



IN240400338V02\_UK\_FR\_IT

**800-142V70\_800-142V90**

**EN**

# FOOD DEHYDRATOR



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

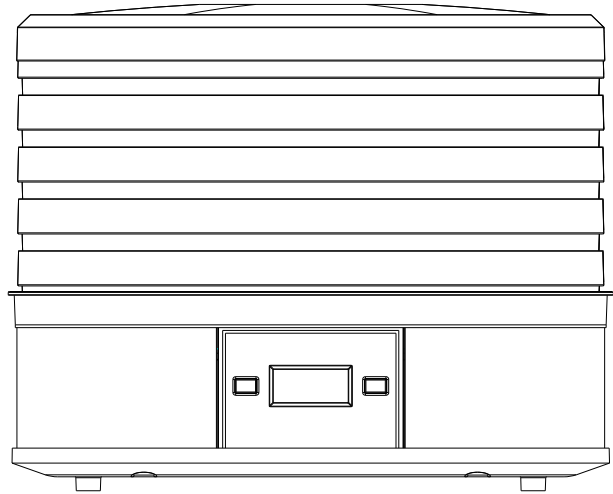
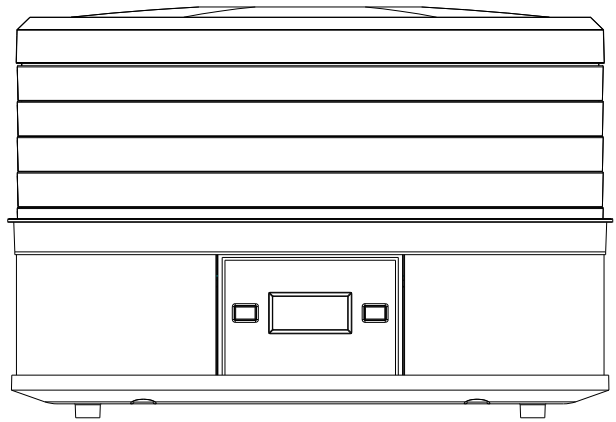
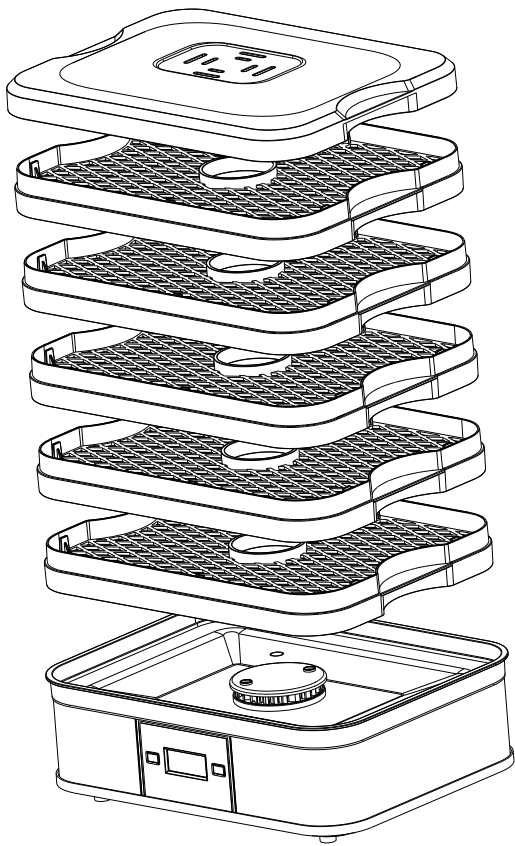
## INSTRUCTIONS MANUAL

## SAFETY INSTRUCTIONS

PLACE THE FOOD HYDRATOR ON A DRY, LEVEL AND HEAT RESISTANT SURFACE. DO NOT LET THE POWER CORD TOUCH ANY HOT SURFACES OR HANG OVER THE EDGE OF YOUR WORKTOP, WHERE CHILDREN COULD GRAB IT.

- Do not keep this appliance running for more than 40 hours. When finished with the appliance, switch it off and unplug to let it cool down.
- Improper use can cause damage and/or injury to the user.
- Use the appliance only for its intended use and follow the manual guidelines.
- Unplug the appliance when not in use.
- Keep the power base away from water. Do not switch on if the surface or appliance is wet.
- Do not use the appliance if it has a damaged cord, plug or if it has been dropped. If any damage occurs, contact the customer service centre.
- Close adult supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance before cleaning it.
- Grasp the plug and pull when disconnecting – never pull on the cord.
- This appliance is for household use only. It is not suitable for commercial or outdoor use. The food hydrator must only be used for its intended purpose of drying fresh fruit, vegetables and herbs.
- Do not cover the appliance whilst in use to avoid potential fire hazards.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Place the appliance on a flat and even surface.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not place on or near any heat sources (radiator, oven etc).
- Do not let the mains lead hang over the edge of a table or counter to avoid any hazards.
- To avoid electric shock, do not let the food dehydrator, power cord or plug get wet. Never immerse the base in water or any liquid when cleaning. Do not touch with wet hands.
- The Food Dehydrator is not intended to be operated by means of an external timer or any type of separate remote control system.
- This appliance is intended to be used indoors only.
- DO NOT move or lift this appliance when plugged in.

# Installation method



## USE OF THE APPLIANCE ATTENTION!



Before using for the first time:

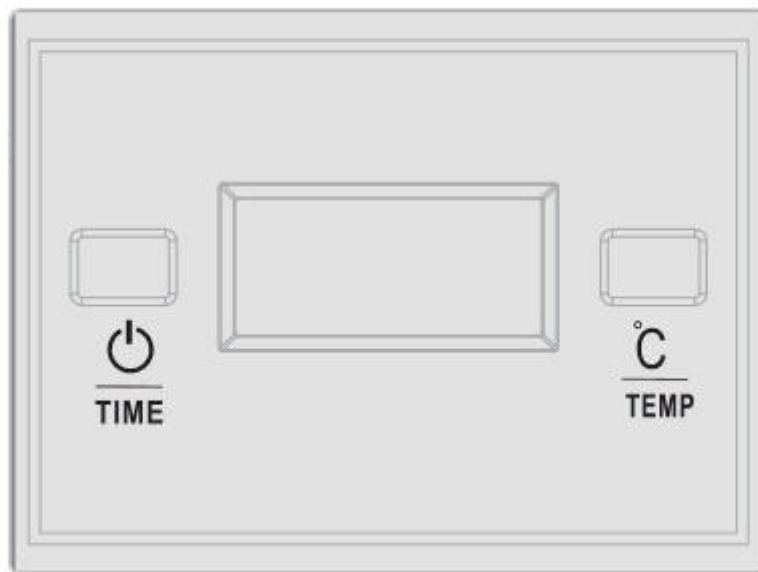
- Unpack the appliance.
- Clean all parts of the appliance.
- Before use, ensure the electricity supply matches the voltage shown on the appliance.
- Wash lids and trays in hot, soapy water or in the dishwasher, then rinse and dry. Wipe the base with a slightly damp cloth, then dry. Never immerse the base in water or any liquid.

## FUNCTIONS

This food hydrator offers a simple and effective way to dry a wide variety of fruit, vegetables and herbs. It consists of a power base and stacking trays, which can be adjusted to hold thick or thin food. This appliance heats up to 70°C, whilst a fan circulates hot air around the food to remove its moisture.

