

Dörrautomat

mit 5 Dörr-Einsätzen & 24-Stunden-Timer,
35 – 70 °C, 250 W

Bedienungsanleitung



Rosenstein & Söhne®

NX-7979-675

INHALTSVERZEICHNIS

Ihr neuer Dörrautomat	4
Lieferumfang	4
Wichtige Hinweise zu Beginn.....	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung.....	6
Konformitätserklärung	6
Produktdetails.....	7
Dörrautomat	7
Bedienfeld.....	7
Inbetriebnahme	8
Reinigung.....	8
Verwendung	8
Lagerung.....	9
Zubereitung.....	9
Dörrzeiten.....	10
Technische Daten	11

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

IHR NEUER DÖRRAUTOMAT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Dörrautomaten. Damit können Sie Ihre Nahrungsmittel länger haltbar machen oder im Handumdrehen gesundes Bio-Essen ohne Konservierungsmittel herstellen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Dörrautomaten optimal nutzen können.

Lieferumfang

- 1× Basis
- 5× Etagen
- 1× Gitter
- Bedienungsanleitung

WICHTIGE HINWEISE ZU BEGINN

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Gebrauchsanweisung sorgfältig aufbewahren und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergeben.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.
- Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.
- Vor der Inbetriebnahme das Gerät und seine Anschlussleitung sowie Zubehör auf Beschädigungen überprüfen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Betreiben Sie das Gerät nur an handelsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Die Anschlussleitung nicht quetschen, nicht über scharfen Kanten oder heiße Oberflächen ziehen; Anschlussleitung nicht zum Tragen verwenden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes nach jedem Gebrauch, bei Störungen während des Betriebes und vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt. Es darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet

werden!

- Das Gerät ist nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Achten sie darauf, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und nicht über das Netzkabel gestolpert werden kann.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn das Gerät ins Wasser oder heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von ihm ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt an einer Steckdose betrieben wird die leicht zugänglich ist, damit Sie das Gerät im Notfall schnell vom Netz trennen können.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Geräteteile berühren und das Anschlusskabel davon fernhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Gasflammen. Während des Betriebes muss der Dörrautomat frei stehen und darf nicht abgedeckt werden, damit die Lüftung nicht behindert wird.
- Nur in trockenen Räumen betreiben.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **NICHT** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.



Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NX-7979-675 in Übereinstimmung mit der RoHS Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Kurtasz, A.

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-7979 ein.



PRODUKTDETAILS

Dörrautomat



- | | | | |
|---|--|---|--------------|
| 1 | Abdeckung | 3 | Haupteinheit |
| 2 | 5 stapelbare, höhenverstellbare Behälter | 4 | Bedienfeld |

Bedienfeld



- | | | | |
|---|---------------|---|------------------|
| 1 | Ein/Aus-Taste | 4 | Display |
| 2 | Timer-Taste | 5 | --Taste |
| 3 | + -Taste | 6 | Temperatur-Taste |

INBETRIEBNAHME

- Vor der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, die Dörretagen zu spülen. Nicht scheuern!
- Beim ersten Betrieb kann ein leichter Geruch entstehen. Betreiben Sie das Gerät ohne Dörrgut 30 Minuten lang bei 65 °C., lassen Sie es dann abkühlen und reinigen Sie die Dörretagen anschließend gründlich mit einem feuchten Tuch.
- Sie können bis zu fünf Dörretagen gleichzeitig verwenden, je nach Menge der zu trocknenden Nahrungsmittel.
- Sie können bis zu fünf Dörretagen gleichzeitig verwenden, je nach Menge der zu trocknenden Nahrungsmittel.

REINIGUNG

Drücken Sie vor jeder Reinigung die Ein/Aus-Taste, so dass im Display „----“ zu sehen ist und ziehen Sie den Netzstecker.



HINWEIS:

Nach dem Ausschalten vergehen etwa 20 Sekunden, bis der Ventilator aus geht.

Achten Sie darauf, dass das Gerät vollkommen abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, fusselfreien Tuch.



ACHTUNG!

Nie mit Wasser reinigen oder in Wasser tauchen!

Reinigen Sie die Dörretagen und den Deckel ebenfalls mit einem feuchten Tuch. Die Dörretagen sind spülmaschinengeeignet.

