

Dörrautomat 700 XL

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf.

KLAMER

Dörrautomat 700 XL



Hilfe und Tipps auf
doerrautomat.klamer-kitchen.com
oder QR-Code scannen

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Dörrautomat 700 XL
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	700 Watt
Artikelnr.	91117

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Dörrautomats. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie den Dörrautomat benutzen. Dieses hochwertige Gerät eignet sich perfekt zum schonenden Trocknen und Konservieren verschiedenster Lebensmittel von Obst über Gemüse bis zu Fleisch.

- Das robuste Edelstahlgehäuse garantiert Langlebigkeit und einfache Reinigung. Dank des 24-Stunden-Timers und der Temperatureinstellung von 35° bis 85°C können Sie den Trocknungsvorgang genau nach Ihren Bedürfnissen anpassen.
- Die 8 Dörrgitter bieten ausreichend Platz, um auch größere Mengen an Lebensmitteln gleichzeitig zu verarbeiten. Durch die seitlichen Griffe lässt sich der Dörrautomat einfach handhaben und sicher positionieren.
- Der KLAMER Dörrautomat kann zu einer gesunden und natürlichen Ernährungsweise beitragen. Wir wünschen Ihnen viel Freude und köstliche Ergebnisse mit Ihrem neuen Dörrautomat!

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

Bei der Verwendung des Elektrogeräts sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
3. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
4. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker

beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

5. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
7. Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen verwendet werden, nicht im Freien. Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt stehen.
8. Das Gerät muss im Betrieb auf einer flachen, ebenen Oberfläche stehen. Es darf keine Gefahr bestehen, dass das Gerät herunterfällt. Berechnen Sie ein, dass das Gerät während der Benutzung durch die Beladung schwerer wird.
9. Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt sein.
10. Die Dörrgitter und das Abtropfblech des Dörrautomaten sind spülmaschinenfest, auch wenn eine Reinigung per Hand empfehlenswert ist. Alle anderen Teile sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- 11. WARNUNG:** Einige Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Bitte achten Sie besonders auf Kinder und hilfsbedürftige Personen. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern.
12. Ziehen Sie stets den Netzstecker, indem Sie am Stecker anfassen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
14. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht zugelassen ist. Wenden Sie sich bei Fragen an den Hersteller.
15. Vermeiden Sie die Berührung mit sich bewegenden Teilen, um die Gefahr einer Personenverletzung oder Schäden am Gerät zu verringern. In keinem Fall dürfen Gegenstände oder Finger in die Öffnungen zum Rotor gesteckt werden.
16. Richten Sie den Luftauslass nicht gegen andere Personen oder brennbare Stoffe.
17. Stellen Sie den Dörrautomaten nicht neben Geräte, die Wärme ausstrahlen. Wenn das Gerät in Betrieb ist kann die Oberfläche heiß sein.
18. Nutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen.
19. Wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt laufen lassen, stellen Sie zunächst sicher, dass das Gerät korrekt aufgestellt ist.

Die ersten Schritte und Rezeptinspirationen

Beef Jerkey - oder darf es fruchtiger sein? Auf unserer Webseite steht für Sie ein kostenloses digitales Rezeptbuch mit leckeren Inspirationen bereit.

Damit der Start mit Ihrem neuen Dörrautomat ein voller Erfolg wird, finden Sie in unserem Magazin weitere hilfreiche Tipps und leckere Rezepte.

Beides finden Sie über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code unten scannen.

doerrautomat.klamer-kitchen.com



Korrektes Aufstellen des Geräts

1. Platzieren Sie den Dörrautomat auf einer stabilen, ebenen und rutschfesten Fläche, fern von lackierten Oberflächen und Tischdecken. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Herdplatten oder Gasflammen auf.
2. Lassen Sie mindestens 20 cm Abstand rund um das Gerät und mindestens 50 cm nach oben, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden.
3. Platzieren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und achten Sie darauf, dass sich um das Gerät keine hitze- oder feuchtigkeitsempfindlichen Möbelstücke befinden.
4. Stellen Sie sicher, dass die entweichende Hitze und der Dampf ungehindert abziehen können.

ACHTUNG

Der Luftstrom innerhalb des Geräts und die Luftöffnungen am Gerät dürfen niemals blockiert werden um eine Überhitzung zu verhindern.

Decken Sie den Lüfter und die seitlichen Lüftungsöffnungen während des Betriebs niemals mit Materialien wie Alufolie ab. Stellen Sie außerdem sicher, dass keinerlei leichten Gegenstände vom Gerät angesaugt werden können.

Produktdiagramm

- ① Bedienelemente & Displays
- ② Dörr-Raum
- ③ Dörrgitter und Einschübe
- ④ Tragegriffe
- ⑤ Klappe mit Griff



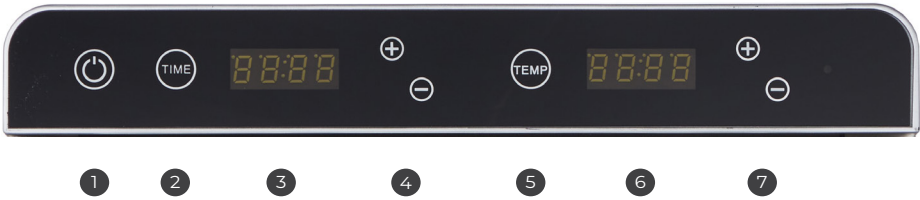
Vorsicht

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß, auf keinen Fall abdecken oder das Gehäuse anfassen. Lassen Sie das Gerät nach dem Dörren mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es bewegen und verstauen.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support-Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Displaydiagramm