## USE OF THE APPLIANCE

1. Prepare the food that you intend to dry by slicing into thin and even shapes. Then place the food onto the trays. Keep approximately 0.5cm of space between each piece of food.
2. Stack the trays onto the main body of the appliance. Ensure all the trays are fitted correctly to the main body of the appliance and are evenly stacked.
3. Place the upper lid on the appliance. During drying, the upper lid should always be on the appliance.
4. After pressing , the screen will automatically display 00:00.
5. Press "Time" to increase or decrease. The time range is between 1-48hrs, the default working time is 00:00. After adjusting, the display will flash 3 seconds before entering operation.( Time can not be set during work)
6. Adjust the temperature by pressing "Temp". The temperature range is 40°C-70°C. After adjusting, the display will flash 3 seconds before entering operation.( Temperature can be set during work)
7. If you need to adjust the time, please turn off the , set the temperature and time again.



NOTE: It is recommended to put all five trays onto the appliance during use, no matter how many trays are empty.

## ADDITIONAL INSTRUCTIONS

Wash the food before putting into the appliance – ensure all food is completely dry before placing onto the trays.

ATTENTION! Do not place wet food onto the tray.

- Cut off all spoiled parts and slice the food, so they can fit on the trays.
- The duration of drying foods depends on the thickness of sliced pieces.
- Change the position of the trays if the food is not completely dry.
- You can swap the upper and lower trays, so it is closer to the base, if the fruits have not dried properly. Some fruits are covered by its natural protective layer – it could take longer to dry. It is better to boil the food for approximately 1-2 minutes, then place it in cold water.

NOTE: THE DRYING TIMES STATED IN THIS MANUAL ARE ESTIMATES. With many factors affecting drying times, such as the type of food, the thickness or size of the pieces and room temperature, it is impossible to give exact timings.

## DRYING FRUITS

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.

- Slice into pieces, so they can be placed on the trays.
- You can place the fruits in natural lemon or pineapple juice, so they do not fade.
- To give your fruits a pleasant smell, add cinnamon or coconut.
- Dry fruits at 50-60°C.

## DRYING VEGETABLES

- Wash the vegetables.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces, so they can be placed on the trays.
- It is better to boil vegetables for about 1-5 minutes, then put it in cold water and dry.
- Dry vegetables at 50-55°C.

## DRYING MEDICINAL PLANTS

- It is recommended to dry leaves.
- After drying medicinal plants, it is recommended to place in paper bags or glass containers – keep them in a dark and cool place.

### STORAGE OF DRYING FOOD

- Ensure containers are clean and dry.
- When storing dried fruits, it is recommended to use glass containers with metal lids – keep in a dry and dark place with a temperature between 5-20 °C.
- In the first week after drying, check for moisture in the container. If there is moisture found, the food is not properly dried – put back into the appliance to dry again.

ATTENTION! Do not place hot or warm products into containers for storage.

## PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUITS

To help preserve the natural sweetness, flavour and colour of fruit, it is recommended to prepare it before drying.

Take 1/4 glass of juice (natural preferably). Where possible, the juice should match the fruit to be dried. For example, apple juice for apples.

Mix the juice with two glasses of water and put the fruits (see 'table of preparing the fruits for drying') into the liquid for two hours.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Approx time (hours)
Apricot	Slice it and take out	Soft	13-28

	the pit		
Orange peel	Cut into long strips.	Fragile	8-16
Pineapple(fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts.	Hard	8-36
Pineapple(tinned)	Pour out the juice and dry it.	Soft	8-36
Banana	Peel it and slice into round 3-4mm pieces.	Crispy	8-38
Grapes	Leave whole.	Soft	8-26
Cherry	Pitting is optional. You can take it out when 50% dry.		
Pear	Peel and slice.	Soft	8-30
Fig	Slice.	Hard	8-26
Cranberry	Leave whole.	Soft	8-26
peach	Pit when 50% dry. Cut into 2 pieces.	Soft	8-26
Dates	Pit and slice.	Hard	8-26
Apple	Peel it, take out the core and slice into round pieces	Soft	8-12

NOTE: There is no set-in-stone rules when it comes to food dehydrating. This manual offers a helpful starting point. Over time you will develop a feel for how long different fruit and vegetables take to dry. The best way is to experiment with different ingredients and keep record of what works for you.

## PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

It is recommended to prepare certain types of vegetable before drying, such as green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes. Place the vegetables in a pan of boiling water for 3-5 minutes to keep its natural colour. Strain and pat dry with kitchen paper before drying in the appliance.

Prepared vegetables can also be dipped in lemon juice for 2 minutes to add a hint of lemon flavour, if desired.

NOTE: THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY GUIDELINES.

TABLE OF PREPARING THE VEGETABLES FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	
Artichoke	Cut into 3-4mm strips.	fragile	8-13
Aubergine	Peel and slice into 6-12mm pieces.	Fragile	8-18
Broccoli	Trim and cut. Steam for about 3-5 mins.	Fragile	8-20
Mushrooms	Slice, chop or leave whole (small mushrooms).	Hard	8-14
Green beans	Cut and boil until translucent.	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice into 6mm pieces.	Fragile	8-18
Cabbage	Trim and cut into 3mm strips. Take out the core.	Hard	8-14
Brussels sprouts	Cut the stem into 2 pieces.	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil until tender.	Hard	8-16
Potato	Slice and boil for 8-10 mins.	Crispy	8-30
Onion	Slice thinly into round pieces.	Crispy	8-14
Carrot	Boil until tender. shred or slice into round pieces.	Crispy	8-14
Cucumber	Peel and slice into 12mm round pieces.	Hard	8-18
Sweet pepper	Cut into 6mm strips or rings. Remove seeds.	crispy	8-14
Piquant pepper	Leave whole.	Hard	8-14
parsley	Put the leaves onto the trays.	Crispy	6-10
Tomato	Peel it. Halve or slice.	Hard	8-24
Rhubarb	Peel and slice into 3mm pieces.	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil, let it cool down,	Crispy	8-26



	cut off the roots and the tops. Slice into round pieces.		
Celery	Slice into 6mm pieces.	Crispy	8-14
Spring onion	Shred.	Crispy	8-10
Asparagus	Slice into 2.5mm pieces.	Crispy	8-14
Garlic	Peel and slice into round pieces.	Crispy	8-16
Spinach	Boil until wilted.	Crispy	8-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats that bend inside. Cut into pieces or leave whole.	Hard and crispy	6-10

NOTE: The times and procedures which are described in the table above are only a guide. Personal preference of customers can differ to that as described in the table. It is recommended to experiment with times and temperatures to achieve your preferred texture and taste.

## PREPARING MEAT, FISH, POULTRY AND GAME

It is recommended to pickle meat before dehydrating it to save its natural taste and make the meat softer. Ensure the meat is marinated for at least three hours – the longer you marinate the meat, the better the flavour will be.

It is necessary to add salt to pickle as it helps to remove the water from the meat and allows it to dehydrate more efficiently. Always use clean meats. Meats with higher fat content do not dry correctly.