VERWENDUNG

- Die maximale Dörrtemperatur beträgt 70 °C.
- Waschen Sie alle Lebensmittel gut, bevor Sie sie in den Dörrautomaten legen.
- Verarbeiten Sie nur einwandfreie Lebensmittel und schneiden Sie schadhafte Stellen großzügig heraus. Entfernen Sie bei Obst das Kerngehäuse.
- Das Gemüse und das Obst sollte reif, aber nicht überreif sein.
- Wenn Sie das natürliche Bräunen der Schnittfläche vermeiden wollen, legen Sie die Früchte zuvor in eine Lösung aus 1 Esslöffel Zitronensaft auf 1 Tasse Wasser und tupfen Sie sie anschließend mit Küchenpapier ab.
- Das Dörrergebnis wird gleichmäßiger, wenn Sie die Lebensmittel in etwa gleich große Stücke schneiden.
- Denken Sie daran, dass die zu trocknenden Stücke beim Dörren wesentlich kleiner werden.
- Verteilen Sie das Dörrgut gleichmäßig auf den Dörretagen. Füllen Sie die Etagen nicht zu voll und achten Sie darauf, dass sich das Dörrgut nicht berührt. Damit

sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation.

- Legen Sie ungeschältes Obst immer mit der Schnittfläche nach oben auf die Dörretage.
- Wenn Sie mehrere Dörretagen gleichzeitig benutzen, müssen Sie bedenken, dass die Dörretemperatur von unten nach oben abnimmt und das Dörrgut auf den oberen Dörretagen länger zum Trocknen braucht.



HINWEIS:

Je mehr Feuchtigkeit in bspw. Obst vorhanden ist, desto höher sollte die Trocknungstemperatur sein, um für eine bessere Trocknung zu sorgen.

- Nehmen Sie die unteren Dörretagen aus dem Gerät, sobald das Dörrgut fertig ist. Setzen Sie die Dörretagen mit frischem Dörrgut immer zuoberst ein.
- Wenn Sie Kräuter trocknen, sollten Sie diese von den Stängeln befreien. Wenden Sie blättrige Kräuter während des Dörrprozesses, um ein Zusammenkleben zu vermeiden.
- Dörren Sie Kräuter besonders schonend. Bei zu hoch eingestellter Temperatur entwickelt sich ein intensiver Geruch.
- Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

LAGERUNG

- Lassen Sie das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen und vergewissern Sie sich, dass es vollkommen trocken ist.
- Um das Dörrgut optimal lagern zu können, darf es nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen. Zur Aufbewahrung eignen sich Plastiktüten, die folien- oder vakuumverschweißt werden. Auch gereinigte, verschließbare Gläser sind hervorragend geeignet.
- Sie können die gedörrten Nahrungsmittel bei jeder Raumtemperatur aufbewahren. Am besten halten sie sich jedoch in trockenen, kühlen und dunklen Räumen.

ZUBEREITUNG

- Sie können getrocknete Früchte in gedörrtem Zustand als Snacks verzehren.
- Je nach Rezept werden gedörrte Früchte wie frisches Obst verwendet. Weichen Sie es hierfür am besten über Nacht in ausreichend Wasser ein.
- Weichen Sie Gemüse von der Zubereitung ein. Lassen Sie eingeweichtes Gemüse vor der Zubereitung nicht zu lange stehen.
- Sie können gedörrte Lebensmittel kleinhacken oder mahlen (z. B. für Babynahrung, Suppen, Salate oder Saucen).

DÖRRZEITEN

Die unten angegebenen Dörrzeiten sind lediglich Richtwerte. Die Dörrzeit ist immer von der Art, Feuchtigkeit, Reife und der Dike des Dörrguts, von der Dörrtemperatur und der Anzahl der eingesetzten Etagen abhängig.

Dörrgut	Vorbereitung	Menge pro Dörrsetage	Dörrzeit in Stunden	Dörrkonsistenz
Ananas	Geschält, 8 mm dicke Scheiben	500 g	12 – 13	Sehr weich
Apfel	8- oder 15-mm dicke Scheiben	600 g	6 – 7	Sehr weich
Aprikosen	Halbiert	500 g	11 – 13	Weich
Bananen	Geschält, halbiert oder geviertelt	600 g	9 – 13	Weich
Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Ros- marin, Salbei	Gewaschen, ganze oder geschnittene Kräuter		1,5 – 2,5	
Pfirsiche	Ganz, halbiert oder 8-mm dicke Scheiben	500 – 800 g	7 – 24	Weich
Bohnen	Ganze, blanchierte Bohnen	400 g	6 – 7	Zerbrechlich
Erbsen	Kurz blan- chiert	400 g	10	Hart
Erdbeeren	Ganz oder halbiert	250 – 500 g	10 – 16	Weich
Gurken	Ungeschält, 1-cm dicke Scheiben	400 g	8	Hart
Karotten	Geschält, 8-mm dicke Scheiben	400 g	7	Hart
Lauch	Halbiert, 6 – 8-cm dicke Stücke, blanchiert	500 g	8	Zerbrechlich

