

## Voedseldroger

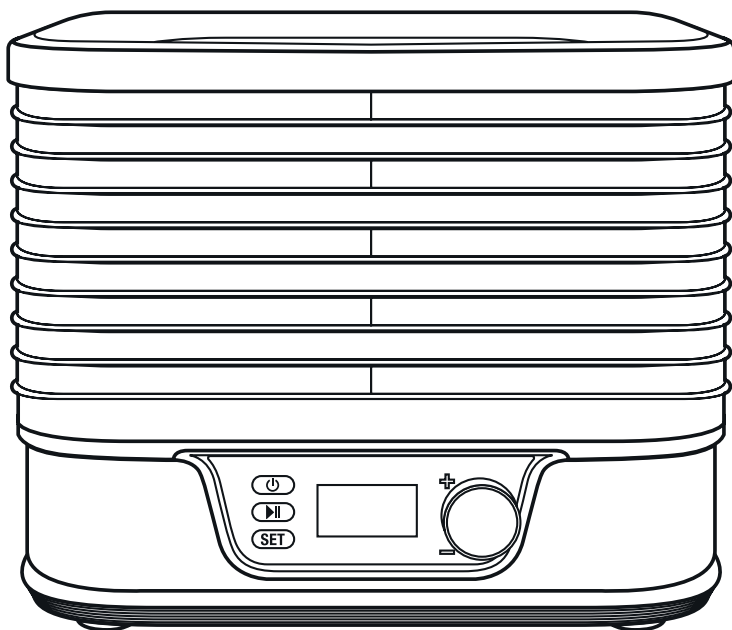
---

NL/BE – Handleiding - Voedseldroger

EN – User manual - Food Dehydrator

FR/BE – Manuel d'utilisation - Déshydrateur alimentaire

**KB725**



# Index

---

<b>NL/BE – Handleiding</b>	<b>3</b>
<b>EN – User manual</b>	<b>16</b>
<b>FR/BE – Manuel d'utilisation</b>	<b>29</b>

# NL/BE – Handleiding



## Voorwoord

---

### Over dit document

Deze handleiding bevat alle informatie voor correct, efficiënt en veilig gebruik van het product. Zorg ervoor dat je de instructies in deze handleiding volledig gelezen en begrepen hebt voordat je het product installeert of gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

### Oorspronkelijke instructies

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Nederlands. Alle andere talen zijn vertalingen van de oorspronkelijke Nederlandse handleiding.

### Service en garantie

Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, neem dan contact op met onze klantenservice via [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen wanneer er beroep wordt gedaan op de garantie. Productdefecten moeten binnen 2 jaar na aankoopdatum worden gemeld bij ons. Let op, de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.

# Inhoudsopgave

---

<b>1. Introductie</b>	<b>5</b>
1.1 Beoogd gebruik	5
1.2 Productoverzicht	5
1.3 Productspecificaties	6
1.4 Overige eigenschappen	6
1.5 Inhoud verpakking	6
<b>2. Veiligheid</b>	<b>7</b>
2.1 Algemeen	7
2.2 Personen	8
2.3 Gebruik	8
2.4 Elektra	8
<b>3. Instructies voor gebruik</b>	<b>9</b>
3.1 Voor het eerste gebruik	9
3.2 Installatie	10
3.3 Bediening	10
3.4 Droogtijden	11
3.5 Bewaartips na het drogen	13
<b>4. Onderhoud en reiniging</b>	<b>13</b>
<b>5. Opslag</b>	<b>13</b>
<b>6. Weggooien en recyclen</b>	<b>14</b>
6.1 Afvoeren	14
6.2 Elektrisch apparaat	14
<b>7. Symbolen</b>	<b>14</b>
<b>8. Disclaimer</b>	<b>15</b>

# 1. Introductie

Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers product! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

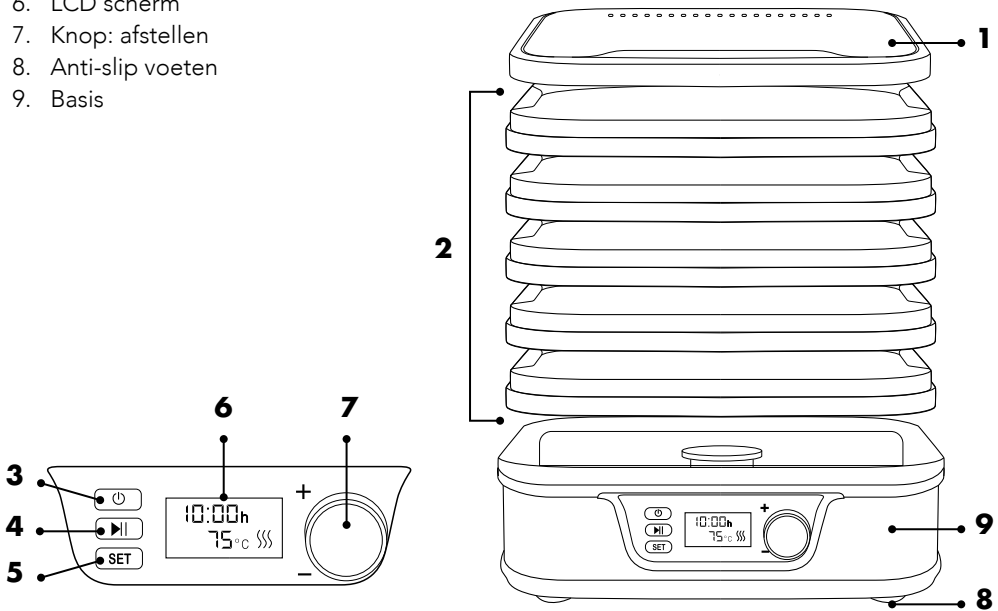
## 1.1 Beoogd gebruik

Dit product is uitsluitend bestemd voor het dehydrateren van levensmiddelen in een huishoudelijke omgeving. Het is niet geschikt voor buitenshuis of commercieel gebruik.

De leverancier is vrijgesteld van aansprakelijkheid voor enig letsel of schade veroorzaakt door het gebruik van het product buiten het beoogde gebruik ervan. Elke wijziging van het product kan gevolgen hebben voor je veiligheid en garantie.

## 1.2 Productoverzicht

1. Deksel
2. Rekken (in hoogte verstelbaar)
3. Knop: aan/uit
4. Knop: start/stop
5. Knop: temperatuur en tijd
6. LCD scherm
7. Knop: afstellen
8. Anti-slip voeten
9. Basis



## 1.3 Productspecificaties

Afmeting	31,7 x 26,5 x 20,5/26,3 cm
Afmeting rekken	31,3 c 24,3cm
Gewicht	2,75kg
Snoerlengte	80cm
Veiligheidsklasse	II
Soort stekker/adapter	EU
Spanning	220-240V AC
Frequentie	50-60HZ
Vermogen	320-380W
Max. geluidsniveau	50dB
Timer	01:00-24:00 in stappen van 30 minuten.
Totaal droogoppervlak	0,38 m <sup>2</sup>
Temperatuurbereik	35°C – 40°C – 45°C – 50°C – 55°C – 60°C – 65°C – 70°C – 75°C
Oververhittingsbeveiliging	Ja
Automatische uitschakeling	Ja

## 1.4 Overige eigenschappen

- 5 rekken in hoogte verstelbaar en 180° draaibaar.
- Lcd-display.
- BPA-vrij.

