



DEHYDRATOR

DH 2025



GEBRUIKSAANWIJZING

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u dit toestel in gebruik neemt!
Bewaar deze zorgvuldig.

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil!
Conservez-le soigneusement.

INSTRUCTION MANUAL

Attentively read the user manual before using this appliance.
Keep the manual carefully!

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich, bevor Sie das Apparat in Gebrauch nehmen!
Bitte sorgfältig aufbewahren.



BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

1. Verwarmingsbasis
2. Aan/uit knop
3. Regelbare thermostaatknop
4. Controlelampje
5. Trays hoog gestapeld
6. Trays laag gestapeld
7. Deksel

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Heating base
2. On/Off switch
3. Adjustable thermostat
4. Control lamp
5. Trays high stacked
6. Trays low stacked
7. Lid

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Base chauffante
2. Bouton marche/arrêt
3. Bouton thermostat réglable
4. Lampe de contrôle
5. Plateaux entassés hauts
6. Plateaux entassés bas
7. Couverture

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Heizbasis
2. Ein-/Ausschalter
3. Regelbarer Thermostat
4. Kontrolllampe
5. Tablett hoch gestapelt
6. Tablett niedrig gestapelt
7. Deckel

Het typenummer en wattage van uw toestel staan vermeld op het typeplaatje.
 Le n° de type et le wattage de votre appareil sont mentionnés sur la plaque signalétique.
 The type nr. and watt power of the appliance are mentioned on the rating label.
 Die Typennr. und Leistung des Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

Proficiat! U kocht zonet een toestel van topkwaliteit dat u jarenlang plezier garandeert.

Voor bijkomende informatie en nuttige tips over onze toestellen kan u steeds terecht op onze website www.fritel.com. Personen die deze gebruiksaanwijzing **NIET** gelezen hebben mogen dit toestel **NIET** gebruiken. Inbreuken tegen de voorschriften en bepalingen vermeld in deze gebruiksaanwijzing doen automatisch de garantie vervallen!

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel is gebouwd in overeenstemming met de Europese veiligheidsnormen CE. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen dienen de nodige maatregelen van voorzichtigheid in acht genomen te worden om ongevallen te vermijden of om te voorkomen dat uw toestel beschadigd wordt.

- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en dit enkel onder continu toezicht. Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen. Houd het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud mogen **NIET** uitgevoerd worden door kinderen.
- Het toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gelijkaardige toepassingen, uitgezonderd: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving; boerderijen; klanten in hotels, motels e.a. residentiële omgevingen; bed en breakfast omgevingen.
- Het toestel is bestemd voor gebruik op kamertemperatuur. Gebruik het toestel **NOOIT** buitenshuis.
- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Gebruik het toestel **NOOIT** indien het beschadigd of gevallen is, een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. In al deze gevallen: breng het toestel onmiddellijk binnen bij uw verkooppunt.
- Raak het bedienpaneel, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aan en dompel deze **NOOIT** in of onder water (of enige andere vloeistof). Reinig deze delen enkel met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

- Verwijder na gebruik steeds onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het toestel niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst.
- Dit apparaat is enkel bestemd voor het drogen van voedsel.
- Plaats het toestel steeds op een vaste en vlakke ondergrond, zoals een keukentablet of tafel zodat het toestel niet kan kantelen of schuiven.
- Trek **NOOIT** aan het elektrisch snoer, maar aan de stekker zelf om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Gebruik **NOOIT** verlengsnoeren of contactdozen. Plaats het toestel dicht bij een stopcontact en sluit het steeds rechtstreeks aan. Rol bij gebruik steeds het volledige snoer af.
- Laat het elektriciteits snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Leg het elektriciteits snoer **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen, zoals fornuizen, verwarming of ovens.
- Draai het elektrisch snoer **NOOIT** rond het toestel als het in werking is, plooi het niet en knijp er niet in.
- Laat **NOOIT** het toestel zonder toezicht en verplaats het **NOOIT** zolang de stekker in het stopcontact steekt.
- Bedek het toestel **NOOIT** wanneer het in werking is of nog aan het afkoelen is.
- Gebruik **NOOIT** accessoires, onderdelen of hulpstukken van andere merken/modellen.
- Schakel het toestel onmiddellijk uit en trek de stekker uit:
 - wanneer het toestel **NIET** in gebruik is;
 - indien het toestel **NIET** goed functioneert;
 - bij reiniging van het toestel.
- Reparaties mogen **ALLEEN** door een erkend vakman of een erkende reparatiedienst uitgevoerd worden.

2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen en stickers.
- Houd verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het toestel en elektriciteits snoer op eventuele beschadigingen. Is er een beschadiging, gebruik het toestel **NIET** en breng het onmiddellijk terug naar uw verkooppunt.
- Reinig het toestel (zie punt 5).
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze aangeduid op het toestel. De dehydrator enkel gebruiken met 230 Volt wisselstroom
- Wanneer het toestel voor de eerste keer gebruikt wordt, kan het een lichte geur afgeven. Dit is normaal en slechts tijdelijk, de geur zal spoedig verdwijnen.

3. GEBRUIK

- Het toestel dient gereinigd en droog te zijn.
- Verdeel de ingrediënten over de trays. Leg op elke tray niet te veel voedsel en leg het niet te dicht bij elkaar, zodat de lucht optimaal kan circuleren en er ongehinderd tussendoor kan blazen.
- Zorg ervoor dat de stukken dun genoeg zijn om in de trays te passen.
- Plaats de trays op elkaar op het toestel.
- TIP: Je kan de trays op 2 manieren stapelen, waardoor je weinig of veel ruimte tussen de trays hebt (zie foto verpakking en foto op pagina 2). Dit hoogteverschil – weinig of veel ruimte tussen de trays – kan u aanpassen door de trays omgekeerd (180° horizontaal draaien) te stapelen.
- Plaats het deksel op het toestel. Het deksel dient tijdens het drogen altijd op het toestel te zitten.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de aan/uit knop.
- Stel het toestel in op de gewenste temperatuur.
- Na afloop van de droogtijd: draai de thermostaatknop op de laagste stand en schakel het toestel uit. Laat de producten afkoelen. Indien u de gedroogde producten wenst te bewaren: doe ze in een bewaardoos of zakje en leg ze in de diepvries.

LET OP: Er wordt aangeraden alle trays tijdens het gebruik te plaatsen, ongeacht hoeveel delen er leeg blijven. Als enkele trays leeg blijven, plaatst u de gevulde trays bovenaan.