Dörrgut	Vorbereitung	Menge pro Dörretage	Dörrzeit in Stunden	Dörrkonsistenz
Chili / Grüne Paprika	8-mm dicke Scheiben	400 g	9	Weich
Pilze	Sorgfältig gereinigt, kleine Pilze ganz, große Pilze in Scheiben		3 – 4	Gummiartig
Sellerie	Geschält, 8-mm-dicke Scheiben, blanchiert	400 g	7	Hart
Suppengemüse	Dünne Scheiben, blanchiert	300 g	6 – 7	Gummiartig
Tomaten	Halbiert, 6-mm dicke Scheiben	400 g	8 – 10	Weich-hart
Weintrauben	Halbiert	500 g	13	Sehr weich
Zucchini	Ungeschält, 8-mm dicke Scheiben	400 g	8	Weich
Pflaumen	Halbiert	500 g	11 – 13	Weich

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	230 V AC 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 W
Höhenverstellbare Dörreinsätze	5
Geeignet für	Obst, Gemüse, Gewürze, Fleisch, Fisch
Temperaturstufen	35 – 70 °C (in 5 °C-Schritten)
Timer	30 Min. – 24 Std. (in 30 Min.-Schritten)
BPA-frei	✓
Spülmaschinenfest	Dörreinsätze und Deckel
Höhe je Ebene	15 mm
Maße	280 × 250 × 210 mm
Gewicht	2000 g

Kundenservice: 07631 / 360-350
Importiert von: PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV2 / 03.06.2019 – EB//BS/LZ//GK

Déshydrateur 250 W

à 5 tiroirs et minuteur 24 h

FR

Mode d'emploi



Rosenstein & Söhne®

NX-7979-675

TABLE DES MATIÈRES

Votre nouveau déshydrateur	3
Contenu	3
Consignes préalables.....	3
Consignes de sécurité générales	4
Consignes importantes pour le traitement des déchets	5
Déclaration de conformité	5
Description du produit	6
Déshydrateur	6
Panneau de commande	6
Mise en marche.....	7
Nettoyage	7
Utilisation	7
Stockage	8
Préparation.....	8
Durée de déshydratation	9
Caractéristiques techniques	11

VOTRE NOUVEAU DÉSHYDRATEUR

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce déshydrateur. Celui-ci vous permet de conserver vos aliments plus longtemps vos aliments ou de préparer des repas sains et sans conservateurs.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- 1 base
- 5 étages
- 1 grille
- Mode d'emploi

CONSIGNES PRÉALABLES

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Maintenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou avec un autre système de commande à distance. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.

Consignes de sécurité générales

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Lisez attentivement ce mode d'emploi. Il comporte des informations importantes concernant l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé précieusement et transmis avec le produit à un tiers.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.
- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que ni l'appareil, ni ses accessoires, ni son câble d'alimentation n'est endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente des traces visibles d'endommagement.
- N'utilisez le produit qu'avec une prise secteur domestique. Vérifiez que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre alimentation secteur.
- Veillez à ne pas pincer le câble d'alimentation, ne l'exposez pas à des bords tranchants ou à des surfaces chaudes. N'utilisez pas le câble pour déplacer l'appareil.
- Si le câble d'alimentation de votre appareil est endommagé, vous devez le faire remplacer par un professionnel agréé, afin d'éviter tout risque pour votre sécurité.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation, en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, et avant chaque nettoyage de l'appareil.
- Ne débranchez jamais la fiche avec des mains mouillées ou en tirant sur le câble.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou similaire uniquement. Cet appareil ne convient pas pour un usage professionnel.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.
- Veillez à ce que l'appareil soit placé de façon stable lors de l'utilisation et que le câble ne constitue pas un obstacle sur lequel on pourrait trébucher.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un dysfonctionnement, s'il est tombé dans l'eau ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'est pas responsable en cas de mauvaise utilisation due au non-respect du mode d'emploi.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- La prise de courant à laquelle est branché l'appareil doit toujours être facilement accessible, pour que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Vérifiez que cet appareil est compatible avec votre installation électrique : la tension indiquée sur l'appareil doit correspondre à celle du réseau.
- En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ce qu'aucune partie de l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec le câble d'alimentation.