## 1.5 Inhoud verpakking

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

- 1x Voedseldroger
- 1x Handleiding
- 5x Rek

## 2. Veiligheid



### **WAARSCHUWING!**

*Let erop dat het verpakkingsmateriaal niet in handen komt van kinderen.  
Zij kunnen erin stikken!*

Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. De leverancier is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het product of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.

Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht wanneer je gebruik maakt van 'de Voedseldroger', hierna te noemen 'het product'.

### **2.1 Algemeen**

- Als dit de eerste keer is dat je het product gebruikt is het belangrijk om de handleiding en instructies zorgvuldig door te nemen.
- Als het product niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het product dan niet en raadpleeg onze klantenservice.
- Controleer voor elk gebruik de onderdelen en accessoires op schade of slijtage (barsten/breuken) die het functioneren negatief kunnen beïnvloeden en vervang ze, als hiervan sprake is, door originele of door de fabrikant aanbevolen onderdelen en accessoires.
- Gebruik geen accessoires die niet aangeboden worden door de leverancier. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het product beschadigen.
- Gebruik het product alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Haal het product niet uit elkaar, repareer en herstel het product niet. Dit kan schade aan het product aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur het product altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van het product. Verkeerd gebruik van het product kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het product.
- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers.
- Het product is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, en niet: in personeelskeukens, in winkels, in kantoren en andere werkomgevingen, door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in bed & breakfast-omgevingen, op boerderijen etc.
- Houd het product uit de buurt van hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens en kookapparatuur.
- Voor of tijdens het eerste gebruik kan er een lichte geur van het product afkomen. Dit is normaal en de geur trekt na een tijdje vanzelf weg.
- Het product is alleen geschikt voor binnenshuis. Gebruik het product niet buitenshuis. Dit kan leiden tot schade aan het product.

## 2.2 Personen

- Het product mag door kinderen van 8 jaar en ouder worden gebruikt, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Het product mag gebruikt worden door mensen met een fysieke of mentale beperking, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Gebruik en bewaar het product en het netsnoer buiten het bereik van kleine kinderen en huisdieren.

## 2.3 Gebruik

- Het product, de rekken en de etenswaren worden heet tijdens en na gebruik. Wees voorzichtig en gebruik ovenwanten als je de rekken verwijdert om brandwonden te voorkomen.
- Wacht totdat het product is afgekoeld voordat je het verplaatst, schoonmaakt en opbergt.
- Vermijd contact met bewegende delen. Houd je handen, haar, kleding en spatels uit de buurt hiervan.
- Plaats het product altijd op een effen, stabiel, hittebestendig en antislip oppervlak.
- Laat een afstand van ten minste 10 cm rondom het product en ten minste 60 cm naar boven vrij om schade door hitte of stoom te voorkomen.
- Het product mag niet worden gebruikt als een ventilator of kachel in een ruimte.
- Het product is niet bestemd voor het verwarmen van levensmiddelen.
- Het apparaat is niet bestemd voor het drogen van producten die geen consumeerbare levensmiddelen zijn.
- Dek het product niet af als het aanstaat. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het product leiden.
- Gebruik het product niet in een natte omgeving zoals in de buurt van een (was)back gevuld met water.
- Maak het product niet nat en raak het niet aan met natte handen, dit kan een schok of ander persoonlijk letsel veroorzaken.
- Laat het product niet vallen en stel het product niet bloot aan grote schokken.

## 2.4 Elektra

- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je het product aansluit.
- Laat het product niet in contact komen met water. Als er toch water in of op het product komt, zet het product dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Verplaats het product niet door aan het snoer te trekken en draai het snoer niet.
- Haal de stekker van het product niet uit het stopcontact door aan de stroomkabel te trekken. Dit kan brand of een elektrische schok veroorzaken.
- Komt er zwarte rook uit het product, haal de stekker dan onmiddellijk uit het stopcontact. Wacht tot de rook weg is voordat je de inhoud van het product verwijdert en neem contact op met onze klantenservice.



- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet het product dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Als het oppervlak van het product gebarsten is, zet dan het product uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage. Gebruik het product niet als je vermoedt dat de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, om een elektrische schok te voorkomen. Een beschadigde stroomkabel of stekker moeten gerepareerd of vervangen worden door een professional (een geautoriseerde distributeur).
- Gebruik en bewaar het product zo dat de kabels niet beschadigd kunnen raken.
- Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Haal de stekker uit het stopcontact en zet het product uit wanneer je het product niet gebruikt en voordat je het product schoonmaakt.
- Het product is niet geschikt om bediend te worden via een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Als je het product niet gebruikt, zet het uit en haal de stekker uit het stopcontact.

### 3. Instructies voor gebruik

---



#### LET OP!

- ◇ Het product, de rekken en de etenswaren worden heet tijdens en na gebruik. Wees voorzichtig en gebruik ovenwanten als je de rekken verwijderd om brandwonden te voorkomen.

#### 3.1 Voor het eerste gebruik

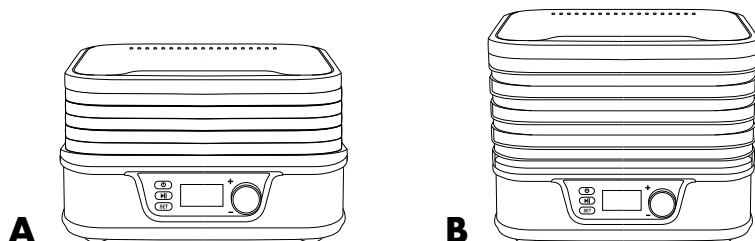
1. Maak de rekken goed schoon met een vochtige doek.
2. Plaats het product op een stevig, effen, hittebestendig en antislip oppervlak.
3. Doe de stekker in het stopcontact.
4. Plaats de rekken op het product.
5. Zet het product 30 minuten aan op een willekeurige temperatuur, zonder er eten in te doen.
6. Er kan wat rook of geuren uit het product komen, dit is normaal. Zorg ervoor dat er genoeg ventilatieruimte is.
7. Zet het product uit en wacht tot het afgekoeld is.
8. Haal de rekken eruit, spoel ze goed af met water en maak ze grondig droog.
9. Het product is klaar voor gebruik.

### 3.2 Installatie

De rekken kun je op twee verschillende hoogtes opstapelen, afhankelijk van de hoogte van het voedsel.

A: Standaard: opgestapeld op 1,5 cm hoogte van elkaar.

B: 180° gedraaid: opgestapeld op 2,8 cm hoogte van elkaar.



### 3.3 Bediening

1. Plaats het product op een vlak, stabiel, effen en hittebestendig oppervlak.
2. Plaats het voedsel op de rekken en plaats de rekken op het product.
3. Plaats het deksel op het bovenste rek.
4. Doe de stekker in het stopcontact.
5. Druk op de aan-/uitknop om het product aan te zetten.
6. De standaardtijd (10:00h) en standaardtemperatuur (45°C) zullen op het scherm verschijnen.
7. Druk op de SET-knop. "10:00h" knippert op het scherm. Draai de afstelknop om de tijd in stappen van 30 minuten af te stellen.
8. Druk nogmaals op de SET-knop. "45°C" knippert op het scherm. Draai de afstelknop om de temperatuur in stappen van 5°C af te stellen.
9. Druk op de Start/Pauze-knop om het product aan te zetten. De timer gaat aan.
10. Als je tussendoor wilt pauzeren, druk twee keer op de Start/Pauze-knop.
11. Als de tijd afgelopen is, klinkt het alarm en verschijnt "END" op het scherm.
12. Haal de stekker uit het stopcontact.
13. Haal het hete voedsel voorzichtig uit de hete rekken. Bewaar het voedsel niet te lang in het product.

