sempre rispettate quando si utilizza l'apparecchio elettrico

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER FUTURE RIFERIMENTI

1. **Q**uesto apparecchio può essere utilizzato da bambini e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza solo se sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i relativi pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

2. **L**a pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

3. **T**enere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

4. **Q**uesto apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;

- fattorie;

- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

- breakfast ambienti.

5. **Q**uesto essiccatore alimentare è progettato SOLO PER USO DOMESTICO e non è adatto per uso commerciale. Non usarlo all'aperto.

6. **Q**uando si utilizza l'essiccatore per alimenti assicurarsi che si trovi su una superficie piana, livellata e robusta e assicurarsi che non ci siano rischi che possa cadere. Inoltre, scegliere una superficie che possa sopportare il peso dell'unità durante l'uso.

7. **L**a mancata osservanza di tutte le istruzioni elencate può provocare scosse elettriche, incendi o gravi lesioni personali. Le avvertenze, le precauzioni e le istruzioni discusse in questo manuale di istruzioni non possono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi mentre il prodotto è in uso

8. **N**on lasciare l'essiccatore alimentare incustodito durante l'uso.

9. **T**enere sempre l'essiccatore alimentare fuori dalla portata dei bambini poiché non sono in grado di riconoscere i pericoli associati a una manipolazione errata degli apparecchi elettrici.

10. **P**rima di collegare l'essiccatore per alimenti alla rete elettrica, verificare che la tensione e l'alimentazione siano conformi alle specifiche sull'etichetta di classificazione dell'essiccatore per alimenti.

11. **A**ssicurarsi che l'essiccatore per alimenti sia spento e staccare la spina dalla rete elettrica quando non è in uso; prima della pulizia e durante la riparazione.

12. **A**ssicurarsi che l'essiccatore per alimenti e il cavo di alimentazione non siano appesi a spigoli vivi e tenere lontano da oggetti caldi e fiamme libere; altrimenti la plastica si scioglierà e causerà un incendio.

13. **I**n nessun caso l'essiccatore per alimenti o la spina devono essere immersi in acqua o altri liquidi. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

14. **C**ontrollare regolarmente l'essiccatore per alimenti e il cavo di alimentazione per verificare che non ci siano eventuali danni.

15. **N**on utilizzare l'essiccatore per alimenti in caso di danni alla spina o al cavo, a seguito di un malfunzionamento o dopo che è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo.

16. **S**e il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.

17. **L**e riparazioni all'essiccatore alimentare devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato. Riparazioni improprie possono mettere a rischio l'utente.

18. **N**essuna parte del prodotto è lavabile in lavastoviglie, se non diversamente specificato.

19. **S**pegnere sempre l'alimentazione dalla presa di corrente prima di inserire o rimuovere una spina. Rimuovere afferrando la spina; non tirare il cavo.

20. **N**on utilizzare l'apparecchio con una prolunga a meno che questo cavo non sia stato controllato e testato da un

tecnico qualificato o da un addetto all'assistenza.

21. **N**on utilizzare mai un accessorio non autorizzato.

22. **E**vitare il contatto con parti in movimento. Tenere lontano mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e/o danni all'apparecchio.

23. **S**i prega di non rivolgere il tiraggio del motore verso cose o persone.

24. **P**er favore, non tenerlo accanto a qualcosa che riscalda. Si prega di tenere la spina lontana dalla pressione; altrimenti causerà un incendio o una scossa elettrica.

25. **I**n caso di cessione dell'apparecchio a terzi, è necessario consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.

Attenzione:

- **P**er ridurre il rischio di scosse elettriche, non immergere o esporre il prodotto, il cavo flessibile o la spina a pioggia, umidità o altri liquidi.

- **N**on utilizzare il prodotto vicino a vasche da bagno, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua o altri liquidi quando ci si trova sopra o su superfici umide o bagnate. Non tenere il dispositivo in un ambiente umido;

- **T**enere il dispositivo lontano da luoghi esposti a temperature elevate, raggi e umidità.

- **N**on utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.

- **S**i prega di spegnere l'alimentazione in un ambiente umido.

- **N**el caso in cui l'apparecchio cada in acqua, spegnere l'alimentazione dalla presa di corrente e rimuovere immediatamente la spina. **NON ENTRARE NELL'ACQUA PER RAGGIUNGERLO.**

- **È** importante notare che l'apparecchio dovrà essere ispezionato da un tecnico qualificato prima di riutilizzarlo.

- **ATTENZIONE!** Non utilizzare l'apparecchio per più di 24 ore in un unico utilizzo. Dopo 24 ore. Scollegare e lasciare raffreddare per almeno 2 ore prima di utilizzarlo nuovamente.
- **N**on operare vicino a bombolette spray a gas.
- Il funzionamento errato e la manipolazione impropria possono causare malfunzionamenti dell'apparecchio e lesioni all'utente.
- Il cavo di alimentazione non può essere schiacciato da qualcosa di pesante o tagliente, altrimenti causerà un incendio o una scossa elettrica.
- La temperatura della superficie accessibile può essere ALTA quando l'apparecchio è in funzione.

Caratteristiche dell'Essiccatore

- Questa unità è dotata di una ventola automatica, che fa circolare l'aria calda disidratando uniformemente gli alimenti! I cibi secchi sono un ottimo snack perché conservano quasi tutto il loro valore nutrizionale e il loro sapore.
- Il modo perfetto per conservare frutta, snack, verdure, pane, fiori e altro ancora.
- Sei vassoi in acciaio inossidabile, ogni vassoio non può contenere più di 0,6 kg di cibo
- Può rimuovere uno o più vassoi per aumentare lo spazio per alimenti più densi
- Facilità di pulizia dei vassoi.
- Il vassoio antigoccia raccoglie i residui ed è facile da pulire
- Chiudere lo sportello durante il funzionamento

Prima dell'uso:

Pulizia:

Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti dell'apparecchio. Pulire i 6 vassoi, lo sportello della serranda e le vaschette scorie con un panno leggermente inumidito. Usa il detersivo secondo necessità. Non immergere in acqua o altri liquidi!