- Ne placez jamais l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'un feu ou d'une cuisinière au gaz. Pendant l'utilisation, ne couvrez pas l'appareil afin de ne pas nuire à la circulation de l'air.
- Utilisez l'appareil uniquement dans un endroit sec.
- N'exposez l'appareil ni à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit **PAS** être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.



Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NX-7979 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Service Qualité
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Kurtasz, A.

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.



DESCRIPTION DU PRODUIT

Déshydrateur



1 Cache

2 5 tiroirs empilables, hauteur réglable

3 Unité principale

4 Panneau de commandes

Panneau de commande



1 Touche Marche/Arrêt

2 Touche Timer (minuteur)

3 Touche +

4 Écran

5 Touche -

6 Bouton Température

MISE EN MARCHÉ

- Avant la première utilisation, il est recommandé de rincer les tiroirs. Ne les nettoyez pas avec un produit ou ustensile abrasif !
- Lors de la première utilisation une légère odeur peut se faire sentir. Faites fonctionner l'appareil sans aliment pendant 30 minutes à 65 °C, puis laissez-le refroidir et nettoyez les tiroirs soigneusement avec un chiffon humide.
- Vous pouvez utiliser jusqu'à 5 tiroirs simultanément, selon la quantité d'aliments à déshydrater.

NETTOYAGE

Avant chaque nettoyage, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt. L'écran doit afficher "----". Débranchez alors la fiche d'alimentation.



NOTE :

Après l'arrêt de l'appareil, un délai de 20 secondes est nécessaire pour que le ventilateur s'arrête.

Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi.

Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide qui ne peluche pas.



ATTENTION !

Ne nettoyez jamais l'appareil à l'eau et ne le plongez jamais dans l'eau !

Pour nettoyer le couvercle et les tiroirs, utilisez un chiffon humide. Les plateaux peuvent être lavés au lave-vaisselle.

UTILISATION

- La température maximale de la déshydratation est de 70 °C.
- Lavez soigneusement tous les aliments avant de les placer dans le déshydrateur.
- Ne traitez que des aliments en parfait état et retirez largement les parties endommagées. Retirez les trognons. N'utilisez que des fruits et légumes mûrs mais pas trop mûrs.
- Pour éviter que les tranches ne brunissent, trempez les fruits avant de les déshydrater dans une solution composée de : 1 cuillère à soupe de jus de citron et 1 tasse d'eau. Essayez ensuite les tranches avec du papier absorbant.
- La déshydratation est plus homogène si les aliments sont coupés en morceaux de taille identique.
- Prenez en compte le fait que les morceaux seront beaucoup plus petits une fois séchés.
- Répartissez les aliments de manière homogène dans le déshydrateur. Ne remplissez pas complètement chaque tiroir. Veillez également à ce que les aliments ne se touchent pas afin d'assurer une bonne circulation de l'air.
- Disposez les fruits non pelés avec le côté de la peau vers le bas.

- Lorsque vous utilisez plusieurs tiroirs simultanément, prenez en compte le fait que la température est moins élevée dans la partie supérieure que dans la partie inférieure de l'appareil. Par conséquent, les aliments placés dans les plateaux du haut sécheront plus lentement.

**NOTE :**

Plus un aliment contient d'eau, plus la température de déshydratation doit être élevée, afin d'obtenir un meilleur résultat.

- Retirez les tiroirs inférieurs dès que leurs aliments sont déshydratés. Placez toujours les plateaux contenant des aliments frais en haut.
- Pour faire sécher des plantes aromatiques, retirez d'abord les tiges. Dans le cas des plantes à feuilles, retournez-les régulièrement au cours du séchage pour éviter qu'elles ne se collent sur elles-mêmes.
- Faites déshydrater les herbes de manière très douce. Une température trop élevée entraîne le développement d'une forte odeur.
- Branchez maintenant la fiche d'alimentation dans la prise secteur et réglez le thermostat sur la température souhaitée.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt.