#### Tips voor gebruik

- Bereid de levensmiddelen voor om de beste resultaten te bereiken.
- Controleer de voortgang van het droogproces elk uur.
- Draai de bakjes en/of stapel ze opnieuw als de levensmiddelen niet gelijk drogen.
- Bewaar de gedroogde levensmiddelen op de juiste manier om de voedingsstoffen te behouden.
- Vermeld de datum van het drogen op de verpakking van het voedsel.

### 3.4 Droogtijden

De aanbevolen droogtijd kan variëren, afhankelijk van de volgende factoren:

- De dikte van de stukken of plakjes;
- Het aantal rekken met voedsel dat wordt gedroogd;
- Het volume van het te drogen voedsel;
- De vochtigheid van de omgeving;
- Uw persoonlijke voorkeuren.

#### Fruit (50 - 55 °C)

Voedsel	Bereiding	Resultaat	Tijd in uren (schatting)
Appel	Ontdaan van klokhuis, gesneden en/of geschild, ongeveer 8 mm dik	rekbaar	5 - 15
Amandel	Kern eruit halen	rekbaar	12 - 36
Banaan	Geschild en in stukjes van 3-4 mm gesneden	knapperig	10 - 36
Kers	Kern eruit halen indien gewenst	taai	8 - 34
Veenbes	In plakjes of heel	rekbaar	6 - 26
Vijg	Gesneden	taai	6 - 26
Druif	Heel	rekbaar	10 - 36
Nectarine	Ontdaan van klokhuis en in plakjes gesneden	rekbaar	8 - 26
Sinaasappelschil	In reepjes gesneden	rekbaar	8 - 16
Perzik	Ontdaan van klokhuis en in reepjes gesneden	rekbaar	10 - 34
Peer	Geschild en in ca. 8 mm dikke plakken gesneden	rekbaar	8 - 30
Pruim	Gehalveerd	rekbaar	11 - 13
Aardbeien	Gehalveerd	rekbaar	10 - 16

## Groenten (50 - 55 °C)

Bereiding: Kook de voorbereide groenten ongeveer 3-5 minuten, zeef het water eruit en doe de groenten in een kom.

Voedingsmiddelen	Bereiding	Resultaat	Tijd in uren (schatting)
Artisjok	In stukken gesneden en ongeveer 10 minuten gekookt	breekbaar	6 - 14
Asperges	In reepjes gesneden	breekbaar	6 - 14
Bonen	Hele bonen, gekookt tot ze zacht zijn	breekbaar	8 - 26
Bloemkool	In plakjes gesneden en 3-4 minuten gestoomd	breekbaar	6 - 20
Bloemkool	Gesneden	taai	6 - 16
Wortel	Geschild en in stukjes van 8 mm dik gesneden	onmiddellijk eetbaar	6 - 12
Bleekselderij	Gesneden in stukjes van ongeveer 6 mm dik	breekbaar	6 - 14
Prei	Geblancheerd en in stukken van 5-6 cm gesneden	breekbaar	6 - 10
Komkommer	Geschild en in stukjes van ca. 12 mm gesneden	taai	6 - 18
Aubergine	Gesneden in stukjes van 6-9 mm dik	breekbaar	6 - 18
Knoflook	Geschild en in plakjes gesneden	breekbaar	6 - 16
Peper	Heel	breekbaar	8 - 14
Champignon	Heel of in plakjes, goed schoongemaakt	taai	6 - 14
Ui	Gesneden	breekbaar	8 - 14
Erwten	Gestoomd gedurende 3-5 minuten	breekbaar	8 - 14
Paprika	Gesneden in reepjes van ongeveer 7-8 mm dik	breekbaar	4 - 14
Aardappel	8-10 minuten gestoomd en in plakjes gesneden	breekbaar	6 - 18
Rabarber	Geschild en in plakjes gesneden	watervrij	8 - 36
Spinazie	Gestoomd tot de spinazie vochtig is	breekbaar	6 - 16
Tomaat	Geschild, gehalveerd of in ca. 5-6 mm dikke plakken gesneden	taai	8 - 24
Pompoen	Gesneden	breekbaar	6 - 18

## Vlees (beef jerky)

1. Snijd het gewenste vlees in repen van ongeveer 2 cm breed.
2. Leg het vlees in de gewenste marinade en bewaar ca. 20 uur in de koelkast.
3. Dep de overgebleven marinade van het vlees op keukenpapier.
4. Verdeel de vleesreepjes gelijkmatig over de rekken.
5. Stel het product in op een bedrijfstemperatuur van ca. 65°C en een tijd van ca. 7 uur.
6. Keer de vleesreepjes tijdens het proces indien nodig.

## 3.5 Bewaartips na het drogen

- Laat het voedsel afkoelen voordat je het bewaart.
- Het voedsel is beter houdbaar als je het op een koele en droge plaats bewaart.
- Verwijder alle mogelijke lucht uit het bewaarbakje en sluit het goed af.
- Bewaar het voedsel niet bij extreem hoge of extreem lage temperaturen. De optimale bewaartemperatuur is 15°C of lager.
- Bewaar het voedsel niet in een metalen bakje.
- Vermijd verpakkingen die een zwakke afdichting hebben.
- Controleer de inhoud van het gedroogde voedsel op vocht gedurende de weken na het dehydrateren. Als er vocht in zit, moet je de inhoud langer dehydrateren om bederf te voorkomen.
- Gedroogde vruchten, groenten, kruiden, noten en brood zijn 1 jaar houdbaar, mits ze in de koelkast of vriezer worden bewaard.
- Gedroogd vlees, gevogelte en vis zijn niet langer dan 3 maanden houdbaar in de koelkast, of 1 jaar in de vriezer.

## 4. Onderhoud en reiniging

---

Verplaats en reinig het product alleen wanneer het volledig is afgekoeld. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. De rekken zijn niet vaatwasserbestendig. Reinig ze met een vochtige, schone doek en maak ze goed droog.

## 5. Opslag

---

Bewaar het product op een droge, schone plek. Bewaar het product niet in extreem hoge of lage temperaturen.

## 6. Weggooien en recyclen

---

Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Je kunt bij je gemeente terecht voor alle informatie over de mogelijkheden voor het afvoeren van afgedankte producten.

### 6.1 Afvoeren



Gooi het product aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever hem in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.



Voer de verpakking en de accessoires af conform de milieuvorschriften die gelden in jouw gemeente. Let op de symbolen op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze – indien nodig – gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van letters en cijfers: 1-7: plastic, 20-22: papier en karton, 80-98 composietmaterialen.

### 6.2 Elektrisch apparaat















Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat je dit product aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil af mag laten voeren, maar het moet inleveren op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.

## 7. Symbolen

---

In deze handleiding, op de verpakking en op het product worden de volgende waarschuwingen en symbolen gebruikt (indien van toepassing).

Symbool	Omschrijving
	Volg de instructies op in de handleiding en bewaar deze voor de toekomst.
	Een waarschuwing met dit symbool geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die kan resulteren in ernstige schade en/of fatale letsel.
	Een opmerking bevat extra informatie dat van belang is voor het gebruik van het product.
	Een waarschuwing met dit symbool geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die kan resulteren in lichte schade en/of matige letsel.

	Met zorg behandelen.
	Deze kant omhoog.
	Veiligheidsklasse 2 stekker.
	Waarschuwing! Gevaar door elektriciteit, risico op elektrische schokken!
	Geschikt om binnenshuis te gebruiken.
	Voedselveilig.
	Vrij van Bisfenol A (BPA).
	Pas op: heet oppervlak!