Dopo la pulizia, l'unità deve essere fatta funzionare per 30 minuti senza cibo. Qualsiasi fumo o odore prodotto durante questa procedura è normale. Si prega di garantire una ventilazione sufficiente. Dopo il periodo di rodaggio, sciacquare le griglie in acqua e asciugare tutte le parti. Questa procedura è necessaria solo per la prima volta. (Non lavare la struttura portante)

Scollegare l'essiccatore dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere il cibo che si attacca. Asciugare tutte le parti prima di riporre l'essiccatore.

Non pulire l'apparecchio con prodotti chimici aggressivi o abrasivi per non danneggiare la superficie.

Montaggio dell'apparecchio:

Assicurarsi che il essiccatore poggi stabilmente su una superficie solida e piana. Immagazzinare i vassoi di asciugatura e collegare la

spina a una presa a muro. L'essiccatore è ora pronto per l'uso.

Metodo di utilizzo

1. Mettere gli alimenti puliti nei vassoi – Non sovraccaricare i vassoi e non sovrapporre mai gli alimenti. Chiudere la porta.

2. Collegare l'essiccatore alla presa a muro, lo schermo e il pulsante si illuminano e viene emesso un segnale acustico all'inizio quando si avvia. Tutti i pulsanti e lo schermo si accendono, lo schermo mostra "8888". Tre secondi dopo, si illumina solo "TIME/TEMP", lo schermo mostra "0000".

3. Premere il pulsante "TIME/TEMP", lo schermo LED mostrerà l'impostazione predefinita dell'ora "10:00" e l'impostazione della temperatura 70°C. Quindi premere direttamente il pulsante "START/STOP", il motore e la ventola si avviano prima, quindi l'elemento riscaldante inizia a lavorare 5 secondi dopo. Il tempo impostato inizia il conto alla rovescia, il segnale ":" sullo schermo LED lampeggia.

4. Premere il pulsante "TIME/TEMP" e lo schermo LED mostra il valore della temperatura. In base alle effettive esigenze, premere il pulsante "+" o "-" per modificare la temperatura di asciugatura tra

"35°C" e "75°C". Premere una volta il pulsante "+" o "-", l'incremento o il decremento della temperatura è di 5°C/pressione. Se si preme a lungo il pulsante "+" o "-", aumenta o diminuisce automaticamente. dopo aver terminato di impostare il sistema della temperatura di asciugatura, premere "START/STOP", la macchina inizia a funzionare.

5. Premere il pulsante "TIME/TEMP" e lo schermo LED mostra il valore del tempo. In base alle effettive esigenze, premere il pulsante "+" o "-" per modificare il tempo di asciugatura tra "0:30" e "24:00". Premere il pulsante "+" o "-" una volta, l'incremento o il decremento del tempo è di 30 minuto/premere. Se si preme a lungo il pulsante "+" o "-", aumenta o diminuisce automaticamente. 3 secondi dopo aver terminato l'impostazione del tempo di asciugatura, premere "START/STOP", la macchina inizia a funzionare.

Nota: Impostare la temperatura bassa per pezzi di cibo sottili/piccoli o per un piccolo carico di cibo. Impostare una temperatura alta per asciugare pezzi di cibo spessi/grandi e grandi carichi. Il termostato può anche essere utilizzato per diminuire la temperatura quando il cibo è vicino alla fine del suo ciclo di asciugatura, rendendo più facile il controllo del livello finale di umidità nel cibo.

6. Durante il processo di disidratazione, è possibile modificare o controllare il tempo di asciugatura. Premere prima il pulsante "TIME/TEMP", quindi premere il pulsante "+" o "-". Premere il pulsante "TIME/TEMP", è possibile controllare il tempo di impostazione.
7. Durante il processo di disidratazione, premere il pulsante "START/STOP", tutte le funzioni verranno messe in pausa.
8. Quando il tempo impostato scende a "00:00", l'elemento riscaldante smette di funzionare per primo. La ventola continuerà a funzionare per 10 secondi e il cicalino suonerà 20 volte emettendo un "bip" (1 volta/secondo).
9. Scollegare l'unità dalla presa di corrente.

Suggerimenti:

- Questo essiccatore include 6 vassoi e una protezione contro il surriscaldamento. La struttura contiene elementi riscaldanti, motore, ventilatore e termostato.
- Le prese d'aria sul vassoio consentono la circolazione dell'aria.
- Utilizzando una temperatura di calore controllata, L'aria dal flusso di ritorno in ogni vassoio asciuga l'umidità.

-A seconda dell'umidità dell'alimento stesso e dell'umidità dell'aria, il tempo di asciugatura può variare. Utilizzare l'essiccatore in una stanza priva di polvere, ben ventilata, calda e asciutta. Anche la ventilazione dell'aria è importante.

: La frutta e la verdura essiccate nell'essiccatore alimentare avranno un aspetto diverso da quelle vendute nei negozi di alimenti naturali e nei supermercati. Ciò è dovuto al fatto che il essiccatore alimentare non utilizza conservanti, coloranti artificiali e solo additivi naturali.

-Le registrazioni dell'umidità, del peso del prodotto prima e dopo i tempi di essiccazione, saranno utili per migliorare le vostre tecniche di essiccazione per il futuro.

CONSIGLI PER LA DISIDRATAZIONE:

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

- 1) spessore di pezzi o fette
- 2) numero di vassoi con alimenti in essiccazione
- 3) volume di cibo da essiccare
- 4) umidità nell'ambiente
- 5) le tue preferenze di essiccazione per ogni tipo di alimento

essiccato

Si consiglia di:

- Controllare il tuo cibo ogni ora.
- Ruotare e/o riimpilare i vassoi se noti un'asciugatura non uniforme.
- Etichettare il cibo con contenuto essiccato, data e peso prima dell'essiccazione. Sarà inoltre utile annotare il tempo di asciugatura per riferimenti futuri.
- Il cibo pretrattato darà il miglior effetto nell'asciugatura.
- Anche una corretta conservazione degli alimenti dopo l'essiccazione aiuterà a mantenere il cibo in buona qualità e a risparmiare le sostanze nutritive.