LET OP: Was en droog het voedsel, voordat u het in het toestel legt. Geen natte ingrediënten in het toestel plaatsen!

LET OP: Gebruik NOOIT meer dan 5 trays tegelijk in uw toestel en laat het toestel NOOIT langer dan 72 uren continu werken.

4. DROOGTIJDEN EN DROOGTEMPERATUREN

Het drogen van voedingsmiddelen is een uitstekende manier om ze te bewaren.

Warme lucht met een regelbare temperatuur circuleert binnen het toestel, tussen alle trays en de ingrediënten die u wenst te drogen. Op deze manier gaan er zo weinig mogelijk vitamines verloren en worden de ingrediënten mooi gelijkmatig gedroogd. U kan genieten van gedroogd fruit, groenten, noten,... - en dat allemaal zonder ongezonde bewaarmiddelen!

U kunt de volgende gemiddelde temperatuur per type voedingsmiddel als richtlijn gebruiken:

| | |
|------------------|----------------|
| Kruiden: | 35°C |
| Groenten: | 50-55°C |
| Fruit | 55-60°C |
| Vlees | 63-68°C |

| Ingrediënt | Vorbereiding | Droogniveau | Droogtijd u |
|-------------------|--|----------------------|--------------------|
| Appel | Ontpit – geschild – schijfjes | Zacht | 5 – 6 |
| Artichoc | Schijfjes van 3 mm | Zacht | 5 – 13 |
| Amandel | Ontpit – in 2 of schijfjes | Zacht | 12-38 |
| Banaan | Geschild, schijfjes 3-4 mm | Krokant | 8-38 |
| Kers | Ontpit of niet ontpit | Droog | 8-34 |
| Bosbes | Geheel of in 2 | Zacht | 6-26 |
| Dadel | Ontpit, geheel of in 2 | Droog | 6-72 |
| Vijg | Schijfjes | Droog | 6-26 |
| Druif | Geheel | Zacht | 8-72 |
| Sinaasappelschil | Repen | Zacht | 8-16 |
| Perzik | Ontpit – in 2 of 4 | Zacht | 10-34 |
| Peer | Geschild – schijfjes | Zacht | 8-30 |
| | | | |
| Asperge | Geschild | Breekbaar | 6-14 |
| Kool | Geschild – schijfjes van 3 mm | Hard | 6-14 |
| Wortel | Zacht gestoomd – geschild of schijfjes | Onmiddellijk eetbaar | 6-12 |
| Bloemkool | Zacht gestoomd – in stukken | Hard | 6-16 |
| Selder | Schijfjes 0,5 cm | Breekbaar | 6-14 |
| Porei | Gesneden in 2 | Breekbaar | 6-10 |
| Komkommer | Geschild – schijfjes 1 cm | Hard | 6-18 |
| Aubergine | Schijfjes 5 mm | Breekbaar | 6-18 |
| Knoflook | Geschild – schijfjes | Breekbaar | 6-16 |
| Pepertjes | Geheel | Breekbaar | 8-14 |
| Champignon | Geheel of in schijfjes | Hard | 6-14 |
| Ajuin | Schijfjes | Breekbaar | 8-14 |
| Erwten | Zacht gestoomd | Breekbaar | 8-14 |
| Rabarber | Geschild – schijfjes van 3 mm | Vocht vrij | 8-38 |

| | | | |
|----------|-------------------------------|-----------|------|
| Spinazie | Kort gestoomd | Breekbaar | 6-16 |
| Tomaat | Geschild – in 2 of 4 stukken | Hard | 8-24 |
| Pompoen | geschild – schijfjes van 3 mm | Breekbaar | 6-18 |

Opmerking: De droogtijd aangegeven in bovenstaande tabel is slechts een indicatie. De droogtijd is afhankelijk van verschillende factoren:

- Dikte van de stukken of schijven;
- Aantal trays met te drogen voedsel;
- Hoeveelheid te drogen voedsel;
- Vocht of damp in de omgeving;
- Uw persoonlijke voorkeur voor het drogen van verschillende soorten voedsel.

TIP: Voor de opslag van gedroogd fruit gebruikt u best glazen potten met metalen deksels, die u op een donkere en droge plaats met een temperatuur tussen 5°C en 20°C bewaart. Indien er tijdens de eerste week na het drogen vocht zichtbaar is in de pot, zijn de producten niet goed gedroogd en dient u ze opnieuw te drogen.

5. REINIGING

- Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te demonteren.
- Reinig de behuizing van het toestel met een vochtige doek en droog goed af.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen, of schurende en harde borstels voor de reiniging, aangezien deze het oppervlak beschadigen.

6. NUTTIGE TIPS BIJ STORINGEN

Bij een storing aan het toestel, het toestel **NIET** gebruiken. Wend u tot uw verkooppunt.

HET TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN. DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.

Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.

7. GARANTIEBEPALINGEN

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum. Duur van de garantie: 2 jaar

De gebruiker is verantwoordelijk voor het reinigen én deugdelijk verpakken van het defecte toestel alvorens dit aan te bieden ter herstelling. Het is onvoldoende om het toestel in een kartonnen verpakking met papier te verpakken. FRITEL is niet verantwoordelijk voor schade als gevolg van onvoldoende verpakking, hierdoor vervalt ook de garantie onherroepelijk.

Bepalingen van de garantie:

- De waarborg dekt de herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten heen en terug, in geval van herstelling, zijn steeds ten laste van de koper.
- **De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van de aankoopfactuur.**
- De garantie kan niet ingeroepen worden voor normale slijtage.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk, professioneel of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport in geval van retourzending.
- Bij herstelling of wijziging door NIET-gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij defecten die niet te wijten zijn aan het toestel zelf, maar aan een externe oorzaak, zoals een val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, overstroming, bliksem,...
- Bij het niet naleven van de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Voor toestellen die niet onder garantie vallen om één van bovenstaande redenen, zullen alle kosten (transport, administratie, onderzoek en handling) worden doorgerekend.

De meest recente versie van de gedetailleerde wettelijke garanti voorwaarden, evenals de gedetailleerde commerciële garanti voorwaarden kan u altijd consulteren op www.fritel.com.

8. MILIEU



Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur **NIET** met het normale huisvuil weg, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen

9. AANSPRAKELIJKHEID

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit **NIET**- naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde veiligheidsvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij **NIET**-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van het toestel, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften **NIET** heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.