## 8. Disclaimer

---

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen.

# EN – User manual



## Foreword

---

### **About this document**

This manual contains all the information for correct, efficient and safe use of the product. Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before installing or using the product. Keep this manual for future use.

### **Original Instructions**

This manual was originally written in Dutch. All other languages are translations of the original Dutch manual.

### **Service and warranty**

If you need service or information regarding your product, please contact our customer service at [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

We provide a 2-year warranty on our products. Customer must be able to show proof of purchase when claiming warranty. Product defects must be reported to us within 2 years from the date of purchase. Please note that the warranty does not apply: for damage caused by improper use or repair; for parts subject to wear and tear; for defects known to the customer at the time of purchase; for defects caused by the customer's own fault, for damage caused by third parties.



# Table of contents

---

<b>1. Introduction</b>	<b>18</b>
1.1 Intended use	18
1.2 Product overview	18
1.3 Product specifications	19
1.4 Other features	19
1.5 Contents of package	19
<b>2. Safety</b>	<b>20</b>
2.1 General	20
2.2 Persons	21
2.3 Use	21
2.4 Electronics	21
<b>3. Instructions for use</b>	<b>22</b>
3.1 Before first use	22
3.2 Installation	22
3.3 Operation	23
3.4 Drying times	24
3.5 Storage tips after drying	26
<b>4. Maintenance and cleaning</b>	<b>26</b>
<b>5. Storage</b>	<b>26</b>
<b>6. Disposal and recycle</b>	<b>27</b>
6.1 Disposal	27
6.2 Electric appliance	27
<b>7. Symbols</b>	<b>27</b>
<b>8. Disclaimer</b>	<b>28</b>

# 1. Introduction

Thank you for choosing a KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage.

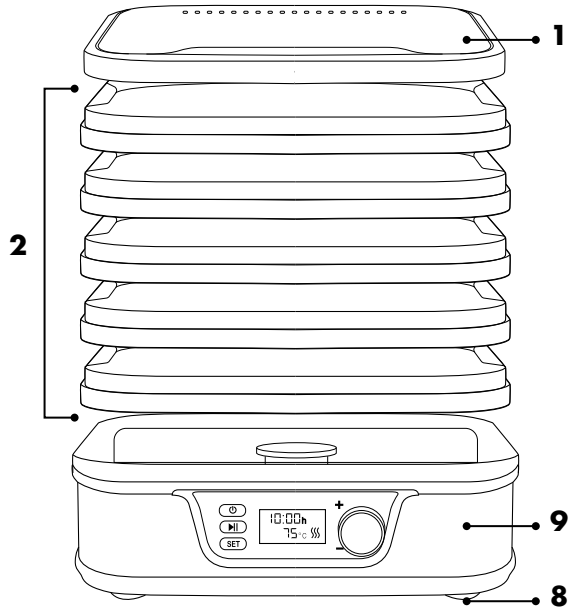
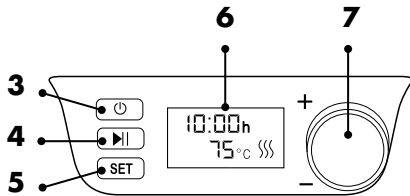
## 1.1 Intended use

This product is intended only for dehydrating food in a domestic environment. It is not suitable for outdoor or commercial use.

The supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

## 1.2 Product overview

1. Lid
2. Shelving (adjustable in height)
3. Button: on/off
4. Button: start/stop
5. Button: temperature and time
6. LCD display
7. Button: adjustment
8. Non-slip feet
9. Base



### 1.3 Product specifications

Dimension	31.7 x 26.5 x 20.5/26.3cm
Rack size	31,3 c 24,3cm
Weight	2.75kg
Cord length	80cm
Safety class	II
Type of plug/adapter	EU
Voltage	220-240V AC
Frequency	50-60HZ
Power	320-380W
Max. noise level	50dB
Timer	01:00-24:00 in 30-minute increments.
Total drying surface	0,38 m2
Temperature range	35°C – 40°C – 45°C – 50°C – 55°C – 60°C – 65°C – 70°C – 75°C
Overheat protection	Yes
Automatic switch off	Yes

### 1.4 Other features

- 5 shelves adjustable in height and 180° rotatable.
- LCD display.
- BPA-free.

### 1.5 Contents of package

When receiving your shipment, make sure that the contents are consistent with the packing list. Notify your distributor of any missing items. If the equipment appears to be damaged, file a claim immediately with the carrier and notify your distributor at once, giving a detailed description of any damage. Save the damaged parts and packing container to substantiate your claim.

- 1x Food Dehydrator
- 1x User manual
- 5x Rack

## 2. Safety

---



### **WARNING!**

*Please ensure that the packaging is kept out of the reach of children! Risk of suffocation!*

Before use, read the manual and safety information carefully. The supplier is not responsible for failure to follow the safety information on the use and handling of the product or damage to property or personal injury.

Always observe the following precautions when using 'the Food Dehydrator', hereinafter referred to as 'the product'.

### **2.1 General**

- If this is your first time using the product, it is important to read the manual and instructions carefully.
- If the product is malfunctioning, dropped or damaged, do not use the product and consult our customer service.
- Before each use, check the parts and accessories for any damage or wear (cracks/breakage) that may adversely affect performance, and if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.
- Do not use accessories not offered by the supplier. They may pose a danger to the user and damage the product.
- Use the product only for the purposes indicated in this manual.
- Do not disassemble, repair or restore the product. Doing so may cause damage to the product. For your own safety, these parts should only be replaced by authorized service personnel. Always send the product to a service center for repairs to prevent damage and personal injury.
- Be aware of the risks and consequences associated with improper use of the product. Misuse of the product may result in personal injury and damage to the product.
- Before first use, remove all packaging material and any stickers.
- The product is intended for domestic use only, and not: in staff kitchens, in stores, in offices and other work environments, by customers in hotels, motels and other residential environments, in bed & breakfast environments, on farms etc.
- Keep the product away from heat, areas where the temperature is relatively high, and heat sources such as ovens and cooking equipment.
- Before or during initial use, a slight odor may emanate from the product. This is normal and the odor will disappear on its own after a while.
- The product is only suitable for indoor use. Do not use the product outdoors. Doing so may result in damage to the product.

## 2.2 Persons

- The product may be used by children 8 years of age and older, provided that they are properly instructed and informed as to the safe use of the product and understand its potential hazards.
- The product may be used by people with physical or mental disabilities, provided that they are adequately supervised and instructed in the safe use of the product and understand its potential dangers.
- Use and keep the product and power cord out of the reach of small children and pets.

## 2.3 Use

- The product, racks and food become hot during and after use. Be careful and use oven mitts when removing the racks to avoid burns.
- Wait for the product to cool before moving, cleaning and storing it.
- Avoid contact with moving parts. Keep your hands, hair, clothing and spatulas away from them.
- Always place the product on a level, stable, heat-resistant and non-slip surface.
- Leave a distance of at least 10 cm around the product and at least 60 cm to the top to prevent damage from heat or steam.
- The product should not be used as a fan or heater in a room.
- The product is not intended for heating food.
- The product is not intended for drying products that are not consumable foods.
- Do not cover the product when it is on. Doing so may cause a fire hazard, electric shock, personal injury or damage to the product.
- Do not use the product in a wet environment such as near a (laundry) back filled with water.
- Do not wet the product or touch it with wet hands, this may cause shock or other personal injury.
- Do not drop the product or expose the product to large shocks.