CONSERVAZIONE

- Conservare gli alimenti solo dopo che si sono raffreddati.
- Gli alimenti possono essere conservati più a lungo se conservati in un luogo fresco, asciutto e buio.
- Rimuovi tutta l'aria che puoi dal contenitore e chiudi bene.
- La temperatura di conservazione ottimale è di 15 °C o inferiore.
- Non conservare mai gli alimenti direttamente in un contenitore metallico.
- Evitare contenitori che "respirano" o che hanno una tenuta debole.

- Controllare il contenuto del tuo cibo essiccato per l'umidità durante le settimane successive alla disidratazione. Se c'è umidità all'interno, dovresti disidratare il contenuto più a lungo per evitare che si rovini.
- Per una migliore qualità, frutta secca, verdura, erbe aromatiche, noci e pane non devono essere conservati per più di 1 anno, se conservati in frigorifero o congelatore.
- Carni essiccate, pollame e pesce devono essere conservati per non più di 3 mesi se conservati in frigorifero o 1 anno se conservati in congelatore.

Istruzioni di manutenzione/pulizia

Dopo l'uso, scollegare il essiccatore dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere il cibo che si attacca ai vassoi. Asciugare tutte le parti con un panno asciutto prima di riporre l'essiccatore. Pulire la superficie del corpo con un panno umido.

Usa della carta assorbente per rimuovere lo sporco in eccesso.

Non pulire l'apparecchio con prodotti chimici aggressivi o abrasivi per non danneggiare la superficie.

CONSERVARE QUESTO MANUALE!

GARANZIA

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni, se non diversamente stabilito dalla legge, a partire dalla data di acquisto iniziale o di consegna.

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 "Larisposta 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



Non smaltire questo prodotto con altri prodotti per la casa. C'è una separazione da effettuare ed è necessario informarsi presso le autorità locali circa i luoghi dove si può smaltire questo prodotto. Infatti, I prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose, che hanno effetti nocivi per l'ambiente o la salute umana e devono essere riciclati. Il simbolo qui indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere selezionate con attenzione (un contenitore per rifiuti con route route, sbarrato con una croce).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory,
France www.hkoenig.com - <https://assistenza.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64

67 00 05

PORTUGUÊS

Especificações Técnicas

Item. No.: **DSY900**

Voltagem Normal: 220-240V, 50-60Hz

Potência Normal: 550-650W

Termostato: FAN- 35°C – 75°C

Tamanho do Produto: 340 X450 X311 mm

Introdução

Remover a embalagem do produto.

Coloque a embalagem dentro da caixa e guarde-a ou elimine-a de forma responsável

Instruções de Segurança

- As seguintes precauções básicas devem ser sempre respeitadas quando se utiliza o aparelho elétrico

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

1. **E**ste aparelho pode ser utilizado por crianças e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou

com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

2. **A** limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

3. **M**anter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

4. **É** este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- em áreas de cozinha reservadas a funcionários de estabelecimentos, escritórios e outros ambientes profissionais;
- em pousadas agrícolas;
- por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- em ambientes do tipo cama e pequeno-almoço.

5. **É** este desidratador de alimentos foi concebido APENAS PARA USO DOMÉSTICO e não é adequado para uso comercial. Não o utilize no exterior.

6. **Q**uando utilizar o desidratador de alimentos, certifique-se de que este se encontra numa superfície plana, nivelada e robusta, para que não haja risco de queda e para que possa suportar o peso da unidade durante a utilização.

7. **O** não cumprimento de todas as instruções mencionadas pode resultar em choque elétrico, incêndio ou ferimentos pessoais graves. Os avisos, precauções e instruções abordados neste manual de instruções não podem cobrir todas as condições e situações possíveis que podem ocorrer durante a utilização do produto.

8. **N**ão deixe o desidratador de alimentos sem vigilância durante a utilização.

9. **M**antenha 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 elétricos.

10. **A**ntes de ligar o desidratador de alimentos à rede elétrica, verifique se a voltagem e a fonte de alimentação estão em conformidade com as especificações da etiqueta de

classificação do desidratador de alimentos.

11. **C**ertifique-se de que o desidratador de alimentos está desligado e retire a ficha da rede de alimentação elétrica quando não estiver a ser utilizado, antes de ser limpo e enquanto estiver a ser reparado.
12. **C**ertifique-se de que o desidratador de alimentos e o cabo de alimentação não estão pendurados em arestas afiadas e mantenha-o afastado de objetos quentes e de chamas/fogo; caso contrário, o plástico derreterá e provocará um incêndio.
13. **E**m nenhuma circunstância o desidratador de alimentos ou a ficha devem ser imergidos em água ou em qualquer outro líquido. Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas.
14. **V**erifique regularmente se o desidratador de alimentos e o cabo de alimentação apresentam danos.
15. **N**ão utilize o desidratador de alimentos se houver danos na ficha ou no cabo de alimentação, na sequência de uma avaria, ou depois de ter caído ou sido danificado de qualquer forma.
16. **S**e o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
17. **A**s reparações no desidratador de alimentos só devem ser efetuadas por um electricista qualificado. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco.
18. **N**enhuma das peças do produto pode ser lavada na máquina de lavar loiça, salvo indicação expressa em contrário.
19. **D**esligue sempre a corrente na tomada elétrica antes de inserir ou retirar uma ficha. Retire-a segurando na ficha; não puxe pelo cabo.
20. **N**ão utilize o seu aparelho com uma extensão, excepto se esta tiver sido verificada e testada por um técnico qualificado ou por um técnico de assistência.
21. **N**unca utilize um acessório não autorizado.
22. **E**vite o contato com peças móveis. Mantenha as mãos, o

cabelo, a roupa, as espátulas e outros utensílios afastados durante o funcionamento para reduzir o risco de ferimentos nas pessoas e/ou danos na máquina.