10. ACCESSOIRES, ONDERDELEN EN ANDERE FRITEL PRODUCTEN

Bezoek onze webshop www.fritel.com en ontdek veel gestelde vragen, beschikbare onderdelen en accessoires, evenals alle overige producten uit ons FRITEL assortiment voor nog meer FRITEL plezier!

MODE D'EMPLOI

FR

Félicitations ! Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir! Pour toute information supplémentaire et astuces sur nos appareils, consultez notre site web www.fritel.com. Les personnes n'ayant **PAS** lu ce mode d'emploi ne peuvent **PAS** utiliser ce déshydrateur. Les infractions contre les prescriptions et instructions mentionnées dans ce mode d'emploi annulent automatiquement la garantie !

1. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est construit conforme aux normes de sécurité européennes CE. Comme pour tous les appareils électroménagers les mesures de prudence nécessaires doivent être surveillées afin d'éviter les accidents ou tout endommagement au déshydrateur.

- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil

peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, et ce uniquement sous supervision permanente. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à condition qu'elles soient surveillées ou reçoivent des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels.

- Maintenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peut pas se faire par des enfants.
- L'appareil est prévu pour usage domestique et pour applications similaires, sauf: cuisines du personnel de magasins, sociétés et autres environnements professionnels; fermes; par les clients d'hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels; tous types d'environnement bed & breakfast.
- Cet appareil est prévu pour usage à température ambiante. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil à l'extérieur.
- Un cordon endommagé peut causer des chocs électriques. N'utilisez **JAMAIS** l'appareil s'il est endommagé, tombé, montre un dérangement ou si le cordon ou la prise est endommagé(e). Dans tous ces cas, l'appareil doit immédiatement être retourné chez un réparateur agréé.
- Ne touchez **JAMAIS** les boutons de commandes, le cordon électrique ou la prise avec des mains mouillées. Ne **JAMAIS** immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau (ou tout autre liquide). Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide. Si l'appareil devient mouillé ou humide, retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Retirez immédiatement la fiche de la prise après utilisation. Retirez-la également lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et lorsque vous le déplacez.
- Utilisez cet appareil uniquement pour déshydrater de la nourriture.
- Toujours placer l'appareil sur une surface stable, comme une tablette de cuisine ou une table, pour éviter que l'appareil ne puisse basculer ou glisser.
- Ne placez **JAMAIS** le déshydrateur à proximité de rideaux, décoration murale, textile et autres objets inflammables.
- Ne tirez **JAMAIS** le cordon électrique même pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Ne **JAMAIS** utiliser de rallonge ou de prise de contact. Branchez toujours l'appareil à une prise directe. Déroulez toujours entièrement le cordon d'alimentation.

- Ne laissez **JAMAIS** le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un plan de travail.
- N'utilisez **JAMAIS** l'appareil à la proximité des sources de chaleur (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).
- N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil lorsqu'il est en marche, ne jamais plier ni pincer le câble.
- Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance et ne le déplacez **JAMAIS** lorsqu'il est branché au réseau.
- Ne couvrez **JAMAIS** l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsqu'il est encore en train de refroidir.
- N'utilisez **JAMAIS** d'accessoires ou de pièces détachées d'une autre marque ou d'un autre modèle.
- Coupez **TOUJOURS** l'appareil et retirez la prise :
 - quand vous ne l'utilisez pas;
 - en cas de mauvais fonctionnement;
 - pour le nettoyer.
- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé.

2. AVANT LE PREMIER USAGE

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de défaut à l'appareil ou au cordon. En cas de défaut, ne PAS utiliser l'appareil et le ramener à votre point de vente.
- Nettoyez l'appareil (voir point 5).
- Assurez-vous que la tension réseau correspond à celle mentionnée sur le déshydrateur. L'appareil ne peut être utilisée qu'avec un courant alternatif de 230 Volt.
- Il se peut que l'appareil éjecte une odeur pendant le premier usage. Il s'agit d'une odeur normale qui disparaît vite.

3. UTILISATION

- L'appareil doit être nettoyé et séché.
- Divisez la nourriture sur les plateaux. Ne mettez pas trop d'ingrédients sur chaque plateau et ne les mettez pas proches les uns des autres, pour que l'air puisse circuler de façon optimale et puisse souffler entre les produits.
- Faites attention que les pièces soient assez fines pour les plateaux.
- Entassez les plateaux sur l'appareil.
- **ASTUCE:** Vous pouvez entasser les plateaux à deux manières afin d'obtenir plus d'espace – ou moins d'espace entre les plateaux (voir photo à l'emballage et à la page 2). Vous pouvez adapter cette différence de hauteur – plus ou moins d'espace entre les plateaux – en tassant les plateaux en sens inverse (tourner 180° en sens horizontal).
- Mettez le couvercle au-dessus de l'appareil. Le couvercle doit toujours être placé au-dessus de l'appareil pendant l'usage.
- Branchez la prise.
- Poussez le bouton marche/arrêt.
- Choisissez la température désirée.
- A la fin de la durée de séchage: Tournez le bouton thermostat à la plus basse position et débranchez l'appareil. Laissez refroidir les produits. Si vous voulez conserver les produits secs: Mettez-les dans une boîte ou un sac de conservation et mettez-les dans le congélateur.

ATTENTION: Nous conseillons d'utiliser tous les plateaux pendant l'usage, malgré le nombre de plateaux vides. Si quelques plateaux restent vides, vous placez les plateaux remplis au-dessus.

ATTENTION: Lavez et séchez la nourriture avant de la placer dans l'appareil. Ne mettez pas d'ingrédients humides dans l'appareil!

ATTENTION: N'utilisez **JAMAIS** plus que 5 plateaux en même temps et n'utilisez l'appareil **JAMAIS** plus que 72 heures.

4. DURÉES ET TEMPÉRATURES DE SÉCHAGE

Le séchage de nourriture est une façon excellente de la conserver.

De l'air chaud avec une température réglable circule dans l'appareil, entre les plateaux et les ingrédients que vous voulez sécher. De cette façon, la perte de vitamines sera réduite au minimum et les produits seront séchés uniformément. Alors vous pouvez profiter des fruits secs, légumes, noix,... et tout ça sans conservateurs !