Tasten und Displays

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|-----------------------|
| 1 | An/-Aus Taste | 5 | Temperatureinstellung |
| 2 | Zeiteinstellung | 6 | Temperaturanzeige |
| 3 | Zeitanzeige (Stunden:Minuten) | 7 | +/- Tasten (5°C) |
| 4 | +/- Tasten (30 Minuten) | | |

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihren KLAMER Dörrautomat 700 in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte folgende Schritte:

1. Entfernen Sie sorgfältig alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien des Geräts.
2. Reinigen Sie das Gerät gründlich, um Verpackungsrückstände und sonstige Verschmutzungen zu entfernen. Verwenden Sie dazu ein leicht feuchtes Stofftuch für das Äußere und ein feuchtes Tuch für die Ablagen und den Deckel. Lassen Sie alle Teile gut trocknen.
3. Schließen Sie den Dörrautomat an die Stromversorgung an und lassen Sie ihn für 30 Minuten bei 85°C ohne Dörrgut laufen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
4. Nach Ablauf der 30 Minuten schalten Sie das Gerät aus. Spülen Sie die Dörrgitter mit Wasser ab und trocknen Sie alle Teile gründlich. Der Dörrautomat ist nun einsatzbereit.

Achtung

Das Gerät sowie der Netzstecker dürfen niemals unter Wasser, in der Spüle, oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!

Hinweis

Rauch und Gerüche, die eventuell während dieser Zeit entstehen, sind normal. Diese können entstehen, wenn neue Materialien zum ersten Mal erhitzt werden. Hiervon geht keine gesundheitliche Gefahr aus, auch wenn sie ggf. unangenehm riechen.

Die Vorbereitung des Dörrguts

Folgende Hinweise sind generell bei der Vorbereitung des Dörrguts zu beachten, bevor Sie es in den Dörrautomaten geben:

1. Stiele, Kerngehäuse und Kerne sollten generell vor dem Dörren entfernt werden.
2. Um die Farbe des Dörrguts bestmöglich zu erhalten, können Sie das Dörrgut mit Zitronensäure einstreichen.
3. Bei Gemüse mit fester Struktur empfiehlt sich Blanchieren in heißem Wasser für etwa 2 Minuten.
4. Schneiden Sie Dörrgut in gleichmäßige Ringe / Scheiben bzw. Stücke. Dünne Scheiben trocknen schneller. Je dicker, desto länger die Dörrdauer.

Die Verwendung des Dörrautomaten

Beachten Sie unsere Schritt-für-Schritt Anleitung zum Einstellen des Dörrvorgangs, damit das Dörren ein voller Erfolg wird.

1. Schieben Sie die gefüllten Dörrgitter nacheinander von unten nach oben in das Hauptgehäuse. Schließen Sie zum Schluss die Tür. Achten Sie darauf, dass die Tür korrekt geschlossen ist, damit die Warmluft gut zirkulieren und nicht entweichen kann.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät durch Drücken der An / Aus Taste ein.
3. Drücken Sie auf die Temperatur-Taste, sie beginnt zu blinken. Stellen Sie dann mit den +/- Tasten die gewünschte Temperatur in 5°C Schritten ein.
4. Drücken Sie nun auf die Zeitauswahl-Taste, si beginnt zu blinken. Stellen Sie mit den +/- Tasten die Zeit in 30 Minuten Schritten ein. Nach wenigen minuten hört die Taste auf zu blinken und ein Signalton zeigt an, dass die Einstellung gespeichert wurde.
5. Das Gerät startet und läuft für die angegebene Zeit.

Hinweis

Nach der maximalen Dörrzeit von 24 Stunden sollte eine Pause von mindestens einer Stunde eingelegt werden um einen möglichen erhöhten Verschleiß des Geräts vorzubeugen.

Typische Dörrzeiten

In der unten stehenden Tabelle sind einige Dörrzeiten zur Orientierung für Sie aufgelistet. Bitte passen Sie die Zeiten je nach Geschmack an.

Dörrgut	Empfohlene Zubereitung	Empfohlene Dörrzeit	Temperatur
Apfel / Birne	Entkernen und in 4-6 mm dicke Scheiben schneiden	7-9 Std.	70 °C
Aprikose / Pflaume	Halbieren, entkernen, Schnittfläche nach oben oder in Scheiben	10-12 Std.	60 °C
Kiwi	Schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	10-12 Std.	65 °C
Banane	Schälen und in 5 mm dicke Scheiben	10-12 Std.	70 °C
Mango	Schälen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden	6-7 Std.	70 °C
Orange / Grapefruit	Schälen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden	8-9 Std.	70 °C
Ananas	Schälen, Strunk entfernen und in 5-6 mm dicke Scheiben schneiden	7-8 Std.	70 °C
Erdbeere	Strunk entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	10-12 Std.	65 °C
Paprika	In 2 mm dicke Scheiben schneiden	7-8 Std.	70 °C
Karotten	Schälen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden oder würfeln	6-8 Std.	70 °C
Tomaten	In 4 mm dicke Scheiben schneiden	8-10 Std.	70 °C
Süßkartoffel-Chips	Schälen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden	7-9 Std.	70 °C
Suppengemüse	In feine Scheiben oder Würfel schneiden, ggfs. blanchieren	7-8 Std.	60 °C
Gurken	Ungeschält in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden	4-5 Std.	70 °C
Kräuter	Ganze Blätter oder bei Bedarf klein schneiden	4-6 Std.	40 °C
Pilze	Putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	4-7 Std.	50 °C

Hinweis

Die Dörrzeit variiert je nach Scheibendicke und nach gewünschtem Dörrgrad. Je dichter die Gitter belegt werden, desto länger beträgt die Dörrzeit, um den gewünschten Dörrgrad zu erlangen. Kontrollieren Sie das Dörrgut in regelmäßigen Abständen. Falls Sie einen ungleichmäßigen Dörrfortschritt bemerken, dann kann es sinnvoll sein, die Dörrgitter neu anzuordnen.