23. **P**or favor, não vire a corrente de ar do motor na direção de outras pessoas ou de estopas.
24. **P**or favor, não o mantenha ao lado de nada que esteja a aquecer. Mantenha a ficha afastada de qualquer pressão; caso contrário, poderá provocar um incêndio ou choque elétrico.
25. **S**e entregar este aparelho a terceiros, este manual de instruções também deve ser entregue.

Cuidado:

- **P**ara reduzir o risco de choque elétrico, não imerja nem exponha o produto, o cabo flexível ou a ficha à chuva, humidade ou qualquer outro líquido.
- **N**ão utilize o produto perto de banheiras, bacias ou outros recipientes que contenham água ou outros líquidos, ou quando estiver sobre superfícies húmidas ou molhadas. Não guarde o aparelho em ambientes húmidos;
- **M**anter o aparelho afastado de locais com temperaturas elevadas, raios e humidade.
- **N**ão utilizar o aparelho com as mãos molhadas.
- **D**esligue a alimentação elétrica em ambientes aquosos.
- **N**o caso de o aparelho cair na água, desligue a alimentação na tomada elétrica e retire imediatamente a ficha da tomada. **NÃO TENHA ENTRAR NA ÁGUA PARA RECUPERAR.**
- **É** importante notar que o aparelho terá de ser inspeccionado por um técnico qualificado antes de voltar a ser utilizado.
- **ATENÇÃO!** Não colocar o aparelho em funcionamento durante mais de 24 horas numa única utilização. Após 24 horas. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer durante pelo menos 2 horas antes de o voltar a utilizar.

- **N**ão colocar em funcionamento perto de latas despray de gás.
- **U**m funcionamento incorreto e um manuseamento inadequado podem provocar uma avaria no aparelho e ferimentos no utilizador.
- **O** cabo de alimentação não pode ser apertado por algo pesado ou afiado, caso contrário provocará um incêndio ou choque elétrico.
- **A** temperatura da superfície acessível pode ser **ALTA** quando o aparelho está a funcionar.

Características do Desidratador

- Esta unidade dispõe de uma ventoinha automática, que faz circular o ar quente, fazendo dele um aparelho de secagem uniforme e agradável! Os alimentos secos são ótimos para petiscar porque mantêm quase todo o seu valor nutricional e sabor.
- A forma perfeita de conservar fruta, snacks, legumes, pão, flores e muito mais.
- Seis tabuleiros em aço inoxidável, cada tabuleiro não pode conter mais de 0,6 kg de alimentos.
- Pode retirar um ou mais tabuleiros para aumentar o espaço para alimentos mais densos/espessos.
- Tabuleiros fáceis de limpar.
- O tabuleiro de recolha pode recolher os resíduos, também com facilidade de limpeza.
- Feche a porta quando estiver em modo de secagem.

Antes de Utilizar:

Limpeza:

Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho. Limpar os 6 tabuleiros, a portaamortecedora e os recipientes de resíduos com um pano ligeiramente humedecido. Utilizar detergente se necessário. Não colocar as peças do aparelho em imersão na água ou noutros líquidos!

Após a limpeza, o aparelho deve funcionar durante 30 minutos sem colocar alimentos no interior para que possa secar durante este período. **Qualquer fumo ou cheiro produzido durante este procedimento é normal. Por favor, assegure sempre uma ventilação suficiente.** Após o período de funcionamento, lavar os tabuleiros com água e secar todas as peças. Este procedimento só é necessário antes da primeira utilização. **(Não lavar a parte anfitriã)**

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

Não limpar o aparelho com produtos químicos agressivos ou

abrasivos para não danificar a superfície.

Montagem do aparelho:

Certifique-se de que o desidratador assenta firmemente numa superfície sólida e nivelada. Coloque os tabuleiros de secagem e ligue a ficha a uma tomada de parede. O desidratador fica pronto a ser utilizado.

Método de Utilização

1. Colocar os alimentos limpos nos tabuleiros – Não sobrecarregar os tabuleiros e nunca sobrepor os alimentos. Feche a porta amortecedora.
2. Ligue o desidratador à tomada de parede, o ecrã e o botão acendem-se e ouve-se um sinal sonoro no início do arranque. Todos os botões e o ecrã se acendem, o ecrã mostra "**8888**". Três segundos depois apenas o botão "TIME/TEMP" acende-se e o ecrã mostra "**0000**".
3. Pressione o botão "TIME/TEMP", o ecrã LED apresentará a definição de hora predefinida "10:00" e a definição de temperatura 70°C". Em seguida, pressione diretamente o botão "START/STOP", o motor e a ventoinha arrancam primeiro, depois

o elemento de aquecimento começa a funcionar 5 segundos mais tarde. A hora definida começa a contagem decrescente, e o sinal ":" no ecrã LED pisca.

4. Pressione o botão "TIME/TEMP" e o ecrã LED mostra o valor da temperatura. De acordo com as necessidades reais, pressione o botão "+" ou "-" para alterar a temperatura de secagem entre "35°C" e "75°C". Pressione o botão "+" ou "-" uma vez, o aumento ou diminuição da temperatura é de 5°C/pressão. Se pressionar o botão "+" ou "-" durante muito tempo, a temperatura aumenta ou diminui automaticamente. Depois de terminar a definição do sistema de temperatura de secagem, pressione "START/STOP" e o aparelho começa a funcionar.

5. Pressione o botão "TIME/TEMP" e o ecrã LED mostra o valor da hora. De acordo com as necessidades reais, pressione o botão "+" ou "-" para alterar o tempo de secagem entre "0:30" e "24:00". Pressione o botão "+" ou "-" uma vez, o aumento ou diminuição do tempo é de 30 minutos/pressão. Se pressionar o botão "+" ou "-" durante muito tempo, o tempo aumenta ou diminui automaticamente. 3 segundos depois de terminar a definição do tempo de secagem, pressione "START/STOP" e o aparelho começa a funcionar

Nota: Defina uma temperatura baixa para alimentos finos/pequenos

ou para uma pequena carga de alimentos. Para a secagem de alimentos grossos/grandes e de grandes quantidades de alimentos, definir a temperatura alta. O termóstato também pode ser utilizado para diminuir a temperatura à medida que os alimentos se aproximam do fim do ciclo de secagem, facilitando o controle do nível de humidade final dos alimentos.