Vous pouvez utiliser la température moyenne suivante par type d'aliment comme ligne directrice :

| | |
|----------------------------|----------------|
| Herbes aromatiques: | 35°C |
| Légumes: | 50-55°C |
| Fruits: | 55-60°C |
| Viande: | 63-68°C |

| Ingrédient | Préparation | Niveau de séchage | Durée de séchage (h) |
|----------------|---|-------------------|----------------------|
| Pomme | Dénoyauté -épluché-en tranches | Doux | 5 – 6 |
| Artichaut | En tranches de 3 mm | Doux | 5 – 13 |
| Amande | Dénoyauté – en 2 pièces ou tranches | Doux | 12-38 |
| Banane | Pelé, en tranches de 3- 4 mm | Croustillant | 8-38 |
| Cerise | Dénoyauté ou pas | Doux | 8-34 |
| Myrtille | Entier ou en 2 pièces | Doux | 6-26 |
| Datte | Dénoyauté, entier ou en 2 pièces | Sec | 6-72 |
| Figue | En tranches | Sec | 6-26 |
| Raisin | Entier | Doux | 8-72 |
| Zeste d'orange | Barres | Doux | 8-16 |
| Pêche | Dénoyauté – en 2 ou 4 pièces | Doux | 10-34 |
| Poire | épluché – en tranches | Doux | 8-30 |
| Asperge | épluché | Fragile | 6-14 |
| Chou | épluché – en tranches de 3 mm | Dur | 6-14 |
| Carotte | Cuit à vapeur – épluché ou en tranches | Comestible | 6-12 |
| Chou-fleur | Cuit à vapeur – en pièces | Dur | 6-16 |
| Céleri | En tranches de 0,5 cm | Fragile | 6-14 |
| Poireaux | Coupé en 2 pièces | Fragile | 6-10 |
| Concombre | épluché – en tranches de 1 cm | Dur | 6-18 |
| Aubergine | En tranches de 5 mm | Fragile | 6-18 |
| Ail | épluché – en tranches | Fragile | 6-16 |
| Piments | Entier | Fragile | 8-14 |
| Champignon | Entier ou en pièces | Dur | 6-14 |
| Oignon | En tranches | Fragile | 8-14 |
| Pois | Cuit à vapeur | Fragile | 8-14 |
| Rhubarbe | épluché – en tranches de 3 mm | Hydrofuge | 8-38 |
| Épinards | Brièvement cuit à vapeur | Fragile | 6-16 |
| Tomate | épluché – en 2 ou 4 pièces | Dur | 8-24 |
| Citrouille | épluché – en tranches de 3 mm | Fragile | 6-18 |

Remarque: La durée de séchage indiquée par la tablette ci-dessus n'est qu'une indication. La durée de séchage dépend des facteurs suivants:

- L'épaisseur des pièces ou des tranches;
- La quantité des plateaux remplis;
- La quantité des ingrédients;
- L'humidité ou la vapeur dans votre environnement;
- Votre goût personnel concernant le séchage de différents types de nourriture.

ASTUCE: Pour la conservation des fruits secs, il vaut mieux utiliser des bocaux en verre avec des couvercles métalliques, que vous stockez à un endroit sec et à l'abri de la lumière à une température entre 5°C et 20°C. Si vous constatez, pendant la première semaine après séchage, de l'humidité dans les bocaux, les produits ne sont pas assez séchés. Il faut sécher les produits à nouveau.

5. ENTRETIEN

- Retirez d'abord la prise et laissez entièrement refroidir le déshydrateur avant de le démonter.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon sec.
- N'utilisez **JAMAIS** d'utensiles pointus ou des brosses à vaisselle dures pour le nettoyage, comme ceux-ci peuvent endommager la surface.

6. CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

En cas de dérèglement ne **JAMAIS** utiliser le déshydrateur.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR USAGE DOMESTIQUE. EN CAS D'USAGE PROFESSIONNEL, LES CONDITIONS DE GARANTIE ÉCHOIENT AVEC EFFET IMMÉDIAT. LES DÉGÂTS ET/OU ENDOMMAGEMENTS SUITE AU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.

Le fabricant se réserve à tout temps le droit d'apporter des modifications de type technique ou autre.

7. CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie prend cours à la date d'achat. Durée de la garantie : 2 ans.

L'utilisateur est responsable pour le nettoyage et l'emballage approprié de l'appareil défectueux avant de le présenter pour réparation. Il ne suffit pas d'emballer l'appareil dans un emballage en carton avec du papier. Fritel n'est pas responsable des dommages dus à un emballage insuffisant, ce qui invalide également irrévocablement la garantie.

Les termes de la garantie:

- La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses par notre service technique et au cas où le défaut est imputable aux vices de construction, de fabrication ou de matériel.
- La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
- Les frais de port aller et retour, en cas de réparation, sont à charge de l'acheteur.
- **La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de votre facture d'achat originale (pas de copie).**
- La garantie ne peut être invoquée en cas d'usure normale.

La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants:

- Un raccordement incorrect, p.ex. une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations anormales, professionnelles ou abusives.
- Entretien incorrect ou insuffisant.
- En cas d'emballage insuffisant et de mauvais transport en cas d'un retour.

- Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées par nous en tant que fabricant.
- Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.
- Pour les défauts non imputables à l'appareil lui-même, mais à une cause externe, une collision, des dommages, un incendie, un tremblement de terre, une inondation, la foudre,...
- Le non-respect des instructions reprises dans le mode d'emploi.

Pour les appareils qui ne sont pas sous garantie pour l'une des raisons ci-dessus, tous les frais (de transport, administration, recherche, handling) seront vous facturés.

La version la plus récente des conditions détaillées de la garantie légale, ainsi que les conditions détaillées de la garantie commerciale peuvent toujours être consultée sur www.fritel.com.

8. ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le auprès d'un point de collecte officiel afin de le faire recycler. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

9. RESPONSABILITÉS

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers les tiers, qui résultent du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabricant. En cas de non-respect des prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne ne pas ayant appliqué ces prescriptions de sécurité, préserve le fabricant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabricant.

10. ACCESSOIRES, PIÈCES DÉTACHÉES ET AUTRES PRODUITS FRITEL

Visitez notre boutique en ligne www.fritel.com et découvrez des questions souvent posées, des pièces détachées et accessoires, ainsi que tous les autres produits de notre assortiment FRITEL pour encore plus de plaisir FRITEL !