Lagerung des fertigen Dörrguts

Lagern Sie die Lebensmittel nach dem Dörren im Dörrautomaten erst ein, wenn sie abgekühlt sind. Generell gilt, dass Lebensmittel länger gelagert werden können, wenn Sie an einem kühlen, trockenen und dunklen Platz aufbewahrt werden. Entfernen Sie aus dem Aufbewahrungsbehältnis so viel Luft wie möglich und verschließen Sie es. Hierbei kann z.B. der KLAMER Vakuumierer helfen.

Die optimale Lagertemperatur ist 15 °C und darunter. Bewahren Sie Lebensmittel nie direkt in einem Metallbehältnis auf, sondern verwenden Sie beispielsweise Behältnisse aus Kunststoff oder Glas. Meiden Sie dabei Behältnisse, die „atmen“ oder schlecht versiegelt sind. Sollten Sie das Dörrgut über längere Zeit aufbewahren, dann überprüfen Sie das Dörrgut in den kommenden Wochen auf Feuchtigkeit hin. Wenn Feuchtigkeit besteht, dann müssen Sie das Dörrgut länger trocknen, damit es nicht verdirbt.

Um die besten Ergebnisse zu erzielen sollten getrocknetes Obst, Kräuter, Nüsse oder Brot nicht länger als ein Jahr im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden. Getrocknetes Fleisch, Geflügel und Fisch dürfen im Kühlschrank nicht länger als 3 Monate aufbewahrt werden. Im Gefrierschrank nicht länger als ein Jahr.

Reinigung und Pflege

Bitte trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen oder bewegen. NIEMALS sollte das Hauptgehäuse oder die Elektronik des Gerätes in Kontakt mit Wasser kommen. Sie reinigen das Gerät wie folgt:

1. Lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen, sofern Sie es vor kurzer Zeit noch verwendet haben.
2. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Lebensmittelreste von den Ablagen zu entfernen, oder reinigen Sie diese in der Spülmaschine. Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch.
3. Benutzen Sie Papiertücher, um verbliebene Marinade zu entfernen
4. Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Reinigern oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

Lagerung des Geräts

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen, sofern es kürzlich verwendet wurde.
3. Verstauen Sie das Gerät an einem kühlen, lichtgeschützten und trockenen Ort. Verwenden Sie idealerweise die Originalverpackung. Trennen Sie das Gerät zuerst vom Stromnetz, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Problemlösung

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Liste von häufig auftretenden Problemen, deren Ursachen und Lösungen, die Ihnen bei der Nutzung des KLAMER Dörrautomaten helfen können:

Problem	Ursache	Lösung
Der Dörrautomat startet nicht	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundendienst.
Das Gerät heizt nicht	Die Zieltemperatur wurde erreicht.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Das Heizelement ist defekt.	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundendienst.
Das Dörrgut wird ungleichmäßig getrocknet	Die Ablagen sind überladen.	Legen Sie weniger Dörrgut auf die Ablagen.
Der Dörrvorgang dauert zu lange	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Versuchen Sie es mit einer höheren Temperatur.
	Das Dörrgut ist zu dick geschnitten.	Schneiden Sie das Dörrgut dünner.
	Es befindet sich sehr viel Dörrgut im Gerät.	Eine längere Dörrzeit ist bei stärkerer Beladung normal. Passen Sie beim nächsten Mal Menge oder Temperatur an, um ein schnelleres Ergebnis zu erzielen.
Das Gerät wird zu heiß.	Die Lüftungsschlitze sind verdeckt.	Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
	Der Lüfter, oder das Heizelement ist defekt.	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundendienst.
Das Gerät ist zu laut	Es befindet sich ein Fremdkörper im Gebläse.	Schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie auf Fremdkörper.
	Das Gebläse ist defekt.	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundendienst
Mein Dörrgut wird nach der Zubereitung braun.	Die Verfärbung ist generell ein natürlicher Prozess.	Das Verfärben kann man vermindern, indem man die Zutaten mit Zitronensaft bestreicht.

Unangenehmer Geruch während des Dörrvorgangs	Es sind Verpackungsrückstände auf dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät gemäß der Anleitung.
	Es befindet sich ein Fremdkörper auf dem Dörrautomat	Reinigen Sie den Dörrautomaten gründlich und entfernen sie alle Gegenstände vom Gerät.
	Das Gerät ist nicht korrekt aufgestellt und andere Gegenstände werden erhitzt.	Stellen Sie das Gerät laut Anleitung korrekt auf und entfernen Sie alle Gegenstände auf und unmitelbar um das Gerät.
Das Dörrgut trocknet fest.	Das Festtrocknen ist generell unbedenklich	Lösen Sie die Zutaten rechtzeitig von der Dörrebene und drehen Sie sie um.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support-Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Reinigungshinweise
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformitätserklärung

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:



- 2014/30/EU (EMV)
- 2014/35/EU (Niederspannung)
- 2011/65/EG (RoHS)

Hinweise zur Entsorgung

Befindet sich die unten stehende Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.



Dehydrator 700 XL

INSTRUCTION MANUAL

Read these instructions carefully before using the device and keep it safe for future reference T

KLAMER

Dehydrator 700 XL



Find help and advice at
doerrautomat.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

Technical data

Model	KLAMER Dehydrator 700 XL
Mains voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Power	700 Watt
Article number	91117

About this device

Thank you for purchasing the KLAMER dehydrator. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the dehydrator. This high quality appliance is perfect for gently drying and preserving a wide variety of foods from fruits to vegetables to meat.