## 2.4 Electronics

- Before connecting the product, ensure that the mains voltage indicated on the rating plate matches that of your mains supply.
- Do not allow the product to come into contact with water. If water does get inside or on the product, turn the product off immediately and contact our customer service department.
- Do not move the product by pulling the cord or twist the cord.
- Do not unplug the product by pulling the power cord. This may cause fire or electric shock.
- If black smoke comes out of the product, unplug the product immediately. Wait until the smoke is gone before removing the contents of the product and contact our customer service department.
- If the power fails during use, turn off the product immediately and unplug the product.
- If the surface of the product is cracked, turn off the product to avoid electric shock.
- Check both power cord and plug regularly for signs of damage or wear. To avoid electric shock, do not use the product if you suspect the power cord or plug is damaged.

A damaged power cord or plug should be repaired or replaced by a professional (an authorized distributor).

- Use and store the product so that the cables cannot be damaged.
- Do not leave the product unattended when in use. Unplug and turn off the product when not in use and before cleaning the product.
- The product is not suitable to be operated via an external timer or a separate remote control.
- If you are not using the product, turn it off and unplug it.

## 3. Instructions for use

---

### **ATTENTION!**

- ◇ The product, racks and food become hot during and after use. Be careful and use oven mitts when removing the racks to avoid burns.

### 3.1 Before first use

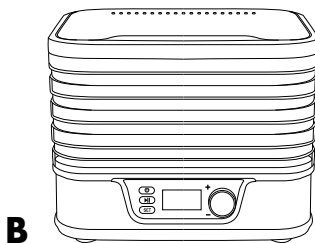
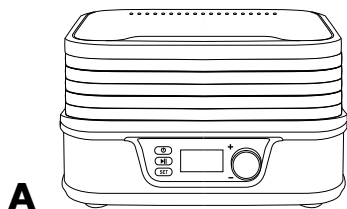
1. Clean the racks thoroughly with a damp cloth.
2. Place the product on a firm, level, heat-resistant and non-slip surface.
3. Plug in the power cord.
4. Place the racks on the product.
5. Turn on the product for 30 minutes at any temperature without putting any food in it.
6. There may be some smoke or odors coming from the product, this is normal. Make sure there is enough ventilation space.
7. Turn off the product and wait for it to cool down.
8. Remove the racks, rinse them well with water and dry them thoroughly.
9. The product is ready for use.

### 3.2 Installation

You can stack the racks at two different heights, depending on the height of the food.

A: Standard: stacked at 1.5 cm height from each other.

B: Rotated 180°: stacked at 2.8 cm height from each other.



### 3.3 Operation

1. Place the product on a flat, stable, even and heat-resistant surface.
2. Place the food on the racks and place the racks on the product.
3. Place the lid on the top rack.
4. Plug in the power cord.
5. Press the power button to turn on the product.
6. The default time (10:00h) and default temperature (45°C) will appear on the display.
7. Press the SET button. "10:00h" flashes on the display. Turn the adjustment knob to adjust the time in 30-minute increments.
8. Press the SET button again. "45°C" flashes on the display. Turn the adjustment knob to adjust the temperature in 5°C increments.
9. Press the Start/Pause button to turn the product on. The timer will turn on.
10. If you want to pause in between, press the Start/Pause button twice.
11. When the time is up, the alarm sounds and "END" appears on the screen.
12. Remove the power plug from the outlet.
13. Carefully remove the hot food from the hot racks. Do not keep the food in the product for too long.

#### Tips for use

- Prepare foods to achieve the best results.
- Check the progress of the drying process every hour.
- Rotate the trays and/or stack them again if the foods do not dry evenly.
- Store dried foods properly to preserve nutrients.
- Indicate the date of drying on the food package.

### 3.4 Drying times

The recommended drying time may vary depending on the following factors:

- The thickness of the pieces or slices;
- The number of racks of food being dried;
- The volume of food being dried;
- The humidity of the environment;
- Your personal preferences.

#### Fruit (50 - 55 °C)

Food	Preparation	Result	Time in hours (estimate)
Apple	Core removed, cut and/or peeled, about 8 mm thick	stretchable	5 - 15
Almond	Core removed	stretchable	12 - 36
Banana	Peeled and cut into 3-4 mm pieces	crunchy	10 - 36
Cherry	Core removed if desired	tough	8 - 34
Cranberry	Sliced or whole	stretchy	6 - 26
Fig	Sliced	tough	6 - 26
Grape	Whole	stretchy	10 - 36
Nectarine	Cored and sliced	elastic	8 - 26
Orange peel	Sliced into strips	elastic	8 - 16
Peach	Cored and cut into strips	stretchable	10 - 34
Pear	Peeled and cut into approx. 8 mm thick slices	stretchable	8 - 30
Plum	Halve	stretchable	11 - 13
Strawberries	Halve	stretchable	10 - 16



**Vegetables (50 - 55 °C)**

Preparation: boil the prepared vegetables for about 3-5 minutes, strain out the water and place the vegetables in a bowl.

Food	Preparation	Result	Time in hours (estimate)
Artichoke	Cut into pieces and cooked for about 10 minutes	fragile	6 - 14
Asparagus	Cut into strips	fragile	6 - 14
Beans	Whole beans, cooked until soft	fragile	8 - 26
Cauliflower	Sliced and steamed for 3-4 minutes	fragile	6 - 20
Cauliflower	Sliced	tough	6 - 16
Carrot	Peeled and cut into pieces 8 mm thick	immediately edible	6 - 12
Celery	Sliced into pieces about 6 mm thick	brittle	6 - 14
Leek	Blanched and cut into 5-6 cm pieces	fragile	6 - 10
Cucumber	Peeled and cut into pieces about 12 mm thick	tough	6 - 18
Eggplant	Sliced into pieces 6-9 mm thick	brittle	6 - 18
Garlic	Peeled and sliced	brittle	6 - 16
Pepper	Whole	fragile	8 - 14
Mushroom	Whole or sliced, well cleaned	tough	6 - 14
Onion	Sliced	fragile	8 - 14
Peas	Steamed for 3-5 minutes	brittle	8 - 14
Bell pepper	Sliced into strips about 7-8 mm thick	brittle	4 - 14
Potato	Steamed for 8-10 minutes and sliced	brittle	6 - 18
Rhubarb	Peeled and sliced	anhydrous	8 - 36
Spinach	Steamed until the spinach is moist	brittle	6 - 16
Tomato	Peeled, halved or cut into about 5-6 mm thick slices	tough	8 - 24
Pumpkin	Sliced	brittle	6 - 18

### **Meat (beef jerky)**

1. Cut the desired meat into strips about 2 cm wide.
2. Place the meat in the desired marinade and refrigerate for about 20 hours.
3. Pat the remaining marinade from the meat onto paper towels.
4. Spread the meat strips evenly on the racks.
5. Set the product to an operating temperature of about 65°C and a time of about 7 hours.
6. Turn the meat strips during the process if necessary.

### **3.5 Storage tips after drying**

- Let the food cool before storing it.
- The food will keep better if you store it in a cool and dry place.
- Remove all possible air from the storage container and seal it tightly.
- Do not store food at extremely high or extremely low temperatures. The optimum storage temperature is 15°C or lower.
- Do not store food in a metal container.
- Avoid containers that have weak seals.
- Check the contents of the dehydrated food for moisture during the weeks after dehydrating. If moisture is present, dehydrate the contents longer to prevent spoilage.
- Dried fruits, vegetables, herbs, nuts and bread will keep for 1 year if stored in the refrigerator or freezer.
- Dried meat, poultry and fish will not keep longer than 3 months in the refrigerator, or 1 year in the freezer.