6. Durante o processo de secagem, pode alterar ou verificar o tempo de secagem. Pressione primeiro o botão "TIME/TEMP" e, em seguida, pressione o botão "+" ou "-". Pressione o botão "TIME/TEMP", para verificar a hora definida.

7. Durante o processo de secagem, prima o botão "START/STOP" e todas as funções serão colocadas em pausa.

8. Quando o tempo definido chega a "00:00", o elemento de aquecimento pára de funcionar primeiro. A ventoinha continua a funcionar durante 10 segundos e o sinal sonoro toca 20 vezes "bip" (1 vez/segundo).

9. Desligar o aparelho da tomada de corrente.

Sugestões:

· Este desidratador inclui 6 tabuleiros e uma proteção contra o sobreaquecimento. A parte anfitriã contém elementos de

aquecimento, motor, ventilador e termóstato.

- As saídas de ar no tabuleiro permitem a circulação do ar.
- Utilizando uma temperatura de aquecimento controlada, o ar do fluxo de retorno para cada tabuleiro de secagem da humidade...
- Dependendo da humidade dos alimentos e da humidade do ar, o tempo de secagem pode variar. Utilizar a máquina de desidratar num local sem pó, bem ventilado, quente e seco. Uma boa ventilação do ar também é importante.

: As frutas e os legumes secos no seu desidratador de alimentos terão um aspeto diferenciados vendidos nas lojas de produtos naturais e nos supermercados. Isto deve-se ao fato de o seu desidratador de alimentos não utilizar conservantes, nem corantes artificiais e apenas aditivos naturais.

· Os registos da humidade, do peso dos produtos antes e depois do tempo de secagem serão úteis para melhorar as suas técnicas de secagem no futuro.

SUGESTÕES DE SECAGEM:

O tempo de secagem dos frutos pré-tratados varia de acordo com os seguintes fatores:

- 1) Espessura dos pedaços ou fatias

- 2) Número de tabuleiros com alimentos a secar
- 3) volume de alimentos a secar
- 4) humidade do ambiente
- 5) as suas preferências de secagem para cada tipo de alimento seco

Recomenda-se:

- Verificar os alimentos de hora a hora.
- Rodar e/ou voltar a empilhar os tabuleiros se notar uma secagem desigual.
- Etiquetar os alimentos com o conteúdo seco, a data e o peso antes da secagem. Também será útil anotar o tempo de secagem para referência futura.
- Os alimentos pré-tratados darão o melhor efeito na secagem.
- O armazenamento correto dos alimentos após a secagem também ajudará a manter os alimentos em boa qualidade e a conservar os nutrientes.

ARMAZENAMENTO

- Armazene os alimentos apenas depois de terem arrefecido.
- Os alimentos podem ser conservados durante mais tempo se forem armazenados num local fresco, seco e escuro.
- Remova todo o ar que conseguir do recipiente de armazenamento e feche bem.
- A temperatura ideal de armazenamento é de 15 °C ou inferior.
- Nunca guarde os alimentos diretamente num recipiente de

metal.

- Evite recipientes que tenham "respiração" ou que tenham uma vedação fraca.
- Verifique se o conteúdo dos alimentos desidratados tem humidade durante as semanas seguintes à desidratação. Se houver humidade no interior, deve desidratar o conteúdo durante mais tempo para evitar que se estrague.
- Para uma melhor qualidade, a fruta seca, os legumes, as ervas aromáticas, os frutos secos e o pão não devem ser conservados durante mais de um ano, se forem mantidos no frigorífico ou no congelador.
- As carnes secas, as aves de capoeira e o peixe não devem ser armazenados por mais de 3 meses se forem mantidos no frigorífico, ou 1 ano se forem mantidos no congelador.

Método de Manutenção/Limpeza

Após a utilização, desligue o desidratador da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de o limpar. Utilize uma escova macia para remover os alimentos que ficam colados nos tabuleiros. Seque todas as peças com um pano seco antes de guardar o desidratador. Limpe a superfície do corpo com um pano húmido.

Utilize toalhas de papel para remover qualquer excesso de marinada.

Não limpe o aparelho com produtos químicos agressivos ou abrasivos para não danificar a superfície.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES !

GARANTIA

O período de garantia dos nossos produtos é de 2 anos, salvo indicação em contrário, a partir da data da compra inicial ou da data de entrega.

Se tiver quaisquer problemas ou perguntas, pode aceder facilmente às nossas páginas de ajuda, dicas de resolução de problemas, FAQ, e manuais do utilizador no nosso site de serviços: <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 satisfazer as suas necessidades.

Se ainda não encontrar uma resposta para a sua pergunta ou problema, então clique em "A resposta resolveu o seu problema?". Isto irá encaminhá-lo para o Formulário de Pedido de Apoio ao Cliente, que poderá preencher para validar o seu pedido e obter ajuda.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A garantia cobre todas as falhas que ocorram sob utilização normal, de acordo com a utilização e especificações do manual do utilizador.

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

EXCLUSÃO DE GARANTIA

- Acessórios e peças de desgaste (*).
- Manutenção normal do dispositivo.
- Todas as avarias resultantes de utilização inadequada (choques, não cumprimento das recomendações de alimentação, más condições de utilização, etc.), manutenção insuficiente ou má utilização do dispositivo, bem como a utilização de acessórios

inadequados.

- Danos de origem externa: incêndio, danos causados pela água, surtos eléctricos, etc.
- Qualquer equipamento que tenha sido desmontado, mesmo parcialmente, por outras pessoas para além das autorizadas para o efeito (nomeadamente o utilizador).
- Os produtos cujo número de série estaria em falta, deteriorado ou ilegível, que não permitiriam a sua identificação.
- Os produtos sujeitos a leasing, demonstração, ou exposição.