- The sturdy stainless steel housing guarantees durability and easy cleaning. Thanks to the 24-hour timer and the temperature setting from 35° to 85°C, you can adjust the drying process exactly according to your needs.
- The 8 drying grids offer enough space to process even larger quantities of food at the same time. The side handles make the dehydrator easy to handle and position safely.
- The KLAMER dehydrator can contribute to a healthy and natural way of eating. We wish you much pleasure and delicious results with your new dehydrator!

Important safety precautions

Caution

When using the electrical appliance, the following basic safety precautions should be observed:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision.
2. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
3. Check that the voltage indicated on the device corresponds to the local mains voltage before connecting the device.
4. Do not operate the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance has malfunctioned or been damaged in any way.

5. Close supervision is required when a device is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
6. Do not use this appliance for purposes other than its intended use. This appliance is intended for household use.
7. The device may only be used indoors, not outdoors. Do not leave the device unattended during use.
8. The device must be placed on a flat, level surface during operation. There must be no danger of the device falling down. Allow for the fact that the unit will become heavier during use due to loading.
9. Before cleaning, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
10. The dehydrator grids and drip tray are dishwasher safe, although cleaning by hand is recommended. All other parts are not suitable for cleaning in the dishwasher.
11. **WARNING:** Some parts of this product can become very hot and cause burns. Please pay special attention to children and persons in need of assistance. Do not place the appliance on or near hot gas or electric burners.
12. Always unplug the power cord by grasping the plug. Do not pull on the power cord.
13. Do not use the unit with an extension cord.
14. Do not use accessories that are not approved. Contact the manufacturer if you have any questions.
15. Avoid contact with moving parts to reduce the risk of personal injury or damage to the device. Under no circumstances should objects or fingers be placed in the openings to the rotor.
16. Do not point the air outlet toward other people or flammable materials.
17. Do not place the dehydrator next to appliances that radiate heat. When the appliance is in operation, the surface may be hot.
18. Do not use the appliance to heat rooms.
19. If you leave the unit running unattended, first make sure that the unit is set up correctly.

Note

Please contact the KLAMER Customer Support Team at hello@klamer-kitchen.com with any questions or uncertainties. We will be happy to help you!

First steps and recipe inspiration

Beef Jerkey - or can it be more fruity? On our website you will find a free digital recipe book with delicious inspirations.

To make the start with your new dehydrator a complete success, you will find more helpful tips and delicious recipes in our magazine.

You can find both via the website below or even easier by scanning the QR code below.

doerrautomat.klamer-kitchen.com



Correct setup of the device

1. Place the dehydrator on a stable, level and non-slip surface, away from painted surfaces and tablecloths. Do not place the appliance near heat sources such as stove tops or gas flames.
2. Allow at least 20 cm clearance around the unit and at least 50 cm upward to avoid damage from heat or steam.
3. Place the appliance out of the reach of children and make sure that there are no pieces of furniture around the appliance that are sensitive to heat or moisture.
4. Make sure that the escaping heat and steam can escape unhindered.

ATTENTION

The air flow inside the device and the air openings on the device must never be blocked to prevent overheating.

Never cover the fan and the side air vents with materials such as aluminum foil during operation. Also make sure that no light objects can be sucked in by the device.

Product

- 1 Controls & Displays
- 2 Dehydration room
- 3 Dehydration grids and shelves
- 4 Carrying handles
- 5 Flap with handle



Caution

The device becomes very hot during operation, never cover it or touch the housing. After drying, allow the device to cool down for at least 30 minutes before moving and storing it.

Note

Please contact the KLAMER Customer Support Team at hello@klamer-kitchen.com with any questions or uncertainties. We will be happy to help you!

Display



1. Buttons and displays

- | | | | |
|---|------------------------------|---|---------------------|
| 1 | On/off button | 5 | Temperature setting |
| 2 | Time setting | 6 | Temperature display |
| 3 | Time display (hours:minutes) | 7 | +/- keys (5°C) |
| 4 | +/- buttons (30 minutes) | | |

Before first use

Before operating your KLAMER Dehydrator 700, please observe the following steps:

1. Carefully remove all packaging materials and protective films from the device.
2. Clean the device thoroughly to remove packaging residues and other soiling. Use a slightly damp cloth for the exterior and a damp cloth for the shelves and lid. Allow all parts to dry thoroughly.
3. Connect the dehydrator to the power supply and let it run for 30 minutes at 85°C without dehydrated food to remove any production residues.
4. At the end of the 30 minutes, switch off the appliance. Rinse the dehydrator grids with water and dry all parts thoroughly. The dehydrator is now ready for use.

Attention

The device and the power plug must never be cleaned under water, in the sink, or in the dishwasher!

Note

Smoke and odors that may arise during this time are normal. These can arise when new materials are heated for the first time. There is no health risk from this, even if they may smell unpleasant.

The preparation of the dehydrated product

The following instructions should generally be observed when preparing the dried goods before placing them in the dehydrator:

1. Styles, cores, and seeds should generally be removed before dehydrating.
2. To best preserve the color of the dried goods, you can coat them with citric acid.
3. For vegetables with a firm structure, blanching in hot water for about 2 minutes is recommended.
4. Cut dried goods into even rings / slices or pieces. Thin slices dry faster. The thicker, the longer the drying time.

Using the dehydrator

Follow our step-by-step instructions for setting up the dehydration process to make it a complete success.

1. Slide the filled dehydrating grids one by one from bottom to top into the main housing. Finally, close the door. Make sure that the door is closed properly so that the hot air can circulate well and not escape.
2. Insert the power plug into the power outlet and turn on the unit by pressing the on / off button.
3. Press the temperature button, it will start flashing. Then use the +/- keys to set the desired temperature in 5°C increments.
4. Now press the time selection key, it starts to flash. Use the +/- keys to set the time in 30 minute increments. After a few minutes, the key stops flashing and a beep indicates that the setting has been saved.
5. The unit starts and runs for the specified time.
6. During the drying process, the temperature can be adjusted at any time and the time can be adjusted.