### **STANDARD PICKLE:**

1/2 cup of soy sauce

1 clove of garlic, cut into small pieces

2 big spoons of ketchup

1 and 1/4 dessert spoon of salt

1/2 dessert spoon of dried pepper

All ingredients should be mixed carefully.

## POULTRY

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

Dry for about 2-8 hours or until all moisture is gone.

## FISH

It is recommended to boil or bake it on a stove before beginning the drying process (bake it for about 20 minutes on 200 degrees or until the fish become easily broken).

Dry it for about 2-8 hours or until all moisture has gone.

## MEAT AND GAME

Prepare by cutting it into small pieces and placing in the appliance for about 2-8 hours or until all moisture has gone.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, check if the appliance is unplugged and has fully cooled down.
- Clean the body of the appliance using a wet sponge and allow it to dry.
- Do not use metal brushes, abrasive or rigid purifiers when cleaning the appliance – this could damage the surface.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Power	245 Watt
Voltage	220-240V
Frequency	50/60Hz

# DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS



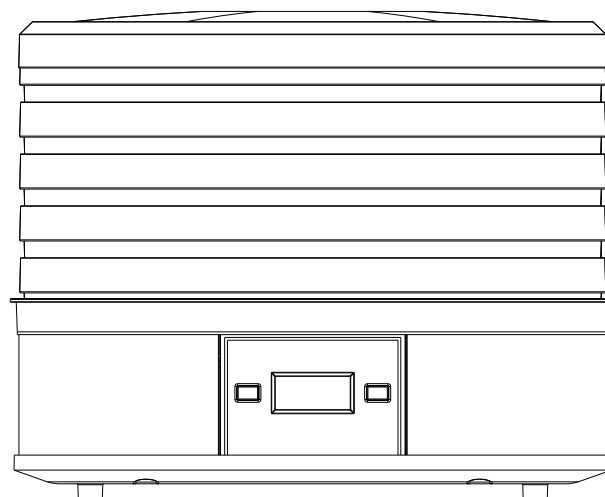
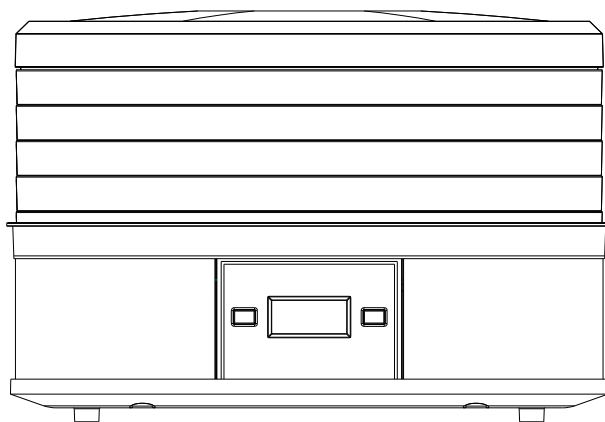
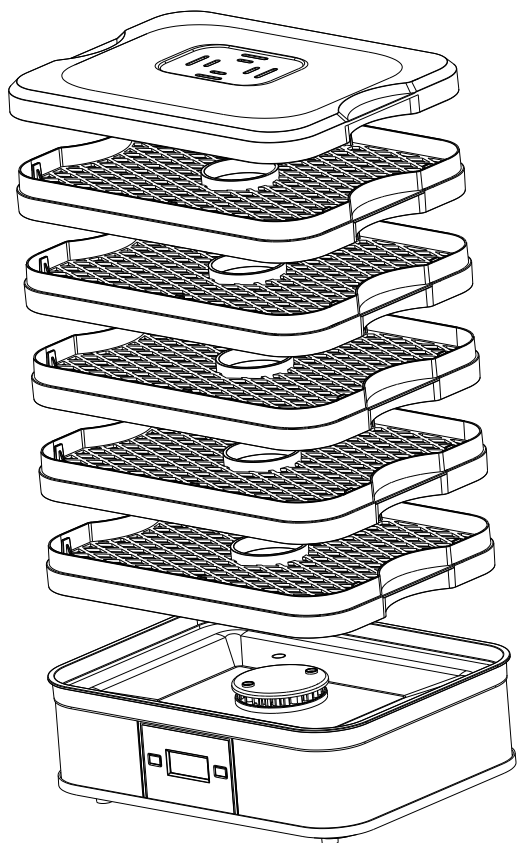
En prévention de tout dommage, veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour pouvoir le consulter ultérieurement.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

POSEZ VOTRE DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS SUR UNE SURFACE SÈCHE, PLANE ET RÉSISTANTE À LA CHALEUR. NE LAISSEZ PAS LE CORDON D'ALIMENTATION ENTRER EN CONTACT AVEC DES SURFACES CHAUDES OU TRAÎNER SUR LE BORD DE VOTRE PLAN DE TRAVAIL, AU RISQUE QUE LES ENFANTS LE SAISISSENT.

- Ne laissez pas cet appareil en marche pendant plus de 40 heures. Lorsque vous terminez d'utiliser l'appareil, éteignez-le et débranchez-le pour le laisser refroidir.
- Une utilisation incorrecte peut occasionner des dommages et/ou des blessures à l'utilisateur.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné et conformez-vous aux instructions du manuel.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Maintenez la base d'alimentation à distance de l'eau. N'allumez pas l'appareil si la surface ou l'appareil est mouillé.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou s'il est tombé. En cas de dommage, contactez le centre de service après-vente.
- La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Toujours tenir la fiche pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le cordon.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à un usage commercial ou extérieur. Le déshydrateur alimentaire ne doit être utilisé que dans le but de faire sécher des fruits, des légumes et des herbes fraîches.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche pour prévenir tout risque d'incendie.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Installez l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à moins qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne le posez pas sur ou près d'une source de chaleur (radiateur, four, etc.).
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation passer au-dessus du bord de la table ou du comptoir pour éviter tout danger.
- Pour prévenir tout risque d'électrocution, ne mouillez pas le déshydrateur, le cordon d'alimentation ou la prise. N'immergez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide lors du nettoyage. Ne le touchez pas avec des mains mouillées.
- Le déshydrateur d'aliments n'est pas conçu pour être actionné au moyen d'une minuterie externe ou de tout autre type de système de télécommande séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur uniquement.
- NE PAS déplacer ou soulever cet appareil branché.

# Méthode d'installation



## PRÉCAUTION D'UTILISATION DE L'APPAREIL !



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

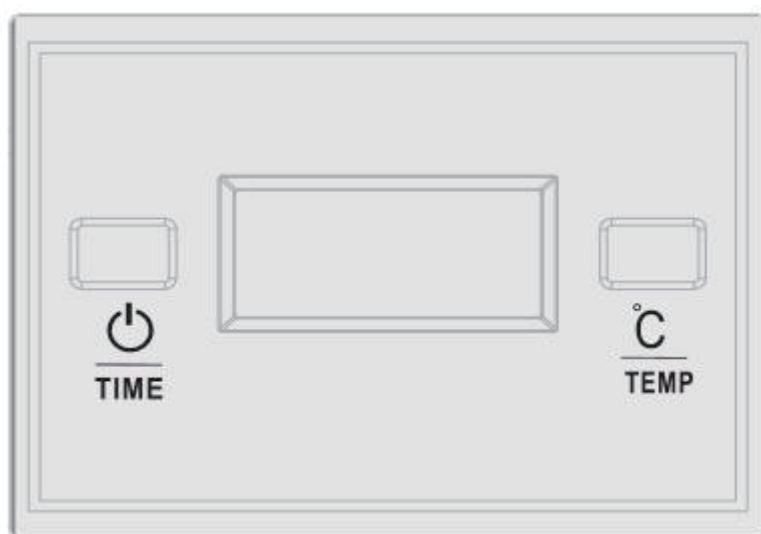
- Déballez l'appareil.
- Nettoyez toutes les pièces de l'appareil.
- Avant emploi, assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Lavez les couvercles et les plateaux à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle, puis rincez et séchez. Essayez le socle avec un chiffon légèrement humide, puis séchez-le. N'immergez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide lors du nettoyage.

