

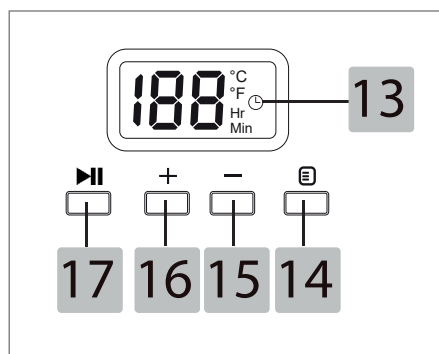
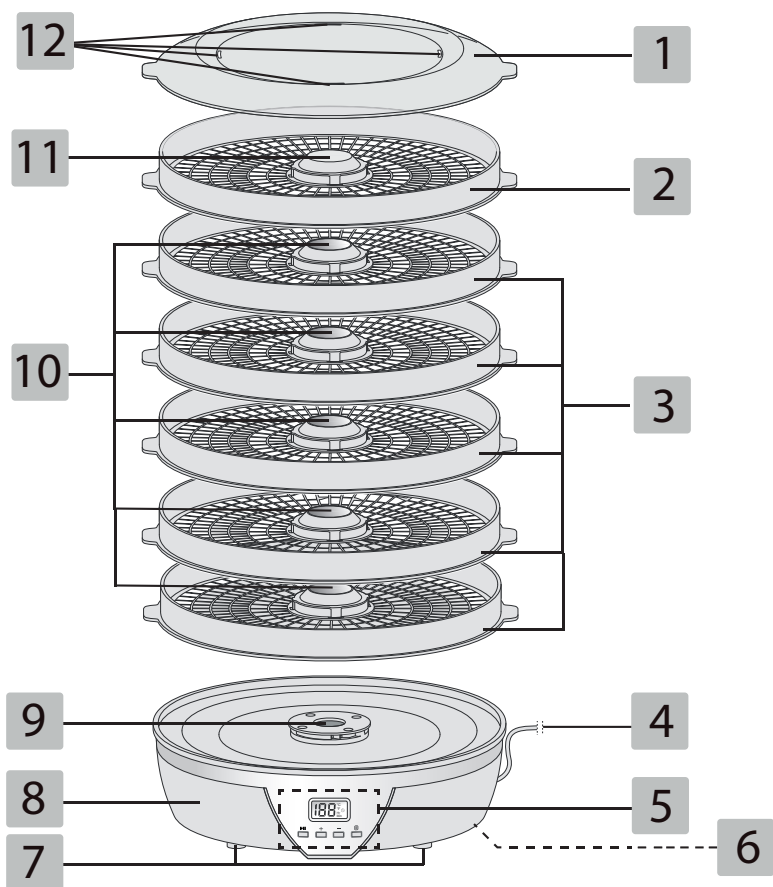
essentiel 

Déshydrateur / Dehydrator /  
Deshidratador / Dörrautomat /  
Voedingsdroger

ED2



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /  
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Couvercle	Lid	Tapa	Deckel	Deksel
2	Plateau supérieur x1	Top tray x1	Bandeja superior x1	Obere Ablage x1	Bovenste plaat x1
3	Plateaux intermédiaires x 5	Intermediate trays x5	Bandejas intermedias x 5	Zwischenablagen x 5	Tussenplaten x 5
4	Cordon d'alimentation	Power cord	Cable de alimentación	Stromkabel	Voedings-snoer
5	Panneau de commande	Control panel	Panel de control	Bedienfeld	Bedie-ningspaneel
6	Fentes d'aération	Air vents	Rejillas de ventilación	Belüf-tungsschlitze	Verluch-tingsgleuven
7	Pieds	Feet	Pies	Füße	Voeten
8	Base	Base	Base	Sockel	Basis
9	Ventilateur	Fan	Ventilador	Ventilator	Ventilator
10	Ouvertures centrales	Central openings	Aperturas centrales	Öffnungen in der Mitte	Centrale openingen
11	Bouchon du plateau supérieur	Cap of the top tray	Tapón de la bandeja superior	Ver-schlusskappe der oberen Ablage	Knop van de bovenste plaat
12	Évents	Vents	Orificios de ventilación	Lüftungsöffnungen	Openingen
	<b>Panneau de commande</b>	<b>Control panel</b>	<b>Panel de control</b>	<b>Bedienfeld</b>	<b>Bedie-ningspaneel</b>
13	Écran	Screen	Pantalla	Display	Scherm
14	Bouton de réglage	Adjustment knob	Botón de ajuste	Einstelltaste	Instelknop
15	Bouton -	- Button	Botón -	Taste -	Knop -
16	Bouton +	+ Button	Botón +	Taste +	Knop +
17	Bouton marche/arrêt	On/off switch	Botón de encendido/apagado	Ein-/Ausschal-ter	Aan/uit-knop

## utilisation prévue

- Ce déshydrateur d'aliments est conçu pour sécher les aliments, tels que les fruits, les légumes, les champignons et la viande. Ce processus permet de conserver les aliments sans additifs chimiques, tout en préservant les vitamines.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé ; il n'est pas adapté à un usage professionnel.
- Ce déshydrateur n'est pas prévu pour réchauffer ou cuire des aliments.

## caractéristiques techniques

Référence	ED2
Tension nominale	220-240 V~
Fréquence nominale	50-60 Hz
Puissance nominale	350 W
Plage de température	40 à 70 °C
Réglage de la température	Incrément de 5 °C
Minuteur	1 à 48 heures
Diamètre d'un plateau	32 cm
Nombre de plateaux	6
Écran	LCD

## contenu de l'emballage

1 x base

5 x plateaux intermédiaires

1 x plateau supérieur portant la mention "PLACER AU DESSUS / PLACE ON TOP"

1 x couvercle

1 x manuel d'utilisation



## avant la première utilisation

1. Déballez le déshydrateur.
2. Nettoyez les pièces qui entreront en contact avec les aliments. Consultez les instructions détaillées pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments. Veuillez vous référer à la section **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.
3. Vérifiez que la tension de votre alimentation principale correspond à la tension

indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

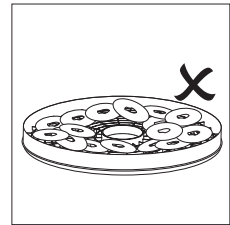
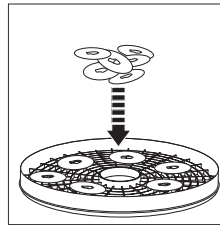
## instructions de montage et de déshydratation

**AVERTISSEMENT : ne branchez pas l'appareil à l'alimentation avant de l'assembler.**

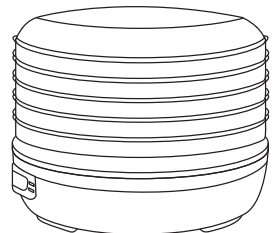
FR

1. Vérifiez que l'appareil est éteint.
2. Placez la base de l'appareil sur une surface plane, sûre, stable et sèche, p. ex. sur le plan de travail de votre cuisine en veillant à garder un dégagement de **30 cm** autour de l'appareil. Les pieds en caoutchouc antidérapants assurent la stabilité de l'appareil.
3. Préparez les aliments à déshydrater selon les instructions, en fonction du type d'aliment. Veuillez vous référer aux sections **PRÉPARATION ET TRAITEMENT**.

4. Prenez le nombre de plateaux intermédiaires nécessaires ainsi que le plateau supérieur portant la mention "PLACER AU DESSUS / PLACE ON TOP". Disposez les aliments sur les plateaux et mettez-les de côté. Ne superposez jamais les aliments et ne surchargez pas les plateaux. Ne laissez pas les aliments se toucher.



5. Empilez les plateaux intermédiaires (nombre au choix) dans la base de l'appareil. Indépendamment du nombre de plateaux intermédiaires, **vous devez toujours insérer le plateau portant la mention "PLACER AU DESSUS / PLACE ON TOP" en dernier** (au-dessus de tous les autres). Puis, couvrez ce plateau avec le couvercle.

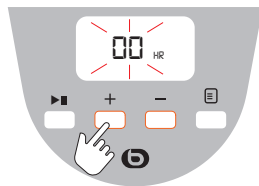



### REMARQUES :

- les trous d'aération du couvercle ne doivent pas être obstrués. **Ne couvrez pas le couvercle !**
- Lorsque vous remplissez les plateaux, gardez à l'esprit que le plateau portant la mention "PLACER AU DESSUS / PLACE ON TOP" sera à empiler en dernier (au-dessus de tous les autres).

6. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant adaptée.


7. Après avoir branché l'appareil, « 00 Hr » clignote à l'écran. Sélectionnez le temps de fonctionnement par incrément d'une heure (de 1 à 48 heures) à l'aide des boutons + et -.





8. Appuyez ensuite une fois sur le bouton  pour régler la température : « 55 °C » clignote à l'écran. Sélectionnez la température désirée par incrément de 5° (de 40 à 70 °C ou de 100 à 160 °F) à l'aide des boutons + et -.



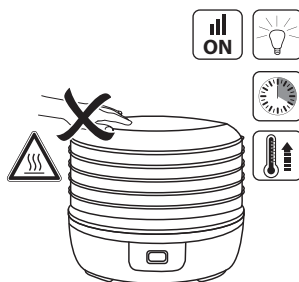
### REMARQUES :

- pour modifier l'unité de température, appuyez longuement sur . Vous avez le choix entre degrés Celsius °C et degrés Fahrenheit °F.
- pour connaître les réglages préconisés selon le type d'aliments, reportez-vous aux chapitres consacrés au traitement des aliments.

9. Après avoir réglé le temps et la température, appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche. Le ventilateur commence à tourner et l'appareil à chauffer. L'écran d'affichage indique alternativement le temps restant suivant la programmation choisie et la température sélectionnée, ainsi que le symbole .

10. Avant l'arrêt automatique, une série de signaux sonores est émise pour indiquer la fin du programme. À la fin du compte à rebours, l'appareil s'éteint automatiquement, le ventilateur s'arrête et l'écran affiche « 00 » de manière fixe.


**REMARQUE : ne touchez pas les plateaux !  
Surfaces chaudes !**




11. Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Veuillez vous référer à la section **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.

## MODIFICATION DU RÉGLAGE EN COURS DE PROCESSUS

### Si vous souhaitez modifier le réglage de température ou de temps durant le processus de déshydratation :

- Appuyez brièvement sur le bouton , le temps restant clignote à l'écran.
- Tandis que le temps clignote à l'écran, appuyez sur les boutons + et - pour modifier le réglage de minuterie.





- Appuyez à nouveau brièvement sur le bouton , la température définie clignote à l'écran.
- Tandis que la température clignote à l'écran, appuyez sur les boutons + et - pour modifier la température.



- Après environ 2 secondes, les valeurs sont enregistrées et s'affichent de manière fixe à l'écran.

## INTERRUPTION DU PROCESSUS DE DÉSHYDRATATION


Si vous souhaitez interrompre momentanément le fonctionnement de l'appareil, par exemple afin de vérifier si les aliments sont suffisamment déshydratés :

- Appuyez brièvement sur le bouton  pour mettre l'appareil en pause. Le ventilateur s'interrompt. Vous verrez « PA » s'afficher à l'écran.
- Appuyez de nouveau sur le bouton  pour remettre l'appareil en marche.



## ANNULATION DU PROCESSUS DE DÉSHYDRATATION

Si vous souhaitez arrêter complètement l'appareil avant que le temps ne soit écoulé :

- Appuyez longuement sur le bouton  jusqu'à éteindre le ventilateur et jusqu'à l'apparition de « 00 » à l'écran.



## principe de fonctionnement

- Pour sécher les aliments, votre appareil utilise de l'air frais qu'il extrait grâce aux fentes présentes à la base de l'appareil.
- L'air est chauffé, puis il circule au sein des plateaux du bas vers le haut. C'est la raison pour laquelle il convient de ne pas surcharger votre appareil, ni de le couvrir.
- Le flux d'air chaud et sec permet un processus de séchage tout en douceur.

## conseils utiles pour obtenir les meilleurs résultats

- Lavez et nettoyez le déshydrateur avant son emploi, si vous ne l'avez pas utilisé pendant une période prolongée.
- Tous les fruits, les légumes, les noix, les herbes et les fleurs doivent être lavés avant leur préparation et prétraitement.
- Ne mettez pas les aliments les uns sur les autres. L'air doit pouvoir circuler. Disposez les aliments en les espaçant bien sur les plateaux de déshydratation.
- Il est recommandé de vérifier la déshydratation toutes les 2 heures jusqu'à ce que les aliments soient croustillants, pliables ou moelleux selon le type de produit. Coupez l'aliment en deux et vérifiez s'il est sec à l'intérieur. **Si les aliments sont encore humides, prolongez la déshydratation.**
- Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de faire tourner les plateaux à la moitié du processus de déshydratation. Par exemple, déplacez le plateau du bas vers le haut, car les aliments sur les plateaux du bas se déshydrateront plus rapidement que ceux du haut. Toutefois, le plateau supérieur ne peut être déplacé, il doit toujours être en haut de l'appareil.
- Séchez les aliments à des températures appropriées. Prenez à titre de référence les instructions du guide de séchage des aliments pour une préparation correcte en matière de température et de temps.  
**REMARQUE :** le séchage des aliments à des températures plus élevées peut entraîner leur durcissement. Les aliments peuvent être secs à l'extérieur, mais l'intérieur peut encore être humide.
- Faites refroidir les aliments avant de vérifier le niveau de séchage.

**REMARQUE :** les temps et procédures décrits dans ce manuel d'instructions sont donnés à titre indicatif. Le temps de déshydratation exact peut varier considérablement en fonction du type d'aliment utilisé, de sa taille et de sa qualité, de la quantité placée sur les plateaux et de vos préférences personnelles. En procédant par tentative et en prenant des notes sur le type d'aliment, le poids de l'aliment avant et après déshydratation, la durée totale de déshydratation et les résultats finaux, vous obtiendrez le résultat souhaité !



## choix des aliments pour obtenir les meilleurs résultats

1. Choisissez des aliments de haute qualité pour la déshydratation.
2. Prétraitez certains aliments avec du jus de citron pour éviter toute décoloration.
3. Choisissez des fruits à peine mûrs, car ils contiennent naturellement une grande teneur en sucre et donnent de meilleurs résultats.
4. Évitez les fruits qui ne sont pas mûrs ; ils donnent des résultats incertains et ont souvent un goût fade et amer.
5. Les légumes doivent être frais et croquants.
6. Faites blanchir les légumes avant de les déshydrater. Le blanchiment détruit les enzymes qui détériorent les légumes, les empêche de brunir et de développer un mauvais goût.
7. Évitez également les fruits et légumes trop mûrs avec des parties gâtées.
8. Coupez toutes les parties abîmées ou gâtées des fruits et légumes avant déshydratation.
9. La viande, la volaille et le poisson doivent être frais et maigres. Utilisez toujours des viandes maigres. Éliminez autant de graisse que possible avant déshydratation.
10. Choisissez des aliments de taille et de forme similaires pour un temps de séchage uniforme.

**REMARQUE** : la préparation, le temps de déshydratation et la méthode de conservation auront une influence significative sur la qualité et le goût des aliments. Respectez les instructions de préparation, de déshydratation et de conservation données dans ce manuel pour obtenir des aliments séchés de meilleure qualité et de meilleur goût.

**AVERTISSEMENT** : si vous soupçonnez une contamination alimentaire, n'essayez pas d'utiliser le déshydrateur. Jetez plutôt les aliments.

## préparation et traitement des fruits

### Préparation

- Lavez et examinez les fruits en retirant les parties abîmées ou trop mûres.
- Épluchez le fruit au besoin. L'épluchage est facultatif avec d'autres fruits : par exemple, les peaux de poires séchées ont tendance à être granuleuses et les peaux de pêche sont un peu pelucheuses.
- Certains fruits deviennent bruns lorsqu'ils sont exposés à l'air (pommes, abricots, pêches et poires). En suivant les conseils ci-dessous, vous pouvez prétraiter ces fruits pour ralentir ce brunissement et empêcher la perte de vitamines A et C. Pour les prétraiter, les morceaux coupés doivent être plongés dans une solution de conservation jusqu'à ce que vous ayez suffisamment de fruits à sécher.

---

## Prétraitement

Il n'est pas toujours nécessaire de prétraiter les aliments afin de les sécher ; cependant, le prétraitement peut améliorer l'aspect des aliments, augmenter leur durée de conservation et même préserver leur valeur nutritionnelle. Faites des essais avec des aliments traités et non traités pour déterminer lesquels conviennent le mieux. N'oubliez pas qu'une conservation correcte est essentielle à la qualité du produit final, qu'il soit traité ou non.

- Grâce à leur forte teneur en vitamine C, les jus de citron et de citron vert sont des alternatives naturelles aux autres prétraitements pour réduire le brunissement. Coupez les fruits en tranches directement dans le jus. Retirez-les après environ 2 minutes et placez-les sur les plateaux.
- Les fruits peuvent également être trempés dans du miel, du citron vert ou du jus d'orange, ou encore saupoudrés de noix de coco pour leur donner une saveur exotique.
- Pour les fruits coupés et traités avec du jus de citron jaune ou vert comptez 1 volume de citron pour 4 volumes d'eau.

---

## Traitement

**REMARQUE : avant de les préparer, lavez les aliments soigneusement.** Veillez à ce que vos ustensiles et supports soient propres.

Fruit	Préparation	Température de déshydratation	Temps de déshydratation en heures (à titre de référence uniquement)	Test pour vérifier la déshydratation
Ananas	Tranches de 8 mm environ	70 °C	10-12	Facilement pliables
Pommes	Tranches de 8 mm environ Quartiers de 15 mm environ	70 °C	8-10	Facilement pliables
Abricots	Moitiés de fruit épluchés	70 °C	10-12	Pliables
Bananes	Morceaux sans la peau	70 °C	8-10	Croustillantes
Poires	Tranches de 3 mm environ	70 °C	8-10	Pliables
	Moitiés	70 °C	14-18	Pliables
Framboises	Entières	70 °C	8-10	Dures
Figues	Moitiés de fruit	70 °C	8-10	Sèches
Cerises	Entières, sans noyau	70 °C	10-12	Sèches
Prunes	Moitiés de fruit épluchés	70 °C	10-12	Pliables
Raisin	Moitiés de fruit épluchés	70 °C	12-14	Facilement pliables

## préparation et traitement des légumes

Les légumes sont peu acides et contiennent moins de sucre que les fruits. Les légumes nécessitent une plus grande attention. Certains légumes se conservent mieux congelés que séchés. Faites attention aux légumes que vous choisissez.

---

### Préparation

- Ne choisissez que des légumes de la meilleure qualité pour le séchage.
- Lavez-les soigneusement juste avant de les déshydrater pour éliminer la saleté et les bactéries.
- La plupart des légumes doivent être épluchés, parés, coupés ou râpés avant d'être séchés. Pour plus de détails, veuillez vous reporter au tableau ci-dessous.

---

### Prétraitement

Il est recommandé de blanchir les légumes avant de les faire sécher. Le blanchiment détruit les enzymes qui peuvent produire des saveurs atypiques lors de la conservation et produire une mauvaise texture et réhydratation.

**REMARQUE :** le blanchiment à la vapeur est plus efficace que le blanchiment à l'eau, car il permet de conserver plus de saveur et de vitamines. Les légumes peuvent également être passés au four à micro-ondes.

---

### Blanchiment à la vapeur

À l'aide d'un cuit-vapeur, portez à ébullition **5 à 7 cm** d'eau dans la partie inférieure. Disposez les légumes préparés dans la partie supérieure du cuit-vapeur et faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds, mais pas assez cuits pour être consommés (généralement **2 à 3 minutes**, maximum 5 minutes). Remuez pour vous assurer que tous les légumes sont blanchis uniformément. Transférez rapidement les légumes cuits à la vapeur directement sur les plateaux de séchage.

---

### Blanchiment à l'eau

Prenez une grande casserole et remplissez-la d'eau à moitié. Portez à ébullition. Placez les aliments directement dans l'eau bouillante et couvrez. Retirez le tout après **2 à 3 minutes**. Transférez rapidement les légumes sur les plateaux de séchage.

---

### Blanchiment au micro-ondes

Les fours à micro-ondes peuvent facilement être utilisés pour blanchir les légumes frais. Préparez les légumes de la même manière que pour le blanchiment à la vapeur. Placez les légumes dans un plat adapté au four à micro-ondes avec une petite quantité d'eau (reportez-vous au tableau de cuisson de votre four à micro-ondes). Laissez cuire pour 1/4 à 1/3 du temps indiqué dans le tableau, en remuant après la moitié du temps de blanchiment. Les légumes blanchis au micro-ondes seront plus colorés que ceux blanchis à la vapeur. Transférez rapidement les légumes blanchis directement sur les plateaux de séchage.

---

## Traitement

Légumes	Préparation	Température de déshydratation	Temps de déshydratation en heures (à titre de référence uniquement)	Test pour vérifier la déshydratation
Haricots	Entiers	70 °C	6-8	Friables
Pois	Sans les cosses	50 °C	6-8	Durs
Concombres	Tranches de 10 mm environ, non pelées	50 °C	6-8	Durs
Carottes	Tranches de 8 mm environ, pelées	70 °C	6-8	Durs
Poireaux	Tronçons de 6-8 cm	70 °C	6-10	Friables
Poivrons	Lamelles de 6-8 cm	60 °C	6-8	Pliables
Champignons	En tranches ou entiers, si champignons de petite taille	50 °C	4-6	Durs
Céleris	Tranches de 8 mm environ, pelées	70 °C	6-10	Durs
Tomates	Moitiés	70 °C	12-14	Pliables
	Tranches de 6 mm environ	70 °C	7-10	Dures
Courgettes	Tranches de 8 mm environ, non pelées	60 °C	6-8	Dures

## préparation de la viande, du poisson et de la volaille

Il est recommandé de faire mariner la viande avant de la déshydrater pour préserver son goût naturel et la rendre plus tendre. Veillez à faire mariner la viande pendant au moins **3 heures**.

**REMARQUE** : plus vous faites mariner la viande longtemps, meilleur sera le goût.

Il est nécessaire d'ajouter du sel aux marinades, car il aide à éliminer l'eau de la viande et lui permet de se déshydrater plus efficacement. Utilisez toujours des viandes maigres. Les viandes à forte teneur en graisse ne séchent pas correctement.

---

## Viande

Préparez la viande en la coupant en petits morceaux et en les plaçant dans l'appareil pendant la durée préconisée ou jusqu'à ce que toute l'humidité ait disparu.

Les viandes et le poisson doivent être séchés sur le réglage de température le plus élevé de votre déshydrateur. Ces températures contribuent également à réduire au minimum les bactéries et autres micro-organismes putréfiants, communs à la viande et au poisson, pendant les premières phases du séchage.

## Volaille

Avant de commencer le processus de séchage, la volaille doit être préparée soit en la faisant bouillir, soit en la faisant frire.

## Poisson

Il est recommandé de faire bouillir ou cuire le poisson avant de commencer le processus de déshydratation (faire cuire pendant environ **15 minutes à 200 °C** ou jusqu'à ce que le poisson se divise facilement).

## Noix

Pour sécher des noix, il faut d'abord les décortiquer et les rincer à l'eau chaude. Séchez et étalez sur les plateaux. La plupart des noix prennent environ **20 à 30 heures** pour se déshydrater et il faut les laisser se déshydrater jusqu'à ce qu'elles soient croquantes.

Laissez-les refroidir après les avoir réhydratées. Les noix qui ne seront pas consommées dans les jours suivants doivent être congelées pour en garantir la fraîcheur. Laissez-les décongeler avant de les manger.

## Traitement

Aliments	Préparation	Température de déshydratation	Temps de déshydratation en heures (à titre de référence uniquement)
Viande	Fines tranches	60 °C	10-12
Poisson	Fines tranches	60 °C	10-12

## préparation des herbes et fleurs

Pour sécher les herbes et les fleurs, il faut d'abord les rincer et les sécher en les tapotant. Retirez toutes les parties mortes, molles ou décolorées, en laissant la tige intacte. Étalez les herbes ou les fleurs sur un plateau et laissez-les se déshydrater pendant environ **2 à 7 heures**, en fonction de leur type et de leur taille. Une fois le séchage terminé, retirez le plateau et laissez refroidir. Retirez les feuilles ou les bourgeons de la tige et séparez-les. Broyez si vous le souhaitez.

Pour de meilleurs résultats, cueillez les fleurs après que le soleil a fait évaporer la rosée du matin et avant que la brume fraîche du soir ne se dépose sur les pétales. Faites attention aux fleurs qui ont été pulvérisées avec des insecticides ou d'autres produits chimiques nocifs ; ne les utilisez en aucun cas. Si vous déshydratez des fleurs en même temps que des herbes, placez les fleurs sur les plateaux du bas et les herbes sur les plateaux du haut pour éviter que les débris de fleurs ne tombent sur les herbes.

---

## Traitement

Herbes	Préparation	Température de déshydratation	Temps de déshydratation en heures (à titre de référence uniquement)
Basilic, origan, persil, ciboulette, estragon...	Tiges entières	40 °C	2-4

## conservation des aliments

**REMARQUE : une conservation correcte est essentielle pour maintenir la qualité des aliments. Les aliments doivent être à température ambiante avant d'être conservés.**

---

## Emballage

Afin de bien conserver les aliments déshydratés, les aliments secs doivent être soigneusement emballés.

- Emballez les aliments secs dans des sacs de congélation en plastique, en expulsant le plus d'air possible. L'emballage sous vide est idéal pour conserver les aliments secs.
- Rangez les sacs en plastique dans des récipients hermétiques en verre, en métal ou en plastique. Lorsque les aliments sont conservés dans des récipients rigides sans être préalablement placés dans des sacs de congélation, vous exposez les aliments séchés à l'air, ce qui a une incidence négative. L'emballage sous vide prolonge considérablement la durée de conservation de vos aliments séchés.

---

## Conditions de stockage

Il est essentiel de stocker correctement les aliments déshydratés afin de préserver la qualité et le goût du produit.

- Veillez à ce que tous les aliments séchés soient conservés dans un endroit sombre et frais ; plus les aliments sont conservés au frais, plus longtemps vous conserverez une qualité optimale.
- Pour chaque baisse de température de 8 °C, la durée de conservation augmente de 2 à 3 fois.

- Si vous avez de la place, conservez vos aliments secs dans un réfrigérateur ou un congélateur. Dans le cas contraire, trouvez l'endroit le plus frais de votre maison pour conserver les aliments secs.
- Sachez que la lumière entraîne également une détérioration de la qualité et de la valeur nutritionnelle. Par conséquent, gardez les aliments secs dans des récipients opaques ou de couleur sombre.
- Il est recommandé de conserver les aliments dans un sac scellé ou un récipient sombre.

---

## Durée de conservation

Les fruits ont une teneur naturellement élevée en sucre et en acide ; ils sèchent bien et se conservent plus longtemps que les légumes. Lorsqu'ils sont correctement emballés et conservés à température ambiante ou à une température inférieure (21 °C ou moins), la plupart des fruits conservent une qualité et une valeur nutritionnelle élevées pendant un an. La plupart des légumes sont meilleurs lorsqu'ils sont consommés dans les six mois.

**LES FRUITS ET LÉGUMES CONSERVÉS AU-DELÀ DE LA DURÉE RECOMMANDÉE PEUVENT NE PAS ÊTRE AUSSI NUTRITIFS OU AUSSI BONS, MAIS ILS NE SE GÂTERONT PAS TANT QUE L'EMBALLAGE RESTERA INTACT.**

## réhydratation des aliments

Les aliments qui ont été déshydratés peuvent être réhydratés dans l'eau. Trois méthodes sont possibles :

1. Les fruits et légumes peuvent être trempés dans l'eau pendant **2 à 6 heures**. Veillez à ce qu'ils soient réfrigérés au cours de ce processus. Évitez de les tremper à température ambiante, car des bactéries nocives pourraient se développer.
2. Ils peuvent être plongés dans de l'eau bouillante pendant **5 à 10 minutes** jusqu'à ce qu'ils aient atteint la consistance souhaitée.
3. Vous pouvez également réhydrater les fruits et légumes en les cuisant. N'ajoutez pas d'assaisonnement, de sel ou de sucre pendant ce processus. L'ajout de sel ou de sucre pendant la réhydratation peut modifier le goût des aliments. Une bonne habitude est d'utiliser 2 tasses d'eau pour 1 tasse de fruits et de les laisser mijoter.

## nettoyage et entretien

### AVANT LE NETTOYAGE,



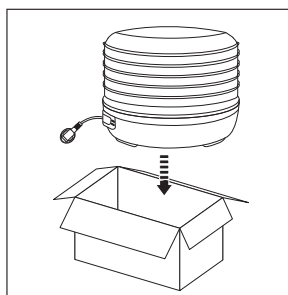
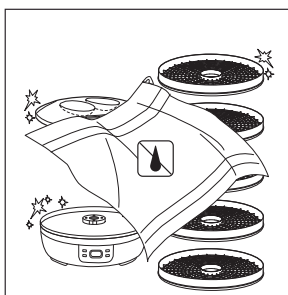
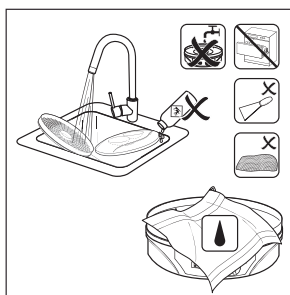
**DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL, IL PRÉSENTE UN RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE,**



**ET LAISSEZ-LE REFROIDIR COMPLÈTEMENT, IL PRÉSENTE UN RISQUE DE BRÛLURE.**

### **NETTOYEZ L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.**

1. Nettoyez le couvercle et les plateaux avec un détergent neutre à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce. Rincez soigneusement toutes les parties avec de l'eau claire, puis séchez-les avec un chiffon sec et doux. Le couvercle et les plateaux sont également compatible avec le lavage au lave-vaisselle.
2. Nettoyez la base avec un chiffon humide, puis séchez-la complètement.
3. Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits chimiques puissants ou des produits alcalins ou abrasifs, car ils peuvent endommager la surface.
4. Ne plongez pas le corps de l'appareil ni son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer. Assurez-vous que les pièces électriques ne deviennent pas humides ou mouillées.
5. L'appareil ne peut être réutilisé qu'après le séchage complet de tous ses accessoires.



## rangement

1. Avant le stockage, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires. Laissez toutes les pièces sécher complètement.
2. Stockez l'appareil dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité. Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
3. Ne placez pas de charges lourdes sur l'appareil, cela risquerait de l'endommager.



## résolution des problèmes

En cas de dysfonctionnement, voici une liste des solutions proposées. **Ne tentez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.**

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Votre installation comporte un problème de branchement.</li><li>• Vous n'avez pas défini de temps de fonctionnement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que l'appareil est bien branché.</li><li>• Vérifiez que la prise fonctionne.</li><li>• Réglez une durée de fonctionnement comprise entre 1 et 48 heures.</li></ul>
L'appareil s'est éteint automatiquement et ne redémarre plus.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Votre appareil a surchauffé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Votre appareil est muni d'un dispositif de protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, l'appareil s'éteint. Veuillez laisser refroidir l'appareil.</li></ul>
Les aliments collent aux plateaux.		<ul style="list-style-type: none"><li>• Après la première heure, retournez les aliments.</li><li>• Avant de mettre les aliments sur les plateaux, vaporisez ou enduisez légèrement les plateaux avec de l'huile végétale.</li></ul>
Des moisissures sont apparues sur des aliments déshydratés.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous n'avez pas laissé les aliments se refroidir avant de les conserver.</li><li>• Les aliments ne sont pas complètement secs.</li><li>• Le récipient de conservation n'est pas hermétique.</li><li>• Les aliments ne sont pas de taille uniforme, ce qui entraîne un séchage inégal.</li><li>• Les aliments ont été séchés à une température trop élevée.</li><li>• L'extérieur est sec et durci, mais l'intérieur est encore humide.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez le niveau de séchage de plusieurs morceaux d'aliment.</li><li>• Coupez les aliments et vérifiez le degré de séchage interne.</li><li>• Laissez les aliments refroidir avant de les conserver.</li></ul>
De l'humidité s'est formée dans le récipient de conservation.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous n'avez pas laissé les aliments refroidir avant de les conserver.</li><li>• Les aliments n'ont pas été séchés complètement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez le niveau de séchage de plusieurs morceaux d'aliment.</li><li>• Coupez les aliments et vérifiez le degré de séchage interne.</li></ul>
Les fruits ou légumes sont décolorés ou présentent des taches brunes.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les aliments n'ont pas été prétraités.</li><li>• Les aliments ont été séchés à une température trop élevée.</li><li>• Les aliments sont trop secs.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prétraitez les fruits coupés avec du jus de citron ou de citron vert et de l'eau comptez 1 volume de citron pour 4 volumes d'eau.</li></ul>

## intended use

- This food dehydrator is designed to dry food, such as fruits, vegetables, mushrooms and meat. This process preserves food without chemical additives, while preserving the vitamins.
- This appliance is intended for household use only; it is not suitable for professional use.
- This dehydrator is not intended for heating or cooking food.

## technical features

Item reference	ED2
Rated voltage	220-240 V~
Rated frequency	50-60Hz
Rated power	350W
Temperature range	40 to 70°C
Setting the temperature	5°C increment
Timer	1 to 48 hours
Diameter of a tray	32 cm
Number of trays	6
Screen	LCD

## Package contents

- 1 x base
- 5 x intermediate trays
- 1 x top tray marked "PLACER AU DESSUS / PLACE ON TOP"
- 1 x lid
- 1 x user manual



## getting started

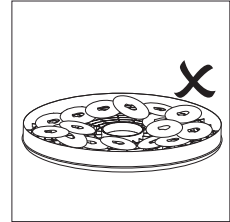
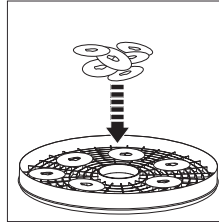
1. Unpack the dehydrator.
2. Clean the parts that will come into contact with food. Read the detailed instructions on how to clean the surfaces that come in contact with food. Refer to the section on **CLEANING AND MAINTENANCE**.
3. Check that the voltage of your mains power supply matches the voltage indicated on the nameplate of the appliance.

## assembly and dehydration instructions

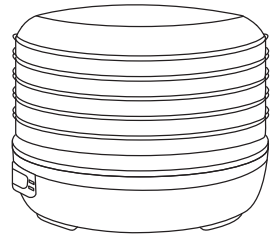
**WARNING: do not connect the appliance to the power supply before assembling it.**

1. Check that the appliance is switched off.
2. Put the base of the appliance on a flat, secure, stable and dry surface, e.g. on the worktop of your kitchen, and make sure that there is a gap of **30cm** all the way around the appliance. The non-slip rubber feet maintain the stability of the appliance.
3. Prepare the food to be dehydrated according to the type of food by following the instructions. Refer to the **PREPARATION AND TREATMENT** sections.

4. Take the number of intermediate trays you need as well as the top tray marked "PLACER AU DESSUS / PLACE ON TOP". Arrange the food on the trays-and set them aside. Never stack food or overload the trays. Make sure that the pieces of food do not touch each other.



5. Stack the intermediate trays (as many as you want) in the base of the appliance. Regardless of the number of intermediate trays, **you should always insert the tray marked "PLACER AU DESSUS / PLACE ON TOP" last** (above all the others). Then, cover this tray with the lid.



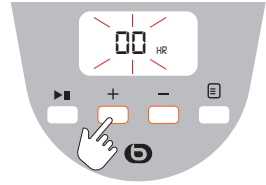
### NOTES:


- do not block the vents in the lid. **Do not cover the lid!**

- When filling the trays, keep in mind that the tray marked "PLACER AU DESSUS / PLACE ON TOP" will be stacked last (above all the others).

6. Plug the power cord into a suitable outlet.


7. After plugging in the appliance, the message "00 Hr" flashes on the screen. Adjust the dehydration time by 1-hour increments (1-48 hours) using the + and- buttons.





8. Then press the  button once to set the temperature: "55°C" flashes on the screen. Adjust the required temperature by 5° increments (from 40 to 70°C or from 100 to 160°F) using the + and- buttons.



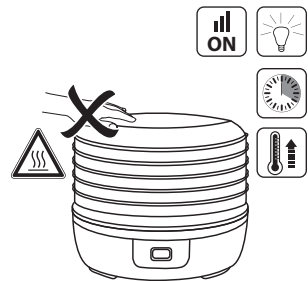
**NOTES:**

- to change the temperature unit, press and hold . You can choose between degrees Celsius (°C) and degrees Fahrenheit (°F).
- to find out the recommended settings according to the type of food, refer to the chapters on food processing.

9. After setting the time and temperature, press the  button to turn on the appliance. The fan begins to run and the appliance heats up. The display screen alternates between indicating the time remaining according to the chosen program and the temperature selected, as well as the  symbol.

10. Before the automatic shut-down, a series of beeps are emitted to indicate the end of the program. At the end of the countdown, the appliance switches off automatically, the fan stops and the screen displays "00" continuously.


**NOTE: do not touch the trays! Hot surfaces!**

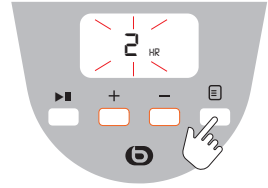



11. Unplug the power cord and let the appliance cool down before cleaning it. Refer to the section on **CLEANING AND MAINTENANCE**.

## CHANGING THE SETTING DURING THE PROCESS

**If you want to change the temperature or time setting during the dehydration process:**

- Briefly press the  button, and the remaining time will flash on the display.
- While the time is flashing on the screen, press the + and - buttons to change the timer setting.





- Briefly press the  button again, and the set temperature will flash on the display.
- While the temperature is flashing on the screen, press the + and - buttons to change the temperature setting.



- After about 2 seconds, the values are saved and appear permanently on the display.

## PAUSING THE DEHYDRATION PROCESS

If you want to temporarily stop the appliance from operating, e.g. to check whether the food is sufficiently dehydrated:

- Briefly press the  button to pause the appliance. The fan stops. You will see the message "PA" displayed on the screen.
- Press the  button again to restart the appliance.



## CANCELLING THE DEHYDRATION PROCESS

If you want to shut down the appliance completely before the time is up:

- Press and hold the  button until the fan stops and "00" is displayed on the screen.



## how it works

- To dry the food, the appliance uses fresh air which it extracts through the vents at the base of the appliance.
- The air is heated and flows over the trays from bottom to top. This is why it is advisable not to overload your appliance or cover it.
- The flow of warm, dry air creates a gentle drying process.

## helpful tips for best results

- Wash and clean the dehydrator before use, if you have not used it for an extended period.
- All the fruits, vegetables, nuts, herbs and flowers must be washed before preparation and pretreatment.
- Do not put pieces of food on top of each other. The air must be able to flow freely. Keep the food well spaced-out on the dehydrating trays.
- Check the level of dehydration every 2 hours until the food is crispy, pliable or soft depending on the type of product. Cut the food in half and check if it is dry inside.  
**If the food is still moist, extend the dehydration process.**
- For best results, rotate the trays halfway through the dehydration process. For example, move the bottom tray up because the food on the bottom trays will dehydrate faster than the top ones. However, the top tray cannot be moved and must remain at the top of the appliance.
- Dry the food at a suitable temperature. Refer to the instructions in the food drying guide to correctly prepare the temperature and dehydrating time of the food.  
**NOTE:** drying food at higher temperatures can make it hard. While the food may be dry on the outside, the inside may still be moist.
- Leave the food to cool before checking the level of dryness.

**NOTE:** the times and procedures described in this instruction manual are given as a rough guide. The dehydration time can vary greatly depending on the type of food used, its size and quality, the amount of food on the trays and your personal preferences. By experimenting and taking notes on the type of food, the weight of the food before and after dehydration, the total dehydration time and the end results, you will get the result you want!

## food choices for best results

1. Choose high-quality food for dehydration.
2. Pre-treat some food with lemon juice to prevent discolouration.
3. Choose barely ripe fruits, as they naturally contain a high sugar content and yield better results.
4. Do not dehydrate fruits that are not ripe; the results can be unpredictable and they often taste bland and bitter.
5. The vegetables should be fresh and crisp.
6. Blanch vegetables before dehydrating them. Blanching destroys the enzymes that spoil vegetables, preventing them from going brown and developing a bad taste.
7. Also do not dehydrate overripe fruits and vegetables with spoiled parts.

8. Cut off all the damaged or spoiled parts of fruits and vegetables before dehydrating.
9. Meat, poultry and fish should be fresh and lean. Always use lean meats. Remove as much fat as possible before dehydrating.
10. Choose pieces of food of a similar size and shape so that they dehydrate evenly.

**NOTE:** the preparation, dehydration time and method of preservation will have a significant influence on the quality and taste of the food. Follow the preparation, dehydration and storage instructions given in this manual for superior quality better-tasting dried foods.

**WARNING:** if you suspect food contamination, do not attempt to use the dehydrator. Throw away the food instead.

## fruit preparation and treatment

---

### Preparation

- Wash and examine the fruit, removing any damaged or overripe parts.
- Peel the fruit as needed. Peeling is optional with other fruits, e.g. dried pear skins tend to be grainy and peach skins are a little fluffy.
- Some fruits turn brown when exposed to air (apples, apricots, peaches and pears). By following the tips below, you can pre-treat these fruits to slow down the browning effect and prevent the loss of vitamins A and C. To pre-treat them, the cut pieces should be dipped in a preservative solution until you have enough fruit to dry.

---

### Pretreatment

It is not always necessary to pre-treat food in order to dry it; however, pre-treatment can improve the appearance of the food, increase shelf life and even preserve the nutritional value. Experiment with treated and untreated food to find out what works best. Bear in mind that the quality of the final product depends on the food being properly preserved, whether it is treated or not.

- Given their high vitamin C content, lemon and lime juices are natural alternatives to other pretreatments for reducing browning. Cut the fruit into slices and drop them straight into the juice. Take the slices out after about 2 minutes and place them on the trays.
- The fruits can also be dipped in honey, lime or orange juice, or sprinkled with coconut to give them an exotic flavour.
- For fruits cut and treated with lemon or lime juice, mix 1 part of lemon juice for 4 parts of water.

---

## Treatment

**NOTE:** before preparing the food, wash it thoroughly. Make sure the utensils and racks are clean.

Fruit	Preparation	Dehydration temperature	Dehydration time in hours (for reference only)	Test to check for dehydration
Pineapple	Slices (about 8 mm thick)	70°C	10-12	Easily pliable
Apples	Slices (about 8 mm thick) Quarters (about 15 mm thick)	70°C	8-10	Easily pliable
Apricots	Peeled fruit halves	70°C	10-12	Pliable
Bananas	Skinless pieces	70°C	8-10	Crispy
Pears	Slices (about 3 mm thick)	70°C	8-10	Pliable
	Halves	70°C	14-18	Pliable
Raspberries	Whole	70°C	8-10	Hard
Figs	Fruit halves	70°C	8-10	Dry
Cherries	Whole, pitless	70°C	10-12	Dry
Plums	Peeled fruit halves	70°C	10-12	Pliable
Grape	Peeled fruit halves	70°C	12-14	Easily pliable

## vegetable preparation and treatment

Vegetables are low in acid and contain less sugar than fruit. Vegetables require more attention. Some vegetables keep better when frozen rather than dried. Take care when choosing the vegetables.

---

## Preparation

- Only choose the best quality vegetables for drying.
- Wash them thoroughly just before dehydrating them to remove dirt and bacteria.
- Most vegetables need to be peeled, trimmed, chopped or grated before being dried. For more details, refer to the table below.

---

## Pretreatment

Blanch vegetables before drying them. Blanching destroys the enzymes that can produce unusual flavours during storage and result in poor texture and rehydration.

**NOTE:** Steam blanching is more effective than water blanching because it retains more flavour and vitamins. Vegetables can also be microwaved.



## Steam blanching

Using a steamer, bring **5 to 7cm** of water to boil in the lower section. Arrange the prepared vegetables in the upper section of the steamer, and steam them until piping hot, but not cooked enough to eat (usually **2 to 3 minutes**, and no more than 5 minutes). Stir to ensure that all the vegetables are evenly blanched. Quickly transfer the steamed vegetables directly to the drying trays.

## Water blanching

Take a large saucepan and fill it half-full with water. Bring to the boil. Place the food directly in boiling water and cover it. Remove it after **2 to 3 minutes**. Quickly transfer the vegetables to the drying trays.

## Microwave blanching

Microwave ovens can easily be used to blanch fresh vegetables. Prepare the vegetables in the same way as for steam blanching. Place the vegetables in a microwave-safe dish with a small amount of water (refer to your microwave's cooking chart). Cook for 1/4 to 1/3 of the time indicated in the table, giving the food a stir after half the blanching time. Microwave-blanched vegetables will be more colourful than steam-blanched vegetables. Quickly transfer the blanched vegetables straight to the drying trays.

## Treatment

Vegetables	Preparation	Dehydration temperature	Dehydration time in hours (for reference only)	Test to check for dehydration
Beans	Whole	70°C	6-8	Crumbly
Peas	Without the pods	50°C	6-8	Hard
Cucumbers	Unpeeled slices (about 10 mm thick)	50°C	6-8	Hard
Carrots	Unpeeled slices (about 8 mm thick)	70°C	6-8	Hard
Leeks	Sections (6-8 cm long)	70°C	6-10	Crumbly
Peppers	Strips (6-8 cm long)	60°C	6-8	Pliable
Mushrooms	Sliced or whole, if the mushrooms are small	50°C	4-6	Hard
Celery	Unpeeled slices (about 8 mm thick)	70°C	6-10	Hard
Tomatoes	Halves	70°C	12-14	Pliable
	Slices (about 6 mm thick)	70°C	7-10	Hard
Courgettes	Unpeeled slices (about 8 mm thick)	60°C	6-8	Hard

## meat, fish and poultry preparation

Marinate the meat before dehydrating it to preserve its natural taste and make it more tender. Be sure to marinate the meat for at least **3 hours**.

**NOTE:** the longer you marinate the meat, the better it will taste.

Salt should be added to marinades because it helps to remove water from the meat so that it dehydrates more effectively. Always use lean meats. Meats with a high fat content do not dry out properly.

---

### Meat

Prepare the meat by cutting it into small pieces and placing the pieces in the appliance for the recommended time or until all the moisture has gone.

Meat and fish should be dried on your dehydrator's highest temperature setting. These temperatures also help keep the bacteria and other putrefying micro-organisms, that are present in meat and fish, to a minimum during the early stages of drying.

---

### Poultry

Before starting the drying process, the poultry must be prepared either by boiling it or by frying it.

---

### Fish

Boil or cook the fish before starting the dehydration process (cook for approx. **15 minutes at 200°C** or until the fish can be easily divided up).

---

### Walnuts

To dry walnuts, they must first be shelled and rinsed with hot water. Dry them and spread them out on the trays. Most walnuts take about **20 to 30 hours** to dehydrate, and dehydration must continue until they are crisp.

Leave them to cool down after rehydrating them. Walnuts, that will not be eaten within a few days, should be frozen to keep them fresh. Allow them to thaw before eating them.

---

### Treatment

Food	Preparation	Dehydration temperature	Dehydration time in hours (for reference only)
Meat	Thin slices	60°C	10-12
Fish	Thin slices	60°C	10-12

## herb and flower preparation

To dry herbs and flowers, they must first be rinsed and patted dry. Remove any dead, soft or discoloured parts, while leaving the stem intact. Spread the herbs or flowers on a tray and let them dehydrate for about **2 to 7 hours**, depending on their type and size. Once drying is complete, remove the tray and allow to cool. Remove the leaves or buds from the stem and separate them. Crush them if you want.

For best results, pick the flowers after the morning dew has dried in the sunlight and before the cool evening mist has settled on the petals. Be careful of flowers that have been sprayed with insecticides or other harmful chemicals; do not use them under any circumstances. If you are dehydrating flowers at the same time as herbs, place the flowers on the lower trays and the herbs on the upper trays so that any debris from the flowers doesn't fall on the herbs.

### Treatment

Herbs	Preparation	Dehydration temperature	Dehydration time in hours (for reference only)
Basil, oregano, parsley, chives, tarragon, etc.	Whole stems	40°C	2-4

## food preservation

**NOTE: food needs to be properly preserved in order to maintain its quality. Food should be at room temperature before storing.**

### Packing

In order to properly store dehydrated foods, the dried food must be carefully wrapped.

- Pack dried food in plastic freezer bags, while removing as much air as possible from inside. Vacuum packing is ideal for storing dried food.
- Store the plastic bags in an airtight glass, metal or plastic container. When food is stored in rigid containers without first being placed in freezer bags, the dried food is exposed to air, which has a damaging effect. Vacuum packing significantly extends the shelf life of your dried food.

---

## Storage conditions

Dehydrated food must be stored correctly in order to preserve the quality and taste of the product.

- Make sure all dried food is kept in a dark, cool place; the cooler the conditions, the longer the optimum quality of the food will be preserved.
- For every 8°C drop in temperature, the shelf life increases 2-3 times.
- If you have the space, store your dried food in a fridge or freezer. Otherwise, find the coolest place in your home to store your dried food.
- Bear in mind that light also causes the quality and nutritional value to deteriorate. Therefore, keep dried food in an opaque or dark coloured container.
- Store food in a sealed bag or dark container.

---

## Shelf life

Fruits are naturally high in sugar and acid; they dry well and keep longer than vegetables. When properly packed and stored at or below room temperature (21°C or less), most fruits retain a high quality and nutritional value for one year. Most vegetables are best when eaten within six months.

**FRUITS AND VEGETABLES STORED OVER THE RECOMMENDED TIME MAY NOT BE AS NUTRITIOUS OR AS TASTY, BUT THEY WILL NOT SPOIL AS LONG AS THE PACKING REMAINS INTACT.**

## rehydrating food

Food, that has been dehydrated, can be rehydrated in water. There are three ways of doing this:

1. Fruits and vegetables can be soaked in water for **2 to 6 hours**. Make sure they are kept refrigerated during this process. Do not soak them at room temperature, as harmful bacteria may develop.
2. They can be immersed in boiling water for **5 to 10 minutes** until they have reached the required consistency.
3. You can also rehydrate fruits and vegetables by cooking them. Do not add seasoning, salt or sugar during this process. Adding salt or sugar during rehydration can change the taste of the food. As a rule of thumb, put 1 cup of fruit to simmer in 2 cups of water.

## cleaning and maintenance

### **BEFORE CLEANING,**



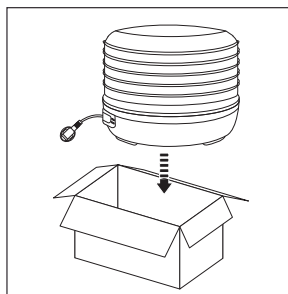
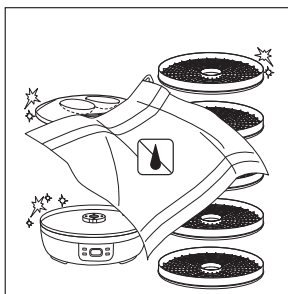
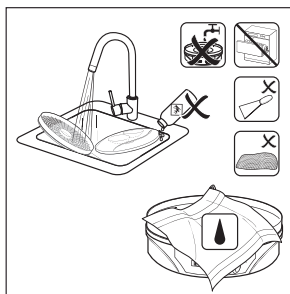
**ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE TO AVOID ANY RISK OF AN ELECTRIC SHOCK**



**AND LET IT COOL DOWN COMPLETELY TO AVOID ANY RISK OF BURNS.**

### **CLEAN THE APPLIANCE BEFORE USING IT FOR THE FIRST TIME.**

1. Clean the lid and the trays with a neutral detergent using a sponge or a soft brush. Rinse all the parts thoroughly with clear water and dry them with a dry, soft cloth. The lid and trays are also dishwasher-safe.
2. Clean the base with a damp cloth, and dry it completely.
3. Never clean the appliance with strong chemicals, or alkaline or abrasive products, as they can damage the surface.
4. Never submerge the appliance or its power cord in water or any other liquid to clean it. Make sure that the electrical parts do not get damp or wet.
5. The appliance can only be used again after all the accessories have completely dried.



## storage

1. Before storing the appliance, clean it thoroughly along with its accessories. Allow all the parts to dry completely.
2. Store the appliance in a cool, dry place away from moisture. Keep the appliance out of the reach of children.
3. Do not place heavy loads on the appliance, as this could damage it.

## troubleshooting

In the event of a malfunction, here is a list of suggested solutions. **Do not attempt to repair the appliance yourself.**

Problem	Cause	Solution
The appliance is not working.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The installation has a connection problem.</li> <li>You have not set a running time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the appliance is properly plugged in.</li> <li>Check that the outlet is working.</li> <li>Set a running time between 1 and 48 hours.</li> </ul>
The appliance has automatically shut down and won't restart.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance has overheated.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance is equipped with an overheat protection system. In case of overheating, the appliance will shut down. Leave the appliance to cool down.</li> </ul>
The food is sticking to the trays.		<ul style="list-style-type: none"> <li>After the first hour, turn the food over.</li> <li>Before placing the food on the trays, spray or lightly coat the trays with vegetable oil.</li> </ul>
Mould is appearing on the dehydrated food.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The food has not been allowed to properly cool before storage.</li> <li>The food is not completely dry.</li> <li>The storage container is not airtight.</li> <li>The pieces of food are not uniform in size, resulting in uneven drying.</li> <li>The food was dried at too high a temperature.</li> <li>The exterior is dry and hard, while the interior is still damp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check how dry the pieces of food are.</li> <li>Cut the pieces of food and check how dry they are inside.</li> <li>Leave the food to cool before storing.</li> </ul>
There is dampness in the storage container.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The food was not left to cool down properly before it was stored.</li> <li>The food has not dried completely.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check how dry the pieces of food are.</li> <li>Cut the pieces of food and check how dry they are inside.</li> </ul>
The fruits or vegetables are discoloured or have brown spots.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The food has not dried completely.</li> <li>The food was dried at too high a temperature.</li> <li>The food is too dry.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pre-treat the cut fruit with lemon or lime juice and water (1 part lemon to 4 parts water).</li> </ul>



## uso previsto

- Este deshidratador de alimentos está diseñado para secar alimentos como frutas, verduras, champiñones y carne. Este proceso permite conservar los alimentos sin aditivos químicos, al mismo tiempo que se conservan las vitaminas.
- Este aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico; no es apto para uso profesional.
- Este deshidratador no está destinado a recalentar o cocer alimentos.

## características técnicas

Referencia	ED2
Tensión nominal	220 -240 V~
Frecuencia nominal	50-60 Hz
Potencia nominal	350 W
Rango de temperatura	40 a 70 °C
Ajuste de la temperatura	Incremento de 5 °C
Temporizador	1 a 48 horas
Diámetro de una bandeja	32 cm
Cantidad de bandejas	6
Pantalla	LCD

## contenido del paquete

1 x base

5 x bandejas intermedias

1 x bandeja superior con la mención «COLOCAR ENCIMA / PLACE ON TOP»

1 x tapa

1 x manual de instrucciones



## antes de usar el aparato por primera vez

1. Desembale el deshidratador.
2. Limpie las partes que entrarán en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones detalladas para saber cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos. Consulte el apartado **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**.
3. Compruebe que la tensión de su suministro eléctrico principal corresponde a la tensión indicada en la placa de identificación del aparato.

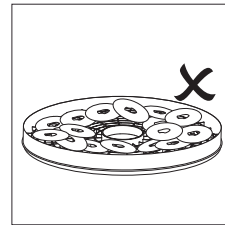
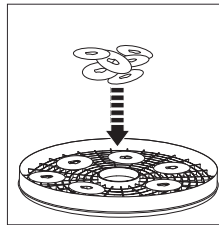


## instrucciones de montaje y deshidratación

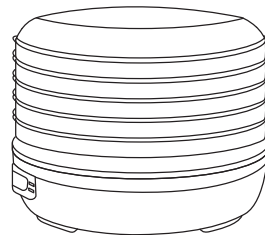
**ADVERTENCIA:** no enchufe el aparato a la corriente antes de montarlo.

1. Compruebe que el aparato está apagado.
2. Coloque la base del aparato sobre una superficie plana, segura, estable y seca, p. ej. sobre la encimera de su cocina procurando mantener una distancia de **30 cm** alrededor del aparato. Los pies de caucho antideslizantes garantizan la estabilidad del aparato.
3. Prepare los alimentos que va a deshidratar según las instrucciones, en función del tipo de alimento. Consulte los apartados **PREPARACIÓN Y TRATAMIENTO**.

4. Coja la cantidad de bandejas intermedias necesarias, así como la bandeja superior con la mención «**COLOCAR ENCIMA / PLACE ON TOP**». Coloque los alimentos sobre las bandejas-y póngalas de lado. No superponga los alimentos ni sobrecargue las bandejas. No deje que los alimentos se toquen entre sí.



5. Apile las bandejas intermedias (cantidad a elección) en la base del aparato. Independientemente de la cantidad de bandejas intermedias, **siempre debe insertar la bandeja con la mención «COLOCAR ENCIMA / PLACE ON TOP» en último lugar** (encima de todas las demás). A continuación, cubra esta bandeja con la tapa.

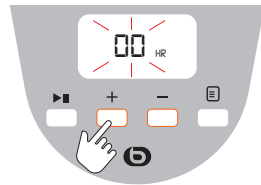



### **OBSERVACIONES:**

- los orificios de ventilación de la tapa no deben estar obstruidos. **¡No cubra la tapa!**
- Cuando rellene las bandejas, tenga en cuenta que la bandeja con la mención «**COLOCAR ENCIMA / PLACE ON TOP**» deberá colocarse en último lugar (encima de todas las demás).

6. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente apta.


7. Después de enchufar el aparato, en la pantalla parpadeará «00 Hr». Seleccione el tiempo de funcionamiento incrementando una hora (de 1 a 48 horas) con los botones + y -.





8. Después pulse una vez el botón  para ajustar la temperatura: en la pantalla parpadeará «55 °C». Seleccione la temperatura deseada en tramos de 5° (de 40 a 70 °C o de 100 a 160 °F) con los botones + y -.



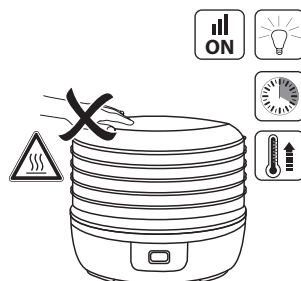
### OBSERVACIONES:

- para modificar la unidad de temperatura, mantenga pulsado . Puede elegir entre grados Celsius °C y grados Fahrenheit °F.
- para conocer los ajustes recomendados según el tipo de alimento, consulte los apartados dedicados al tratamiento de alimentos.

9. Después de haber ajustado el tiempo y la temperatura, pulse el botón  para encender el aparato. El ventilador comenzará a girar y el aparato a calentar. La pantalla indicará alternativamente el tiempo restante según el programa elegido y la temperatura seleccionada, así como el símbolo .

10. Antes de la parada automática, se emitirá una serie de señales sonoras para indicar el final del programa. Al final de la cuenta atrás, el aparato se apagará automáticamente, el ventilador se detendrá y en la pantalla se mostrará «00» de manera fija.


**NOTA: ¡no toque las bandejas! ¡Superficies calientes!**

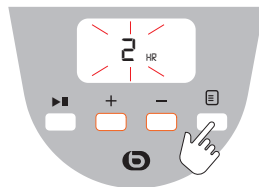



11. Desenchufe el cable de alimentación y deje el aparato enfriar antes de limpiarlo. Consulte el apartado **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**.

## MODIFICACIÓN DE LA CONFIGURACIÓN DURANTE EL PROCESO

### Si desea modificar el ajuste de temperatura o de tiempo durante el proceso de deshidratación:

- Pulse brevemente el botón , el tiempo restante parpadeará en la pantalla.
- Mientras que el tiempo parpadea en la pantalla, pulse los botones + y - para modificar el ajuste de temporizador.





- Pulse de nuevo brevemente el botón , la temperatura definida parpadeará en la pantalla.
- Mientras que la temperatura parpadea en la pantalla, pulse los botones + y - para modificar la temperatura.
- Después de aproximadamente 2 segundos, los valores se registran y se muestran de forma fija en la pantalla.



## INTERRUPCIÓN DEL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN


Si desea interrumpir momentáneamente el funcionamiento del aparato, por ejemplo para comprobar si los alimentos están lo suficientemente deshidratados:

- Pulse brevemente el botón  para poner el aparato en pausa. El ventilador se detendrá. Verá «PA» en la pantalla.
- Pulse de nuevo el botón  para volver a poner el aparato en marcha.



## CANCELACIÓN DEL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN

Si desea detener completamente el aparato antes de que el tiempo se acabe:

- Mantenga pulsado el botón  hasta apagar el ventilador y hasta que en la pantalla aparezca «00».



## principio de funcionamiento

- Para secar los alimentos, su aparato utiliza aire fresco que extrae por las rejillas presentes en la base del aparato.
- El aire se calienta y después circula dentro de las bandejas de abajo arriba. Por este motivo, conviene no sobrecargar su aparato, ni cubrirlo.
- El flujo de aire caliente y seco permite un proceso de secado con total suavidad.

## consejos útiles para obtener los mejores resultados

- Lave y limpie el deshidratador antes de su uso, si no lo ha utilizado durante un largo periodo de tiempo.
- Todas las frutas, verduras, nueces, hierbas y flores deben lavarse antes de su preparación y pretratamiento.
- No ponga los alimentos unos sobre los otros. El aire debe poder circular. Coloque los alimentos separándolos bien sobre las bandejas de deshidratación.
- Se recomienda comprobar la deshidratación cada 2 horas hasta que los alimentos estén crujientes, flexibles o esponjosos, según el tipo de producto. Corte el alimento en dos y compruebe si está seco en el interior. **Si los alimentos están todavía húmedos, prolongue la deshidratación.**
- Para obtener mejores resultados, se recomienda cambiar las bandejas en la mitad del proceso de deshidratación. Por ejemplo, coloque la bandeja de abajo arriba, ya que los alimentos de las bandejas de abajo se deshidratarán más rápidamente que los de las bandejas de arriba. Sin embargo, la bandeja superior no se puede mover, debe estar siempre en la parte de arriba del aparato.
- Seque los alimentos a temperaturas apropiadas. Tome como título de referencia las instrucciones de la guía de secado de alimentos para una preparación correcta en materia de temperatura y tiempo.  
**NOTA:** el secado de alimentos a temperaturas más elevadas puede provocar su endurecimiento. Los alimentos pueden estar secos en el exterior, pero el interior puede estar todavía húmedo.
- Deje enfriar los alimentos antes de comprobar el nivel de secado.

**NOTA:** el tiempo y los procedimientos descritos en este manual de instrucciones se indican a título indicativo. El tiempo de deshidratación exacto puede variar de manera considerable en función del tipo de alimento utilizado, su tamaño y su cantidad, de la cantidad colocada en las bandejas y de sus preferencias personales. ¡Probando y tomando notas sobre el tipo de alimento, el peso del alimento antes y después de la deshidratación, la duración total de deshidratación y los resultados finales, obtendrá el resultado deseado!

## elección de alimentos para obtener los mejores resultados

1. Elija alimentos de alta calidad para la deshidratación.
2. Pretrate algunos alimentos con zumo de limón para evitar cualquier descoloración.
3. Elija frutas poco maduras, ya que contienen de forma natural un gran contenido en azúcar y dan mejores resultados.
4. Evite las frutas que no están maduras; ofrecen resultados inseguros y a menudo tienen un sabor soso y amargo.
5. Las verduras deben estar frescas y crujientes.
6. Blanquee las verduras antes de deshidratarlas. El blanqueado destruye las enzimas que deterioran las verduras, les impide oscurecerse y desarrollar un mal sabor.
7. Evite también las frutas y verduras demasiado maduras con partes podridas.
8. Corte todas las partes estropeadas o podridas de las frutas y verduras antes de la deshidratación.
9. La carne, las aves y el pescado deben estar frescos y magros. Utilice siempre carnes magras. Elimine toda la grasa posible antes de la deshidratación.
10. Elija alimentos de tamaño y forma similares para un tiempo de secado uniforme.

**NOTA:** la preparación, el tiempo de deshidratación y el método de conservación influirán significativamente en la calidad y el sabor de los alimentos. Respete las instrucciones de preparación, deshidratación y conservación indicadas en este manual para obtener alimentos secos de mejor calidad y mejor sabor.

**ADVERTENCIA:** si duda de una contaminación alimentaria, no intente utilizar el deshidratador. En su lugar, tire los alimentos.

## preparación y tratamiento de frutas

### Preparación

- Lave y examine las frutas retirando las partes estropeadas o demasiado maduras.
- Pele la fruta si es necesario. La peladura es opcional con otras frutas: por ejemplo, las pieles de peras secas tienden a ser granulosas y las pieles de melocotón un poco afelpadas.
- Algunas frutas se oscurecen cuando se exponen al aire (manzanas, albaricoques, melocotones y peras). Siguiendo las siguientes recomendaciones, puede pretratar estas frutas para frenar este oscurecimiento e impedir la pérdida de vitaminas A y C. Para pretratarlas, los trozos cortados deben sumergirse en una solución de conservación hasta que tenga bastantes frutas para secar.

---

## Pretratamiento

No siempre es necesario pretratar los alimentos para secarlos; sin embargo, el pretratamiento puede mejorar el aspecto de los alimentos, aumentar su tiempo de conservación e incluso conservar su valor nutricional. Haga pruebas con alimentos tratados y no tratados para determinar los que más le convienen. No olvide que una conservación correcta es importante para la calidad del producto final, esté tratado o no.

- Gracias a su gran contenido en vitamina C, los zumos de limón y lima son alternativas naturales a otros pretratamientos para reducir el oscurecimiento. Corte las frutas en rodajas directamente en el zumo. Retírelas después de aproximadamente 2 minutos y colóquelas sobre las bandejas.
- Las frutas también se pueden sumergir en miel, lima o zumo de naranja, o incluso espolvorear con nuez de coco para darles un sabor exótico.
- Para las frutas cortadas y tratadas con zumo de limón o lima, cuente 1 parte de limón para 4 partes de agua.

---

## Tratamiento

**NOTA: antes de prepararlas, lave los alimentos minuciosamente.** Procure que sus utensilios y soportes estén limpios.

Fruta	Preparación	Temperatura de deshidratación	Tiempo de deshidratación en horas (a título indicativo únicamente)	Prueba para comprobar la deshidratación
Piña	Rodajas de 8 mm aproximadamente	70 °C	10-12	Fácilmente flexibles
Manzanas	Rodajas de 8 mm aproximadamente Gajos de 15 mm aproximadamente	70 °C	8-10	Fácilmente flexibles
Albaricoques	Mitades de fruta pelada	70 °C	10-12	Flexibles
Plátanos	Trozos sin piel	70 °C	8-10	Crujientes
Peras	Rodajas de 3 mm aproximadamente	70 °C	8-10	Flexibles
	Mitades	70 °C	14-18	Flexibles
Frambuesas	Enteras	70 °C	8-10	Duras
Higos	Mitades de fruta	70 °C	8-10	Secos
Cerezas	Enteras, sin hueso	70 °C	10-12	Secas
Ciruelas	Mitades de fruta pelada	70 °C	10-12	Flexibles
Uva	Mitades de fruta pelada	70 °C	12-14	Fácilmente flexibles

## Preparación y tratamiento de verduras

Las verduras son poco ácidas y contienen menos azúcar que las frutas. Las verduras necesitan una atención mayor. Algunas verduras se conservan mejor congeladas que secas. Preste atención a las verduras que elija.

---

### Preparación

- Elija únicamente verduras de la mejor calidad para el secado.
- Lávelas minuciosamente justo antes de deshidratarlas para eliminar la suciedad y las bacterias.
- La mayoría de las verduras deben pelarse, prepararse, cortarse o rallarse antes de secarse. Para más información, consulte la siguiente tabla.

---

### Pretratamiento

Se recomienda blanquear las verduras antes de ponerlas a secar. El blanqueado destruye las enzimas que pueden producir sabores atípicos durante la conservación y producir una mala textura y rehidratación.

**NOTA:** el blanqueado al vapor es más eficaz que el blanqueado con agua, ya que permite conservar más sabor y vitaminas. Las verduras también se pueden pasar por el horno microondas.

---

### Blanqueado al vapor

Con una vaporera, lleve a ebullición de **5 a 7 cm** de agua en la parte inferior. Coloque las verduras preparadas en la parte superior de la vaporera y cuézalas al vapor hasta que estén bien calientes, pero no lo suficiente cocidas para ser consumidas (generalmente entre **2 y 3 minutos**, 5 minutos como máximo). Remueva para asegurarse de que todas las verduras están blanqueadas uniformemente. Cambie rápidamente las verduras cocidas al vapor directamente a las bandejas de secado.

---

### Blanqueado con agua

Coja una olla grande y llénela de agua por la mitad. Lleve a ebullición. Coloque los alimentos directamente en el agua hirviendo y cubra. Retírelo todo después de **2 o 3 minutos**. Cambie rápidamente las verduras a las bandejas de secado.

---

### Blanqueo en el microondas

Los hornos microondas pueden utilizarse fácilmente para blanquear las verduras frescas. Prepare las verduras de la misma forma que para el blanqueado al vapor. Coloque las verduras en un plato adaptado al horno microondas con una pequeña cantidad de agua (consulte la tabla de cocción de su horno microondas). Deje cocer durante 1/4 a 1/3 del tiempo indicado en la tabla, removiendo después de la mitad del tiempo del blanqueado. Las verduras blanqueadas en el microondas serán más coloridas que las blanqueadas al vapor. Cambie rápidamente las verduras blanqueadas directamente a las bandejas de secado.

---

## Tratamiento

Verduras	Preparación	Temperatura de deshidratación	Tiempo de deshidratación en horas (a título indicativo únicamente)	Prueba para comprobar la deshidratación
Judías	Enteras	70 °C	6-8	Desmenuzables
Guisantes	Sin las vainas	50 °C	6-8	Duros
Pepinos	Rodajas de 10 mm aproximadamente, sin pelar	50 °C	6-8	Duros
Zanahorias	Rodajas de 8 mm aproximadamente, peladas	70 °C	6-8	Duras
Puerros	Trozos de 6-8 cm	70 °C	6-10	Desmenuzables
Pimientos	Láminas de 6-8 cm	60 °C	6-8	Flexibles
Champiñones	En rodajas o enteros, si son champiñones pequeños	50 °C	4-6	Duros
Apio	Rodajas de 8 mm aproximadamente, pelados	70 °C	6-10	Duros
Tomates	Mitades	70 °C	12-14	Flexibles
	Rodajas de 6 mm aproximadamente	70 °C	7-10	Duros
Calabacines	Rodajas de 8 mm aproximadamente, sin pelar	60 °C	6-8	Duros

## preparación de la carne, pescado y aves de corral

Se recomienda marinar la carne antes de deshidratarla para conservar su sabor natural y hacerla más tierna. Procure marinar la carne durante al menos **3 horas**.

**NOTA:** cuanto más tiempo marine la carne, mejor será el sabor.

Es necesario añadir sal a los adobos, ya que ayuda a eliminar el agua de la carne y le permite deshidratarse de manera más eficaz. Utilice siempre carnes magras. Las carnes de gran contenido en grasa no se secan correctamente.

---

## Carne

Prepare la carne cortándola en trozos pequeños y colocándolos en el aparato durante el tiempo recomendado o hasta que haya desaparecido toda la humedad.

Las carnes y los pescados deben secarse con el ajuste de temperatura más elevado de su deshidratador. Estas temperaturas contribuyen también a reducir al mínimo las bacterias y otros microorganismos putrefactos, comunes de la carne y del pescado, durante las primeras fases del secado.



## Aves de corral

Antes de comenzar el proceso de secado, el ave de corral debe prepararse o bien hirviéndola o friéndola.

## Pescado

Se recomienda hervir o cocer el pescado antes de comenzar el proceso de deshidratación (cocer durante aproximadamente **15 minutos a 200 °C** o hasta que el pescado se parta fácilmente).

## Nuez

Para secar nueces, primero hay que pelarlas y aclararlas con agua caliente. Seque y repártalas en las bandejas. La mayoría de las nueces tardan aproximadamente entre **20 y 30 horas** en deshidratarse y hay que dejarlas deshidratarse hasta que estén crujientes.

Déjelas enfriar después de haberlas rehidratado. Las nueces que no se consuman en los siguientes días deben congelarse para garantizar la frescura. Déjelas descongelar antes de comerlas.

## Tratamiento

Alimentos	Preparación	Temperatura de deshidratación	Tiempo de deshidratación en horas (a título indicativo únicamente)
Carne	Filetes finos	60 °C	10-12
Pescado	Filetes finos	60 °C	10-12

## preparación de hierbas y flores

Para secar las hierbas y las flores, primero hay que aclararlas y secarlas dando golpecitos. Retire todas las partes muertas, blandas o descoloridas, dejando el tallo intacto. Extienda las hierbas y flores en una bandeja y déjelas deshidratarse entre aproximadamente **2 y 7 horas**, según su tipo y tamaño. Una vez finalizado el secado, retire la bandeja y déjela enfriar. Retire las hojas y las yemas del tallo y sepárelas. Triture si lo desea.

Para mejores resultados, recoja las flores después de que el sol haya evaporado el rocío de la mañana y antes de que la bruma fresca de la noche se pose sobre los pétalos. Preste atención a las flores que hayan sido pulverizadas con insecticidas u otros productos químicos nocivos; no las utilice en ningún caso. Si deshidrata flores al mismo tiempo que hierbas, coloque las flores en las bandejas de abajo y las hierbas en las bandejas de arriba para evitar que los residuos de las flores caigan sobre las hierbas.

---

## Tratamiento

Hierbas	Preparación	Temperatura de deshidratación	Tiempo de deshidratación en horas (a título indicativo únicamente)
Albahaca, orégano, perejil, cebolleta, estragón...	Tallos enteros	40 °C	2-4

## conservación de alimentos

**NOTA: una conservación correcta es esencial para mantener la calidad de los alimentos. Los alimentos deben estar a temperatura ambiente antes de conservarse.**

---

## Envase

Para conservar correctamente los alimentos deshidratados, los alimentos secos deben envasarse minuciosamente.

- Envase los alimentos secos en bolsas de congelación de plástico, expulsando el máximo de aire posible. El envasado al vacío es ideal para conservar los alimentos secos.
- Coloque las bolsas de plástico en recipientes herméticos de cristal, metal o plástico. Cuando los alimentos se conservan en recipientes rígidos sin colocarse previamente en bolsas de congelación, está exponiendo los alimentos secos al aire, lo que tiene una incidencia negativa. El envasado al vacío aumenta considerablemente el plazo de conservación de sus alimentos secos.

---

## Condiciones de almacenamiento

Es esencial almacenar correctamente los alimentos deshidratados para conservar la calidad y el sabor del producto.

- Procure que todos los alimentos secos se conserven en un lugar oscuro y fresco; Cuanto más fresco sea el lugar donde se conserven los alimentos, mayor tiempo conservarán una calidad óptima.
- Por cada descenso de temperatura de 8 °C, el plazo de conservación aumenta entre 2 y 3 veces.

- Si tiene sitio, conserve sus alimentos secos en un frigorífico o un congelador. En el caso contrario, busque el lugar más fresco de su casa para conservar los alimentos secos.
- Tenga en cuenta que la luz también provoca un deterioro de la calidad y del valor nutricional. Como consecuencia, mantenga los alimentos secos en recipientes opacos o de color oscuro.
- Se recomienda conservar los alimentos en una bolsa sellada o en un recipiente oscuro.

---

## Plazo de conservación

Las frutas tienen un contenido naturalmente alto en azúcar y ácido; se secan bien y se conservan más tiempo que las verduras. Cuando se envasan correctamente y se conservan a temperatura ambiente o a una temperatura inferior (21 °C o menos), la mayoría de las frutas conservan una calidad y un valor nutricional altos durante un año. La mayoría de las verduras están mejor cuando se consumen dentro de los seis meses.

**LAS FRUTAS Y VERDURAS CONSERVADAS MÁS TIEMPO DEL RECOMENDADO PUEDEN NO SER TAN NUTRITIVAS NI ESTAR TAN BUENAS, PERO NO SE ECHARÁN A PERDER MIENTRAS EL ENVASE ESTÉ INTACTO.**

## rehidratación de los alimentos

Los alimentos que han sido deshidratados se pueden rehidratar en agua. Existe tres métodos posibles:

1. Las frutas y verduras se pueden sumergir en agua entre **2 y 6 horas**. Procure que estén refrigerados durante este proceso. Evite sumergirlas a temperatura ambiente, ya que se podrían desarrollar bacterias nocivas.
2. Se pueden sumergir en agua hirviendo entre **5 y 10 minutos** hasta que hayan alcanzado la consistencia deseada.
3. También puede rehidratar las frutas y verduras cociéndolas. No añada condimentos, sal ni azúcar durante este proceso. Añadir sal o azúcar durante la rehidratación puede modificar el sabor de los alimentos. Un buen hábito es utilizar 2 tazas de agua por 1 taza de frutas y dejarlas cocer a fuego lento.

## limpieza y mantenimiento

### ANTES DE LA LIMPIEZA,



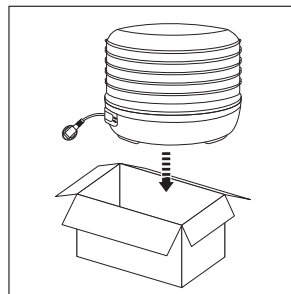
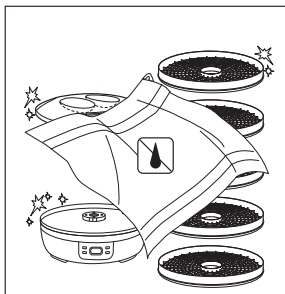
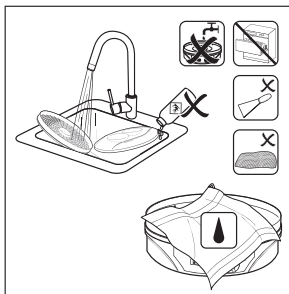
**DESENCHUFE SIEMPRE EL APARATO, EXISTE RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA,**



**Y DÉJELO ENFRIAR COMPLETAMENTE, PODRÍA QUEMARSE.**

### **LIMPIE EL APARATO ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ.**

1. Limpie la tapa y las bandejas con un jabón neutro con una esponja o un cepillo suave. Aclare minuciosamente todas las partes con agua limpia y después, séquelas con un trapo seco y suave. La tapa y las bandejas son también compatibles con el lavado en lavavajillas.
2. Limpie la base con un trapo húmedo, séquela después completamente.
3. Nunca limpie el aparato con productos químicos potentes o productos alcalinos o abrasivos, ya que pueden dañar la superficie.
4. No sumerja el cuerpo del aparato ni su cable de alimentación en agua ni cualquier otro líquido para limpiarlo. Asegúrese de que las partes eléctricas no se humedecen ni se mojan.
5. El aparato se puede volver a utilizar después del secado completo de todos sus accesorios.



## almacenamiento

1. Antes del almacenamiento, limpie bien el aparato y sus accesorios. Deje que todas las piezas se sequen completamente.
2. Almacene el aparato en un lugar fresco y seco, alejado de la humedad. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
3. No coloque cargas pesadas encima del aparato, podría dañarlo.

## resolución de problemas

En caso de fallo del aparato, a continuación encontrará una lista de soluciones propuestas. **No intente en ningún caso reparar el aparato usted mismo.**

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su instalación tiene un problema de conexión.</li> <li>• No ha definido el tiempo de funcionamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el aparato está bien enchufado.</li> <li>• Compruebe que la toma de corriente funciona.</li> <li>• Ajuste una duración de funcionamiento comprendida entre 1 y 48 horas.</li> </ul>
El aparato se ha apagado automáticamente y no se vuelve a encender.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su aparato se ha sobrecalentado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su aparato cuenta con un dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, el aparato se apaga. Deje enfriar el aparato.</li> </ul>
Los alimentos se pegan a las bandejas.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Después de la primera hora, dele la vuelta a los alimentos.</li> <li>• Antes de poner los alimentos sobre las bandejas, vaporice o unte ligeramente las bandejas con aceite vegetal.</li> </ul>
Ha aparecido moho en los alimentos deshidratados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No ha dejado que los alimentos se enfríen antes de conservarlos.</li> <li>• Los alimentos no están totalmente secos.</li> <li>• El recipiente de conservación no es hermético.</li> <li>• Los alimentos no son de tamaño uniforme, lo que conlleva un secado desigual.</li> <li>• Los alimentos se han secado a una temperatura demasiado elevada.</li> <li>• El exterior está seco y endurecido, pero el interior todavía está húmedo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe el nivel de secado de varios trozos de alimento.</li> <li>• Corte los alimentos y compruebe el grado de secado interno.</li> <li>• Deje que los alimentos se enfríen antes de conservarlos.</li> </ul>
Se ha formado humedad en el recipiente de conservación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No ha dejado que los alimentos se enfríen antes de conservarlos.</li> <li>• Los alimentos no se han secado completamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe el nivel de secado de varios trozos de alimento.</li> <li>• Corte los alimentos y compruebe el grado de secado interno.</li> </ul>
Las frutas o verduras están descoloridas o presentan manchas marrones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alimentos no han sido pretratados.</li> <li>• Los alimentos se han secado a una temperatura demasiado elevada.</li> <li>• Los alimentos están demasiado secos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trate previamente las frutas cortadas con zumo de limón o lima y agua, cuente una parte de limón para 4 partes de agua.</li> </ul>

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieser Lebensmitteldörrautomat ist zum Trocknen von Lebensmitteln wie Obst, Gemüse, Pilzen und Fleisch vorgesehen. Durch diesen Prozess werden Lebensmittel ohne chemische Zusätze haltbar gemacht und die Vitamine bleiben erhalten.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch bestimmt; es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
- Dieser Dörrautomat ist nicht zum Aufwärmen oder Kochen von Lebensmitteln bestimmt.

## Technische Daten

<b>Referenz</b>	ED2
<b>Nennspannung</b>	220 - 240 V~
<b>Nennfrequenz</b>	50-60 Hz
<b>Nennleistung</b>	350 W
<b>Temperaturbereich</b>	40 bis 70 °C
<b>Temperatureinstellung</b>	in Schritten von 5 °C
<b>Timer</b>	1 bis 48 Stunden
<b>Durchmesser einer Ablage</b>	32 cm
<b>Anzahl der Ablagen</b>	6
<b>Display</b>	LCD

## Verpackungsinhalt

- 1 x Sockel
- 5 x Zwischenschalen
- 1 x obere Schale mit der Aufschrift "OBEN AUFSETZEN / PLACE ON TOP"
- 1 x Deckel
- 1 x Bedienungsanleitung



## Vor dem ersten Gebrauch

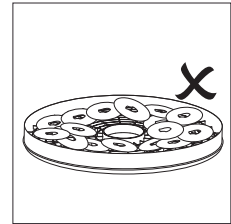
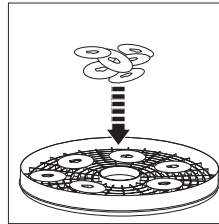
1. Packen Sie den Dörrautomaten aus.
2. Reinigen Sie die Teile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen. Lesen Sie zur Reinigung der Flächen mit Lebensmittelkontakt die entsprechenden genauen Anweisungen. Diese finden Sie im Abschnitt **REINIGUNG UND PFLEGE**.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hauptstromversorgung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.

## Anweisungen zur Montage und zum Dörrvorgang

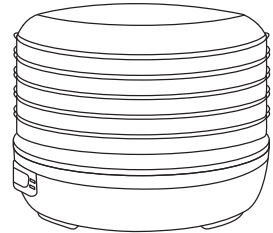
**WARNUNG:** Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, bevor es zusammengebaut ist.

1. Überprüfen Sie, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Stellen Sie den Gerätesockel auf eine ebene, sichere, stabile und trockene Fläche, z. B. auf die Arbeitsplatte in Ihrer Küche, und achten Sie darauf, dass um das Gerät herum ein Freiraum von **30 cm** eingehalten wird. Die rutschfesten Gummifüße sorgen für einen stabilen Stand.
3. Bereiten Sie die zu dörrenden Lebensmittel je nach Art gemäß den Anweisungen vor. Diese finden Sie in den Abschnitten **VORBEREITUNG UND BEHANDLUNG**.

4. Nehmen Sie die benötigte Anzahl an Zwischenschalen und die obere Schale mit der Aufschrift "OBEN AUFSETZEN / PLACE ON TOP". Legen Sie die Lebensmittel in die Schalen- und stellen Sie sie beiseite. Die Lebensmittel nicht übereinander stapeln und die Schalen nicht überladen. Achten Sie darauf, dass sich die Lebensmittel nicht berühren.



5. Stapeln Sie die Zwischenschalen (beliebige Anzahl) in der Basis des Geräts. **Die Schale mit der Aufschrift "OBEN AUFSETZEN / PLACE ON TOP" unabhängig von der Anzahl der Zwischenschalen immer als letztes** (auf alle anderen) platzieren. Dann diese Schale mit dem Deckel abdecken.



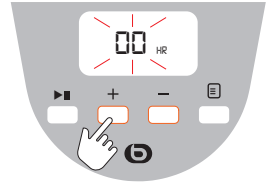
### HINWEISE:


- Die Belüftungsöffnungen im Deckel dürfen nicht blockiert oder verdeckt sein. **Den Deckel nicht abdecken!**

- Beachten Sie beim Befüllen der Schalen, dass die Schale mit der Aufschrift "OBEN AUFSETZEN / PLACE ON TOP" als letztes (auf alle anderen) gestapelt werden muss.

6. Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.


7. Nach dem Anschluss des Geräts blinkt "00 Hr" auf dem Display. Stellen Sie die Betriebsdauer mit den Tasten + und - in Schritten von jeweils einer Stunde (1 bis 48 Stunden) ein.





8. Zum Einstellen der Temperatur dann einmal die Taste  drücken: "55 °C" blinkt auf dem Display. Wählen Sie mit den Tasten + und - die gewünschte Temperatur in 5°-Schritten (40 bis 70 °C oder 100 bis 160 °F).



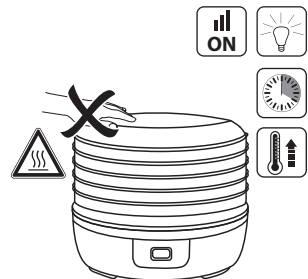
### HINWEISE:

- Um die Temperaturmaßeinheit zu ändern,  gedrückt halten. Sie haben die Wahl zwischen Grad Celsius °C und Grad Fahrenheit °F.
- Die empfohlenen Einstellungen für die verschiedenen Arten von Lebensmitteln finden Sie in den Kapiteln über die Behandlung von Lebensmitteln.

9. Nachdem Sie die Zeit und die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Der Ventilator beginnt sich zu drehen und das Gerät erwärmt sich. Auf dem Display wird abwechselnd die entsprechend dem gewählten Programm verbleibende Zeit und die gewählte Temperatur sowie das Symbol  angezeigt.

10. Vor der automatischen Abschaltung ertönt eine Folge von Signaltönen, die das Ende des Programms anzeigen. Am Ende des Countdowns schaltet sich das Gerät automatisch aus, der Ventilator stoppt und auf dem Display wird dauerhaft "00" angezeigt.

**HINWEIS: Die Ablagen nicht berühren! Heiße Oberflächen!**




11. Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen. Lesen Sie dazu bitte den Abschnitt **REINIGUNG UND PFLEGE**.




## ÄNDERUNG DER EINSTELLUNG WÄHREND DES DÖRRVORGANGS

### Änderung der Temperatur- oder Zeiteinstellung während des Dörrvorgangs:

- Drücken Sie kurz die Taste , die verbleibende Zeit wird blinkend auf dem Display angezeigt.
- Während die Zeit auf dem Display blinkt, drücken Sie die Tasten + und - , um die Timereinstellung zu ändern.





- Drücken Sie erneut kurz die Taste , die eingestellte Temperatur wird blinkend auf dem Display angezeigt.
- Während die Temperatur auf dem Display blinkt, drücken Sie die Tasten + und - , um die Temperatur zu ändern.



- Nach etwa 2 Sekunden sind die Werte gespeichert und werden dauerhaft auf dem Display angezeigt.

## UNTERBRECHUNG DES DÖRRVORGANGS


Vorübergehende Unterbrechung des Betriebs des Geräts, z. B. um zu prüfen, ob die Lebensmittel ausreichend getrocknet sind:

- Drücken Sie kurz die Taste , um das Gerät zu unterbrechen. Der Ventilator stoppt. Auf dem Display wird "PA" angezeigt.
- Drücken Sie die Taste  erneut, um das Gerät wieder einzuschalten.



## ABBRUCH DES DÖRRVORGANGS

Vollständiges Ausschalten des Geräts vor Ablauf der programmierten Zeit:

- Halten Sie die Taste  gedrückt, bis der Ventilator ausgeschaltet wird und "00" auf dem Display erscheint.



## Funktionsweise

- Zum Trocknen von Lebensmitteln verwendet Ihr Gerät kühle Luft, die es durch die Schlitze am Boden des Geräts ansaugt.
- Die Luft wird erhitzt und zirkuliert dann innerhalb der Ablagen von unten nach oben. Deshalb sollten Sie Ihr Gerät nicht überladen oder abdecken.
- Der warme und trockene Luftstrom ermöglicht einen schonenden Trocknungsprozess.

## Nützliche Tipps für optimale Ergebnisse

- Spülen und reinigen Sie den Dörrautomaten vor dem Gebrauch, wenn Sie ihn längere Zeit nicht benutzt haben.
- Sämtliches Obst, Gemüse, Nüsse, Kräuter und Blüten müssen vor der Vorbereitung und Vorbehandlung gewaschen werden.
- Legen Sie die Lebensmittel nicht übereinander. Die Luft muss zirkulieren können. Legen Sie die Lebensmittel mit ausreichendem Abstand zueinander auf die Dörrablagen.
- Es wird empfohlen, den Dörrvorgang alle 2 Stunden zu überprüfen, bis die Lebensmittel je nach Art des Produkts knusprig, biegsam oder weich sind. Schneiden Sie das Lebensmittel in zwei Hälften und prüfen Sie, ob es innen getrocknet ist. **Wenn die Lebensmittel noch feucht sind, verlängern Sie den Dörrvorgang.**
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, die Ablagen nach der Hälfte des Dörrvorgangs drehen. Versetzen Sie z. B. die untere Ablage nach oben, da die Lebensmittel auf den unteren Ablagen schneller trocknen als die auf den oberen. Die obere Ablage kann jedoch nicht versetzt werden, sie muss sich immer oben im Gerät befinden.
- Trocknen Sie Lebensmittel bei den jeweils für sie geeigneten Temperaturen. Richten Sie sich für die richtige Zeit und Temperatur der Zubereitung nach den Anweisungen der Anleitung zum Dörren der Lebensmittel.  
**HINWEIS:** Das Trocknen von Lebensmitteln bei höheren Temperaturen kann dazu führen, dass sie hart werden. Lebensmittel können außen trocken, im Inneren aber noch feucht sein.
- Lassen Sie die Lebensmittel abkühlen, bevor Sie den Trocknungsgrad überprüfen.

**HINWEIS:** Die in dieser Anleitung beschriebenen Zeiten und Vorgehensweisen dienen nur zur Orientierung. Die genaue Trocknungszeit kann je nach Art der verwendeten Lebensmittel, ihrer Größe und Qualität, der auf den Ablagen platzierten Menge und Ihren persönlichen Vorlieben stark variieren. Wenn Sie versuchsweise vorgehen und sich Notizen über die Art der Lebensmittel, ihr Gewicht vor und nach dem Dörrvorgang, die Gesamtdauer des Dörrvorgangs und die Endergebnisse machen, werden Sie das gewünschte Ergebnis erzielen!

## Richtige Auswahl der Lebensmittel für optimale Ergebnisse

1. Wählen Sie für das Dörren Lebensmittel bester Qualität.
2. Bestimmte Lebensmittel sollten mit Zitronensaft vorbehandelt werden, um Verfärbungen zu vermeiden.
3. Wählen Sie gerade gereiftes Obst, da dieses von Natur aus einen hohen Zuckergehalt hat und bessere Ergebnisse liefert.
4. Verwenden Sie kein unreifes Obst; das Ergebnis ist ungewiss und es hat oft einen faden und bitteren Geschmack.
5. Gemüse sollte frisch und knackig sein.
6. Blanchieren Sie Gemüse, bevor Sie es trocknen. Blanchieren zerstört die Enzyme, die das Gemüse verderben und verhindert, dass es braun wird und einen unangenehmen Geschmack entwickelt.
7. Verwenden Sie auch kein überreifes Obst oder Gemüse, das verfaulte Stellen aufweist.
8. Schneiden Sie alle verfaulten oder verdorbenen Teile von Obst und Gemüse vor dem Dörrovorgang weg.
9. Fleisch, Geflügel und Fisch sollten frisch und mager sein. Verwenden Sie grundsätzlich mageres Fleisch. Entfernen Sie Fett vor dem Dörren möglichst vollständig.
10. Wählen Sie Lebensmittel von gleicher Größe und Form, um eine gleichmäßige Trocknungszeit zu gewährleisten.

**HINWEIS:** Die Zubereitung, die Dauer des Dörrovorgangs und die Aufbewahrungsmethode einen erheblichen Einfluss auf die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel. Beachten Sie die Anweisungen dieser Anleitung zur Zubereitung, zum Dörren und zur Aufbewahrung, um optimal gedörnte Lebensmittel zu erhalten, die besser schmecken.

**WARNUNG:** Benutzen Sie den Dörrautomaten bei Verdacht auf eine Lebensmittelverunreinigung möglichst nicht. Entsorgen Sie die Lebensmittel in diesem Fall.

## Vorbereitung und Behandlung von Früchten

### Vorbereitung

- Waschen und untersuchen Sie das Obst und entfernen Sie verdorbene oder überreife Teile.
- Obst bei Bedarf schälen. Bei einigen Obstsorten ist das Schälen eventuell ratsam: Z. B. neigen getrocknete Birnenschalen dazu, körnig zu werden, und Pfirsichschalen sind etwas pelzig.
- Einige Früchte werden braun, wenn sie der Luft ausgesetzt werden (Äpfel, Aprikosen, Pfirsiche und Birnen). Wenn Sie die folgenden Tipps befolgen, können Sie diese Früchte vorbehandeln, um diese Bräunung zu verzögern und den Verlust der Vitamine A und C zu verhindern. Legen Sie die geschnittenen Stücke zur Vorbehandlung in eine Konservierungslösung ein, bis Sie genügend Früchte für den Dörrovorgang vorbereitet haben.

## Vorbehandlung

Es ist nicht unbedingt immer notwendig, Lebensmittel vorzubehandeln, um sie zu trocknen; jedoch kann eine Vorbehandlung das Aussehen der Lebensmittel verbessern, ihre Haltbarkeit verlängern und sogar ihren Nährwert erhalten. Probieren Sie es mit behandelten und unbehandelten Lebensmitteln aus, um herauszufinden, welche am besten geeignet sind. Denken Sie daran, dass die richtige Aufbewahrung entscheidend für die Qualität des Endprodukts ist, unabhängig davon, ob es vorbehandelt wurde oder nicht.

- Aufgrund ihres hohen Vitamin-C-Gehalts sind Zitronen- und Limettensaft natürliche Alternativen zu anderen Vorbehandlungen, um die Bräunung zu verringern. Schneiden Sie die Früchte in Scheiben und geben Sie sie direkt in den Saft. Nehmen Sie sie nach etwa 2 Minuten heraus und legen Sie sie auf die Ablagen.
- Die Früchte können auch in Honig, Limetten- oder Orangensaft eingetaucht oder mit Kokosnussspänen bestreut werden, um ihnen einen exotischen Geschmack zu verleihen.
- Verwenden Sie für geschnittenes Obst, das mit Zitronen- oder Limettensaft behandelt wird, eine Mischung aus 1 Teil Zitronen- oder Limettensaft und 4 Teilen Wasser.

## Behandlung

**HINWEIS: Die Lebensmittel vor der Zubereitung sorgfältig waschen.** Achten Sie darauf, dass Ihre Küchenutensilien und Unterlagen sauber sind.

Obst	Vorbereitung	Dörrtemperatur	Dörrzeit in Stunden (die Angaben sind lediglich Richtwerte)	Test zur Überprüfung des Trocknungsgrads
Ananas	Scheiben von etwa 8 mm	70 °C	10-12	Leicht biegsam
Äpfel	Scheiben von etwa 8 mm Viertel von etwa 15 mm	70 °C	8-10	Leicht biegsam
Aprikosen	Hälften der geschälten Frucht	70 °C	10-12	Biegsam
Bananen	Stücke ohne Schale	70 °C	8-10	Knusprig
Birnen	Scheiben von etwa 3 mm	70 °C	8-10	Biegsam
	Hälften	70 °C	14-18	Biegsam
Himbeeren	Ganze Frucht	70 °C	8-10	Hart
Feigen	Fruchthälften	70 °C	8-10	Trocken
Kirschen	Ganze Frucht, ohne Kern	70 °C	10-12	Trocken
Pflaumen	Hälften der geschälten Frucht	70 °C	10-12	Biegsam
Trauben	Hälften der geschälten Frucht	70 °C	12-14	Leicht biegsam

## Vorbereitung und Behandlung von Gemüse

Gemüse ist säurearm und enthält weniger Zucker als Obst. Gemüse erfordert etwas mehr Aufwand. Einige Gemüsesorten lassen sich gefroren besser aufbewahren als getrocknet. Achten Sie darauf, welches Gemüse Sie wählen.

---

### Vorbereitung

- Wählen Sie zum Trocknen ausschließlich Gemüse von bester Qualität.
- Das Gemüse vor dem Trocknen gründlich waschen, um Schmutz und Bakterien zu entfernen.
- Die meisten Gemüsesorten müssen vor dem Trocknen geschält, geputzt, geschnitten oder gerieben werden. Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

---

### Vorbehandlung

Es wird empfohlen, das Gemüse vor dem Trocknen zu blanchieren. Blanchieren zerstört die Enzyme, die bei der Lagerung einen ungewöhnlichen Geschmack erzeugen und zu einer unangenehmen Textur und der Wiederaufnahme von Feuchtigkeit führen können.

**HINWEIS:** Das Blanchieren mit Dampf ist effektiver als das Blanchieren mit Wasser, da mehr Geschmack und Vitamine erhalten bleiben. Das Gemüse kann auch in die Mikrowelle gelegt werden.

---

### Blanchieren mit Dampf

**5 bis 7 cm** Wasser im unteren Teil eines Dampfgarers zum Kochen bringen. Legen Sie das vorbereitete Gemüse in den oberen Teil des Dampfgarers und dämpfen Sie es, bis es heiß, aber noch nicht gar genug zum Verzehr ist (normalerweise **2 bis 3 Minuten**, maximal 5 Minuten). Das Gemüse wenden oder umrühren, um sicherzustellen, dass das gesamte Gemüse gleichmäßig blanchiert wird. Legen Sie das gedämpfte Gemüse zügig direkt auf die Ablagen zur Trocknung.

---

### Blanchieren in Wasser

Einen großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen. Das Wasser zum Kochen bringen. Geben Sie die Lebensmittel direkt in das kochende Wasser und decken Sie den Topf ab. Entnehmen Sie das gesamte Gemüse nach **2 bis 3 Minuten**. Legen Sie das Gemüse zügig direkt auf die Ablagen zur Trocknung.

---

### Blanchieren in der Mikrowelle

Mikrowellengeräte können problemlos zum Blanchieren von frischem Gemüse verwendet werden. Bereiten Sie das Gemüse auf die gleiche Weise vor wie zum Dampfgaren. Legen Sie das Gemüse mit einer kleinen Menge Wasser in ein mikrowellengeeignetes Geschirr (siehe die Garzeittabelle für Ihr Mikrowellengerät). Lassen Sie es für 1/4 bis 1/3 der in der Tabelle angegebenen Zeit kochen und rühren Sie nach der Hälfte der Blanchierzeit um. In der Mikrowelle blanchiertes Gemüse ist farbintensiver als gedünstetes. Legen Sie das blanchierte Gemüse zügig direkt auf die Ablagen zur Trocknung.

---

## Behandlung

Gemüse	Vorbereitung	Dörrtemperatur	Dörrzeit in Stunden (die Angaben sind lediglich Richtwerte)	Test zur Überprüfung des Trocknungsgrads
Bohnen	Ganz	70 °C	6-8	Zerbrechlich
Erbsen	Ohne Schoten	50 °C	6-8	Hart
Gurken	Scheiben von etwa 10 mm, ungeschält	50 °C	6-8	Hart
Karotten	Scheiben von etwa 8 mm, ungeschält	70 °C	6-8	Hart
Lauch	Stücke von 6-8 cm	70 °C	6-10	Zerbrechlich
Paprikaschoten	6-8 cm lange Streifen	60 °C	6-8	Biagsam
Pilze	In Scheiben oder kleine Pilze ganz	50 °C	4-6	Hart
Sellerie	Scheiben von etwa 8 mm, ungeschält	70 °C	6-10	Hart
Tomaten	Hälften	70 °C	12-14	Biagsam
	Scheiben von etwa 6 mm	70 °C	7-10	Hart
Zucchini	Scheiben von etwa 8 mm, ungeschält	60 °C	6-8	Hart

## Vorbereitung von Fleisch, Fisch und Geflügel

Es wird empfohlen, das Fleisch vor dem Dörren zu marinieren, um seinen natürlichen Geschmack zu erhalten und es zarter zu machen. Das Fleisch mindestens **3 Stunden** lang marinieren.

**HINWEIS:** Je länger Sie das Fleisch marinieren, desto besser wird der Geschmack.

Marinaden müssen mit Salz gewürzt werden, da dem Fleisch Wasser dadurch Wasser entzogen wird und es sich so effektiver trocknen lässt. Verwenden Sie grundsätzlich mageres Fleisch. Fleisch mit hohem Fettgehalt lässt sich nicht ausreichend trocknen.

---

## Fleisch

Bereiten Sie das Fleisch vor, indem Sie es in kleine Stücke schneiden und geben Sie diese für die empfohlene Zeit oder bis die gesamte Feuchtigkeit verschwunden ist in das Gerät.

Fleisch und Fisch sollten auf der höchsten Temperatureinstellung Ihres Dörrautomaten getrocknet werden. Die hohen Temperaturen sorgen zudem dafür, dass in Fleisch und Fisch häufig vorkommende Bakterien und andere verderbnisfördernden Mikroorganismen in den ersten Phasen der Trocknung auf ein Minimum reduziert werden.

---

## Geflügel

Geflügel muss vor dem Beginn der Trocknung entweder durch Kochen oder Braten vorbereitet werden.

---

## Fisch

Es wird empfohlen, Fisch vor Beginn des Dörrvorgangs zu kochen oder zu garen (ca. **15 Minuten bei 200 °C**, bis sich der Fisch leicht zerteilen lässt).

---

## Nüsse

Nüsse müssen vor dem Trocknen zunächst geschält und mit heißem Wasser abgespült werden. Die Nüsse trocknen und auf den Ablagen ausbreiten. Die meisten Nusssorten benötigen etwa **20 bis 30 Stunden**, bis sie gedörrt bzw. getrocknet sind. Sie sollten solange getrocknet werden, bis sie knusprig und knackig sind.

Die Nüsse nach dem Dörrvorgang abkühlen lassen. Nüsse, die nicht in den nächsten Tagen verzehrt werden, sollten eingefroren werden, um ihre Frische zu bewahren. Die Nüsse vor dem Verzehr auftauen lassen.

---

## Behandlung

Lebensmittel	Vorbereitung	Dörrtemperatur	Dörrzeit in Stunden (die Angaben sind lediglich Richtwerte)
Fleisch	Dünne Scheiben	60 °C	10-12
Fisch	Dünne Scheiben	60 °C	10-12

## Vorbereitung von Kräutern und Blüten

Kräuter und Blüten vor dem Trocknen erst abspülen und ausschütteln. Alle vertrockneten, weichen oder verfärbten Teile entfernen, des Stängel dabei ganz lassen. Breiten Sie die Kräuter oder Blüten auf einer Ablage aus und lassen Sie sie je nach Art und Größe etwa **2 bis 7 Stunden** lang trocknen. Nach dem Trocknen die Ablage entnehmen und abkühlen lassen. Die Blätter oder Knospen vom Stängel ablösen und separat beiseite legen. Wenn Sie es möchten, können Sie sie zerkleinern.

Für optimale Ergebnisse die Blüten nach dem Verdunsten des Morgentaus und vor dem Niederschlag des Abendnebels pflücken. Achten Sie auf Blüten, die mit Insektiziden oder anderen schädlichen Chemikalien besprüht wurden; diese unter keinen Umständen verwenden. Wenn Sie Blüten zusammen mit Kräutern trocknen, legen Sie die Blüten auf die unteren Ablagen und die Kräuter auf die oberen Ablagen, damit keine Blütenbestandteile auf die Kräuter fallen.

---

## Behandlung

Kräuter	Vorbereitung	Dörretemperatur	Dörrzeit in Stunden (die Angaben sind lediglich Richtwerte)
Basilikum, Oregano, Petersilie, Schnittlauch, Estragon...	Ganze Stängel	40 °C	2-4

## Aufbewahrung von Lebensmitteln

**HINWEIS:** Die richtige Aufbewahrung ist entscheidend für den Erhalt der Qualität der Lebensmittel. Die Lebensmittel sollten vor der Lagerung zur Aufbewahrung Raumtemperatur haben.

---

## Verpackung

Für eine ordnungsgemäße Aufbewahrung und Konservierung müssen gedörrte Lebensmittel sorgfältig verpackt werden.

- Verpacken Sie die getrockneten Lebensmittel in Gefrierbeutel aus Plastik und drücken Sie dabei die Luft möglichst vollständig heraus. Vakuumverpackungen eignen sich hervorragend zur Aufbewahrung von trockenen Lebensmitteln.
- Bewahren Sie die Plastikbeutel in luftdichten Behältern aus Glas, Metall oder Kunststoff auf. Werden die Lebensmittel vor der Aufbewahrung in festen Behältern nicht in Gefrierbeutel verpackt, geraten Sie in Kontakt mit der Luft, was sich negativ auf Qualität und Geschmack auswirkt. Durch das Vakuumverpacken wird die Haltbarkeit Ihrer gedörrten Lebensmittel erheblich verlängert.

---

## Lagerbedingungen

Die richtige Lagerung von gedörrten Lebensmitteln ist entscheidend, um die Qualität und den Geschmack des Produkts zu erhalten.

- Lagern Sie sämtliche getrocknete Lebensmittel zur Aufbewahrung an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahrt; je kühler die Lagertemperatur der Lebensmittel, desto länger bleibt ihre optimale Qualität erhalten.
- Mit jeder Verringerung der Temperatur um 8 °C verlängert sich die Haltbarkeit um das Zwei- bis Dreifache.



- Wenn ausreichend Platz zur Verfügung steht, sollten getrocknete Lebensmittel im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden. Ist dies nicht der Fall, lagern Sie die getrockneten Lebensmittel am kältesten Ort in Ihrem Haus.
- Beachten Sie, dass auch Licht zu einer Beeinträchtigung der Qualität und des Nährwerts führt. Bewahren Sie getrocknete Lebensmittel deshalb in lichtundurchlässigen oder dunkelfarbigen Behältern auf.
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel in einem versiegelten Beutel oder einem lichtundurchlässigem Behälter aufzubewahren.

---

## Aufbewahrungsdauer

Früchte haben einen natürlichen hohen Zucker- und Säuregehalt; sie lassen sich gut trocknen und sind länger haltbar als Gemüse. Wenn sie ordnungsgemäß verpackt und bei Raumtemperatur oder niedrigeren Temperaturen (21 °C oder weniger) gelagert werden, behalten die meisten Früchte ihre gute Qualität und ihren hohen Nährwert bis zu einem Jahr lang. Die meisten Gemüsesorten schmecken am besten, wenn sie innerhalb von sechs Monaten verzehrt werden.

**OBST UND GEMÜSE, DAS ÜBER DEN EMPFOHLENE ZEITRAUM HINAUS GELAGERT WIRD, IST MÖGLICHERWEISE NICHT MEHR SO NAHRHAFT ODER SCHMACKHAFT, VERDIRBT ABER NICHT, SOLANGE DIE VERPACKUNG INTAKT BLEIBT.**

## Rehydratation der Lebensmittel

Geörrte Lebensmittel können in Wasser rehydriert werden. Drei Methoden sind möglich:

1. Obst und Gemüse können für **2 bis 6 Stunden** in Wasser eingeweicht werden. Achten Sie darauf, dass sie während dieses Vorgangs gekühlt werden. Weichen Sie diese nicht bei Zimmertemperatur ein, da sich sonst schädliche Bakterien entwickeln können.
2. Sie können für **5 bis 10 Minuten** in kochendes Wasser gelegt werden, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
3. Sie können Obst und Gemüse auch durch Kochen rehydrieren. Fügen Sie während dieses Vorgangs keine Gewürze, Salz oder Zucker hinzu. Die Zugabe von Salz oder Zucker während der Rehydratation kann den Geschmack der Lebensmittel verändern. Es hat sich bewährt, 2 Tassen Wasser auf 1 Tasse Obst zu verwenden und die Mischung köcheln zu lassen.

# Reinigung und Wartung

## VOR DER REINIGUNG



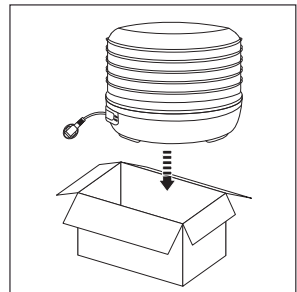
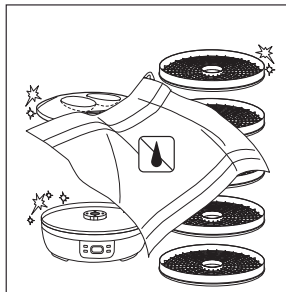
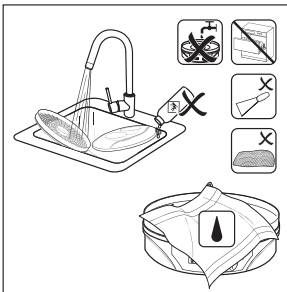
**DAS GERÄT IMMER VOM STROMNETZ TRENNEN, DA SONST DIE GEFAHR EINES STROMSCHLAGS BESTEHT,**



**DAS GERÄT VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN LASSEN, DA SONST DIE GEFAHR VON VERBRENNUNGEN BESTEHT.**

## **DAS GERÄT VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH REINIGEN.**

1. Reinigen Sie den Deckel und die Ablagen mit einem neutralen Reinigungsmittel unter Verwendung eines Schwamms oder einer weichen Bürste. Spülen Sie alle Teile gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch. Der Deckel und die Ablagen sind außerdem spülmaschinenfest.
2. Reinigen Sie den Gerätesockel mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend vollständig ab.
3. Reinigen Sie das Gerät niemals mit scharfen Chemikalien, alkalischen oder scheuernden Produkten, da diese die Oberfläche beschädigen können.
4. Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es zu reinigen. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Bestandteile nicht feucht oder nass werden.
5. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn alle Zubehörteile vollständig getrocknet sind.



## **Verstauen**

1. Das Gerät und das Zubehör vor der Lagerung gründlich reinigen. Alle Teile vollständig trocknen lassen.
2. Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort, der vor Feuchtigkeit geschützt ist. Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
3. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät, da es dadurch beschädigt werden kann.

## Fehlerbehebung

Für den Fall einer Fehlfunktion finden Sie hier eine Liste mit Lösungsvorschlägen.  
**Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbst zu reparieren.**

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>An Ihrer Installation liegt ein Problem mit dem Anschluss vor.</li> <li>Sie haben die Betriebsdauer nicht eingestellt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.</li> <li>Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert.</li> <li>Stellen Sie eine Betriebsdauer zwischen 1 und 48 Stunden ein.</li> </ul>
Das Gerät hat sich automatisch ausgeschaltet und startet nicht mehr neu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät ist überhitzt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen.</li> </ul>
Die Lebensmittel kleben an den Ablagen fest.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenden Sie die Lebensmittel nach Ablauf der ersten Stunde der Betriebsdauer.</li> <li>Bevor Sie Lebensmittel auf die Ablagen legen, besprühen oder bestreichen Sie die Ablagen mit etwas Pflanzenöl.</li> </ul>
Auf den getrockneten Lebensmitteln hat sich Schimmel gebildet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie haben die Lebensmittel nicht abkühlen lassen, bevor Sie sie zur Aufbewahrung gelagert haben.</li> <li>Die Lebensmittel sind nicht vollständig getrocknet.</li> <li>Der Aufbewahrungsbehälter ist nicht luftdicht abgeschlossen.</li> <li>Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig groß und deshalb nicht einheitlich getrocknet.</li> <li>Die Lebensmittel wurden bei zu hoher Temperatur getrocknet.</li> <li>Die Lebensmittel sind außen trocken und hart, aber im Inneren noch feucht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie den Trocknungsgrad von mehreren Lebensmittelstücken.</li> <li>Schneiden Sie die Lebensmittel auf und überprüfen Sie den Trocknungsgrad in ihrem Inneren.</li> <li>Lassen Sie Lebensmittel abkühlen, bevor Sie sie zur Aufbewahrung lagern.</li> </ul>
Im Aufbewahrungsbehälter hat sich Feuchtigkeit gebildet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie haben die Lebensmittel nicht abkühlen lassen, bevor Sie sie zur Aufbewahrung gelagert haben.</li> <li>Die Lebensmittel wurden nicht vollständig getrocknet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie den Trocknungsgrad von mehreren Lebensmittelstücken.</li> <li>Schneiden Sie die Lebensmittel auf und überprüfen Sie den Trocknungsgrad in ihrem Inneren.</li> </ul>
Das Obst oder Gemüse ist verfärbt oder weist braune Flecken auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Lebensmittel wurden nicht vorbehandelt.</li> <li>Die Lebensmittel wurden bei hoher Temperatur getrocknet.</li> <li>Die Lebensmittel sind zu trocken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Behandeln Sie die geschnittenen Früchte mit Zitronen- oder Limettensaft und Wasser vor - 1 Teil Zitrone auf 4 Teile Wasser.</li> </ul>

## voorzien gebruik

- Deze voedingsdroger is ontworpen voor het drogen van voedingswaren, zoals fruit, groenten, champignons en vlees. Dankzij dit proces kunnen de voedingswaren worden bewaard zonder chemische additieven met behoud van de vitamines.
- Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik; het is niet geschikt voor een professioneel gebruik.
- Deze voedingsdroger is niet bestemd voor het opnieuw opwarmen of koken van voedingswaren.

## technische eigenschappen

<b>Referentie</b>	ED2
<b>Nominale spanning</b>	220 - 240 V~
<b>Nominale frequentie</b>	50-60 Hz
<b>Nominaal vermogen</b>	350 W
<b>Temperatuurbereik</b>	40 tot 70°C
<b>Temperatuurregeling</b>	Stappen van 5°C
<b>Timer</b>	1 tot 48 uur
<b>Diameter van een plaat</b>	32 cm
<b>Aantal platen</b>	6
<b>Scherm</b>	Lcd

## inhoud van de verpakking

1 x basis

5 x tussenplaat

1 x bovenste plaat met de vermelding "BOVENAAN PLAATSEN / PLACE ON TOP"

1 x deksel

1 x gebruikshandleiding



## vóór het eerste gebruik

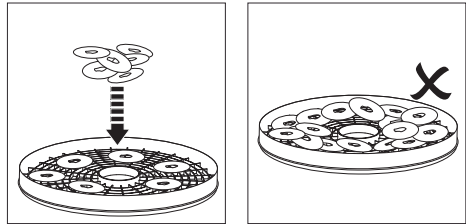
1. Haal de voedingsdroger uit de verpakking.
2. Reinig de onderdelen die in contact komen met de voedingswaren. Raadpleeg de gedetailleerde instructies om te weten hoe u de oppervlakken die in contact komen met de voedingswaren moet reinigen. Zie de sectie **REINIGING EN ONDERHOUD**.
3. Controleer of de spanning van uw hoofdvoeding overeenstemt met de spanning die vermeld staat op het kenplaatje van het toestel.

## montage- en drooginstructies

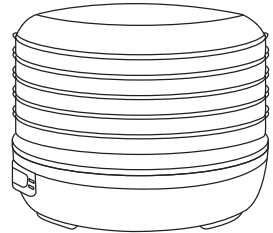
**WAARSCHUWING: stop de stekker van het toestel niet in het stopcontact alvorens het te assembleren.**

1. Controleer of het toestel uitgeschakeld is.
2. Plaats de basis van het toestel op een vlak, veilig, stabiel en droog oppervlak, bijv. op het werkblad van uw keuken en zorg ervoor dat er een ruimte van **30 cm** rond het toestel wordt vrijgelaten. De rubberen antislipvoeten waarborgen de stabiliteit van het toestel.
3. Bereid de te drogen voedingswaren volgens de instructies in functie van het type voeding. Zie de secties **VOORBEREIDING EN BEHANDELING**.

4. Neem het aantal tussenplaten dat nodig is en de bovenste plaat met de vermelding "BOVENAAN PLAATSEN / PLACE ON TOP". Schik de voedingswaren op de plaat -en zet ze opzij. Plaats de voedingswaren nooit op elkaar en laad de platen niet te vol. Zorg ervoor dat de voedingswaren elkaar niet raken.



5. Stapel de tussenplaten (aantal naar keuze) in de basis van het toestel. Ongeacht het aantal tussenplaten, **moet u altijd als laatste de plaat invoegen met de vermelding "BOVENAAN PLAATSEN / PLACE ON TOP"** (bovenop alle andere). Bedek deze plaat vervolgens met het deksel.

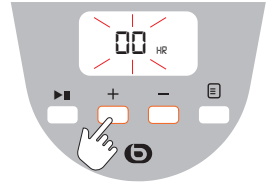


### OPMERKINGEN:

- de verluchttingsgaten van het deksel mogen niet verstopt zijn. **Bedek het deksel niet!**
- Wanneer u de platen vult, denk er dan altijd aan om de plaat met de vermelding "BOVENAAN PLAATSEN / PLACE ON TOP" als laatste te stapelen (bovenop alle andere).

6. Stop de stekker in een geschikt stopcontact.


7. Na het toestel te hebben aangesloten, knippert “00 Hr” op het scherm. Selecteer de werkingstijd in stappen van een uur (van 1 tot 48 uur) met behulp van de knoppen + en -.





8. Druk vervolgens één keer op de knop  om de temperatuur in te stellen: “55°C” knippert op het scherm. Selecteer de gewenste temperatuur in stappen van 5° (van 40 tot 70 °C of van 100 tot 160°F) met behulp van de knoppen + en -.



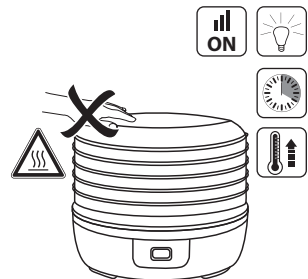
### OPMERKINGEN:

- om de temperatuureenheid te wijzigen, druk lange tijd op . U heeft de keuze tussen graden Celsius °C en graden Fahrenheit °F.
- om de instellingen te kennen die voorgeschreven zijn volgens het type voeding, zie de hoofdstukken die gewijd zijn aan de behandeling van de voeding.

9. Na de tijd en de temperatuur te hebben ingesteld, druk op de knop  om het toestel aan te zetten. De ventilator begint te draaien en het toestel begint op te warmen. Op het weergavescherm verschijnt afwisselend de resterende tijd afhankelijk van het gekozen programma en de geselecteerde temperatuur, alsook het symbool .

10. Alvorens het toestel automatisch stopt, weerklinkt een reeks geluidssignalen om het einde van het programma aan te geven. Op het einde van het aftellen, wordt het toestel automatisch uitgeschakeld, stopt de ventilator en verschijnt er op het scherm “00”.

**OPMERKING: raak de platen niet aan! Hete oppervlakken!**




11. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen alvorens het te reinigen. Zie de sectie **REINIGING EN ONDERHOUD**.

## WIJZIGING VAN DE INSTELLING TIJDENS HET PROCES

### Indien u de temperatuurstelling of de tijdstelling tijdens het droogproces wenst te wijzigen:

- Druk kort op de knop , de resterende tijd knippert op het scherm.
- Terwijl de tijd knippert op het scherm, druk op de knoppen + en - om de instelling van de timer te wijzigen.



- Druk opnieuw kort op de knop , de vastgestelde temperatuur knippert op het scherm.
- Terwijl de temperatuur knippert op het scherm, druk op de knoppen + en - om de temperatuur te wijzigen.
- Na ongeveer 2 seconden worden de waarden geregistreerd en verschijnen ze op het scherm.



## ONDERBREKING VAN HET DROOGPROCES


Indien u de werking van het toestel tijdelijk wilt onderbreken, bijvoorbeeld om te controleren of de voedingswaren voldoende gedroogd zijn:

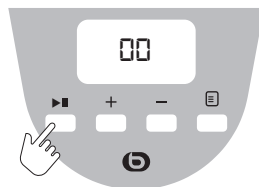
- Druk kort op de knop  om het toestel in pauze te zetten. De ventilator stopt met draaien. U ziet "PA" weergegeven staan op het scherm.
- Druk opnieuw op de knop  om het toestel opnieuw aan te zetten.



## ANNULATIE VAN HET DROOGPROCES

Indien u het toestel volledig wenst uit te schakelen alvorens de tijd verstreken is:

- Druk lange tijd op de knop  tot de ventilator wordt uitgeschakeld en tot "00" op het scherm verschijnt.



## werkingsprincipe

- Om de voedingswaren te drogen, gebruikt uw toestel verse lucht die wordt onttrokken dankzij de sleuven in de basis van het toestel.
- De lucht wordt verwarmd en circuleert vervolgens tussen de platen van onder naar boven. Dat is de reden waarom u uw toestel niet te vol moogt laten of het mag bedekken.
- De stroom warme en droge lucht zorgt voor een zacht droogproces.

## nuttige adviezen om de beste resultaten te bekomen

- Wanneer u het toestel lange tijd niet hebt gebruikt, was en reinig de voedingsdroger alvorens hem te gebruiken.
- Al het fruit, de groenten, noten, kruiden en bloemen moeten gewassen worden alvorens ze te bereiden en voor te behandelen.
- Plaats de voedingswaren niet op elkaar. De lucht moet kunnen circuleren. Plaats de voedingswaren door voldoende ruimte tussen de droogplaten te laten.
- Het is aanbevolen om de droging om de 2 uur te controleren tot de voedingswaren krokant, plooibaar en sappig zijn afhankelijk van het type product. Snij de voeding in twee en controleer of de binnenkant droog is. **Wanneer de voedingswaren nog vochtig zijn, verleng dan het droogproces.**
- Om de beste resultaten te bekomen, is het aanbevolen om de platen in het midden van het droogproces te laten draaien. Bijvoorbeeld, verplaats de plaat van onder naar boven, aangezien de voedingswaren op de onderste plaat gemakkelijker zullen drogen dan die op de bovenste plaat. Wel mag de bovenste plaat niet worden verplaatst. Deze moet zich altijd bovenaan het toestel bevinden.
- Droog de voedingswaren op de juiste temperaturen. Neem als referentie de instructies uit de drooghandleiding van de voedingswaren voor een juiste voorbereiding inzake temperatuur en tijd.  
**OPMERKING:** het drogen van voedingswaren bij hoge temperaturen kan ertoe leiden dat ze hard worden. De voedingswaren kunnen aan de buitenkant droog zijn, maar binnenin nog vochtig zijn.
- Laat de voedingswaren afkoelen alvorens het droogniveau te controleren.

**OPMERKING:** de tijden en procedures die in deze instructiehandleiding beschreven staan, worden louter ter indicatie gegeven. De precieze droogtijd kan aanzienlijk verschillen afhankelijk van het gebruikte type voeding, de grootte en de kwaliteit ervan, de hoeveelheid die op de platen wordt geplaatst en uw persoonlijke voorkeuren. Door te proberen en notities te nemen over het type voeding, het gewicht van de voeding voor en na het drogen, de totale droogtijd en de eindresultaten, zult u het gewenste resultaat bekomen!



## keuze van de voedingswaren om de beste resultaten te bereiken

1. Kies kwalitatief hoogwaardige voedingswaren voor het drogen.
2. Behandel bepaalde voedingswaren voor met citroensap om elke verkleuring te voorkomen.
3. Kies fruit dat amper rijp is, aangezien ze van nature een hoog suikergehalte bevatten en de beste resultaten opleveren.
4. Vermijd fruit dat nog niet rijp is. ze leveren onzekere resultaten op en hebben vaak een fletse en bittere smaak ;
5. Groenten moeten vers en knapperig zijn.
6. Laat de groenten blancheren alvorens ze te drogen. Door het blancheren verminderen de enzymen die de groenten beschadigen. Hierdoor worden ze niet bruin en krijgen ze geen onaangename smaak.
7. Vermijd ook te rijp fruit en groenten met rotte plekken.
8. Snij alle beschadigde of rotte plekken uit het fruit en de groenten alvorens ze te drogen.
9. Vlees, gevogelte en vis moeten ook vers en mager zijn. Gebruik altijd mager vlees. Verwijder zo veel mogelijk vet alvorens te drogen.
10. Kies voedingswaren van gelijkaardige grootte en vorm voor een gelijkmatige droogtijd.

**OPMERKING:** de voorbereiding, de droogtijd en de bewaarmethode zullen een grote invloed hebben op de kwaliteit en de smaak van de voedingswaren. Respecteer de instructies voor het voorbereiden, drogen en bewaren die in deze handleiding staan om gedroogde voedingswaren van de beste kwaliteit en van de beste smaak te bereiken;

**WAARSCHUWING:** wanneer u een voedselbesmetting vermoedt, probeer de voedingsdroger dan niet te gebruiken. Gooi de voedingswaren liever weg.

## voorbereiding en behandeling van fruit

### Vorbereiding

- Was en inspecteer het fruit en verwijder beschadigde of te rijpe stukken.
- Schil indien nodig het fruit. Het schillen is facultatief met ander fruit: bijvoorbeeld, de schillen van gedroogde peren vertonen de neiging korrelig te worden en perzikschillen worden een beetje pluizig.
- Bepaald fruit wordt bruin wanneer het aan lucht wordt blootgesteld (appels, abrikozen, perziken en peren). Door de onderstaande adviezen te volgen, kunt u dit fruit voorbehandelen om het bruin worden tegen te houden en het verlies van vitamines A en C te voorkomen. Om het voor te behandelen, moeten de gesneden stukjes in een bewaaroplossing worden gedompeld tot u voldoende fruit heeft om te drogen.

## Voorbehandeling

Het is niet altijd nodig om de voedingswaren voor te behandelen om ze te drogen; wanneer u de voedingswaren echter voorbehandelt, verbetert het voorkomen, verhoogt de bewaarduur ervan en behoudt u zelfs de voedingswaarde ervan. Doe tests met voorbehandelde en niet-voorbehandelde voedingswaren om te bepalen welke het meest geschikt zijn. Vergeet niet dat een correcte bewaring van essentieel belang is voor de kwaliteit van het eindproduct, ongeacht of het behandeld is of niet;

- Dankzij hun hoog gehalte aan vitamine C, zijn citroen- en limoensap natuurlijke alternatieven voor andere voorbehandelingen om het bruin worden te verminderen. Snij het fruit rechtstreeks in het sap in schijfjes. Haal ze na ongeveer 2 minuten uit het sap en plaats ze op de platen.
- Het fruit kan ook geweekt worden in honing, limoen of sinaasappelsap of ook bestrooid worden met kokosnoot om het een exotische smaak te geven.
- Voor gesneden en met citroen- of limoensap behandeld fruit, reken op 1 volume citroen voor 4 volumes water.

## Behandeling

**OPMERKING: was de voedingswaren zorgvuldig** alvorens ze te bereiden. Zorg ervoor dat uw keukengerei en houders proper zijn.

Fruit	Vorbereiding	Droogtemperatuur	Droogtemperatuur in uren (louter als referentie)	Test om het drogen te controleren
Ananas	Schijfjes van ongeveer 8 mm dik	70°C	10-12	Makkelijk plooibaar
Appels	Schijfjes van ongeveer 8 mm dik Kwartjes van ongeveer 15 mm dik	70°C	8-10	Makkelijk plooibaar
Abrikozen	Helften geschild fruit	70°C	10-12	Plooibaar
Bananen	Stukjes zonder de schil	70°C	8-10	Knapperig
Peren	Schijfjes van ongeveer 3 mm dik	70°C	8-10	Plooibaar
	Helften	70°C	14-18	Plooibaar
Frambozen	Volledige	70°C	8-10	Harde
Vijgen	Fruithelften	70°C	8-10	Droge
Kersen	Volledige, zonder pit	70°C	10-12	Droge
Pruimen	Geschilde fruithelften	70°C	10-12	Plooibaar
Druif	Geschilde fruithelften	70°C	12-14	Makkelijk plooibaar

## voorbereiding en behandeling van groenten

Groenten zijn weinig zuur en bevatten minder suiker dan fruit. Groenten vereisen meer aandacht. Sommige groenten worden beter bewaard diepgevroren dan gedroogd. Let op wanneer u de groenten kiest.

---

### Voorbereiding

- Kies enkel groenten van de beste kwaliteit voor het drogen.
- Was ze zorgvuldig net voor het drogen om vuil en bacteriën te verwijderen.
- De meeste groenten moeten worden geschild, versneden of geraspt alvorens ze te drogen. Voor meer details, zie onderstaande tabel.

---

### Voorbehandeling

Het is aanbevolen de groenten te blancheren alvorens ze te laten drogen. Het blancheren vernietigt de enzymen die aanleiding kunnen geven tot atypische smaken tijdens het bewaren en tot een slechte textuur en herhydratatie.

**OPMERKING:** blancheren met stoom is doeltreffender dan blancheren met water omdat hierdoor meer smaak en vitamines worden bewaard. De groenten kunnen ook in de microgolfoven worden geplaatst.

---

### Blancheren met stoom

Breng met behulp van een stoomkoker **5 tot 7 cm** water i het deel onderaan tot het kookpunt. Plaats de voorbereide groenten in het bovenste deel van de stoomkoker en laat ze met stoom koken tot ze goed warm zijn maar niet voldoende gekookt om te worden geconsumeerd (over het algemeen **2 tot 3 minuten**, maximaal 5 minuten). Roer om er zeker van te zijn dat alle groenten gelijkmatig geblancheerd zijn. Plaats de met stoom gekookte groenten snel rechtstreeks op de droogplaten.

---

### Blancheren met water

Neem een grote kookpot en vul deze tot de helft met water. Breng het water tot het kookpunt. Plaats de voedingswaren rechtstreeks in het kokende water en dek ze af. Verwijder alles na **2 tot 3 minuten**. Plaats de groenten snel op de droogplaten.

---

### Blancheren in de microgolfoven

Microgolfovens kunnen gemakkelijk worden gebruikt om verse groenten te blancheren. Bereid de groenten op dezelfde manier voor als voor het blancheren met stoom. Plaats de groenten samen met een beetje water in een schotel die geschikt is voor een microgolfoven (zie de kooktabel van uw microgolfoven). Laat koken gedurende 1/4 tot 1/3 van de tijd die aangegeven staat in de tabel en roer na de helft van de blancheertijd. De in de microgolfoven geblancheerde groenten zullen meer gekleurd zijn dan diegene die met stoom zijn geblancheerd. Plaats de geblancheerde groenten snel rechtstreeks op de droogplaten.

## Behandeling

Groenten	Vorbereiding	Droogtemperatuur	Droogtijd in uren (louter als referentie)	Test om het drogen te controleren
Boontjes	Volledige	70°C	6-8	Brosse
Erwtjes	Zonder de peulen	50°C	6-8	Harde
Komkommers	Schijfjes van ongeveer 10 mm dik, niet geschild	50°C	6-8	Harde
Wortelen	Schijfjes van ongeveer 8 mm dik, geschild	70°C	6-8	Harde
Prei	Schijfjes van 6-8 cm dik	70°C	6-10	Brosse
Paprika's	Schijfjes van 6-8 cm dik	60°C	6-8	Plooibaar
Champignons	In schijfjes of volledig, indien kleine champignons	50°C	4-6	Harde
Selder	Schijfjes van ongeveer 8 mm dik, geschild	70°C	6-10	Harde
Tomaten	Helften	70°C	12-14	Plooibaar
	Schijfjes van ongeveer 6 mm dik	70°C	7-10	Harde
Courgetten	Schijfjes van ongeveer 8 mm dik, niet geschild	60°C	6-8	Harde

## voorbereiding van vlees, vis en gevogelte

Het is aanbevolen om vlees eerst te laten marineren alvorens het te drogen om zijn natuurlijke smaak te behouden en het malser te maken. Laat het vlees gedurende minstens **3 uur** marineren.

**OPMERKING:** hoe langer u het vlees laat marineren, hoe beter de smaak zal zijn.

Het is nodig zout toe te voegen aan de marinades omdat het helpt water uit het vlees te elimineren en het zo gemakkelijker kan drogen. Gebruik altijd mager vlees. Vlees met een hoog vetgehalte droogt niet correct.

## Vlees

Bereid het vlees voor door het in kleine stukjes te snijden en het in het toestel te plaatsen gedurende de voorgeschreven duur of tot al het vocht is verdwenen.

Vlees en vis moeten gedroogd worden op de hoogste temperatuurinstelling van uw voedingsdroger. Deze temperaturen dragen ook bij aan het tijdens de eerste droogfasen tot een minimum beperken van bacteriën en andere rottende micro-organismen, die gebruikelijk zijn voor vlees en vis.

---

## Gevogelte

Alvorens het droogproces te starten, moet gevogelte worden bereid ofwel door het te laten koken, ofwel door het te fritueren.

---

## Vis

Het is aanbevolen om vis te laten koken of bakken alvorens het droogproces te starten (laat ongeveer **15 minuten bij 200°C** koken of tot de vis gemakkelijk uit elkaar valt).

---

## Noten

Om noten te drogen, moeten ze eerst uit de schaal worden gehaald en gespoeld worden met warm water. Droog ze en spreid ze uit op de platen. Voor de meeste noten duurt het ongeveer **20 tot 30 uur** om ze te drogen en moeten ze gedroogd worden tot ze krokant zijn.

Laat ze afkoelen nadat ze gedroogd zijn. Noten die niet binnen de volgende dagen geconsumeerd worden, moeten diepgevroren worden om ze vers te houden. Laat ze ontdooien alvorens ze op te eten.

---

## Behandeling

Voedingswaren	Vorbereiding	Droogtemperatuur	Droogtijd in uren (louter als referentie)
Vlees	Fijne schijfjes	60°C	10-12
Vis	Fijne schijfjes	60°C	10-12

## voorbereiding van kruiden en bloemen

Om kruiden en bloemen te drogen, moeten ze eerst worden afgespoeld en gedroogd door ze af te deppen. Verwijder alle dode, zachte of verkleurde stukken en houd hierbij de stengel intact. Spreid de kruiden of de bloemen uit op een plaat en laat ze ongeveer **2 tot 7 uur** drogen, afhankelijk van het type en de grootte. Eenmaal het drogen beëindigd, verwijder de plaat en laat afkoelen. Verwijder de bladeren of de knoppen van de stengel en scheid ze. Versnipper ze indien u dit wenst.

Voor de beste resultaten, pluk de bloemen dat de zon de ochtenddauw heeft doen verdampen en alvorens de verse avonddauw zich op de blaadjes afzet. Opgelet voor bloemen die bespoten zijn met insecticiden of met andere schadelijke scheikundige producten; gebruik ze in geen geval. Wanneer u bloemen gelijktijdig met kruiden droogt, plaats de bloemen dan op de platen onderaan en de kruiden op de platen bovenaan om te vermijden dat afval van de bloemen op de kruiden valt.

---

## Behandeling

Kruiden	Vorbereiding	Droogtemperatuur	Droogtijd in uren (louter als referentie)
Basilicum, oregano, peterselie, bieslook, dragon, ...	Volledige takjes	40°C	2-4

## bewaren van voedingswaren

**OPMERKING: een correcte bewaring is van essentieel belang om de kwaliteit van de voedingswaren in stand te houden. De voedingswaren moeten op omgevingstemperatuur zijn alvorens ze bewaard worden.**

---

## Verpakking

Om gedroogde voedingswaren goed te bewaren, moeten de droge voedingswaren zorgvuldig verpakt worden.

- Verpak de droge voedingswaren in plastic diepvrieszakjes en zorg ervoor dat er zo weinig mogelijk lucht in de zakjes zit. Vacuüm verpakken is ideaal om droge voedingswaren te bewaren.
- Berg de plastic zakjes op in hermetisch afgesloten recipiënten in glas, metaal of plastic. Wanneer de voedingswaren in harde recipiënten worde bewaard zonder ze eerst in diepvrieszakjes te stoppen, stelt u de gedroogde voedingswaren bloot aan lucht, wat een negatieve impact heeft. Het vacuüm verpakken verlengt de bewaarduur van uw gedroogde voedingswaren aanzienlijk.

---

## Opslagomstandigheden

Het is van essentieel belang om gedroogde voedingswaren correct op te slaan om de kwaliteit en de smaak van het product in stand te houden.

- Zorg ervoor dat alle gedroogde voedingswaren op een donkere en frissen plek worden bewaard; hoe frisser de voedingswaren worden bewaard, hoe langer u een optimale kwaliteit in stand houdt.
- Voor elke temperatuuurdaling van 8°C, stijgt de bewaarduur met factor 2 tot 3.
- Wanneer u plaats heeft, bewaar uw gedroogde voedingswaren in een koelkast of een diepvriezer. Zo niet, zoek de koelste plaats van uw huis om de gedroogde voedingswaren te bewaren;

- Weet dat licht ook aanleiding geeft tot aantasting van de kwaliteit en van de voedingswaarde. Bewaar de gedroogde voedingswaren bijgevolg in ondoorzichtige of donker gekleurde recipiënten.
- Het is aanbevolen om de voedingswaren in een verzegelde zak of een donker gekleurd recipiënt te bewaren.

---

## Bewaartermijn

Fruit heeft van nature een hoog suiker- en zuurgehalte; het droogt goed en kan langer worden bewaard dan groenten. Wanneer het correct wordt verpakt en wordt bewaard bij omgevingstemperatuur of bij een lagere temperatuur (21°C of lager), behoudt het meeste fruit een jaar lang een goede kwaliteit en een hoge voedingswaarde. De meeste groenten zijn beter wanneer ze binnen de zes maanden worden geconsumeerd.

**FRUIT EN GROENTEN DIE LANGER WORDEN BEWAARD DAN DE AANBEVOLEN DUUR ZIJN MOGELIJK NIET ZO VOEDZAAM OF NIET ZO GOED, MAAR ZE ZULLEN NIET SLECHT WORDEN ZOLANG DE VERPAKKING INTACT BLIJFT.**

## herhydrateren van voedingswaren

Voedingswaren die gedroogd werden, kunnen opnieuw gehydrateerd worden in water. Er zijn drie methoden mogelijk:

1. Fruit en groenten kunnen **2 tot 6 uur lang geweekt worden in water**. Zorg ervoor dat ze tijdens dit proces diepgevroren zijn. Vermijd ze te laten weken bij omgevingstemperatuur omdat schadelijke bacteriën zich kunnen ontwikkelen.
2. Ze kunnen **5 tot 10 minuten** lang in kokend water worden gedompeld tot ze de gewenste stevigheid hebben bereikt.
3. U kunt fruit en groenten ook opnieuw hydrateren door ze te koken. Voeg geen kruiden, zout of suiker toe tijdens dit proces. Het toevoegen van zout of suiker tijdens het opnieuw hydrateren kan de smaak van de voedingswaren wijzigen; Een goede gewoonte is om 2 koppen water te gebruiken voor 1 kop fruit en het te laten sudderen.

## reiniging en onderhoud

### ALVORENS TE REINIGEN.



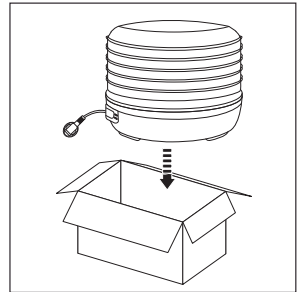
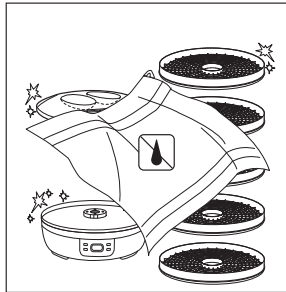
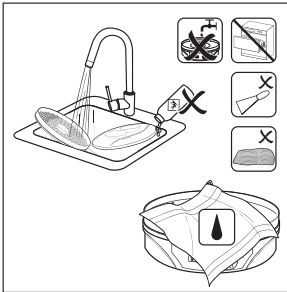
**TREK ALTIJD DE STEKKER VAN HET TOESTEL UIT HET STOPCONTACT. ER BESTAAT EEN RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN.**



**LAAT HET TOESTEL VOLLEDIG AFKOELEN. ER BESTAAT EEN RISICO OP BRANDWONDEN.**

### **REINIG HET TOESTEL ALVORENS HET VOOR DE EERSTE KEER TE GEBRUIKEN.**

1. Reinig het deksel en de platen met een neutraal reinigingsmiddel met behulp van een spons of een zachte borstel. Spoel zorgvuldig alle onderdelen af met helder water en droog ze af met een droge en zachte doek. Het deksel en de platen kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd.
2. Reinig de basis met een vochtige doek en droog deze volledig af.
3. Reinig het toestel nooit met krachtige scheikundige producten of met alkalinehoudende of schurende producten, aangezien ze het oppervlak kunnen beschadigen.
4. Dompel het toestel of het voedingsnoer niet onder in water of in een andere vloeistof om ze te reinigen. Zorg ervoor dat de elektrische onderdelen niet vochtig of nat worden.
5. Het toestel mag enkel opnieuw worden gebruikt nadat alle accessoires volledig afgedroogd zijn.



## opberging

1. Alvorens het toestel op te bergen, reinig het toestel en de accessoires ervan zorgvuldig. Laat alle onderdelen volledig drogen.
2. Bewaar het toestel in een frisse en droge plaats, beschermt tegen vocht. Houd het toestel buiten het bereik van kinderen.
3. Plaats geen zware lasten op het toestel aangezien het hierdoor beschadigd zou kunnen geraken.



## Probleemoplossing

Ziehier een lijst met voorgestelde oplossingen in geval van werkingsstoornis. **Probeer in geen geval zelf het toestel te herstellen.**

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het toestel werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uw installatie vertoont een aansluitingsprobleem.</li> <li>U heeft geen werkingstijd gedefinieerd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of het toestel goed is aangesloten.</li> <li>Controleer of de stekker werkt.</li> <li>Stel een werkingsduur in die ligt tussen 1 en 48 uur.</li> </ul>
Het toestel wordt automatisch uitgeschakeld en start niet meer opnieuw op.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uw toestel is oververhit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uw toestel is voorzien van een beschermingsysteem tegen oververhitting. In geval van oververhitting wordt het toestel uitgeschakeld. Laat het toestel afkoelen.</li> </ul>
De voedingswaren kleven aan de platen.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de voedingswaren om na het eerste uur.</li> <li>Alvorens de voedingswaren op de platen te leggen, breng een beetje plantaardige olie aan op de platen.</li> </ul>
Er verschijnen vochtdruppels op de gedroogde voedingswaren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>U heeft de voedingswaren niet laten afkoelen alvorens ze te bewaren.</li> <li>De voedingswaren zijn niet volledig droog.</li> <li>Het bewaarrecipiënt is niet hermetisch afgesloten.</li> <li>De voedingswaren zijn niet gelijkmatig van vorm, wat leidt tot een ongelijkmatige droging.</li> <li>De voedingswaren werden gedroogd bij een te hoge temperatuur.</li> <li>De buitenkant is droog en hard, maar de binnenkant is nog vochtig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer het droogniveau van verschillende stukjes voeding.</li> <li>Snij de voedingswaren in stukjes en controleer de droogtegraad binnenin.</li> <li>Laat de voedingswaren afkoelen alvorens ze te bewaren.</li> </ul>
Er heeft zich vocht gevormd in het bewaarrecipiënt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>U heeft de voedingswaren niet laten afkoelen alvorens ze te bewaren.</li> <li>De voedingswaren werden niet volledig gedroogd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer het droogniveau van verschillende stukjes voeding.</li> <li>Snij de voedingswaren in stukjes en controleer de droogtegraad binnenin.</li> </ul>
Het fruit of de groenten zijn verkleurd of vertonen bruine vlekken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De voedingswaren werden niet voorbehandeld.</li> <li>De voedingswaren werden gedroogd bij een te hoge temperatuur.</li> <li>De voedingswaren zijn te droog.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Behandel de stukjes fruit voor met citroen- of limoensap en water. Reken op 1 volume citroen voor 4 volumes water.</li> </ul>





Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



#### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

#### Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

#### Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

#### Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

#### Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstopplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



#### \* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

#### \* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

#### \* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

#### \* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

#### \* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geteld als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel



Art. 8009966  
Ref. ED2

FABRIQUÉ EN R.P.C. /  
Made in China / Fabricado en R.P.C. /  
Hergesteld in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SERVICE RELATION CLIENTS /  
Customer Relations Department /  
Servicio de Atención al Cliente /  
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