(*) Algumas partes do seu dispositivo, chamadas peças de desgaste ou consumíveis, deterioram-se com o tempo e a frequência de utilização do seu dispositivo. Este desgaste é normal mas pode ser acentuado por más condições de utilização ou manutenção do seu dispositivo. Estas peças não estão, portanto, cobertas pela garantia.

Os acessórios fornecidos com o dispositivo também estão excluídos da garantia. Não podem ser trocados ou reembolsados. No entanto, alguns acessórios podem ser adquiridos directamente através do nosso website: <https://sav.hkoenig.com/>.

MEIO AMBIENTE CUIDADO:



Não ear este aparelho como lixo doméstico normal. Existe uma segregação para aparelhos eléctricos descartados, ■ pergunte à sua autoridade local onde se podedesfazer deste aparelho. Os produtos eléctricos contêm substâncias perigosasque podem ser prejudiciais para o ambiente ou para as pessoas e devem ser reciclados. Este símbolo indica que os aparelhos eléctricos não devem ser eliminados com resíduosnormais, um contentor de lixo marcado com uma cruz.

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

Polski

Dane techniczne

Nr produktu.: **DSY900**

Napięcie: 220-240V, 50-60Hz

Moc: 550-650W

Termostat: FAN- 35°C – 75°C

Rozmiar produktu: 340 X450 X311 mm

Pierwsze kroki

Usuń opakowanie z produktu.

Umieść opakowanie w pudełku i przechowuj je lub zutylizuj w sposób odpowiedzialny.

Instrukcja bezpieczeństwa

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego 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 dzieci i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy., jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie

bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

2. Czystczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

3. Urządzenie i jego przewód należy

przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci wieku poniżej 8 lat.

4. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;

- gospodarstwa domowe;

- przez klientów w hotelach, motelach i innych

środowiskach mieszkalnych;

- hotele i pensjonaty.

5. Suszarka jest przeznaczona **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU**

DOMOWEGO i nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie należy używać jej na zewnątrz.

6. Podczas korzystania z suszarki do żywności należy upewnić się, że znajduje się ona na płaskiej, równej wytrzymałej powierzchni, aby uniknąć ryzyka upadku.

7. Nieprzestrzeganie wszystkich wymienionych

instrukcji może spowodować porażenie prądem elektrycznym, pożar lub poważne obrażenia ciała. Ostrzeżenia, przestrogi i instrukcje omówione w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania produktu.

8. Nie należy pozostawiać suszarki bez nadzoru podczas użytkowania.

9. Suszarkę należy zawsze trzymać z dala od dzieci, ponieważ nie są one w stanie rozpoznać zagrożeń związanych z nieprawidłową obsługą urządzeń elektrycznych.

10. Przed podłączeniem suszarki do sieci elektrycznej należy

sprawdzić, czy napięcie i zasilanie są zgodne ze specyfikacjami podanymi na etykiecie znamionowej odwadniacza.

11. Upewnij się, że suszarka jest wyłączona i wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana; przed czyszczeniem i podczas naprawy.

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

13. W żadnym wypadku nie należy zanurzać suszarki ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Nie należy używać urządzenia mokrymi rękami.

14. Należy regularnie sprawdzać suszarkę i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.

15. Nie używaj suszarki, jeśli wtyczka lub przewód są uszkodzone, po awarii lub po upuszczeniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób.

16. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

17. Naprawy suszarki powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Niewłaściwe naprawy mogą narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.

18. Żadna z części produktu nie nadaje się do mycia w zmywarce, chyba że wyraźnie określono inaczej.

19. Przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki należy zawsze wyłączyć urządzenie. Wtyczkę należy wyjmować chwytając za nią; nie ciągnąć za przewód.

20. Nie należy używać urządzenia z przedłużaczem, jeśli nie został on sprawdzony i przetestowany przez wykwalifikowanego technika lub pracownika serwisu.

21. Nigdy nie używaj nieautoryzowanego osprzętu.

22. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Podczas pracy

trzymać ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne przybory z dala od urządzenia, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.

23. Nie kieruj ciągu silnika w stronę innych osób lub palnika.

24. Nie trzymaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła. Należy trzymać wtyczkę z dala od nacisku; w przeciwnym razie może dojść do pożaru lub porażenia prądem.

25. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej, należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi.

Uwaga:

- **A**by zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie należy zanurzać ani wystawiać produktu, elastycznego przewodu lub wtyczki na działanie deszczu, wilgoci lub jakiegokolwiek cieczy.

- **N**ie używaj produktu w pobliżu wanien, umywalk lub innych zbiorników zawierających wodę lub inne płyny, ani gdy stoi na wilgotnych lub mokrych powierzchniach. Nie trzymaj urządzenia w środowisku wodnym;

- **U**rządzenie należy przechowywać z dala od miejsc o wysokiej temperaturze, promieniowania i wilgoci.

- **N**ie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

- **N**ależy wyłączyć zasilanie w środowisku wodnym.

- **W** przypadku upuszczenia urządzenia do wody należy natychmiast wyłączyć zasilanie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. **NIE SIĘGAĆ DO WODY W CELU WYCIĄgniĘCIA URZĄDZENIA.**

- **N**ależy pamiętać, że przed ponownym użyciem urządzenie musi zostać sprawdzone przez wykwalifikowanego technika.

- **UWAGA!** Nie używaj urządzenia dłużej niż 24 godziny przy jednym użyciu. Po 24 godzinach. Odłącz i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2 godziny przed ponownym uruchomieniem.

- **N**ie pracuj w pobliżu pojemników z gazem.

- Nieprawidłowe użytkowanie i niewłaściwa obsługa mogą prowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia i obrażeń użytkownika.
- Przewód zasilający nie może być ściskany przez coś ciężkiego lub ostrego, w przeciwnym razie może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Temperatura dostępnej powierzchni może być WYSOKA podczas pracy urządzenia.

