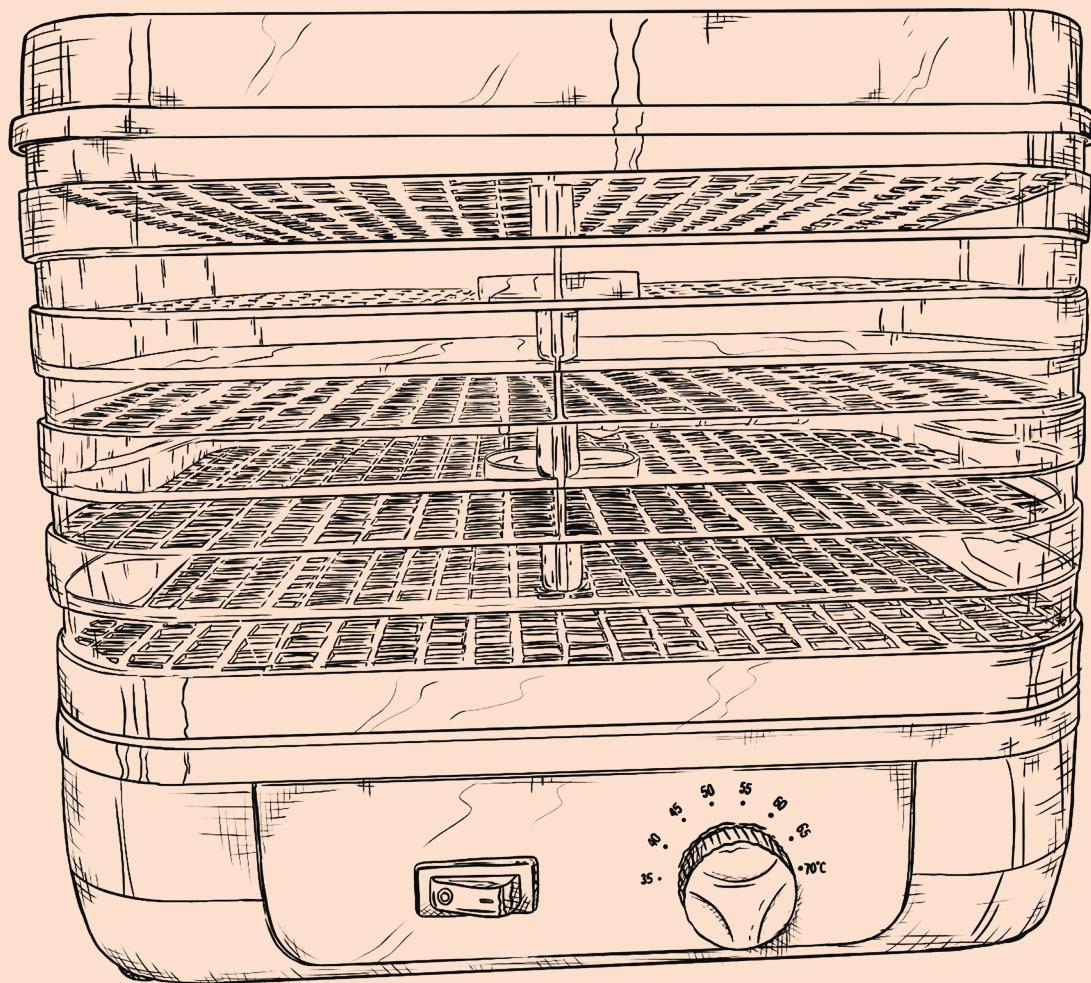


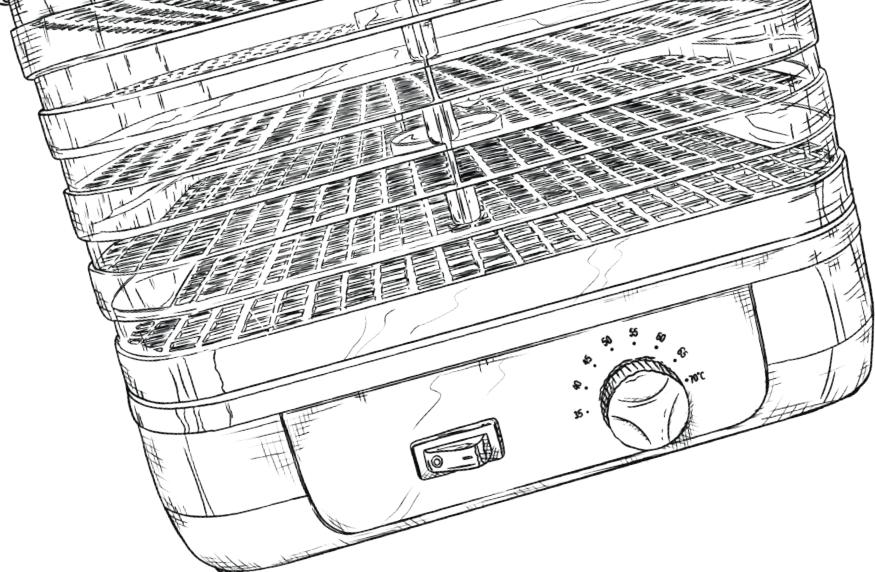
# KoRo®



## Sahara

### Dörrautomat

DE GB FR IT

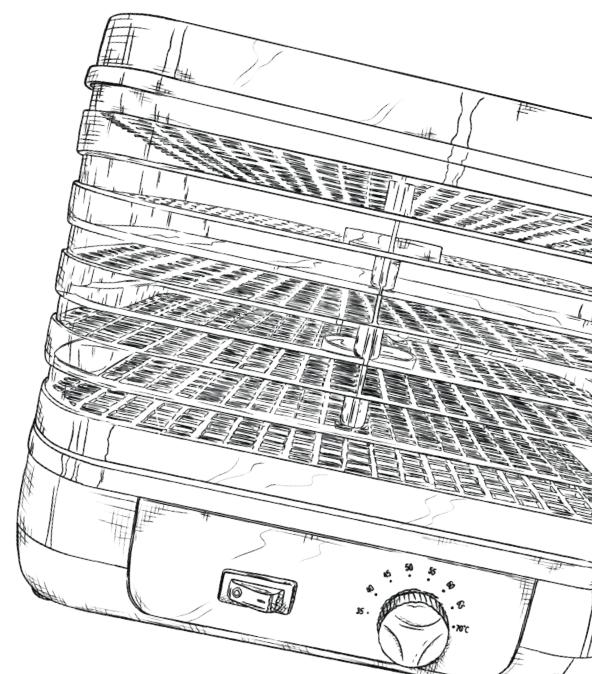


**DEUTSCH** ..... 3

**ENGLISH** ..... 12

**FRANÇAIS** ..... 21

**ITALIANO** ..... 30



# Dörrautomat „Sahara“

## Bedienungsanleitung

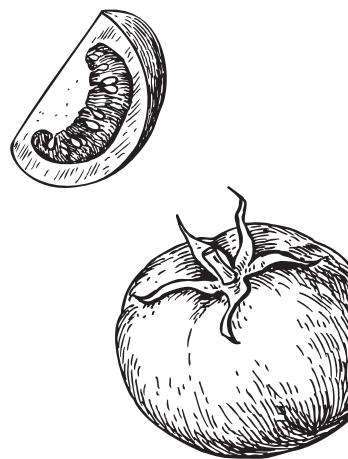
### DE Allgemein

#### 1. Einleitung

- 1.1 Beschreibung des Anwenders
- 1.2 Erklärung der Sicherheitshinweise
- 1.3 Aufbewahrung der Anweisungen

#### 2. Beschreibung des Produkts

- 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung
- 2.2 Überblick über das System
- 2.3 Technische Daten



#### 3. Sicherheitshinweise

#### 4. Inbetriebnahme und Bedienung

- 4.1 Vor dem ersten Gebrauch
- 4.2 Bedienung
- 4.3 Rezepte
- 4.4 Reinigung und Wartung