Note

After the maximum drying time of 24 hours, a break of at least one hour should be taken to prevent possible increased wear of the device.

Typical drying times

The table below lists some drying times for your orientation. Please adjust the times according to your taste.

Ingredient	Recommended Preparation	Recommended Time	Temperature
Apple / Pear	Core and cut into 4-6 mm thick slices	7-9 h	70 °C
Apricot / Plum	Cut in half, remove seeds, cut surface upwards or into slices	10-12 h	60 °C
Kiwi	Peel and cut into 5 mm thick slices	10-12 h	65 °C
Banana	Peel and cut into 5 mm thick slices	10-12 h	70 °C
Mango	Peel and cut into 8 mm thick slices	6-7 h	70 °C
Orange / Grapefruit	Peel and cut into 2-3 mm thick slices	8-9 h	70 °C
Pineapple	Peel, remove the stalk and cut into 5-6 mm thick slices	7-8 h	70 °C
Strawberry	Remove stalk and cut into 5 mm thick slices	10-12 h	65 °C
Pepper	Cut into 2 mm thick slices	7-8 h	70 °C
Carrot	Peel and cut or dice into 3-5 mm thick slices	6-8 h	70 °C
Tomato	Cut into 4 mm thick slices	8-10 h	70 °C
Sweet potato	Peel and cut into 2-3 mm thick slices	7-9 h	70 °C
Soup vegetables	Cut into fine slices or cubes, blanch if necessary.	7-8 h	60 °C
Cucumber	Cut unpeeled into 3-5 mm thick slices	4-5 h	70 °C
Herbs	Whole leaves or cut into small pieces if necessary	4-6 h	40 °C
Mushrooms	Clean and cut into 5 mm thick slices	4-7 h	50 °C

Note

The drying time varies depending on the slice thickness and the desired degree of dehydration. The more densely the grids are covered, the longer the drying time is to achieve the desired degree of dehydration. Check the dehydrated material at regular intervals. If you notice uneven drying progress, then it may be useful to rearrange the drying grids.

Storage of the finished dried product

After drying in the dehydrator, do not store the food until it has cooled down. As a general rule, food can be stored longer if it is kept in a cool, dry and dark place. Remove as much air as possible from the storage container and seal it. The KLAMER vacuum sealer, for example, can help with this.

The optimum storage temperature is 15 °C and below. Never store food directly in a metal container, but use plastic or glass containers, for example. Avoid containers that “breathe” or are poorly sealed. If you are storing the dehydrated food for a long period of time, check the dehydrated food for moisture in the coming weeks. If there is moisture, then you will need to dry the dried goods longer to prevent spoilage.

For best results, dried fruits, herbs, nuts or bread should not be stored in the refrigerator or freezer for more than a year. Dried meat, poultry and fish should not be kept in the refrigerator for more than 3 months. In the freezer no longer than one year.

Cleaning and care

Please always disconnect the device from the power source before cleaning or moving it. NEVER allow the main housing or electronics of the unit to come into contact with water. You clean the device as follows:

1. Allow the unit to cool first, if you used it a short time ago.
2. Use a soft brush to remove food residues from the shelves or clean them in the dishwasher. Clean the surface of the housing with a damp cloth.
3. Use paper towels to remove any remaining marinade.
4. Do not clean the unit with aggressive cleaners or abrasive cleaners to avoid damaging the surface.

Attention

The device and the power plug must never be cleaned under water, in the sink, or in the dishwasher!

Storage of the device

1. First unplug the power cord from the power outlet.
2. Allow the device to cool down if it has been used recently.
3. Store the device in a cool, light-protected and dry place. Ideally, use the original packaging. First disconnect the device from the mains by pulling the mains plug out of the socket.

Problem solving

In the following table you will find a list of common problems, their causes and solutions that can help you use the KLAMER dehydrator:

Problem	Cause	Solution
The dehydrator does not start	The power plug is not plugged in.	Insert the power plug into a power outlet.
	The device is defective.	Contact KLAMER customer service.
The device does not heat	The target temperature has been reached.	Set a higher temperature.
	The heating element is defective.	Contact KLAMER customer service.
The dried material is dried unevenly	The shelves are cluttered.	Put less dried food on the shelves.
The drying process takes too long	The temperature is set too low.	Try a higher temperature.
	The dehydrated material is cut too thick.	Cut the dehydrated material thinner.
	There is a lot of dehydrated material in the device.	A longer drying time is normal with heavier loads. Next time, adjust the quantity or temperature to achieve a faster result.
The device becomes too hot.	The ventilation slots are covered.	Make sure that the ventilation slots are free.
	The fan or the heating element is defective.	Contact KLAMER customer service.
The device is too loud	There is a foreign object in the blower.	Switch off the device and check for foreign objects.
	The fan is defective.	Contact the KLAMER customer service.
My dehydrated food turns brown after preparation.	The discoloration is generally a natural process.	You can reduce discoloration by brushing the ingredients with lemon juice.

Unpleasant odor during the drying process	There are packaging residues on the device.	Clean the device according to the instructions.
	There is a foreign object on the dehydrator	Clean the dehydrator thoroughly and remove all objects from the appliance.
	The device is not set up correctly and other objects are heated.	Set up the device correctly according to the instructions and remove all objects on and immediately around the device.
The dehydrated material dries solid.	The solid drying is generally harmless	Detach the ingredients from the dehydrator in time and turn them over.

Note

Please contact the KLAMER Customer Support Team at hello@klamer-kitchen.com with any questions or uncertainties. We will be happy to help you!

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence for a minimum period of 12 months, starting from the date on which the device is sold to the end user.