Funkcje suszarki do żywności

- To urządzenie jest wyposażone w automatyczny wentylator, który cyrkuluje ciepłe powietrze, zapewniając równomierne suszenie! Suszone produkty spożywcze są świetną przekąską, ponieważ zachowują prawie wszystkie wartości odżywcze i smak.
- Idealny sposób na przechowywanie owoców, przekąsek, warzyw, chleba, kwiatów i innych.
- Sześć tac ze stali nierdzewnej, każda taca nie może pomieścić więcej niż 0,6 kg żywności
- Możliwość wyjęcia jednej lub więcej tacek w celu zwiększenia przestrzeni na grubszą żywność.
- Łatwe czyszczenie tacek.
- Taca ociekowa może zbierać pozostałości, co ułatwia czyszczenie.
- Zamykaj drzwi podczas suszenia

Przed użyciem:

Czyszczenie:

Przed pierwszym użyciem należy wytrzeć wszystkie części urządzenia. Wyczyść 6 tac, drzwiczki przepustnicy i miski na odpadki lekko zwilżoną szmatką. W razie potrzeby użyj detergentu. Nie zanurzaj części urządzenia w wodzie lub innych płynach!

Po czyszczeniu urządzenie należy uruchomić na 30 minut, nie umieszczając w tym czasie żadnej żywności do suszenia. Dym lub zapachy powstające podczas tej procedury są normalne. Należy zapewnić wystarczającą wentylację. Po upływie tego czasu należy wypłukać stojaki w wodzie i wysuszyć wszystkie części. Czynność ta jest konieczna tylko po raz pierwszy. (Nie myć części głównej)

Przed czyszczeniem odłącz suszarkę od zasilania i pozwól jej ostygnąć. Użyj miękkiej szczotki, aby usunąć przywierające resztki jedzenia. Wysusz wszystkie części przed przechowywaniem suszarki.

Nie czyść urządzenia agresywnymi środkami chemicznymi lub ściernymi, aby nie uszkodzić jego powierzchni.

Montaż urządzenia:

Upewnij się, że suszarka stoi stabilnie na solidnej, równej powierzchni. Załaduj tace do suszenia i podłącz wtyczkę do gniazdka ściennego. Suszarka jest teraz gotowa do użycia.

Sposób użycia

1. Umieść czystą żywność w tacach - Nie przeładuj tac i nigdy nie nakładaj żywności na siebie. Zamknij drzwiczki
2. Podłącz suszarkę do gniazdka ściennego, ekran i przycisk zaświecą się, a po uruchomieniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wszystkie przyciski i ekran zaświecą się, a na ekranie pojawi się

"8888". Trzy sekundy później zaświeci się tylko "TIME/TEMP", a na ekranie pojawi się "0000".

3. Naciśnij przycisk "TIME/TEMP", na ekranie LED pojawi się domyślne ustawienie czasu "10:00" i ustawienie temperatury 70°C. Następnie naciśnij bezpośrednio przycisk "START/STOP", najpierw uruchomi się silnik i wentylator, a 5 sekund później element grzejny. Ustawiony czas zacznie odliczać, sygnał ":" na ekranie LED zacznie migać.

4. Naciśnij przycisk "TIME/TEMP", a na ekranie LED pojawi się wartość temperatury. W zależności od aktualnych potrzeb, naciśnij przycisk "+" lub "-", aby zmienić temperaturę suszenia w zakresie od "35°C" do "75°C". Po jednokrotnym naciśnięciu przycisku "+" lub "-" przyrost lub spadek temperatury wynosi 5°C/naciśnięcie. Długotrwałe naciśnięcie przycisku "+" lub "-" spowoduje automatyczne zwiększenie lub zmniejszenie temperatury. Po zakończeniu ustawiania temperatury suszenia naciśnij przycisk "START/STOP", a urządzenie rozpocznie pracę.

5. Naciśnij przycisk "TIME/TEMP", a na ekranie LED zostanie wyświetlona wartość czasu. W zależności od aktualnych potrzeb, naciśnij przycisk "+" lub "-", aby zmienić czas suszenia w zakresie od "0:30" do "24:00". Jednokrotne naciśnięcie przycisku "+" lub "-" spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu o 30 minut/naciśnięcie. Długotrwałe naciśnięcie przycisku "+" lub "-" spowoduje automatyczne zwiększenie lub zmniejszenie czasu. Po upływie 3 sekund od zakończenia ustawiania czasu suszenia naciśnij przycisk "START/STOP", a urządzenie rozpocznie pracę.

Uwaga: Ustaw niską temperaturę dla cienkich/małych kawałków

żywności lub dla małego załadunku żywności. Ustaw wysoką temperaturę do suszenia grubych/dużych kawałków żywności i dużych ładunków. Termostatu można również użyć do obniżenia temperatury, gdy żywność zbliża się do końca cyklu suszenia, co ułatwia kontrolowanie końcowego poziomu wilgotności żywności.

6. Podczas procesu suszenia można zmienić lub sprawdzić czas suszenia. Najpierw naciśnij przycisk "TIME/TEMP", a następnie naciśnij przycisk "+" lub "-". Po naciśnięciu przycisku "TIME/TEMP" można sprawdzić ustawiony czas.

7. Podczas procesu suszenia naciśnij przycisk "START/STOP", a wszystkie funkcje zostaną wstrzymane.

8. Gdy ustawiony czas zostanie odliczony do "00:00", element grzejny przestanie działać jako pierwszy. Wentylator będzie kontynuował pracę przez 10 sekund, a brzęczyk wyemituje 20-krotny sygnał dźwiękowy (1 raz/sekundę).

9. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.

Wskazówki:

- Suszarka zawiera 6 tac i zabezpieczenie przed przegrzaniem. Urządzenie zawiera elementy grzewcze, silnik, wentylator i termostat.

- Otwory wentylacyjne na tacy umożliwiają cyrkulację powietrza.