#### 5. Fehlersuche

#### 6. Garantie

- 6.1 Garantie
- 6.2 Konformitätserklärung

#### 7. Entsorgung

# 1. Einleitung

## 1.1 Beschreibung des Anwenders

Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

## 1.2 Erklärung der Sicherheitshinweise

### ⚠ GEFAHR

“Gefahr” weist auf eine unmittelbare Gefährdung mit einem hohen Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

### ⚠ WARNUNG

“Warnung” weist auf eine potenzielle Gefährdung mit einem mittleren Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

### ⚠ VORSICHT

“Vorsicht” weist auf eine potenzielle Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

### HINWEIS

“Hinweis” weist auf weitere hilfreiche Tipps und Hinweise zur korrekten Verwendung des Produkts.

## 1.3 Aufbewahrung der Anweisungen

Bevor Du Dein Gerät benutzt, lese bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so kannst Du alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. **Bewahre die Gebrauchsanleitung gut auf und gebe sie an einen möglichen Nachbesitzer weiter.** Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachte im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

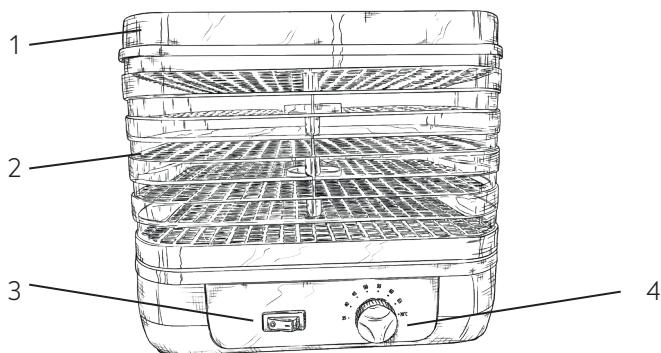
# 2. Beschreibung des Produkts

## 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck und in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Diese Heißluftfritteuse ist nicht für den Einsatz in einem Betrieb oder für die gewerbliche Nutzung bestimmt.

Verwende das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht-bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht-bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

## 2.2 Überblick über die Heißluftfritteuse



1. Deckel
2. Dörrgitter
3. An-/Ausschalter
4. Temperaturschalter

Bitte überprüfe nach Erhalt des Produktes, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wende Dich bitte an den Hersteller.

Wenn dieses Gerät beschädigt wird, muss es durch unseren Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person repariert oder ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Artikelnummer	DOERR_001
Spannungsversorgung	230 – 260 V; 50 Hz
Leistungsaufnahme	260 W
Abmessungen (H x B x T)	31 cm x 25 cm x 23,5 cm
Temperaturbereich	35°C – 70°C

## 2.3 Technische Daten

# 3. Sicherheitshinweise

### **GEFAHR**

- Schließe das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließe das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Du es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen kannst.
- Betreibe das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Öffne das Gehäuse nicht, sondern überlasse die Reparatur Fachkräften. Wende Dich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Lagere das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greife niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehe in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Tauche weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Stromschlaggefahr!
- Lege die Lebensmittel auf die gereinigten Dörrgitter. Es darf kein Wasser in den Boden des elektrischen Dörrgerätes gelangen. Andernfalls kann es zu einem Kurzschluss kommen.
  - Fasse den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
  - Ziehe vor jedem Reinigen des Geräts den Netzstecker.
  - Benutze zum Reinigen keinen Dampfreiniger.
  - Verwende das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreibe es nie in Feuchträumen oder im Regen.

### **⚠️ WARNUNG**

- Stelle das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen, wie z.B. Vorhängen, auf.
- Lass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und berühre keine heißen Oberflächen wie z.B. Herdplatten, Öfen, etc.
- Halte das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Bring das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Decke das Gerät nicht ab, z.B. mit Tüchern o.Ä.