The warranty covers only defects in materials or workmanship, which does not apply in cases of defects in materials or workmanship:

- Normal wear and tear
- Improper use, e.g. overloading of the device, use of non-approved accessories
- Use of force, damage due to external influences
- Damage due to non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable power supply or non-observance of the cleaning instructions
- Partially or completely dismantled devices

Declaration of



This product complies with the following European Directives:

- 2014/30/EU (EMC)
- 2014/35/EU (low voltage)
- 2011/65/EG (RoHS)

Notes on disposal

If the image below (crossed-out wheeled garbage can) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of your fellow human beings from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.



DÉSHYDRATEUR 700 XL

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les.

KLAMER

Déshydrateur 700 XL



Vous trouverez de l'aide et des conseils sur
doerrautomat.klamer-kitchen.com
ou scannez le code QR

KLAMER

Spécifications

Modèle	KLAMER Déshydrateur 700 XL
Tension nominale	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance nominale	700 Watt
Article No.	91117

Caractéristiques

Nous vous remercions d'avoir acheté le déshydrateur KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser le déshydrateur. Cet appareil de haute qualité est parfait pour sécher et conserver en douceur les aliments les plus divers, des fruits aux légumes en passant par la viande.

- Le boîtier robuste en acier inoxydable garantit une longue durée de vie et un nettoyage facile. Grâce à la minuterie de 24 heures et au réglage de la température de 35° à 85°C, vous pouvez adapter le processus de séchage exactement à vos besoins.
- Les 8 grilles de déshydratation offrent suffisamment de place pour traiter simultanément de grandes quantités d'aliments. Grâce aux poignées latérales, le déshydrateur est facile à manipuler et à positionner en toute sécurité.
- Le déshydrateur KLAMER peut contribuer à un mode d'alimentation sain et naturel. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de délicieux résultats avec votre nouveau déshydrateur !

Précautions de sécurité importantes

Attention

Lors de l'utilisation de l'appareil électrique, les mesures de sécurité de base suivantes doivent être respectées :

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées.
2. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.

4. Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé d'une quelconque manière.
5. Si un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, une surveillance étroite est nécessaire. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil est destiné à un usage domestique.
7. L'appareil ne doit être utilisé que dans des locaux fermés, pas à l'extérieur. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
8. L'appareil doit être placé sur une surface plate et plane lorsqu'il est en service. Il ne doit pas y avoir de risque de chute de l'appareil. Prévoyez que l'appareil deviendra plus lourd en cours d'utilisation en raison du chargement.
9. Avant le nettoyage, l'appareil doit être éteint et débranché de l'alimentation électrique.
10. Les grilles de déshydratation et le plateau d'égouttage du déshydrateur passent au lave-vaisselle, même si un nettoyage à la main est recommandé. Toutes les autres pièces ne sont pas adaptées au nettoyage au lave-vaisselle.
- 11. AVERTISSEMENT:** certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures. Veuillez faire particulièrement attention aux enfants et aux personnes vulnérables. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
12. Débranchez toujours la fiche d'alimentation en la saisissant. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
13. N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
14. N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas autorisés. Contactez le fabricant si vous avez des questions.
15. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou de dommages à l'appareil. N'insérez en aucun cas des objets ou des doigts dans les ouvertures du rotor.
16. Ne dirigez pas la sortie d'air vers d'autres personnes ou des matières inflammables.
17. Ne placez pas le déshydrateur à côté d'appareils qui dégagent de la chaleur. Lorsque l'appareil est en marche, sa surface peut être chaude.
18. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des pièces.
19. Si vous laissez l'appareil fonctionner sans surveillance, assurez-vous d'abord que l'appareil est correctement installé.

Les premiers pas et des inspirations

Beef Jerkey - ou peut-être plus fruité ? Sur notre site Internet, vous trouverez un livre de recettes numérique gratuit avec de délicieuses inspirations.

Pour que le démarrage de votre nouveau déshydrateur soit une réussite totale, vous trouverez dans notre magazine d'autres conseils utiles et de délicieuses recettes.

Vous trouverez ces deux éléments sur le site web ci-dessous ou, plus simplement encore, en scannant le code QR ci-dessous.

doerrautomat.klamer-kitchen.com



Installation correcte de l'appareil

1. Placez le déshydrateur sur une surface stable, plane et antidérapante, loin des surfaces peintes et des nappes. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes de gaz.
2. Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil et d'au moins 50 cm vers le haut afin d'éviter tout dommage dû à la chaleur ou à la vapeur.
3. Placez l'appareil hors de portée des enfants et veillez à ce qu'aucun meuble sensible à la chaleur ou à l'humidité ne se trouve autour de l'appareil.
4. Veillez à ce que la chaleur et la vapeur qui s'échappent puissent s'évacuer librement.

ATTENTION

Le flux d'air à l'intérieur de l'appareil et les ouvertures d'air sur l'appareil ne doivent jamais être bloqués afin d'éviter une surchauffe.

Ne couvrez jamais le ventilateur et les ouvertures d'aération latérales avec des matériaux tels que du papier d'aluminium pendant le fonctionnement. Assurez-vous également qu'aucun objet léger ne puisse être aspiré par l'appareil.