## **4. Maintenance and cleaning**

---

Move and clean the product only when it has completely cooled down. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. The racks are not dishwasher safe. Clean them with a damp, clean cloth and dry them well.

## **5. Storage**

---

Store the product in a clean and dry place. Do not store the product in extreme high or extreme low temperatures.

## 6. Disposal and recycle

Think about the environment and contribute to a cleaner living environment! You can contact your local council for all information on disposal options for discarded products.

### 6.1 Disposal



At the end of its life, do not dispose of the product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.



Dispose of the packaging and accessories in accordance with the environmental regulations in force in your local council. Pay attention to the symbols on the different packaging materials and - if necessary - dispose of them separately. The packaging materials are marked with letters and numbers: 1-7: plastic, 20-22: paper and cardboard, 80-98 composite materials.

### 6.2 Electric appliance











The symbol shown here with the crossed-out garbage can indicates that this product is subject to European Directive (EU) 2012/19/EU. This directive states that at the end of its service life, you must not dispose of this product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.

## 7. Symbols

The following warnings and symbols are used in this manual, on the packaging and on the product (where applicable).

Symbol	Description
	Follow the instructions in the user manual and keep it for future reference.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that could result in serious damage and/or fatal injury.
	A note contains additional information relevant to the use of the product.
	A warning with this symbol indicates a potentially hazardous situation that may result in minor damage and/or moderate injury.

	Handle with care.
	This side up.
	Safety class 2 plug.
	Warning! Danger from electricity, risk of electric shock!
	Suitable for indoor use.
	Food safe.
	Free of Bisphenol A (BPA).
	Caution: Hot surface!

## 8. Disclaimer

---

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

# FR/BE – Manuel d'utilisation



## Avant-propos

---

### À propos de ce document

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à une utilisation correcte, efficace et sûre du produit. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

### Instructions originales

Ce manuel a été rédigé à l'origine en néerlandais. Toutes les autres langues sont des traductions du manuel original en néerlandais.

### Service et garantie

Si vous avez besoin d'un service ou d'une information concernant votre produit, veuillez contacter notre service clientèle via [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

Nous offrons une garantie de 2 ans sur nos produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas : les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte ; les pièces d'usure ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les dommages ou défauts causés par la négligence du client ; les dommages ou défauts causés par des tiers. Les pièces de rechange pour ce produit sont disponibles pendant 2 ans après la date de l'achat.

# Table des matières

---

<b>1. Introduction</b>	<b>31</b>
1.1 Utilisation prévue	31
1.2 Description du produit	31
1.3 Spécifications du produit	32
1.4 Autres caractéristiques	32
1.5 Contenu de l’emballage	32
<b>2. Sécurité</b>	<b>33</b>
2.1 Général	33
2.2 Personnes	34
2.3 Utilisation	34
2.4 Équipement électrique	34
<b>3. Mode d’emploi</b>	<b>35</b>
3.1 Avant la première utilisation	35
3.2 Installation	36
3.3 Fonctionnement	36
3.4 Temps de séchage	37
3.5 Conseils de stockage après séchage	39
<b>4. Entretien et nettoyage</b>	<b>39</b>
<b>5. Stockage</b>	<b>39</b>
<b>6. Élimination et recyclage</b>	<b>40</b>
6.1 Élimination	40
6.2 Appareils électriques	40
<b>7. Symboles</b>	<b>40</b>
<b>8. Clause de non-responsabilité</b>	<b>41</b>

# 1. Introduction

Merci d'avoir choisi un produit KitchenBrothers ! Suivez toujours les instructions pour garantir une utilisation en toute sécurité.

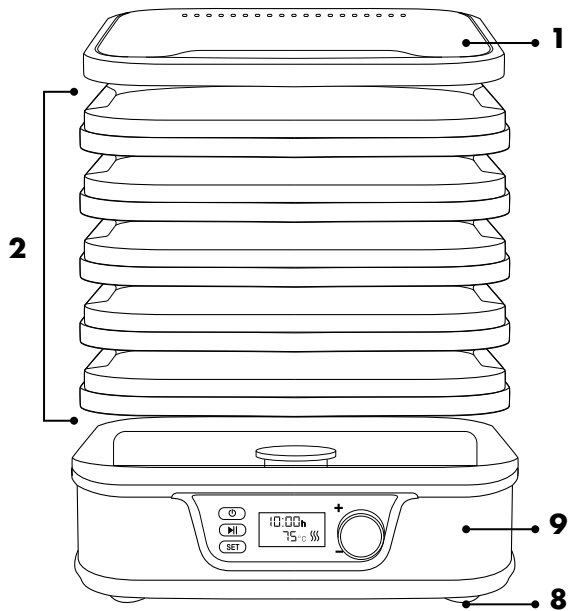
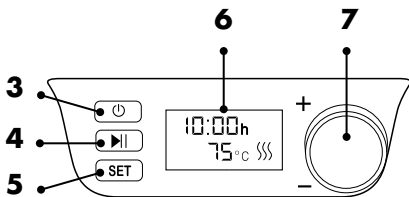
## 1.1 Utilisation prévue

Ce produit est uniquement destiné à la déshydratation d'aliments dans un environnement domestique. Il ne convient pas à un usage extérieur ou commercial.

Le fournisseur est dégagé de toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par l'utilisation du produit au-delà de l'usage prévu. Toute modification du produit peut affecter votre sécurité et la garantie.

## 1.2 Description du produit

1. Couvercle
2. Tablettes (réglables en hauteur)
3. Bouton : marche/arrêt
4. Bouton : marche/arrêt
5. Bouton : température et heure
6. Écran LCD
7. Bouton : réglage
8. Pieds antidérapants
9. Socle



### 1.3 Spécifications du produit

Dimensions de l'armoire	31,7 x 26,5 x 20,5/26,3 cm
Dimensions du rack	31,3 c 24,3cm
Poids	2,75kg
Longueur du cordon	80cm
Classe de sécurité	II
Type de prise/adaptateur	EU
Tension d'alimentation	220-240V AC
Fréquence	50-60HZ
Puissance	320-380W
Niveau sonore max.	50dB
Minuterie	01:00-24:00 par tranches de 30 minutes.
Surface totale de séchage	0,38 m <sup>2</sup>
Plage de température	35°C – 40°C – 45°C – 50°C – 55°C – 60°C – 65°C – 70°C – 75°C
Protection contre la surchauffe	Oui
Arrêt automatique	Oui

### 1.4 Autres caractéristiques

- 5 étagères réglables en hauteur et orientables à 180°.
- Affichage LCD.
- Sans BPA.

### 1.5 Contenu de l'emballage

Vérifiez que le contenu du colis correspond au bordereau d'expédition lorsque vous recevez l'envoi. Informez votre fournisseur si des pièces sont manquantes. Si le produit semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès du transporteur et donnez au fournisseur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre plainte.

- 1x Déshydrateur alimentaire
- 1x Manuel d'utilisation
- 5x Rack



## 2. Sécurité



### ATTENTION !

*Veillez à ce que le matériel d'emballage ne tombe pas entre les mains des enfants. Ils pourraient s'étouffer avec !*

Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité. Le fournisseur n'est pas responsable du non-respect des consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la manipulation du produit, ni des dommages matériels ou corporels.

Respectez toujours les précautions suivantes lors de l'utilisation de la «Déshydrateur alimentaire», ci-après dénommé «le produit».