## FONCTIONS

Ce déshydrateur alimentaire vous offre un moyen simple et efficace de sécher une grande variété de fruits, légumes et herbes aromatiques. Il se compose d'une base électrique et de plateaux empilables, qui peuvent être ajustés pour accueillir des aliments épais ou fins. Cet appareil chauffe jusqu'à 70°C, tandis qu'un ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments pour en éliminer l'humidité.

## MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

1. Apprêtez les aliments que vous avez l'intention de dessécher en les coupant en tranches fines et régulières. Placez ensuite les aliments sur les plateaux. Laissez un espace d'environ 0,5 cm entre chaque morceau d'aliment.
2. Empilez les plateaux sur le corps principal de l'appareil. Assurez-vous que tous les plateaux sont correctement posés sur le corps principal de l'appareil et qu'ils sont empilés de manière équilibrée.
3. Placez le couvercle supérieur sur l'appareil. Pendant le séchage, l'appareil doit toujours être couvert.
4. Après avoir appuyé sur le bouton , l'écran affichera automatiquement 00:00.
5. Appuyez sur "Time" pour augmenter ou diminuer le temps. La plage de temps est comprise entre 1-48 heures, le temps de fonctionnement par défaut est de 00:00. Après réglage, l'affichage clignotera pendant 3 secondes avant de démarrer l'opération. (Le temps ne peut pas être réglé pendant le fonctionnement)
6. Ajustez la température en appuyant sur "Temp". La plage de température est de 40°C-70°C. Après réglage, l'affichage clignotera pendant 3 secondes avant de démarrer l'opération. (La température peut être réglée pendant le fonctionnement)
7. Si vous avez besoin de régler le temps, veuillez éteindre  puis régler à nouveau la température et le temps.



REMARQUE : Il est recommandé de mettre les cinq plateaux sur l'appareil pendant l'utilisation, indépendamment du nombre de plateaux vides.

## INSTRUCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Lavez les aliments et assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant de les disposer sur les plateaux.

ATTENTION! Ne disposez pas d'aliments humides sur le plateau.

- Coupez toutes les parties abîmées et tranchez les aliments de manière à ce qu'ils puissent tenir sur les plateaux.
- La durée du séchage des aliments dépend de l'épaisseur des morceaux tranchés.
- Changez la position des plateaux si les aliments ne sont pas complètement secs.
- Vous pouvez intervertir les plateaux supérieur et inférieur, pour qu'ils soient plus proches de la base, si les fruits n'ont pas séché correctement. Certains fruits sont recouverts d'une couche protectrice naturelle - ils peuvent prendre plus de temps à sécher. Il est préférable de faire bouillir les aliments pendant environ 1 à 2 minutes, puis de les faire passer sous l'eau froide.

REMARQUE : LES TEMPS DE SÉCHAGE INDIQUÉS DANS CE MANUEL SONT DES ESTIMATIONS.

De nombreux facteurs affectant les temps de séchage, tels que le type d'aliment, l'épaisseur ou la taille des morceaux et la température ambiante, il est impossible de donner des temps de séchage précis.

## DÉSHYDRATATION DES FRUITS

- Lavez les fruits.
- Retirez le noyau et ôtez les parties abîmées.
- Coupez-les en morceaux pour pouvoir les placer sur les plateaux.
- Vous pouvez placer les fruits dans du jus naturel de citron ou d'ananas, afin qu'ils ne se décolorent pas.
- Pour donner une odeur agréable à vos fruits, ajoutez de la cannelle ou de la noix de coco.
- Faites sécher les fruits à 50-60°C.

## DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES

- Lavez les légumes.
- Retirez le noyau et ôtez les parties abîmées.
- Coupez-les en morceaux, afin de pouvoir les placer sur les plateaux.
- Il est préférable de faire bouillir les légumes pendant environ 1 à 5 minutes, puis de les passer à l'eau froide et de les sécher.
- Séchez les légumes à 50-55°C.

## DÉSHYDRATATION DES PLANTES MÉDICINALES

- Il est recommandé de sécher les feuilles.
- Après avoir séché les plantes médicinales, il est recommandé de les placer dans des sacs en papier ou des récipients en verre - conservez-les dans un endroit sombre et frais.

### CONSERVATION DES ALIMENTS SÉCHÉS

- Assurez-vous que les récipients sont propres et secs.
- Pour conserver les fruits séchés, il est recommandé d'utiliser des récipients en verre avec des couvercles métalliques - conservez-les dans un endroit sec et sombre, à une température comprise entre 5 et 20 °C.
- Au cours de la première semaine après la déshydratation, vérifiez la présence d'humidité dans le récipient. Si vous trouvez de l'humidité, l'aliment n'est pas correctement séché - remettez-le dans l'appareil pour le sécher à nouveau.

ATTENTION ! Ne pas mettre de produits chauds ou tièdes dans les récipients de conservation.

## PRÉTRAITEMENT DES FRUITS

Pour aider à préserver la douceur, la saveur et la couleur naturelles des fruits, il est recommandé de les préparer avant de les déshydrater.

Prenez 1/4 de verre de jus (naturel de préférence). Dans la mesure du possible, le



jus doit correspondre au fruit à sécher. Par exemple, un jus de pomme pour des pommes.

Mélangez le jus avec deux verres d'eau et mettez les fruits (voir 'tableau de préparation des fruits à sécher') dans le liquide pendant deux heures.

**TABLEAU DE PRÉTRAITEMENT DES FRUITS POUR LA DÉSHYDRATATION**

Désignation	Traitement	État après déshydratation	Durée approximative (heures)
Abricot	Coupez-la en tranches et retirez le noyau	Doux	13-28
Ecorce d'orange	Coupez-le en longues bandes.	Fragile	8-16
Ananas(frais)	Pelez-le et coupez-le en morceaux ou en parties carrées.	Dur	8-36
Ananas (en conserve)	Videz le jus et séchez-le.	Doux	8-36
Banane	Pelez-le et coupez-le en morceaux ronds de 3-4 mm.	Croustillant	8-38
Raisin	Laissez-le entier.	Doux	8-26
Cerise	Le dénoyautage est facultatif. Vous pouvez l'enlever quand il est sec à 50%.		
Poire	Pelez et coupez en tranches.	Doux	8-30
Figue	Coupez en tranches.	Dur	8-26
Canneberge	Laissez-les entiers.	Doux	8-26
Pêche	Dénoyauter à 50% de séchage. Coupez en 2 morceaux.	Doux	8-26
Dattes	Dénoyauter et couper en tranches.	Dur	8-26
Pomme	Peler, enlever le cœur et couper en rondelles.	Doux	8-12

**REMARQUE :** il n'y a pas de règle absolue en matière de déshydratation des aliments. Ce manuel constitue un point de départ utile. Au fil du temps, vous vous ferez une idée du temps de séchage des différents fruits et légumes. Le mieux est d'expérimenter avec différents ingrédients et de noter ce qui fonctionne pour vous.

## **PRÉTRAITEMENT DES LÉGUMES**

Il est recommandé de préparer certains types de légumes avant de les sécher, comme les haricots verts, le chou-fleur, le brocoli, les asperges et les pommes de terre. Placez les légumes dans une casserole d'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes afin de conserver leur couleur naturelle. Les égoutter et les éponger avec du papier absorbant avant de les faire sécher dans l'appareil.

Les légumes préparés peuvent également être plongés dans du jus de citron pendant 2 minutes pour ajouter une touche de citron, si vous le souhaitez.

REMARQUE : LES RECOMMANDATIONS CI-DESSUS NE SONT QU'INDICATIVES.

TABLEAU DE PRÉTRAITEMENT DES LÉGUMES POUR LA DÉSHYDRATATION

Désignation	Traitement	État après déshydratation	Durée approximative (heures)
Artichauts	Couper en bandes de 3-4 mm.	Fragile	8-13
Aubergine	Peler et couper en morceaux de 6-12mm.	Fragile	8-18
Brocoli	Parer et couper. Faire cuire à la vapeur pendant environ 3-5 minutes.	Fragile	8-20
Champignons	Trancher, hacher ou laisser entier (petits champignons).	Dur	8-14
Haricots verts	Couper et faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient translucides.	Fragile	8-26
Courges de légumes	Couper en morceaux de 6 mm.	Fragile	8-18
Choux	Parer et couper en bandes de 3 mm. Retirer le cœur.	Dur	8-14
Choux de Bruxelles	Couper le pied en 2 morceaux.	Fragile	8-30
Chou-fleur	Faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres.	Dur	8-16
Pomme de terre	Couper en tranches et faire bouillir pendant 8-10 minutes.	Croustillant	8-30
Oignon	Trancher finement en morceaux ronds.	Croustillant	8-14
Carotte	Faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Émincez-les ou coupez-les en morceaux ronds.	Croustillant	8-14
Concombre	Pelez et coupez en morceaux ronds de 12 mm.	Dur	8-18
Poivron doux	Couper en bandes ou en anneaux de 6 mm.	croustillant	8-14

	Retirer les graines.		
Poivre piquant	Laissez-les entiers.	Dur	8-14
Persil	Mettre les feuilles sur les plateaux.	Croustillant	6-10
Tomate	Epluchez-les. Coupez-les en deux ou en tranches.	Dur	8-24
Rhubarbe	Epluchez et coupez en morceaux de 3 mm.	Perte d'humidité dans un légume	8-38
Betterave rouge	Faire bouillir, laisser refroidir, couper les racines et les sommets. Coupez en morceaux ronds.	Croustillant	8-26
Céleri	Couper en morceaux de 6 mm.	Croustillant	8-14
Oignon de printemps	Déchiqueter.	Croustillant	8-10
Asperges	Coupez en tranches de 2,5 mm.	Croustillant	8-14
Ail	Epluchez et coupez en morceaux ronds.	Croustillant	8-16
Epinards	Faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient flétris.	Croustillant	8-16
Champignons	Choisissez les champignons dont les chapeaux se courbent à l'intérieur. Coupez-les en morceaux ou laissez-les entiers.	Dur et croustillant	6-10

REMARQUE : Les durées et les procédures décrites dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif. Les préférences personnelles des clients peuvent différer de celles décrites dans le tableau. Il est recommandé d'expérimenter les durées et les températures pour obtenir la texture et le goût qui vous conviennent.

# **PRÉTRAITEMENT DE LA VIANDE, DU POISSON, DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER**

Il est recommandé de mariner la viande avant de la déshydrater pour préserver son goût naturel et la rendre plus tendre. Veillez à ce que la viande soit marinée pendant au moins trois heures - plus la marinade est longue, plus la saveur sera élevée.

Il est nécessaire d'ajouter du sel à la marinade car il aide à éliminer l'eau de la viande et lui permet de se déshydrater plus efficacement. Utilisez toujours des viandes saines. Les viandes les plus grasses ne se déshydratent pas correctement.

## **CORNICHON STANDARD :**

1/2 tasse de sauce soja

1 gousse d'ail, coupée en petits morceaux

2 grandes cuillères de ketchup

1 cuillère à soupe et 1/4 de sel

1/2 cuillère à soupe de poivre sec

Tous les ingrédients doivent être soigneusement mélangés.

## **VOLAILLE**

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

Laissez-la égoutter pendant environ 2 à 8 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait perdu toute son eau.

## **POISSON**

Il est recommandé de le faire bouillir ou de le faire cuire sur une cuisinière avant de commencer le processus de déshydratation (faites-le cuire pendant environ 20 minutes à 200 degrés ou jusqu'à ce que le poisson se brise facilement).

Laissez-la égoutter pendant environ 2 à 8 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait perdu toute son eau.

## **VIANDE ET GIBIER**

Préparez-la en la coupant en petits morceaux et en la plaçant dans l'appareil pendant environ 2 à 8 heures ou jusqu'à ce que la viande soit complètement déshydratée.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Avant de nettoyer, vérifiez que l'appareil est débranché et complètement

refroidi.

- Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'une éponge humide et laissez-le sécher.
- N'utilisez pas de brosses métalliques, d'abrasifs ou de purificateurs rigides pour nettoyer l'appareil - cela pourrait endommager la surface.

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Puissance	245 Watt
Tension	220-240V
Fréquence	50/60Hz

## ESSICCATORE ALIMENTARE



Per evitare danni, leggere attentamente questo manuale delle istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

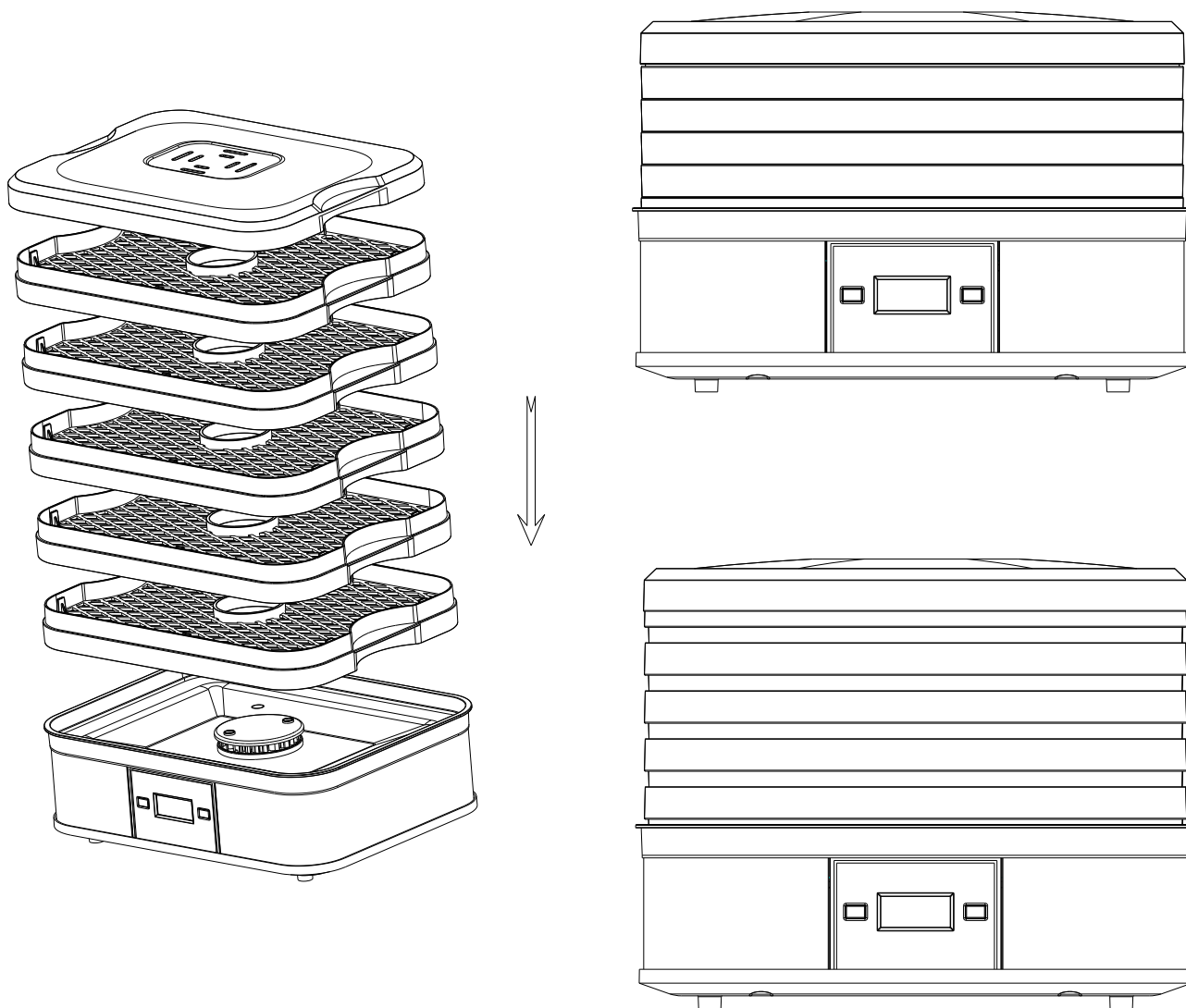
## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

POSIZIONARE L'ESSICCATORE ALIMENTARE SU UNA SUPERFICIE ASCIUTTA, LIVELLATA E RESISTENTE AL CALORE. NON LASCIARE CHE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE VENGA IN CONTATTO CON QUALSIASI SUPERFICIE ROVENTE O CHE PENDA DAL BORDO DEL PIANO DI LAVORO, DOVE I BAMBINI POTREBBERO AFFERRARLO.

- Non mettere in funzione questo apparecchio per più di 40 ore. Una volta terminato l'uso dell'apparecchio, spegnerlo e scollegare la spina per farlo raffreddare.
- L'uso improprio può causare danni e/o lesioni personali all'utente.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto e seguire le linee guida contenute nel manuale.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso.
- Tenere la base con collegamento all'alimentazione lontana dall'acqua. Non avviare se la superficie o l'apparecchio sono bagnati.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo e la spina sono danneggiati o se è caduto. Qualora fosse danneggiato, contattare il centro assistenza clienti.
- È necessaria l'attenta supervisione di un adulto quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo.
- Afferrare la spina e tirarla quando si scollega dalla corrente – non tirare mai dal cavo.
- Questo apparecchio è progettato solo per uso domestico. Non è adatto per uso commerciale o esterno. L'essiccatore alimentare deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto, ovvero per l'essiccazione di frutta fresca, verdura ed erbe aromatiche.
- Non coprire l'apparecchio durante l'uso per evitare potenziali rischi di incendio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e livellata.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, tranne se hanno ricevuto le istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non posizionarlo sopra o vicino a fonti di calore (radiatori, forno, etc.).
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un banco lavoro per evitare pericoli.
- Per evitare di prendere scosse elettriche, non lasciare che l'essiccatore per alimenti, il cavo di alimentazione o la spina si bagnino. Non immergere mai la base in acqua o altri liquidi durante la pulizia. Non toccare con le mani bagnate.
- L'essiccatore per alimenti non è concepito per essere azionato tramite un timer esterno o qualsiasi tipo di sistema di controllo remoto separato.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente in locali al chiuso.
- NON spostare o sollevare questo apparecchio quando è collegato alla corrente.



## Metodo di installazione



## AVVERTENZE SULL'USO DELL'APPARECCHIO!



Prima di usare per la prima volta:

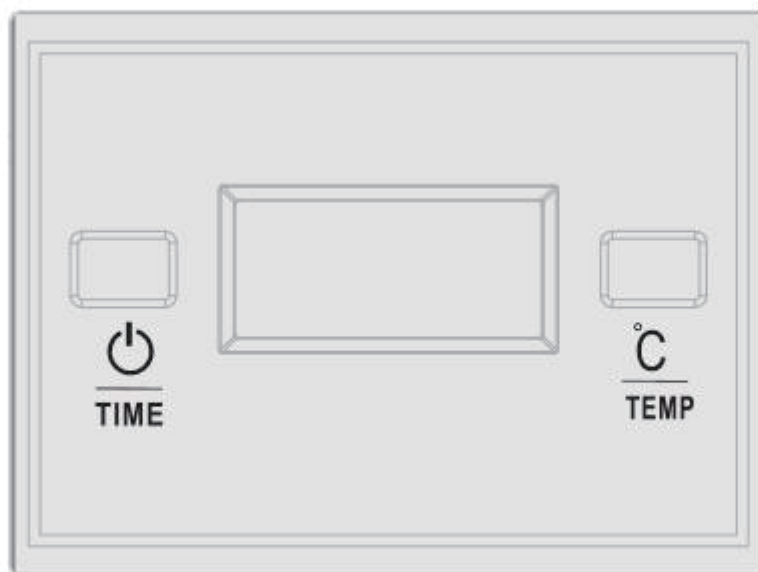
- Rimuovere l'apparecchio dalla confezione.
- Pulire tutte le parti dell'apparecchio.
- Prima dell'uso, assicurarsi che la tensione dell'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
- Lavare coperchi e vassoi in acqua calda e sapone o in lavastoviglie, quindi risciacquare e asciugare. Pulire la base con un panno leggermente umido, quindi asciugare. Non immergere mai la base in acqua o altri liquidi.

## FUNZIONI

Questo essiccatore per alimenti offre un modo semplice ed efficace per essiccare un'ampia varietà di frutta, verdura ed erbe aromatiche. È costituito da una base di alimentazione e vassoi impilabili, regolabili per contenere alimenti spessi o sottili. Questo apparecchio riscalda fino a 70 gradi , mentre una ventola fa circolare l'aria calda intorno al cibo per rimuoverne l'umidità.