Le produit

- 1 Éléments de commande & écrans
- 2 Salle de déshydratation
- 3 Grilles de déshydratation et clayettes
- 4 Poignées de transport
- 5 Trappe avec poignée



Attention

L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement, ne le couvrez en aucun cas et ne touchez pas le boîtier. Après la déshydratation, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le déplacer et de

Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l'équipe du Customer Support de KLAMER à l'adresse hello@klamer-kitchen.com. Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

Écran



Boutons et écrans

- | | | | |
|---|--------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Bouton marche/arrêt | 5 | Réglage de la température |
| 2 | Réglage de l'heure | 6 | Affichage de la température |
| 3 | Affichage de l'heure | 7 | touches +/- (5°C) |
| 4 | boutons +/- (30 minutes) | | |

Avant la première utilisation

Avant de mettre en service votre déshydrateur KLAMER 700, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Retirez soigneusement tous les matériaux d'emballage et les films de protection de l'appareil.
2. Nettoyez soigneusement l'appareil afin d'éliminer les résidus d'emballage et autres salissures. Pour ce faire, utilisez un chiffon en tissu légèrement humide pour l'extérieur et un chiffon humide pour les étagères et le couvercle. Laissez bien sécher toutes les pièces.
3. Branchez le déshydrateur sur le secteur et faites-le fonctionner pendant 30 minutes à 85°C sans aliments à déshydrater afin d'éliminer les éventuels résidus de production.
4. Une fois les 30 minutes écoulées, éteignez l'appareil. Rincez les grilles du déshydrateur à l'eau et séchez soigneusement toutes les pièces. Le déshydrateur est maintenant prêt à l'emploi.

Attention

L'appareil ainsi que la fiche d'alimentation ne doivent jamais être nettoyés sous l'eau, dans l'évier ou dans le lave-vaisselle !

Remarque

La fumée et les odeurs qui peuvent apparaître pendant cette période sont normales. Celles-ci peuvent apparaître lorsque de nouveaux matériaux sont chauffés pour la première fois. Il n'y a aucun risque pour la santé, même si l'odeur peut être désagréable.

La préparation des aliments à déshydrater

Les indications suivantes doivent généralement être respectées lors de la préparation des aliments à déshydrater avant de les placer dans le déshydrateur

1. Les tiges, les trognons et les pépins doivent généralement être retirés avant la déshydratation.
2. Pour préserver au mieux la couleur des aliments à déshydrater, vous pouvez les enduire d'acide citrique.
3. Pour les légumes à structure ferme, il est recommandé de les blanchir dans de l'eau chaude pendant environ 2 minutes.
4. Coupez les légumes secs en anneaux/tranches ou morceaux réguliers. Les tranches fines sèchent plus rapidement. Plus elles sont épaisses, plus la durée de déshydratation est longue.

L'utilisation du déshydrateur

Suivez nos instructions étape par étape pour régler le processus de déshydratation afin que celle-ci soit une réussite totale.

1. Insérez les grilles de déshydratation remplies les unes après les autres de bas en haut dans le boîtier principal. Pour finir, fermez la porte. Veillez à ce que la porte soit correctement fermée afin que l'air chaud puisse bien circuler et ne s'échappe pas.
2. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant et allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche / arrêt.
3. Appuyez sur le bouton de température, il se met à clignoter. Réglez ensuite la température souhaitée par paliers de 5°C à l'aide des touches +/-.
4. Appuyez maintenant sur la touche de sélection de l'heure, elle se met à clignoter. Réglez l'heure par paliers de 30 minutes à l'aide des touches +/- . Après quelques minutes, la touche cesse de clignoter et un signal sonore indique que le réglage a été enregistré.
5. L'appareil démarre et fonctionne pendant la durée indiquée.
6. Pendant la déshydratation, il est possible de régler la température et

Remarque

Après la durée maximale de déshydratation de 24 heures, il convient de faire une pause d'au moins une heure afin de prévenir une éventuelle usure accrue de l'appareil.

Temps de séchage typiques

Dans le tableau ci-dessous, quelques temps de déshydratation sont indiqués à titre indicatif pour vous. Veuillez adapter les durées en fonction de vos

Ingrédient	Préparation recommandée	Durée recommandée	Température
Pomme / Poire	Éplucher et couper en tranches de 4 à 6 mm d'épaisseur	7-9 h	70 °C
Abricot / Prune	Couper en deux, enlever les graines, couper la surface vers le haut ou en tranches.	10-12 h	60 °C
Kiwi	Peler et couper en tranches de 5 mm d'épaisseur	10-12 h	65 °C
Banane	Peler et couper en tranches de 5 mm d'épaisseur	10-12 h	70 °C
Mangue	Peler et couper en tranches de 8 mm d'épaisseur	6-7 h	70 °C
Orange / Pamplemousse	Peler et couper en tranches de 2-3 mm d'épaisseur	8-9 h	70 °C
Ananas	Peler, retirer le pédoncule et couper en tranches de 5-6 mm d'épaisseur.	7-8 h	70 °C
Fraise	Retirer le pédoncule et couper en tranches de 5 mm d'épaisseur.	10-12 h	65 °C
Poivre	Couper en tranches de 2 mm d'épaisseur	7-8 h	70 °C
Carotte	Peler et couper en tranches de 3 à 5 mm d'épaisseur	6-8 h	70 °C
Tomate	Couper en tranches de 4 mm d'épaisseur	8-10 h	70 °C
Patate douce	Peler et couper en tranches de 2-3 mm d'épaisseur	7-9 h	70 °C
Soupe de légumes	Couper en fines tranches ou en cubes, blanchir si nécessaire.	7-8 h	60 °C
Concombre	Couper en tranches de 3 à 5 mm d'épaisseur.	4-5 h	70 °C
Herbes	Feuilles entières ou coupées en petits morceaux si nécessaire	4-6 h	40 °C
Champignons	Nettoyer et couper en tranches de 5 mm d'épaisseur	4-7 h	50 °C

Remarque

Le temps de déshydratation varie en fonction de l'épaisseur des disques et du degré de déshydratation souhaité. Plus les grilles sont denses, plus le temps de déshydratation est long pour obtenir le degré de déshydratation souhaité. Contrôlez le produit à déshydrater à intervalles réguliers. Si vous constatez une progression irrégulière de la déshydratation, il peut être judicieux de réorganiser les grilles de déshydratation.