### 2.1 Général

- Si vous utilisez le produit pour la première fois, il est important de lire attentivement le manuel et les instructions.
- Si le produit fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il a été endommagé, ne l'utilisez pas et consultez notre service clientèle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et les accessoires ne sont pas endommagés ou usés (fissures/cassures), ce qui pourrait nuire aux performances, et, le cas échéant, remplacez-les par des pièces et des accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.
- N'utilisez pas d'accessoires non proposés par le fournisseur. Ils peuvent présenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans ce manuel.
- Ne pas démonter, réparer ou restaurer le produit. Cela pourrait endommager le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé. Confiez toujours le produit à un centre de service pour le faire réparer afin d'éviter tout dommage et toute blessure.
- Soyez conscient des risques et des conséquences liés à une mauvaise utilisation du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures et endommager le produit.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants.
- Le produit est destiné à un usage domestique uniquement, et non : dans les cuisines du personnel, dans les magasins, dans les bureaux et autres environnements de travail, par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels, dans les chambres d'hôtes, dans les fermes, etc.
- Conservez le produit à l'écart de la chaleur, des zones où la température est relativement élevée et des sources de chaleur telles que les fours et les appareils de cuisson.

- Avant ou pendant la première utilisation, une légère odeur peut émaner du produit. C'est normal et l'odeur disparaîtra d'elle-même après un certain temps.
- Le produit ne convient qu'à un usage intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Cela pourrait endommager le produit.

## 2.2 Personnes

- Le produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient correctement instruits et informés quant à l'utilisation sûre du produit et qu'ils en comprennent les dangers possibles.
- Le produit peut être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental, à condition qu'elles soient correctement surveillées et informées quant à l'utilisation sûre du produit et qu'elles en comprennent les dangers potentiels.
- Utilisez et gardez le produit et le cordon d'alimentation hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques.

## 2.3 Utilisation

- Le produit, les grilles et les aliments deviendront chauds pendant et après l'utilisation. Soyez prudent et utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez les grilles pour éviter les brûlures.
- Attendez que le produit refroidisse avant de le déplacer, de le nettoyer et de le ranger.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Tenez vos mains, vos cheveux, vos vêtements et vos spatules à l'écart.
- Placez toujours le produit sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et antidérapante.
- Laissez une distance d'au moins 10 cm autour du produit et d'au moins 60 cm vers le haut pour éviter tout dommage dû à la chaleur ou à la vapeur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé comme ventilateur ou chauffage dans une pièce.
- L'appareil n'est pas destiné à chauffer des aliments.
- L'appareil n'est pas destiné à sécher des produits qui ne sont pas des aliments consommables.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie, une électrocution, des blessures ou des dommages au produit.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement humide, par exemple à proximité d'un bac à linge rempli d'eau.
- Ne mouillez pas le produit et ne le touchez pas avec des mains mouillées, cela pourrait provoquer un choc ou d'autres blessures.
- Ne pas laisser tomber l'appareil ou le soumettre à des chocs importants.

## 2.4 Équipement électrique

- Avant de brancher le produit, assurez-vous que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau d'alimentation.
- Ne laissez pas le produit entrer en contact avec de l'eau. Si de l'eau pénètre à l'intérieur ou sur le produit, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle.
- Ne déplacez pas le produit en tirant sur le cordon ou en le tordant.

- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.
- Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait disparu avant de retirer le contenu du produit et de contacter notre service clientèle.
- En cas de panne de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement le produit et débranchez-le.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, éteignez-le pour éviter tout choc électrique.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent pas de signes de détérioration ou d'usure. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez pas l'appareil si vous pensez que le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Un câble d'alimentation ou une fiche endommagé(e) doit être réparé(e) ou remplacé(e) par un professionnel (un distributeur agréé).
- Utilisez et rangez le produit de manière à ce que les câbles ne soient pas endommagés.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Débranchez et éteignez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- L'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Si vous n'utilisez pas le produit, éteignez-le et débranchez-le.

### 3. Mode d'emploi

---

#### ATTENTION!

- ◇ Le produit, les grilles et les aliments deviendront chauds pendant et après l'utilisation. Soyez prudent et utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez les grilles afin d'éviter les brûlures.

#### 3.1 Avant la première utilisation

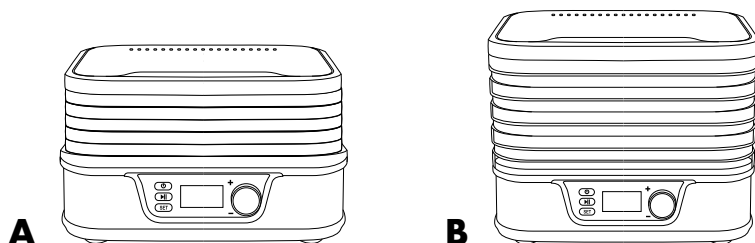
1. Nettoyez bien les grilles avec un chiffon humide.
2. Placez le produit sur une surface ferme, plane, résistante à la chaleur et antidérapante.
3. Branchez la fiche dans la prise de courant.
4. Placez les grilles sur l'appareil.
5. Mettez l'appareil en marche pendant 30 minutes à n'importe quelle température, sans y placer d'aliments.
6. De la fumée ou des odeurs peuvent s'échapper de l'appareil, ce qui est normal. Assurez-vous que l'espace de ventilation est suffisant.
7. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
8. Retirez les grilles, rincez-les bien à l'eau et séchez-les soigneusement.
9. Le produit est prêt à l'emploi.

## 3.2 Installation

Vous pouvez empiler les grilles à deux hauteurs différentes, en fonction de la hauteur des aliments.

A : Standard : empilées à 1,5 cm de hauteur l'une de l'autre.

B : rotation de 180° : empilées à une hauteur de 2,8 cm l'un de l'autre.



## 3.3 Fonctionnement

1. Placez le produit sur une surface plane, stable, régulière et résistante à la chaleur.
2. Placez les aliments sur les grilles et placez les grilles sur le produit.
3. Placez le couvercle sur la grille supérieure.
4. Branchez la fiche dans la prise de courant.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le produit.
6. L'heure par défaut (10:00h) et la température par défaut (45°C) s'affichent à l'écran.
7. Appuyez sur la touche SET. «10:00h» clignote à l'écran. Tournez le bouton de réglage pour ajuster l'heure par incréments de 30 minutes.
8. Appuyez à nouveau sur la touche SET. «45°C» clignote à l'écran. Tournez le bouton de réglage pour ajuster la température par incréments de 5°C.
9. Appuyez sur le bouton Start/Pause pour mettre le produit en marche. La minuterie s'allume.
10. Si vous souhaitez faire une pause entre les deux, appuyez deux fois sur la touche Départ/Pause.
11. Lorsque le temps est écoulé, l'alarme retentit et le message «END» s'affiche à l'écran.
12. Retirez la fiche de la prise murale.
13. Retirez avec précaution les aliments chauds des grilles. Ne laissez pas les aliments trop longtemps dans l'appareil.

## Conseils d'utilisation

- Préparez les aliments pour obtenir les meilleurs résultats.
- Vérifiez la progression du processus de séchage toutes les heures.
- Retournez les plateaux et/ou empilez-les à nouveau si les aliments ne sèchent pas uniformément.
- Conservez les aliments séchés correctement pour préserver les nutriments.
- Indiquez la date de séchage sur l'emballage de l'aliment.

### 3.4 Temps de séchage

Le temps de séchage recommandé peut varier en fonction des facteurs suivants :

- L'épaisseur des morceaux ou des tranches ;
- Le nombre de clayettes d'aliments à sécher ;
- Le volume d'aliments à sécher ;
- L'humidité de l'environnement ;
- Vos préférences personnelles.

#### Fruits (50 - 55 °C)

Alimentation	Préparation	Résultat	Temps en heures (estimé)
Pomme	Débarrassées de leur cœur, coupées et/ou pelées, d'une épaisseur d'environ 8 mm	extensible	5 - 15
Amande	Noyau enlevé	extensible	12 - 36
Banane	Épluchée et coupée en morceaux de 3-4 mm	croustillant	10 - 36
Cerise	Noyau enlevé si désiré	coriace	8 - 34
Cranberry	Tranché ou entier	extensible	6 - 26
Figue	En tranches	coriace	6 - 26
Raisin	Entier	extensible	10 - 36
Nectarine	Décortiqué et coupé en tranches	élastique	8 - 26
Écorce d'orange	Tranché en bandes	élastique	8 - 16
Pêche	Évidés et coupés en lanières	extensible	10 - 34
Poire	Pelé et coupé en tranches d'environ 8 mm d'épaisseur	extensible	8 - 30
Prune	Moitié	étirable	11 - 13
Fraises	Moitié	extensible	10 - 16

## Légumes (50 - 55 °C)

Préparation : faire bouillir les légumes préparés pendant environ 3 à 5 minutes, les égoutter et les mettre dans un bol.

Aliments	Préparation	Résultat	Temps en heures (estimé)
Artichaut	Couper en morceaux et cuire pendant environ 10 minutes	fragile	6 - 14
Asperges	Couper en lanières	fragile	6 - 14
Haricots	Haricots entiers, cuits jusqu'à ce qu'ils soient tendres	fragile	8 - 26
Chou-fleur	Tranchés et cuits à la vapeur pendant 3-4 minutes	fragile	6 - 20
Chou-fleur	En tranches	coriace	6 - 16
Carotte	Épluchés et coupés en morceaux de 8 mm d'épaisseur	immédiatement comestible	6 - 12
Chou-fleur	Tranchés en morceaux d'environ 6 mm d'épaisseur	fragile	6 - 14
Poireau	Blanchis et coupés en morceaux de 5-6 cm	fragile	6 - 10
Concombre	Pelés et coupés en morceaux d'environ 12 mm d'épaisseur	coriace	6 - 18
Aubergine	Tranché en morceaux de 6 à 9 mm d'épaisseur	fragile	6 - 18
Ail	Pelés et coupés en tranches	fragile	6 - 16
Poivre	Entiers	fragile	8 - 14
Champignon	Entiers ou en tranches, bien nettoyés	dur	6 - 14
Oignon	En tranches	fragile	8 - 14
Pois	Cuit à la vapeur pendant 3 à 5 minutes	fragile	8 - 14
Poivron	Tranché en bandes d'environ 7-8 mm d'épaisseur	fragile	4 - 14
Pomme de terre	Étuvés pendant 8-10 minutes et tranchés	fragile	6 - 18
Rhubarbe	Épluchés et coupés en tranches	anhydre	8 - 36
Pomme de terre	Cuisson à la vapeur jusqu'à ce que les épinards soient humides	fragile	6 - 16
Tomate	Épluchés, coupés en deux ou en tranches d'environ 5-6 mm d'épaisseur	ductile	8 - 24
Citrouille	En tranches	fragile	6 - 18

## Viande (beef jerky)

1. Couper la viande souhaitée en lanières d'environ 2 cm de large.
2. Placer la viande dans la marinade souhaitée et la conserver au réfrigérateur pendant environ 20 heures.
3. Éponger le reste de la marinade de la viande sur du papier absorbant.
4. Répartissez uniformément les lanières de viande sur les grilles.
5. Réglez le produit à une température de fonctionnement d'environ 65°C et à une durée d'environ 7 heures.
6. Retournez les bandes de viande pendant le processus si nécessaire.

### 3.5 Conseils de stockage après séchage

- Laissez les aliments refroidir avant de les conserver.
- Les aliments se conserveront mieux s'ils sont stockés dans un endroit frais et sec.
- Éliminez tout l'air possible du récipient de stockage et fermez-le hermétiquement.
- Ne conservez pas les aliments à des températures extrêmement élevées ou basses. La température optimale de conservation est de 15°C ou moins.
- Ne conservez pas les aliments dans un récipient métallique.
- Évitez les récipients dont le joint d'étanchéité est fragile.
- Dans les semaines qui suivent la déshydratation, vérifiez que le contenu de l'aliment déshydraté ne contient pas d'humidité. S'il y a de l'humidité, déshydratez le contenu plus longtemps pour éviter qu'il ne se détériore.
- Les fruits, les légumes, les herbes, les noix et le pain séchés se conservent pendant un an, à condition d'être conservés au réfrigérateur ou au congélateur.
- La viande, la volaille et le poisson séchés ne se conservent pas plus de 3 mois au réfrigérateur ou 1 an au congélateur.

## 4. Entretien et nettoyage

---

Ne déplacez et ne nettoyez le produit que lorsqu'il est complètement refroidi. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs. Les grilles ne passent pas au lave-vaisselle. Nettoyez-les avec un chiffon humide et propre et séchez-les bien.

## 5. Stockage

---

Stockez le produit dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas le produit à des températures extrêmement élevées ou basses.

## 6. Élimination et recyclage

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Vous pouvez contacter votre municipalité pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut.

### 6.1 Élimination



En fin de vie, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte désigné par le gouvernement pour qu'il soit recyclé.



L'emballage et les accessoires doivent être éliminés conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Faites attention aux symboles apposés sur les différents matériaux d'emballage et, le cas échéant, mettez-les au rebut séparément. Les matériaux d'emballage sont étiquetés avec des lettres et des chiffres : 1-7 : plastique, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.




### 6.2 Appareils électriques












Le symbole ci-contre avec la poubelle barrée indique que ce produit est soumis à la directive européenne (UE) 2012/19/EU. Cette directive stipule qu'à la fin de sa durée de vie, vous ne devez pas vous débarrasser de ce produit avec les déchets ménagers ordinaires, mais le déposer dans un point de collecte désigné par le gouvernement en vue de son recyclage.

## 7. Symboles

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés dans ce manuel, sur l'emballage et sur le produit (le cas échéant).

Symbole	Description
	Suivez les instructions du manuel et conservez-le pour toute référence ultérieure.
	Un avertissement accompagné de ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des dommages graves et/ou des blessures mortelles.
	Une note contient des informations supplémentaires importantes pour l'utilisation du produit.



	Un avertissement accompagné de ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner des dommages mineurs et/ou des blessures modérées.
	A manipuler avec précaution.
	Ce côté vers le haut.
	Prise de classe de sécurité 2.
	Avertissement ! Danger dû à l'électricité, risque d'électrocution !
	Convient pour une utilisation à l'intérieur.
	Sans danger pour les aliments.
	Sans bisphénol A (BPA).
	Attention ! Surface chaude !

## 8. Clause de non-responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans justification.





# KB725

---



NL/BE - Handleiding - Oorspronkelijke handleiding

EN - User manual - Translation of the original manual

FR/BE - Manuel d'utilisation - Traduction du manuel original

**LifeGoods  
Group**

©LifeGoods Group B.V.

P.J. Oudweg 4, 1314 CH Almere (NL)

[www.kitchenbrothers.nl](http://www.kitchenbrothers.nl) - [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)

08/2024 - v3.0