## USO DELL'APPARECCHIO

1. Preparare il cibo che si intende essiccare affettandolo in fette sottili e uniformi. Quindi posizionare il cibo sui vassoi. Mantenere uno spazio di circa 0,5 cm tra ogni fetta di cibo.
2. Impilare i vassoi sull'alloggiamento principale dell'apparecchio. Assicurarsi che tutti i vassoi siano inseriti correttamente nell'alloggiamento principale dell'apparecchio e che siano impilati in modo uniforme.
3. Posizionare il coperchio superiore sull'apparecchio. Durante l'essiccazione, il coperchio superiore deve essere sempre chiuso sull'apparecchio.
4. Dopo aver premuto  , lo schermo visualizzerà automaticamente 00:00.
5. Premere "Tempo" per aumentare o diminuire il tempo. L'intervallo di tempo è compreso tra 1 e 48 ore, il tempo di attivazione predefinito è 00:00. Dopo la regolazione, lo schermo lampeggerà per 3 secondi prima di entrare in funzione. (L'orario non può essere impostato durante il funzionamento)
6. Regolare la temperatura premendo il tasto "Temp". L'intervallo della temperatura è compreso tra 40°C e 70 °C. Dopo la regolazione, lo schermo lampeggerà per 3 secondi prima di entrare in funzione. (La temperatura può essere impostata durante il funzionamento)
7. Se è necessario regolare il tempo, si prega di spegnere  , quindi impostare nuovamente temperatura e tempo.



NOTA: Si consiglia di posizionare tutti e cinque i vassoi sull'apparecchio durante l'uso, indipendentemente dal numero di vassoi vuoti.

## **ISTRUZIONI AGGIUNTIVE**

Lavare il cibo prima di inserirlo nell'essiccatore – assicurarsi che tutto il cibo sia completamente asciutto prima di metterlo sui vassoi.

**ATTENZIONE!** Non mettere il cibo ancora umido sul vassoio.

- Tagliare tutte le parti avariate e affettare il cibo, in modo che possa entrare nei vassoi.
- La durata dell'essiccazione degli alimenti dipende dallo spessore delle fette.
- Muovere le teglie se il cibo non è completamente asciutto.
- È possibile scambiare i vassoi superiore e inferiore, in modo che sia più vicino alla base, se la frutta non si è essiccata correttamente. Alcuni frutti sono ricoperti dal suo strato protettivo naturale: l'essiccazione potrebbe richiedere più tempo. È meglio far bollire il cibo per circa 1-2 minuti, quindi metterlo in acqua fredda.

NOTA: I TEMPI DI ESSICCATURA INDICATI IN QUESTO MANUALE SONO INDICATIVI.

Con molti fattori che influenzano i tempi di essiccazione, come il tipo di alimento, lo spessore o la dimensione dei pezzi e la temperatura ambiente circostante, non è possibile fornire tempi precisi.

## **ESSICCARE LA FRUTTA**

- Lavare la frutta.
- Estrarre il nocciolo e rimuovere le parti avariate.
- Tagliare a pezzi, in modo che possano essere adagiati sui vassoi.
- È possibile immergere la frutta in un succo naturale di limone o ananas, in modo che non appassisca.
- Per dare un profumo gradevole ai vostri essiccati frutti, aggiungere cannella o cocco.
- Essiccare la frutta a 50-60°C.

## **ESSICCARE LE VERDURE**

- Lavare le verdure.
- Estrarre il nocciolo e rimuovere le parti avariate.
- Tagliare a pezzi, in modo che possano essere adagiati sui vassoi.
- È meglio far bollire le verdure per circa 1-5 minuti, quindi metterle in acqua fredda e asciugarle.
- Essiccare le verdure a 50-55°C.

## **ESSICCARE PIANTE MEDICINALI**

- Si consiglia di asciugare le foglie.
- Dopo aver essiccato le piante medicinali, si consiglia di metterle in sacchetti di carta o contenitori di vetro – conservarle in un luogo all'ombra e fresco.

### **CONSERVAZIONE DEL CIBO ESSICCATO**

- Assicurarsi che i contenitori siano puliti e asciutti.
- Quando si conserva la frutta essiccata, si consiglia di utilizzare contenitori di vetro con coperchi in metallo - conservare in un luogo asciutto e all'ombra con una temperatura tra 5-20 °C.
- Nella prima settimana dopo l'essiccazione, controllare il livello di umidità nel contenitore. Se viene rilevata dell'umidità all'interno, il cibo non è stato essiccato correttamente: rimetterlo nell'apparecchio per essiccarlo nuovamente.

ATTENZIONE! Non mettere cibi caldi o tiepidi in contenitori per la conservazione.

## **PREPARAZIONE PRELIMINARE DELLA FRUTTA**

Per facilitare la preservazione della naturale dolcezza, sapore e colore della frutta, si consiglia di prepararla prima dell'essiccazione.

Prendere 1/4 bicchiere di succo di frutta (preferibilmente naturale). Ove possibile, il succo dovrebbe corrispondere al frutto da essiccare. Ad esempio, succo di mela per le mele da essiccare.

Mescolare il succo con due bicchieri d'acqua e immergere la frutta (vedere "tabella di preparazione della frutta per l'essiccazione") nel liquido per due ore.

TABELLA DI PREPARAZIONE DELLA FRUTTA PER L'ESSICCAZIONE

Nome	Preparazione	Condizione dopo l'essiccazione	Tempo stimato (ore)
Albicocca	Affettare e togliere il nocciolo	Morbido	13-28
Buccia d'arancia	Tagliare a strisce lunghe.	Fragile	8-16
Ananas (fresco)	Sbucciare e affettare a pezzi o a quadratini.	Duro	8-36
Ananas (in scatola)	Versare il succo e asciugarlo.	Morbido	8-36
Banana	Sbucciare e affettare a pezzi rotondi di 3-4 mm.	Croccante	8-38
Uva	Lasciare intero.	Morbido	8-26
Ciliege	La rimozione è facoltativa. Puoi toglierlo quando è asciutto al 50%.		
Pera	Sbucciare e affettare.	Morbido	8-30
Fico	Affettare.	Duro	8-26
Mirtilli	Lasciare intero	Morbido	8-26
Pesca	Snocciolare quando è asciutto al 50%. Affettare in 2 pezzi.	Morbido	8-26
Datteri	Snocciolare e affettare.	Duro	8-26
Mela	Sbucciare, togliere il torsolo e affettare a pezzi rotondi	Morbido	8-12

NOTA: non ci sono regole fisse quando si tratta di essiccare il cibo. Questo

manuale offre un utile punto di partenza. Col tempo svilupperete una propria idea di quanto tempo impiegano diversi tipi di frutta e verdura ad essiccare. Il modo migliore è sperimentare diversi ingredienti e tenere traccia di ciò che funziona meglio per voi.

## **PREPARAZIONE PRELIMINARE DELLE VERDURE**

Si consiglia di preparare alcuni tipi di verdura prima dell'essiccazione, come fagiolini, cavolfiori, broccoli, asparagi e patate. Mettere le verdure in una pentola con acqua bollente per 3-5 minuti affinché mantengano il loro colore naturale. Filtrare e asciugare con carta da cucina prima di essiccare nell'apparecchio.

Le verdure preparate possono anche essere immerse nel succo di limone per 2 minuti per aggiungere un pizzico di sapore di limone, qualora lo desideriate.