- Wykorzystując kontrolowaną temperaturę ciepła, powietrze z tylnego przepływu do każdej tacy susza wilgoć....

· W zależności od wilgotności samej żywności i wilgotności powietrza, czas suszenia może ulec zmianie. Suszarki należy używać w wolnym od kurzu, dobrze wentylowanym, ciepłym i suchym pomieszczeniu. Ważna jest również dobra wentylacja.

· Owoce i warzywa suszone w suszarce do żywności będą różnić się wyglądem od tych sprzedawanych w sklepach ze zdrową żywnością i supermarketach. Wynika to z faktu, że Twoja suszarka do żywności nie zawiera konserwantów, sztucznych barwników i zawiera wyłącznie naturalne dodatki.

· Zapisy wilgotności, wagi produktów przed i po czasie suszenia będą pomocne w doskonaleniu technik suszenia w przyszłości.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SUSZENIA:

Czas suszenia owoców poddanych obróbce wstępnej zależy od następujących czynników

- 1) grubości kawałków lub plastrów
- 2) liczby tac z suszoną żywnością
- 3) objętości suszonej żywności
- 4) wilgoć lub wilgotność otoczenia
- 5) preferencji dotyczących suszenia dla każdego rodzaju suszonej żywności

Zalecane jest:

- Sprawdzaj jedzenie co godzinę.
- Jeśli zauważysz nierównomierne suszenie, obróć i/lub ponownie ułóż tace..
- Przed suszeniem należy oznaczyć żywność suszoną zawartością, datą i wagą. Pomocne będzie również zanotowanie czasu suszenia do wykorzystania w przyszłości.
- Wstępnie przygotowana żywność zapewni najlepszy efekt suszenia.
- Prawidłowe przechowywanie żywności po suszeniu również pomoże zachować jej dobrą jakość i składniki odżywcze.

PRZECHOWYWANIE

- Przechowywać żywność dopiero po jej schłodzeniu.
- Żywność może być przechowywana dłużej, jeśli jest przechowywana w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu.
- Żywność może być przechowywana dłużej, jeśli jest przechowywana w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu.
- Optymalna temperatura przechowywania to 15 °C lub niższa.
- Nigdy nie przechowuj żywności bezpośrednio w metalowym pojemniku.
- Unikaj pojemników, które "oddychają" lub mają słabe uszczelnienie.
- Sprawdź zawartość suszonej żywności pod kątem wilgoci w ciągu kilku tygodni posuszeniu. Jeśli w środku znajduje się wilgoć, należy suszyć zawartość przez dłuższy czas, aby uniknąć zepsucia.
- Aby uzyskać najlepszą jakość, suszone owoce, warzywa, zioła, orzechy, chleb nie powinny być przechowywane dłużej niż 1 rok, jeśli są przechowywane w lodówce lub zamrażarce.

- Suszone mięso, drób i ryby powinny być przechowywane nie dłużej niż 3 miesięcy w lodówce lub 1 rok w zamrażarce.

Konserwacja/Sposób czyszczenia

Po użyciu należy odłączyć suszarkę od zasilania i pozostawić do ostygnięcia przed czyszczeniem. Użyj miękkiej szczotki, aby usunąć żywność przyklejoną do tacek. Przed przechowywaniem suszarki należy osuszyć wszystkie części suchą szmatką. Wyczyść powierzchnię korpusu wilgotną szmatką.

Użyj ręczników papierowych, aby usunąć nadmiar marynaty.

Nie czyść urządzenia agresywnymi środkami chemicznymi lub ściernymi, aby nie uszkodzić powierzchni.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ!

GWARANCJA

Nasze produkty są objęte 2-letnią gwarancją od daty zakupu lub dostawy, o ile przepisy prawa nie stanowią inaczej.

W przypadku jakichkolwiek problemów lub pytań można łatwo uzyskać dostęp do naszych stron pomocy, porad dotyczących rozwiązywania problemów, często zadawanych pytań i instrukcji obsługi na naszej stronie posprzedażowej: <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? Spowoduje to przejście do formularza wniosku o wsparcie posprzedażowe, który wystarczy wypełnić, aby zatwierdzić wniosek i uzyskać pomoc.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja obejmuje wszystkie usterki wynikające z normalnego użytkowania, zgodnie z przeznaczeniem i specyfikacjami podanymi

w instrukcji obsługi.

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

WYŁĄCZENIE GWARANCJI

- Akcesoria i części zużywające się (*).
- Normalna konserwacja urządzenia.
- Wszelkie awarie spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem (wstrząsy, nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących zasilania, złe warunki użytkowania itp.), nieodpowiednią konserwacją lub niewłaściwym użytkowaniem urządzenia, a także użyciem nieodpowiednich akcesoriów.
- Uszkodzenia pochodzenia zewnętrznego: pożar, zalanie wodą, przepięcia itp.
- Wszelkie urządzenia, które zostały zdemontowane, nawet częściowo, przez osoby inne niż do tego upoważnione (w szczególności przez użytkownika).
- Produkty, w przypadku których brakuje numeru seryjnego, jest on uszkodzony lub nieczytelny, co uniemożliwia jego identyfikację.
- Produkty przeznaczone do wypożyczenia, 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 nieprawidłowe użytkowanie lub konserwację urządzenia. Części te nie są zatem objęte gwarancją.

Akcesoria 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



Nie należy wyrzucać tego urządzenia razem z innymi odpadami domowymi. Władze lokalne sortują te odpady. Należy zapytać lokalne władze, jak pozbyć się tego produktu. W rzeczywistości urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają niebezpieczne substancje, które mają szkodliwy wpływ na środowisko lub zdrowie ludzkie i muszą zostać poddane recyklingowi. Przedstawiony tutaj symbol, kosz na kółkach oznaczony krzyżykiem, wskazuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być wybierany ostrożnie.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, Francja www.hkoenig.com - <https://sav.hkoenig.com> - Tel: +33

1 64 67 00 05



FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN  OU  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !