



## Dörrautomat

10027831  
10027832

# KLARSTEIN

**Très chers clients,**

Avant tout, nous tenons à vous féliciter pour l'achat de notre produit. Lisez et conservez cette notice afin de pouvoir la relire ultérieurement au besoin et suivez attentivement les conseils de branchements et d'utilisation. Les dommages causés par une utilisation non conforme ne sont pas pris en charge par la garantie.

## Table des matières

Données techniques	14
Conseils de sécurité	14
Description de l'appareil et des touches de fonction	15
Avant la première utilisation	15
Prise en main	15
Utilisation et test de séchage	16
Conseils concernant la conservation	17
Réhydratation d'aliments séchés	17
Temps de séchage et recette	18
Problèmes et solutions	19
Avertissement concernant les ordures ménagères	19
Déclaration de conformité	19

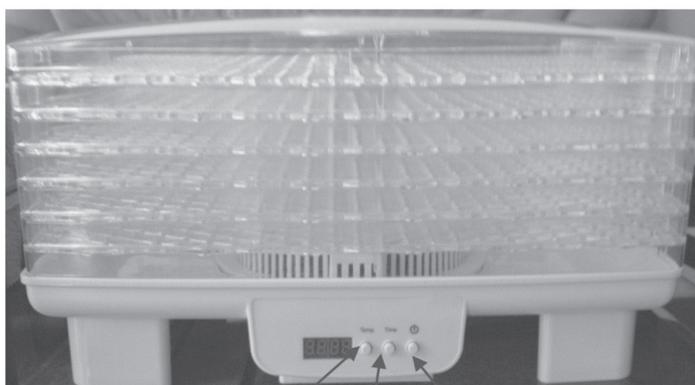
## Données techniques

<b>Numéro d'article</b>	<b>10027831, 10027832</b>
Alimentation	220-240V ~ 50-60 Hz
Durée de séchage programmable	1-48 heures

## Conseils de sécurité

- Lire attentivement tous les conseils de sécurité et conserver la notice afin de pouvoir la consulter à tout moment.
- Ne pas laisser pendre de câble d'alimentation au-dessus d'un plan de travail afin d'éviter tout risque d'accrochage. Veiller à ce que le câble ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Laisser suffisamment d'espace tout autour du déshydrateur afin que l'air puisse circuler.
- Surveiller les enfants lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- N'utiliser que les éléments et accessoires fournis par le fabricant pour éviter tout risque de blessure ou de panne.
- Maintenir tout objet inflammable éloigné de l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée ou dans un atelier compétent.
- Débrancher l'appareil du secteur avant de procéder à son nettoyage, de le démonter ou de le ranger.
- L'appareil a été prévu pour un usage en intérieur uniquement.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une gazinière ou d'une cuisinière électrique.
- S'assurer que l'appareil est éteint avant de le débrancher du secteur.
- Nous déconseillons l'utilisation d'une rallonge pour brancher l'appareil. Si cela est nécessaire, s'assurer que le câble supporte la tension demandée par l'appareil.
- Le déshydrateur est prévu pour un usage domestique et non commercial.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les enfants et les personnes handicapées physiquement ou mentalement devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable et au courant des mesures de sécurité.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été fabriqué.

## Description de l'appareil et des touches



Température    Minuteur    Interrupteur (on/off)

## Avant la première utilisation

- Nettoyer toutes les parties avec un chiffon humide.
- S'assurer que l'appareil est complètement sec avant de l'utiliser.
- S'assurer que toutes les pièces sont bien mises en place et en bon état de m

## Prise en main

### Préparation des aliments

Contrairement à la préparation de conserves, la dessiccation ne nécessite pas de sucrer les aliments pour obtenir un meilleur goût ou une meilleure conservation. Si vous souhaitez cependant utiliser du sucre, il est possible que celui-ci donne un goût amer aux fruits séchés. Suivez les conseils suivant pour obtenir la meilleure qualité possible lors des dessiccations :

- N'utiliser que des aliments frais et de bonne qualité.
- Utiliser des fruits récoltés mûrs car ils possèdent naturellement un plus fort taux de sucre.
- Ne pas utiliser de fruits ou légumes trop mûrs. Si le fruit ou le légume est abîmé ou bruni par endroits, ôter ces parties avant de déshydrater les aliments.
- Quelques fruits tels que les pommes, les haricots ou les abricots doivent être préparés auparavant afin qu'ils conservent leurs vitamines et qu'ils ne brunissent pas. Laver soigneusement les aliments pour s'assurer qu'ils ne présentent pas de saleté, de bactéries ou autres substances nocives.
- Il est possible de retirer la peau des fruits et des légumes avant la déshydratation, selon les goûts.
- Certains légumes devront être blanchis avant d'être déshydratés, selon leurs consistances.

### Préparation du déshydrateur

Avant d'utiliser le déshydrateur pour la première fois, lire attentivement la notice et suivre les indications. Laver toutes les parties et les sécher soigneusement.

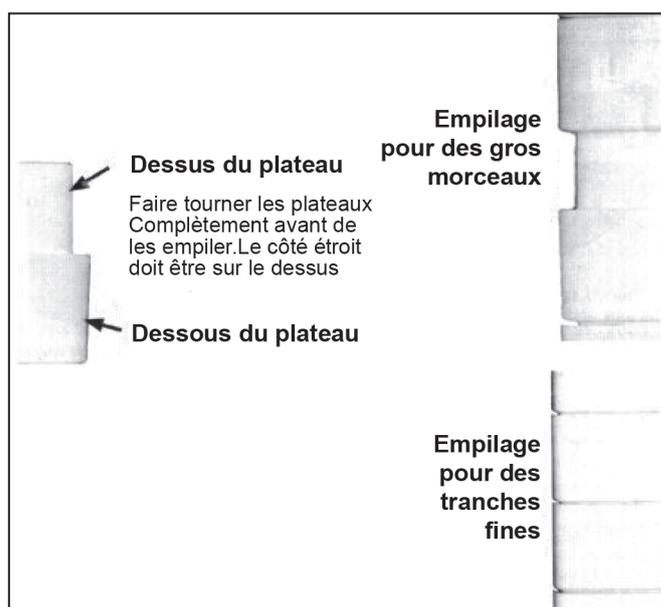
## Empilage des plateaux

Avant de placer les aliments sur les plateaux, tourner les plateaux tout autour de l'appareil et les empiler comme indiqué sur le dessin. Pour cela, suivre les conseils suivant :

Le côté étroit du plateau doit être tourné vers le haut. La poignée du plateau présente des flèches qui doivent indiquer le haut de l'appareil. Des plateaux mal positionnés peuvent avoir un effet néfaste sur la dessiccation.

Dès que tous les plateaux sont correctement placés tout autour de l'appareil, il est possible de les empiler de deux façons. Les différentes dispositions permettent de sécher des tranches ou des morceaux plus ou moins fins.

Pour augmenter la distance, tourner le plateau sur 180°. Le dessin montre la différence entre les deux positionnements possibles. Il est possible de combiner les deux variantes pour sécher à la fois des gros morceaux de fruits (comme des demi-fraises par exemple) et des tranches fines (pour des bananes par exemple).



## Utilisation et test de séchage

Poser le déshydrateur sur une surface plane et régulière. Garnir les plateaux, les placer dans le déshydrateur et brancher l'appareil sur le secteur.

- Appuyer sur la touche de température et indiquer une température voulue. Pour régler la température cran par cran, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche. Pour changer rapidement la température, maintenir la touche appuyée.
- Maintenir la touche du minuteur appuyée pour régler le temps. L'écran affiche le temps de séchage restant avant que l'appareil ne s'arrête automatiquement. En appuyant sur la touche, l'écran augmente la durée de 1 à 48 heures avant de revenir à 1. Pour régler le temps cran par cran, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche. Chaque pression augmente la durée d'une heure. Pour augmenter la durée plus rapidement, maintenir la touche appuyée.
- Appuyer sur l'interrupteur pour démarrer le séchage. Les deux points de l'écran se mettent à clignoter et signalent ainsi que l'appareil est en service. L'écran affiche le temps restant en format hh:mm. Pendant le fonctionnement, on entend le ventilateur fonctionner.
- Dès que le séchage est fini, l'appareil s'arrête automatiquement. Il est possible d'interrompre à tout moment le séchage en utilisant l'interrupteur. Débrancher l'appareil dès que l'appareil est éteint.
- Pour allonger la durée ou changer la température pendant le fonctionnement, appuyer sur l'interrupteur pour interrompre le séchage. Régler le temps ou la température et redémarrer le séchage en appuyant à nouveau sur l'interrupteur.

### Test de séchage

Le temps de séchage varie en fonction de la température. Les fruits séchés doivent obtenir une texture douce semblable à du cuir et présenter encore des restes d'humidité (moins de 20%). Les fruits ne doivent pas être trop séchés afin qu'ils conservent leurs nutriments et soient de bonne qualité. Pour obtenir le meilleur goût possible, suivre les temps indiqués. Après séchage, les légumes doivent être résistants ou cassants, selon leurs consistances.

## Conseils pour la conservation

- Pour garder la meilleure qualité et le meilleur goût possibles, les aliments séchés doivent être conservés correctement. Conserver les aliments séchés dans un endroit frais et sombre. S'ils sont conservés dans un endroit vraiment frais, la meilleure qualité sera conservée.
- Si possible, conserver les aliments séchés dans un réfrigérateur ou un congélateur. Si cela n'est pas possible, les conserver dans un endroit le plus frais possible.
- La lumière nuit à la qualité et aux nutriments des aliments séchés.
- Pour la conservation, utiliser un récipient opaque foncé ou un sachet fermé.
- La teneur naturelle en sucre et en acide de beaucoup de fruits permet de les conserver sur une longue période. Les fruits séchés peuvent en général être conservés pendant une année, les légumes environ 6 mois.
- Ne pas consommer d'aliments séchés qui semblent gâtés.

## Réhydratation d'aliments séchés

Les aliments séchés peuvent être réhydratés dans l'eau de 3 manières :

- Tremper les tranches de fruits ou de légumes dans de l'eau pendant 2 à 6 heures. Pendant le procédé, les aliments doivent être placés au frais.
- Tremper les tranches de fruits ou de légumes dans de l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils obtiennent la consistance voulue.
- Il est aussi possible de réhydrater les tranches de fruits ou de légumes en les découpant en petits morceaux. Ajouter ensuite 2 verres d'eau et laisser reposer.

## Temps de séchage et recette

### Temps de séchage pour les fruits

Fruit	Préparation	Consistance	Temps de séchage
Pommes	Eplucher, épépiner et couper en rondelles ou en tranches	souple	5 - 6 heures
Abricots	Laver et couper en deux ou en tranches	souple	12 - 38 heures
Bananes	Eplucher et couper en rondelles de 0,5 cm	croustillante	12 - 38 heures
Baies	Couper les fraises en 4, laisser les autres baies entières	pas d'humidité	8 - 26 heures
Poires	Eplucher et couper en tranches	cassante	8 - 30 heures
Canneberge	Couper en petits morceaux ou conserver entières	souple	6 - 26 heures
Dattes	Dénoyauter et couper en petits morceaux	résistante	6 - 26 heures
Figues	Couper en petits morceaux	résistante	6 - 26 heures
Cerises	Dénoyauter (otponnel), une fois qu'elles sont sèches à 50%	résistante	8 - 34 heures
Nectarines	Couper en 2 et laisser le côté avec peau sécher vers le bas	souple	8 - 26 heures
Peaux d'orange	Couper de longues lamelles	cassante	8 - 16 heures
Pêches	Couper en 2 ou en 4 et laisser sécher avec la face sans peau vers le haut	cassante	10 - 34 heures
Raisin	Sécher les grains entiers	souple	8 - 38 heures

## Temps de séchage pour les légumes

Légume	Préparation	Consistance	Temps de séchage
Artichaut	Couper en lamelle de 1 cm de large et cuire 10 minutes	cassante	6 – 14 heures
Aubergine	Couper des tranches de 0,5 à 1 cm d'épaisseur	cassante	6 – 18 heures
Chou fleur	Blanchir jusqu'à ce qu'il soit mou. Couper les bouquets en petits morceaux	résistante	6 – 16 heures
Haricot	Couper et émincer jusqu'à ce qu'ils soient transparents	cassante	8 – 26 heures
Brocoli	Séparer les bouquets, couper en petits morceaux et cuire à la vapeur pendant 3 à 5 minutes	croustillante	6 – 20 heures
Pois	Eplucher et blanchir 3 à 5 minutes	cassante	8 – 14 heures
Concombre	Eplucher et couper des tranches de 1 cm d'épaisseur	résistante	6 – 18 heures
Carotte	Cuire à la vapeur et couper en tranches ou en sticks	résistante	6 – 12 heures
Pommes de terre	Couper en dés ou en lamelles et cuire à la vapeur 8 à 10 minutes	cassante	6 – 18 heures
Ail	Retirer la peau et couper en tranches	cassante	6 – 16 heures
Chou	Eplucher et couper des lamelles de 0,5 cm et le coeur en lamelles de 1 cm	résistante	6 – 14 heures
Poivron	Couper des lamelles de 0,5 cm de large ou des anneaux. Retirer les graines	cassante	4 – 14 heures
Piment	Sécher entier	résistante	6 – 14 heures
Champignon	Couper en tranches, hacher ou sécher entiers	résistante	6 – 14 heures
Rhubarbe	Eplucher et couper des tranches de 0,5 cm	sèche	6 – 38 heures
Choux de Bruxelles	Retirer la tige et couper dans le sens de la longueur	cassante	8 – 30 heures
Navet	Blanchir, enlever tige et racine	cassante	8 – 26 heures
Ciboulette	Hacher fin	cassante	6 – 10 heures
Célerie	Couper les tiges en tranches de 0,5 cm de large	cassante	6 – 14 heures
Asperge	Couper en morceaux de 2 à 3 cm	cassante	6 – 14 heures
Epinard	Etuver jusqu'à ce qu'ils fondent mais sans les cuire	cassante	6 – 16 heures
Tomate	Eplucher et couper en tranches	résistante	6 – 24 heures
Courgette	Couper en tranches de 1 cm	cassante	6 – 18 heures
Oignon	Couper en tranches fines ou tous petits bouts	cassante	8 – 14 heures

### Recette du Beef Jerky

Pour cette recette, utiliser un steak de 2,5 à 3 cm d'épaisseur ou un morceau maigre de poitrine. Retirer les graisses et les ligaments. Pour que la viande soit plus facile à couper, la placer auparavant pendant 30 minutes dans le congélateur. La tourner puis la replacer dans le congélateur pendant 15 minutes. Trancher la viande sur la transversale de la fibre en lamelles de 0,5 cm. Faire mariner les lamelles pendant 3 heures. Retirer les restes de la marinade avec un torchon afin qu'elle ne goutte pas dans l'appareil. Faire sécher les lamelles jusqu'à ce qu'elles soient sèches et souples sans se casser. Le temps de séchage dure 6 à 16 heures. A la fin, le bœuf séché doit être légèrement résistant mais pas cassant.

### Ingrédients pour la marinade :

100 ml de sauce soja, 100 ml de sauce Worcester, 2 cuillères à soupe de sucre brun, 2 cuillères de ketchup, 1 à 2 cuillères à soupe de sel, ½ cuillère à soupe de poudre d'oignon, ½ cuillère à soupe de poivre, 1 gousse d'ail pressée

## Problèmes et solutions

Problème	Cause probable	Solution
Pas de chaleur ou pas de ventilation	Pas de courant	Vérifier si la prise est bien branchée
		Vérifier si l'appareil est allumé
		Vérifier si la prise est alimentée avec du courant
Pas de chaleur ou pas de ventilation	Rupture de câble dans l'appareil	Ne pas tenter de réparer l'appareil, le confier à un atelier qualifié
Séchage lent	Plateaux surchargés	Ne pas trop remplir les plateaux afin que l'air puisse circuler autour des aliments
	Le ventilateur est bloqué ou fonctionne trop lentement	Vérifier si le ventilateur n'est pas par un morceau de fruit ou de légume
	Fuite d'air à cause de plateaux mis de travers ou mal empilés	Replacer correctement les plateaux afin que l'air puisse bien circuler et que l'entrée d'air ne soit pas bloquée
Séchage inégal	Tranches et maturité des fruits inégales	Couper des tranches de taille égale
	La position des plateaux n'a pas été changée	Pendant le séchage, changer 1 à 2 fois les plateaux de place
	Plateaux trop remplis	Ne pas trop remplir les plateaux afin que l'air puisse bien circuler autour des fruits
Surchauffe ou manque de chaleur	Le régulateur de température fonctionne mal ou de manière non conforme	La température au niveau du plateau le plus bas doit atteindre environ 60°C lorsque le plateau est vide. Si la température devient très éloignée de cette valeur, régler la température ou confier l'appareil à un atelier qualifié
Ventilateur ou moteur bruyant	Corps étranger dans le ventilateur	Vérifier si le ventilateur est bloqué par un corps étranger
	Le support du moteur est usé	Confier l'appareil à un atelier qualifié pour un contrôle ou une réparation

## Informations sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

## Déclaration de conformité

**Fabricant:** Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :  
 2004/108/CE (CEM)  
 2011/65/UE (RoHS)  
 2006/95/CE (LVD)