Stockage du produit déshydraté fini

Après la déshydratation dans le déshydrateur, ne stockez les aliments que lorsqu'ils ont refroidi. En règle générale, les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont placés dans un endroit frais, sec et sombre. Retirez le plus d'air possible du récipient de conservation et fermez-le. La machine sous vide KLAMER peut par exemple vous aider dans cette tâche.

La température de stockage optimale est de 15 °C ou moins. Ne conservez jamais les aliments directement dans un récipient métallique, mais utilisez par exemple des récipients en plastique ou en verre. Évitez les récipients qui "respirent" ou qui sont mal scellés. Si vous conservez les aliments déshydratés pendant une longue période, vérifiez l'absence d'humidité dans les semaines à venir. S'il y a de l'humidité, vous devez sécher les aliments plus longtemps pour éviter qu'ils ne se gâtent.

Pour obtenir les meilleurs résultats, les fruits, les herbes, les noix ou le pain séchés ne doivent pas être conservés plus d'un an au réfrigérateur ou au congélateur. La viande, la volaille et le poisson séchés ne doivent pas être conservés plus de trois mois au réfrigérateur. Dans le congélateur, pas plus d'un an.

Nettoyage et entretien

Veuillez toujours débrancher l'appareil de la source d'alimentation avant de le nettoyer ou de le déplacer. Ne mettez JAMAIS le boîtier principal ou les composants électroniques de l'appareil en contact avec de l'eau. Pour nettoyer l'appareil, procédez comme suit :

1. Laissez d'abord refroidir l'appareil si vous l'avez utilisé il y a peu de temps.
2. Utilisez une brosse douce pour enlever les restes d'aliments sur les clayettes ou nettoyez-les au lave-vaisselle. Nettoyez la surface du boîtier avec un chiffon humide.
3. Utilisez des serviettes en papier pour enlever la marinade restante.
4. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits agressifs ou abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

Attention

L'appareil ainsi que la fiche d'alimentation ne doivent jamais être nettoyés sous l'eau, dans l'évier ou dans le lave-vaisselle !

Stockage de

1. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Laissez l'appareil refroidir s'il a été utilisé récemment.
3. Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Utilisez idéalement l'emballage d'origine. débranchez d'abord l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.

Résolution des problèmes

Dans le tableau suivant, vous trouverez une liste des problèmes les plus fréquents, leurs causes et leurs solutions, qui peuvent vous aider à utiliser le déshydrateur KLAMER :

Problème	Cause	Lösung
Le déshydrateur ne démarre pas	La fiche d'alimentation n'est pas branchée.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le service clientèle de KLAMER.
L'appareil ne chauffe pas	La température cible a été atteinte.	Réglez une température plus élevée.
	L'élément chauffant est défectueux.	Contactez le service clientèle de KLAMER.
Le produit à déshydrater est séché de manière irrégulière	Les rangements sont surchargés.	Mettez moins d'aliments à déshydrater sur les clayettes.
Le processus de déshydratation dure trop longtemps	La température est réglée trop bas.	Essayez une température plus élevée.
	Le produit déshydraté est coupé trop épais.	Coupez les aliments déshydratés plus finement.
	Il y a beaucoup de produits à déshydrater dans l'appareil.	Il est normal que le temps de déshydratation soit plus long lorsque la charge est plus importante. La prochaine fois, adaptez la quantité ou la température pour obtenir un résultat plus rapide.
L'appareil devient trop chaud.	Les fentes d'aération sont cachées.	Assurez-vous que les fentes d'aération sont libres.
	Le ventilateur, ou l'élément chauffant, est défectueux.	Contactez le service clientèle de KLAMER.
L'appareil est trop bruyant	Un corps étranger se trouve dans la soufflerie.	Éteignez l'appareil et vérifiez l'absence de corps étrangers.
	La soufflerie est défectueuse.	Contactez le service clientèle de KLAMER.

Mes aliments déshydratés deviennent bruns après la préparation.	La décoloration est généralement un processus naturel.	La coloration peut être réduite en enduisant les ingrédients de jus de citron.
Odeur désagréable pendant le processus de déshydratation	Es sind Verpackungsrückstände auf dem Gerät.	Nettoyez l'appareil conformément aux instructions.
	Il y a un corps étranger sur le déshydrateur.	Nettoyez soigneusement le déshydrateur et retirez tous les objets de l'appareil.
	L'appareil n'est pas correctement installé et d'autres objets sont chauffés.	Installez l'appareil correctement, conformément aux instructions, et retirez tous les objets se trouvant sur l'appareil ou à proximité immédiate.
Le produit déshydraté sèche fermement.	Le séchage à l'air libre est généralement sans danger.	Détachez les ingrédients du plateau de déshydratation à temps et retournez-les.

Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l'équipe du Customer Support de KLAMER à l'adresse hello@klamer-kitchen.com. Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

Garantie

- Le fabricant accorde une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client, d'une durée minimale de 12 mois à compter de la date à laquelle l'appareil est vendu à l'utilisateur final.
- La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de fabrication, ce qui ne s'applique pas en cas de défaut de matériel ou de fabrication :
- Usure et détérioration normales
- utilisation non conforme, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés
- utilisation de la force, dommages dus à des influences extérieures
- Dommages dus au non-respect du manuel d'utilisation, par ex. branchement sur un réseau électrique inapproprié ou non-respect des consignes de nettoyage
- Appareils partiellement ou entièrement démontés

Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :



2014/30/EU (EMC)
2014/35/UE (basse tension)
2011/65/CE (RoHS)

Instructions pour l'élimination

Si l'illustration ci-dessous (poubelle sur roues barrée d'une croix) se trouve sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux. Renseignez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. En éliminant les appareils usagés conformément aux règles, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières.