**NOTA: LE INDICAZIONI SOPRA RIPORTATE SONO SOLO LINEE GUIDA.**

TABELLA DI PREPARAZIONE DELLE VERDURE PER L'ESSICCAZIONE

Nome	Preparazione	Condizione dopo l'essiccazione	
Carciofo	Affettare a strisce di 3-4 mm.	Fragile	8-13
Melanzana	Sbucciare e affettare a pezzi di 6-12 mm.	Fragile	8-18
Broccoli	Rifilare e affettare. Cuocere a vapore per circa 3-5 minuti.	Fragile	8-20
Funghi	Affettare, tritare o lasciare interi (funghi piccoli).	Duro	8-14
Fagioli verdi	Affettare e far bollire fino a quando non diventa traslucido.	Fragile	8-26
Zucchine	Affettare a pezzi di 6 mm.	Fragile	8-18
Cavolo	Rifilare e affettare a listarelle di 3 mm. Estrarre il nucleo.	Duro	8-14
Cavoletti di Bruxelles	Affettare il gambo in 2 pezzi.	Croccante	8-30
Cavolfiore	Bollire finché non è tenero.	Duro	8-16
Patate	Affettare e far bollire per 8-10 minuti.	Croccante	8-30
Cipolla	Affettare sottilmente in pezzi rotondi.	Croccante	8-14
Carota	Bollire finché non è tenero. Sminuzzare o affettare a pezzi rotondi.	Croccante	8-14
Cetriolo	Sbucciare e affettare a pezzi rotondi di 12 mm.	Duro	8-18
Peperone dolce	Affettare a strisce o anelli da 6 mm. Rimuovere i semi.	Croccante	8-14
Peperone piccante	Lasciare intero.	Duro	8-14

Basilico	Mettere le foglie direttamente sui vassoi.	Croccante	6-10
Pomodoro	Sbucciare. Spezzare a metà o affettare.	Duro	8-24
Rabarbaro	Sbucciare e affettare a pezzi di 3 mm.	Perdita di umidità del vegetale	8-38
Barbabietola	Far bollire, lasciare raffreddare, affettare le radici e le cime. Affettare a pezzi rotondi.	Croccante	8-26
Sedano	Affettare a pezzi di 6 mm.	Croccante	8-14
Cipollotto	Spezzettare.	Croccante	8-10
Asparagi	Affettare a pezzi di 2,5 mm.	Croccante	8-14
Aglione	Sbucciare e tagliare a pezzi rotondi.	Croccante	8-16
Spinaci	Far bollire fino ad appassimento.	Croccante	8-16
Champignons	Scegliere i funghi con il cappello che si piega verso l'interno. Affettarli a pezzi o lasciarli interi.	Duro e croccante	6-10

NOTA: i tempi e le procedure descritte nella tabella riportata sopra sono solo indicativi. Le preferenze personali degli utenti possono differire da quelle descritte nella tabella sopra. Si consiglia di sperimentare tempi e temperature diversi per ottenere la consistenza e il gusto da voi preferiti.

## **PREPARAZIONE DI CARNE, PESCE, POLLAME E SELVAGGINA**

Si consiglia di far marinare la carne prima di essicarla per conservarne il sapore naturale e rendere la carne più morbida. Assicurarsi che la carne sia marinata per almeno tre ore: più a lungo viene lasciata a marinare, migliore sarà il sapore.

È necessario aggiungere sale alla salamoia poiché aiuta a rimuovere l'acqua dalla carne e le consente di essicarsi in modo più efficiente. Usare sempre



carni pulite. Le carni con un contenuto di grassi più elevato non si essiccheranno correttamente.

#### **SALAMOIA STANDARD:**

1/2 tazza di salsa di soia  
1 spicchio d'aglio, tagliato a pezzetti  
2 cucchiaini abbondanti di ketchup  
1 cucchiaino da dessert e 1/4 di sale  
1/2 cucchiaino da dessert di peperone secco  
Mescolare tutti gli ingredienti mescolati.

#### **POLLAME**

Prima di iniziare il processo di essiccazione, il pollame deve essere preparato facendolo bollire o friggendolo.

Essiccare per circa 2-8 ore o fino a quando tutta l'umidità non è sparita.

#### **PESCE**

Si consiglia di bollire o cuocere il pesce su un fornello prima di iniziare il processo di essiccazione (infornarlo per circa 20 minuti a 200 gradi o fino a quando il pesce non si rompe facilmente).

Essiccarlo per circa 2-8 ore o fino a quando tutta l'umidità non sarà sparita.

#### **CARNE E SELVAGGINA**

Preparare affettandola a pezzetti e mettendola nell'apparecchio per circa 2-8 ore o fino a quando tutta l'umidità non sarà sparita.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Prima di eseguire pulizia, controllare se l'apparecchio è scollegato dalla corrente e se si è completamente raffreddato.
- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con una spugna umida e lasciarlo asciugare.
- Non utilizzare spazzole con setole metalliche, agenti chimici abrasivi o duri durante la pulizia dell'apparecchio – questo potrebbe danneggiarne la superficie.

## **PARAMETRI TECNICI**

Tensione	245 Watt
Voltaggio	220-240V
Frequenza	50/60Hz

If you have any questions, please contact our customer care center.

**US**

Our contact details are below:

 001-877-644-9366


 customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC  
27150 SW Kinsman Rd Wilsonville, OR 97070 USA  
MADE IN CHINA

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.

**ES**

Nuestros datos de contacto son los siguientes:

 0034-931294512


 atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:  
SPANISH AOSOM, S.L.  
C/ ROC GROS, Nº 15. 08550, ELS HOSTALETES DE BALENYÀ, SPAIN.  
B66295775  
WWW.AOSOM.ES  
HECHO EN CHINA

If you have any questions, please contact our customer care center.

**CA**

Our contact details are below:


 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.  
7270 Woodbine Avenue, Unit 307, Markham,  
Ontario Canada L3R 4B9  
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:

 416-792-6088


 customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.  
7270 Woodbine Avenue, unité 307,  
Markham, Ontario Canada L3R 4B9  
Fabriqué en Chine

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

**PT**

Os nossos dados de contacto são os seguintes:

 0034-931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

 info@aosom.pt.

IMPORTADOR:  
SPANISH AOSOM, S.L  
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENYÀ  
WWW.AOSOM.PT

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

**DE**

Unsere Kontaktdaten stehen unten:

 0049-0(40)-88307530  service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH  
Wendenstraße 309  
D-20537 Hamburg  
Germany  
IN CHINA HERGESTELLT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

**IT**

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:


 0039-0249471447  clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:  
AOSOM Italy srl  
Centro Direzionale Milanofiori  
Strada 1 Palazzo F1  
20057 Assago (MI)  
P.I.: 08567220960  
FATTO IN CINA

If you have any questions, please contact our customer care center.

**UK**

Our contact details are below:

 0044-800-240-4004


 enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:  
MH STAR UK LTD  
Unit 27, Perivale Park,  
Horsenden lane South  
Perivale, UB6 7RH  
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

**FR**

Nos coordonnées sont les suivantes:

 0033-1-84166106

 aosom@mhfrance.fr

Importé par:  
MH France  
2, rue Maurice Hartmann  
92130 Issy-les-Moulineaux  
France  
Fabriqué en Chine