STOCKAGE

- Avant d'emballer les aliments déshydratés, laissez-les bien refroidir et vérifiez qu'ils sont complètement secs.
- Pour une conservation optimale des aliments, il est important qu'ils ne soient pas en contact avec une source d'humidité. Les contenants les plus adaptés pour la conservation des aliments déshydratés sont les sachets en plastique qui peuvent être fermés hermétiquement et les films de mise sous vide.
- Vous pouvez également utiliser des bocaux en verre que vous aurez nettoyés auparavant.
- Les aliments déshydratés peuvent être conservés à température ambiante. Pour une conservation optimale, stocker-les à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la lumière.

PRÉPARATION

- Vous pouvez consommer les fruits déshydratés tels quels comme en-cas.
- Vous pouvez également les utiliser dans des préparations à la place des fruits frais. Idéalement, faites-les réhydrater toute une nuit dans une grande quantité d'eau.
- Faites également réhydrater les légumes avant leur préparation. Une fois les légumes réhydratés, utilisez-les rapidement.
- Vous pouvez également hacher ou mouliner les aliments déshydratés (pour les incorporer à des soupes, salades ou sauces).

DURÉE DE DÉSHYDRATATION

Les durées ci-dessous ne sont que des valeurs indicatives. La durée de déshydratation dépend toujours du type d'aliment, de sa teneur en humidité, de son degré de maturité, de son épaisseur, de la température de déshydratation et du nombre d'étages utilisés.

Aliment	Préparation	Quantité par étage	Durée de la déshydratation en heures	Consistance après déshydratation
Ananas	Pelé, en tranches de 8 mm d'épaisseur	500 g	12 – 13	Très tendre
Pomme	En tranches de 8 ou 15 mm d'épaisseur	600 g	6 – 7	Très tendre
Abricots	Coupés en 2	500 g	11 – 13	Tendres
Bananes	Pelées, coupées en 2 ou en 4	600 g	9 – 13	Tendres
Basilic, sarriette, aneth, estragon, persil, romarin, sauge	Lavés. Entiers ou hachés		1H30 à 2h30	
Pêches	Entières, coupées en 2 ou en tranches de 8 mm d'épaisseur	500 – 800 g	7 – 24	Tendres
Haricots	Haricots entiers, blanchis	400 g	6 – 7	Fragile
Petits pois	Légèrement blanchis	400 g	10	Durs
Fraises	Entières ou coupées en 2	250 à 500 g	10 – 16	Tendres
Concombre	Avec la peau, en tranches de 1 mm d'épaisseur	400 g	8	Dur
Carottes	Pelées, en tranches de 8 mm d'épaisseur	400 g	7	Dures

Aliment	Préparation	Quantité par étage	Durée de la déshydratation en heures	Consistance après déshydratation
Poireau	Coupé en 2, en morceaux de 6 à 8 cm d'épaisseur, blanchi,	500 g	8	Fragile
Piment rouge / poivron vert	En tranches de 8 mm d'épaisseur	400 g	9	Tendre
Champignons	Soigneusement nettoyés, entiers pour les petits, en tranches pour les gros champignons		3 – 4	Caoutchouteux
Céleri	Pelé, en tranches de 8 mm d'épaisseur, blanchi,	400 g	7	Dur
Légumes à soupe	Blanchis, en tranches fines	300 g	6 – 7	Caoutchouteux
Tomates	Coupées en 2, en tranches de 6 mm d'épaisseur	400 g	8 – 10	de molles à fermes
Raisins	Coupés en 2	500 g	13	Très tendre
Courgettes	Avec la peau, en tranches de 8 mm d'épaisseur	400 g	8	Tendres
Prunes	Coupés en 2	500 g	11 – 13	Tendres

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FR

Alimentation	230 V AC, 50 Hz
Puissance absorbée	250 W
Tiroirs à hauteur réglable	5
Convient pour	Fruits, légumes, épices, viande, poisson
Niveaux de température	35 – 70 °C (par palier 5 °C)
Minuteur	30 minutes – 24 heures (par palier de 30 minutes)
Sans bisphénol A	✓
Résiste au lave-vaisselle	Tiroirs et couvercle
Hauteur de chaque niveau	15 mm
Dimensions	280 × 250 × 210 mm
Poids	2000 g

Importé par :
PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen
Service commercial PEARL France : 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV2 / 03.06.2019 – EB//BS/LZ//GK