Congratulations! You just bought a high quality dehydrator that will ensure you a lot of fun. For further information and useful tips, we advise you to have a look at our website www.fritel.com. All persons who have **NOT** read this user manual are **NOT** allowed to use this dehydrator. Violation of the prescriptions and instructions mentioned in this user manual makes the warranty expire automatically!

1. SAFETY PRESCRIPTIONS

This appliance was built in accordance with the European CE-safety standards. As for all electrical household appliances all safety measures have to be taken, in order to prevent accidents and/or to avoid damages to your dehydrator.

- This appliance cannot be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance cannot be made by children.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications excluding: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance is intended to be used at room temperature. **NEVER** use the appliance outdoor.
- A damaged power cord can cause electric shocks. **NEVER** use the appliance if it is damaged, fallen or shows a malfunction, or if the power cord or plug are damaged. In all these cases return the appliance to your sales point or recognized after sales service.
- **NEVER** touch the heating element, the electrical cord or the plug with wet hands, and **NEVER** immerse them in water or any other liquid. They are only to be cleaned with a damp cloth. Should they get wet anyway, immediately pull out the plug from the socket.
- Immediately switch off the appliance and pull out the plug: after use or when the appliance is NOT in use, if the appliance does not function properly and when cleaning the appliance.

- Only use the dehydrator for dehydrating food.
- **ALWAYS** place the appliance on a solid and flat base, such as a kitchen counter or table, so that the appliance won't move or turn over.
- **NEVER** pull the power cord, but only the plug.
- **NEVER** use extension cords or sockets. Place the appliance near a power point and connect it directly. **ALWAYS** completely unroll the power cord.
- **NEVER** let the cord hang over the edge of the table or the counter.
- **NEVER** place the power supply cord near heat sources such as cookers, heatings or ovens.
- **NEVER** turn the power cord around the dehydrator, **NEVER** bend it or squeeze it.
- **NEVER** leave the appliance unattended and **NEVER** move it when it is plugged in.
- **NEVER** cover the appliance when functioning or still cooling down.
- **NEVER** use accessories or spare parts from other appliances or brands.
- **ALWAYS** switch off the appliance and pull out the plug:
 - when the appliance is not in use;
 - if the appliance doesn't work properly;
 - when cleaning the appliance.
- Repairs may only be done by a recognized repairer or service center.

2. BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packagings and stickers.
- Keep all packing material out of reach of children.
- Check if there is no damage to the appliance or the power cord. If there is any damage, do NOT use the dehydrator and return it to the sales point.
- Before using it for the first time, clean the appliance (see point 5).
- Ensure that the voltage marked on the rating-plate of the appliance is the same as your main voltage. The dehydrator can only be used with 230V alternating current.
- When using it for the first time, an odour might be released. This is normal and only temporary, it will disappear soon.

3. USE

- The appliance must be clean and dry.
- Spread the ingredients over the trays. Don't put too much ingredients on each tray and don't put them too close to each other, since the air needs to circulate optimally and blow between the ingredients.
- Note that the ingredients should be thin enough to fit in the trays.
- Place the trays on top of the appliance.
- TIP: You can place the trays in two different ways, which will give you more space or less space in between the trays (see picture on packaging and on page 2). You can adjust the difference – more or less space in between the trays – by placing the trays reversed (turn around 180° horizontally).
- Cover the appliance with the lid. The lid always needs to be on top of the appliance during its use.
- Plug in the power cord.
- Push the on/off switch.
- Choose the correct temperature.
- When the drying time is over: put the thermostat on the lowest position and turn off the appliance. Let the ingredients cool off. If you wish to preserve the dried products: put them in a tin or storage bag and put them in the freezer.

ATTENTION: We advice you to place all the trays, when using the appliance, regardless the amount of empty trays. If some trays are empty, put the filled trays on top.

ATTENTION: Wash and dry the food before putting it in the dehydrator. Do NOT put wet ingredients in the dehydrator.

ATTENTION: NEVER use more than 5 trays simultaneously and NEVER use the appliance longer than 72 hours.

4. DRYING TIME AND TEMPERATURES

Drying food is an excellent way to preserve it.

Hot air with an adjustable temperature circulates on the inside of the appliance, between the trays and the ingredients that you wish to dry. In this way, the loss of vitamins is reduced to a minimum and the ingredients are dried evenly. You can enjoy dried fruits, vegetables, nuts,... - and all of that without any conservatives !

You can use the following average temperature by food type as a guideline:

| | |
|--------------------|----------------|
| Herbs: | 35°C |
| Vegetables: | 50-55°C |
| Fruit: | 55-60°C |
| Meat: | 63-68°C |

| Ingredients | Preparation | Drying level | Drying time (h) |
|-------------|--------------------------------------|----------------|-----------------|
| Apple | Deseeded – peeled – slices | Soft | 5 – 6 |
| Artichoke | Slices of 3 mm | Soft | 5 – 13 |
| Almond | Deseeded – in 2 pieces of slices | Soft | 12-38 |
| Banana | Peeled, slices of 3-4 mm | Crusty | 8-38 |
| Cherry | Depeeled or not | Dry | 8-34 |
| Blueberry | In 1 or 2 pieces | Soft | 6-26 |
| Date | Deseeded, in 1 or 2 pieces | Dry | 6-72 |
| Fig | Slices | Dry | 6-26 |
| Grape | In 1 piece | Soft | 8-72 |
| Orange zest | Bars | Soft | 8-16 |
| Peach | Deseeded – in 2 or 4 pieces | Soft | 10-34 |
| Pear | Peeled – slices | Soft | 8-30 |
| Asparagus | Peeled | Fragile | 6-14 |
| Cole | Peeled – slices of 3 mm | Tough | 6-14 |
| Carrot | Softly steamed – peeled or in slices | Instant edible | 6-12 |
| Cauliflower | Softly steamed – in slices | Tough | 6-16 |
| Celery | Slices of 0,5 cm | Fragile | 6-14 |
| Leek | Cut in 2 pieces | Fragile | 6-10 |
| Cucumber | Peeled – slices of 1 cm | Tough | 6-18 |
| Aubergine | Sclices of 5 mm | Fragile | 6-18 |
| Garlic | Peeled– slices | Fragile | 6-16 |
| Peppers | In 1 piece | Fragile | 8-14 |
| Mushrooms | In 1 piece or slices | Tough | 6-14 |
| Onion | Slices | Fragile | 8-14 |
| Peas | Softly steamed | Fragile | 8-14 |
| Rhubarb | Peeled– slices of 3 mm | Moisture free | 8-38 |
| Spinach | Shortly steamed | Fragile | 6-16 |
| Tomato | Peeled – in 2 or 4 pieces | Tough | 8-24 |
| Pumpkin | Peeled – slices of 3 mm | Fragile | 6-18 |

Remark: The drying time as indicated in the above chart is an indication. The drying time depends on the following factors:

- Thickness of the slices or pieces;
- Amount of trays filled with ingredients;
- Amount of ingredients that need to be dried;
- Humidity or steam in your environment;
- Your personal preferences regarding the drying of different kinds of food.

TIP: For conservation of dried fruits, we advice to use glass jars with metal lids, which you preserve at a dry and dark place at a temperature between 5°C and 20°C. If you notice, during the first week after drying, humidity in the jars, the ingredients are not dried well enough. You should dry them again.

5. MAINTENANCE

- Remove the plug and let the dehydrator completely cool off before disassembling it.
- Clean the housing of the dehydrator with a damp cloth and dry it.
- Do NOT use sharp or metal objects or stiff washing-up brushes to clean the dehydrator, since this could damage the surfaces.

6. TROUBLE SHOOTING

Do not use the appliance when damaged. Return it to your point of sale.

THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE WARRANTY CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE. DEFECTS AND/OFF DAMAGES FOLLOWING TO THE NON-OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE WARRANTY.

We are entitled to make technical modifications at all times.

7. WARRANTY CONDITIONS

Your warranty starts on the day of purchase and is valid for 2 years.

The user is responsible for cleaning and proper packaging of the defective appliance before presenting it for repair. It is insufficient to wrap the device in cardboard packaging with paper. Fritel is not liable for damage resulting from insufficient packaging, which also irrevocably invalidates the warranty.

Determination of the warranty

- The warranty covers every repair and/or replacement free of charge of the motor base recognized defective by our technical department and if the damage is due to faulty manufacture, construction or material.
- The warranty is only valid for the first/original user.
- The transport costs, in case of reparation, are at the expenses of the purchaser.
- **The warranty is only granted after presentation of your purchase invoice.**
- The warranty cannot be invoked for normal wear and tear.

The warranty expires in the following cases:

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal or professional use or misuse handling.
- In case of insufficient packaging and bad transport in case of return shipping.
- Lack of care and cleaning.
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as a manufacturer.
- When reference numbers have been altered or been removed.
- For faults not due to the appliance itself, but to an external cause, collision, damage, fire, earthquake, flood, lightning, etc.
- When not respecting the instructions in the user instructions.

For appliances that are not under warranty for any of the above reasons, all costs (transport, administration, research, handling) will be charged.

The most recent version of the detailed legal warranty conditions, as well as the detailed commercial warranty conditions can always be consulted on www.fritel.com.

8. ENVIRONMENT



Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

9. LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties, which could result from not observing all the safety regulations prescribed in this user manual, can under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of non-observation of these safety regulations, the user of the appliance, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

10. ACCESSORIES, SPARE PARTS AND OTHER FRITEL PRODUCTS

Visit our webshop on www.fritel.com and discover our FAQ's, available spare parts and accessories, as well as all other products in the FRITEL range for even more FRITEL fun!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Gerätes, an dem Sie sich noch lange erfreuen werden. Für alle weiteren Auskünfte und praktischen Tipps, verweisen wir auf unsere Website www.fritel.com. Personen, die diese Bedienungsanleitung **NICHT** gelesen haben, dürfen diesen Dörrautomaten **NICHT** benutzen. Durch Verletzung der Vorschriften und Anleitungen erwähnt in dieser Bedienungsanleitung verfällt die Gewährleistung automatisch!

1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Gerät ist den europäischen CE-Sicherheitsnormen gemäß hergestellt worden. Wie beim Gebrauch aller elektrischer Haushaltsgeräte, müssen einige wichtige Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Unfälle und/oder Beschädigungen mit/an Ihrem Gerät zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahren gebraucht werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren gebraucht werden, wenn sie dauernd unter Aufsicht stehen. Physisch, motorisch oder geistig behinderte Personen oder Personen, die nicht über die nötige Erfahrung oder Sachkunde verfügen, dürfen das Gerät gebrauchen, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen, um das Gerät risikofrei zu gebrauchen, und unter der Bedingung, dass sie die betreffende Gefahr verstehen. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist geeignet zum Haushaltsgebrauch und zum Gebrauch in ähnlichen Umgebungen mit Ausnahme von: Personalküchen in Läden, Firmen und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels und andere Residenz-Umgebungen; Bed & Breakfast Umgebungen.
- Dieses Gerät ist für Gebrauch auf Zimmertemperatur geeignet. Das Gerät darf **NIEMALS** außer Haus gebraucht werden.
- Ein beschädigtes Kabel kann Elektroschocks verursachen. **NIEMALS** das Gerät gebrauchen, wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung hat oder wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zu einer anerkannten Reparaturstelle.
- Den Bedienteil mit Heizelement, Elektrokabel und Stecker **NIEMALS** mit nassen Händen berühren und **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät doch nass oder feucht werden sollte, den Netzstecker unmittelbar aus der Steckdose ziehen.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, nachdem Sie es gebraucht haben. Tun Sie dies auch, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, wenn Sie es reinigen wollen oder bevor Sie es umstellen.
- Dieser Dörrautomat ist nur zum Dörren von Nahrung geeignet.
- Das Gerät immer auf einen festen und flachen Untergrund wie eine Arbeitsfläche oder einen Tisch stellen, damit das Gerät sich nicht verschieben oder kippen kann.
- Netzstecker **IMMER** am Stecker und **NIEMALS** am Kabel aus der Steckdose ziehen
- Verwenden Sie **NIEMALS** Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen. Das Gerät immer in die Nähe einer Steckdose stellen und direkt anschließen. Rollen Sie das Kabel **IMMER** völlig ab.
- Lassen Sie das Kabel **NIEMALS** über den Rand einer Arbeitsfläche oder eines Tisches hängen.
- Halten Sie das Netzkabel **IMMER** von heißen Oberflächen (z.B. Kochplatten, Ofen) entfernt.
- Das Kabel **NIEMALS** um das Gerät drehen, wenn es eingeschaltet ist. **NIEMALS** das Kabel knicken und **NIEMALS** in das Kabel kneifen.
- Lassen Sie das Gerät **NIEMALS** ohne Aufsicht und stellen Sie es **NIEMALS** um, solange sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- **NIEMALS** das Gerät abdecken während des Betriebs oder wenn es noch abkühlen muss.
- **NIEMALS** Zubehör oder (Ersatz)Teile von anderen Marken/Modellen verwenden.
- Das Gerät unmittelbar ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen:
 - Wenn das Gerät nicht benutzt wird;
 - Bei mangelhafter Funktion;
 - Während der Reinigung.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von anerkannten Fachleuten oder Reparaturstellen durchgeführt werden.

2. VOR GEBRAUCH DES DÖRRAUTOMATEN

- Alle Verpackungen und Aufkleber entfernen.
- Verpackungen außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät und das Netzkabel auf eventuelle Beschädigung kontrollieren. Falls es Beschädigungen gibt, das Gerät nicht benutzen, sondern zur Verkaufsstelle zurückbringen.
- Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen (siehe Punkt 5).
- Die Netzspannung muss mit der auf dem Dörrautomaten angegebenen Netzspannung übereinstimmen. Das Gerät nur mit 230V Wechselstrom benutzen.
- Wenn der Dörrautomat zum ersten Mal benutzt wird, kann das Gerät einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal. Der Geruch ist nur vorübergehend und wird bald verschwinden.

3. GEBRAUCH

- Das Gerät muss gereinigt und trocken sein.
- Verteilen Sie die Zutaten auf die Tablett. Pro Tablett nicht allzu viele Zutaten legen und sie nicht zu nah aneinander legen, damit die Luft optimal zirkulieren kann und zwischen den Zutaten hindurch blasen kann.
- Beachten Sie, dass die Zutaten dünn genug sind, um in die Tablett zu passen.
- Die Tablett aufeinander auf dem Gerät stapeln.
- TIPP: Es gibt 2 verschiedene Möglichkeiten, die Tablett zu stapeln. Je nachdem, wie Sie die Tablett stapeln, bekommen Sie mehr oder weniger Platz zwischen den Tablett (siehe Foto auf der Verpackung und auf der Seite 2). Den Höhenunterschied – viel oder wenig Platz zwischen den Tablett – können Sie ändern, indem Sie die Tablett umgekehrt stapeln (180° horizontal drehen).
- Den Deckel auf das Gerät platzieren. Der Deckel muss sich während des Dörrens immer auf dem Gerät befinden.
- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Den Ein-/Ausschalter drücken.

- Das Gerät auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Nach Ablauf der Dörrzeit: Den Thermostatknopf auf die niedrigste Position drehen und das Gerät abschalten. Lassen Sie die Zutaten abkühlen. Wenn Sie die getrockneten Produkte bewahren möchten: Tun Sie diese in eine Tiefkühlbox oder Bewahrtüte und legen Sie sie in den Gefrierschrank.

ACHTUNG: Wir empfehlen, alle Tablettts während des Dörrrens zu verwenden. Wenn einige Tablettts leer bleiben, platzieren Sie die gefüllten Tablettts darauf bzw. ganz oben.

ACHTUNG: Die Zutaten waschen und trocknen, bevor Sie sie in das Gerät legen. Keine nassen Zutaten in das Gerät tun!

ACHTUNG: NIEMALS mehr als 5 Tablettts gleichzeitig benutzen und das Gerät NIEMALS länger als 72 Stunden durchgehend betreiben.

4. DÖRRZEITEN UND DÖRRTEMPERATUREN

Das Dörren von Nahrungsmitteln ist ein ausgezeichnete Vorgang, um Nahrungsmittel zu bewahren.

Warme Luft mit einer einstellbaren Temperatur zirkuliert im Gerät, zwischen die Tablettts und den Nahrungsmitteln, die Sie dörren wollen. So gehen nur äußerst wenige Vitamine verloren und werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gedörrt. Sie können herrlich getrocknete Früchte, Gemüse, Nüsse,... genießen – und all das ohne ungesunde Konservierungsmittel!

Sie können die folgende Durchschnittstemperatur für jede Lebensmittelart als Richtwert verwenden:

| | |
|-----------------|----------------|
| Kräuter: | 35°C |
| Gemüse: | 50-55°C |
| Obst: | 55-60°C |
| Fleisch: | 63-68°C |

| Zutaten | Vorbereitung | Dörrstufe | Dörrzeit (St.) |
|------------------|---|---------------|----------------|
| Apfel | Entkernt – geschält – Scheiben | Weich | 5 – 6 |
| Artischocke | Scheiben 3 mm | Weich | 5 – 13 |
| Mandel | Entkernt – in 2 Stücke oder Scheiben | Weich | 12-38 |
| Banane | Gepellt, Scheiben 3-4 mm | Knusprig | 8-38 |
| Kirsche | Entkernt oder nicht entkernt | Trocken | 8-34 |
| Blaubeere | Ganz oder in 2 Stücke | Weich | 6-26 |
| Dattel | Entkernt, ganz oder in 2 Stücke | Trocken | 6-72 |
| Feige | Scheiben | Trocken | 6-26 |
| Traube | Ganz | Weich | 8-72 |
| Apfelsinenschale | Streifen | Weich | 8-16 |
| Pfirsich | Entkernt – in 2 oder 4 Stücke | Weich | 10-34 |
| Birne | Geschält – Scheiben | Weich | 8-30 |
| Spargel | Geschält | Brechbar | 6-14 |
| Kohl | Geschält – Scheiben 3 mm | Hart | 6-14 |
| Möhre | Leicht gedämpft – geschält oder in Scheiben | Sofort essbar | 6-12 |
| Blumenkohl | Leicht gedämpft – in Stücken | Hart | 6-16 |

| | | | |
|-----------|-------------------------------|-------------------|------|
| Sellerie | Scheiben 0,5 cm | Brechbar | 6-14 |
| Porree | In 2 geschnitten | Brechbar | 6-10 |
| Gurke | Geschält – Scheiben 1 cm | Hart | 6-18 |
| Aubergine | Scheiben 5 mm | Brechbar | 6-18 |
| Knoblauch | Geschält – Scheiben | Brechbar | 6-16 |
| Pfeffer | Ganz | Brechbar | 8-14 |
| Pilz | Ganz oder in Scheiben | Hart | 6-14 |
| Zwiebel | Scheiben | Brechbar | 8-14 |
| Erbse | Leicht gedämpft | Brechbar | 8-14 |
| Rabarber | Geschält – Scheiben 3 mm | Feuchtigkeitsfrei | 8-38 |
| Spinat | Kurz gedämpft | Brechbar | 6-16 |
| Tomate | Geschält – in 2 oder 4 Stücke | Hart | 8-24 |
| Kürbis | geschält – Scheiben 3 mm | Brechbar | 6-18 |

Bemerkung: Die in der Tabelle angegebenen Dörrzeiten sind lediglich Richtlinien. Die Dörrzeiten variieren je nach:

- Dicke der Scheiben oder Stücke;
- Zahl der gefüllten Tablett;
- Menge der Zutaten, die gedörrt werden müssen;
- Feuchtigkeit oder Dampf in Ihrer Umgebung;
- Ihr persönlicher Geschmack bzgl. des Dörrrens verschiedener Nahrungsmittel.

TIPP: Zur Bewahrung getrockneter Früchte verwenden Sie am besten Konservengläser mit Metalldeckel, die Sie an einem dunklen und trockenen Ort bei einer Temperatur zwischen 5°C und 20°C aufbewahren. Falls Sie, in der ersten Woche nach dem Dörren, Feuchtigkeit in den Gläsern bemerken, sind die Produkte nicht ausreichend getrocknet und sollten Sie erneut getrocknet werden.

5. REINIGUNG

- Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät komplett abkühlen lassen, bevor Sie es zerlegen.
- Das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen und gut trocknen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen Objekte, Objekte aus Metall oder harte Spülbüsten, da diese die Oberfläche beschädigen können.

6. TECHNISCHE STÖRUNGEN

Sollte an Ihrem Dörrautomaten doch mal ein Defekt auftreten, das Gerät **NICHT** mehr benutzen. Bringen Sie es sofort zur Verkaufsstelle zurück.

DAS GERÄT IST FÜR HAUSHALTlichen GEBRAUCH HERGESTELLT. BEI PROFESSIONELLEM GEBRAUCH IST DIE GEWÄHRLEISTUNG UNMITTELBAR HINFÄLLIG. DIE GEWÄHRLEISTUNG DECKT KEINE DEFEKTE UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN INFOLGE DES NICHT BEACHTENS DER GEBRAUCHSANWEISUNG.

Wir behalten das Recht vor, technische Änderungen anzubringen.

7. GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

Die Gewährleistung beginnt am Ankaufstag und gilt 2 Jahre.

Der Benutzer ist für die Reinigung und ordnungsgemäße Verpackung des defekten Geräts verantwortlich, bevor es zur Reparatur angeboten wird. Es reicht nicht aus, das Gerät in einen Kartonbehälter mit Papier zu packen. FRITEL haftet nicht für Schäden aufgrund unzureichender Verpackung, dadurch entfällt die Garantie unwiderruflich.

Abdeckung durch Gewährleistung:

- Die Gewährleistung deckt kostenfreie Reparatur oder Austauschung des Motorblocks, wenn dies von unserer technischen Abteilung als Defekt anerkannt wird.
- Die Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand, im Falle einer Reparatur, gehen zu Lasten des Käufers.
- **Die Gewährleistung gilt nur nach Vorlage des Kaufbelegs.**
- Die Gewährleistung gilt nicht bei normalem Verschleiss.


Die Gewährleistung gilt nicht bei:

- Falschem Anschluss, z.B. übermäßig starker Netzspannung
- Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung, sowie bei gewerblicher Nutzung.
- Fehlender oder zweckwidriger Pflege.
- Bei unzureichender Verpackung und schlechtem Transport im Falle einer Rückgabe.
- Veränderung oder Reparatur des Geräts durch Personen, die von uns als Hersteller **NICHT** autorisiert sind.
- Veränderung der Gerätekennummer.
- Für Defekte nicht aufgrund des Geräts selbst, sondern aufgrund einer externen Ursache, wie Sturz, Kollision, Schäden, Feuer, Erdbeben, Überschwemmung, Blitz,...
- Bei **Nicht**befolgung der Instruktionen, die in der Gebrauchsanweisung erwähnt sind.

Für Geräte, die nicht durch eine Garantie abgedeckt sind wegen oben genannten Ursachen, werden alle Kosten (Transport, Verwaltung, Prüfung und Handhabung) durchgerechnet.

Die aktuellste Version der detaillierten gesetzlichen Gewährleistungsbedingungen, sowie die detaillierten kommerziellen Gewährleistungsbedingungen sind immer zu finden auf www.fritel.com.

8. UMWELT

-  Stellen Sie dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht zum normalen Hausmüll, sondern geben Sie es in einem offiziellen Sammelpunkt zum Recycling ab. So tragen Sie zum Umweltschutz bei.

9. HAFTUNG

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und anderen Personen, die sich aus dem **Nichtnachkommen** aller in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften ergeben, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen. Bei Nichtbefolgung der Sicherheitshinweise schützt der Gebrauch dieses Geräts oder die Person, die die Sicherheitshinweise nicht befolgt hat, den Fabrikanten gegen alle Haftpflichten, die ihm zu Lasten gelegt werden können.

10. ZUBEHÖR, ERSATZTEILE UND ANDERE FRITEL PRODUKTE

Besuchen Sie unseren Webshop www.fritel.com und entdecken Sie dort die Antwort auf häufig gestellten Fragen, erhältlich Ersatz- und Zubehörteile sowie alle anderen Produkte aus dem FRITEL-Sortiment, für noch mehr FRITEL-Erlebnis!

**VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE, RECEPTEN EN NUTTIGE TIPS OVER AL ONZE TOESTELLEN KAN U
STEEDS TERECHT OP WWW.FRITEL.COM !**

U VINDT ONS OOK OP FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN

***POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE, DES RECETTES ET POUR DES ASTUCES PRATIQUES,
SURFEZ SUR LE SITE WWW.FRITEL.COM!***

TROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN

**FOR ALL SUPPLEMENTARY INFORMATION, RECIPES AND PRACTICAL TIPS ABOUT ALL OUR APPLIANCES
PLEASE VISIT OUR WEBSITE WWW.FRITEL.COM !**

FIND US ON FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN

***WEITERE INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHE TIPPS ÜBER ALL UNSERE PRODUKTE FINDEN SIE
UNTER WWW.FRITEL.COM !***

BESUCHEN SIE UNS AUCH BEI FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN



J. van RATINGEN NV-SA
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt
info@fritel.com – www.fritel.com
V2022-10