### **⚠️ VORSICHT**

- Setze das Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Verwende das Gerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen und unempfindlichen Oberfläche steht.
- Tauche das Gerät, Gerätestecker und Netzkabel zum Reinigen niemals in Wasser, stelle es nie in eine Spülmaschine, und verwende zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Verwende keine lösemittelhaltigen, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel (z.B. Backofen- oder Grill-Spray) oder Reinigungsutensilien (z.B. Topfschwämme o.Ä.). Diese können die Oberfläche zerkratzen.
- Trockne alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab.
- Es dürfen nicht zu viele Lebensmittel auf den Dörrgittern platziert werden, da sonst die Trocknungsleistung beeinträchtigt wird. Kleine Lebensmittelstücke sollten auf die untere Ebene des Dämpfeinsatzes gelegt werden, um Platz für die Zirkulation der heißen Luft zu schaffen.
- Die maximale Betriebszeit sollte 72 Stunden nicht überschreiten, um die Lebensdauer der gesamten Maschine nicht zu beeinträchtigen.

## **4. Inbetriebnahme und Bedienung**

### **4.1 Vor dem ersten Gebrauch**

Reinige vor dem ersten Gebrauch des Dörrautomaten die Dörrgitter (2) und wische sie mit einem trockenen Tuch sauber.

### **4.2 Bedienung**

#### **⚠️ VORSICHT**

**Der Temperaturschalter (4) kann die eingestellte Lufttemperatur aufrechterhalten, und der Hitzeschutz verhindert eine Überhitzung des Dörrgeräts.**

1. Lege die vorbehandelten Lebensmittel gleichmäßig auf jede Schicht der Dörrgitter (2), staple die Dörrgitter (2) mit den Lebensmitteln auf dem Boden des Geräts, und decke es dann mit dem Deckel (1) ab.
2. Stecke das Netzkabel in die Steckdose, schalte das Gerät ein und drücke den Anschalter (3), um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Wenn die Kontrollleuchte des Schalters (3) leuchtet, bläst ein deutlicher Wind aus den kleinen Löchern des Deckels (1).
3. Stelle den Temperaturschalter (4) auf den Temperaturwert ein, der für das Trocknen von Lebensmitteln geeignet ist.

4. Trockne die Lebensmittel je nach den verschiedenen Lebensmitteln, dem persönlichen Geschmack und anderen Anforderungen.
5. Stelle nach dem Trocknen der Lebensmittel den Temperaturschalter (4) auf die niedrigste Position, schalte das Gerät über den Ausschalter (3) aus und ziehe den Stecker heraus.
6. Lass die getrockneten Lebensmittel gut abkühlen, bevor sie herausgenommen und verpackt werden. Verpacke die getrockneten Lebensmittel luftdicht, z.B. in Gläser mit fest schließendem Deckel oder in Kunststoffbeutel. Die getrockneten Lebensmittel können auch vakuumverpackt werden. Bewahren die getrockneten Lebensmittel kühl und lichtgeschützt auf.

#### **Hinweise, die zu beachten sind:**

- Es darf kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Produkt eingefüllt werden. Es dürfen nur wenige Wassertropfen von den Lebensmitteln im Behälter des Dörrautomaten zurückbleiben.
- Achte während des Trocknens darauf, dass die heiße Luft im Gerät natürlich zirkuliert. Lege keine zu schweren Lebensmittel auf die Dörrgitter (2) und lasse die Lebensmittel sich nicht überlappen. Unterschiedliche Lebensmittel haben unterschiedliche Trocknungszeiten.
- Vergewissere Dich, dass sich während des Betriebs der Deckel (1) in der richtigen Position befindet. Wenn an einem Tag nicht genügend Zeit zum Trocknen der Lebensmittel zur Verfügung steht, können die Lebensmittel am nächsten Tag weiter getrocknet werden. Gebe in diesem Fall die nicht getrockneten Lebensmittel in einen Behälter oder einen Plastikbeutel zum Verschließen.
- Um die Lebensmittel gleichmäßig zu trocknen, wechsle regelmäßig die Position der Dörrgitter (2).
- Wenn die Lebensmittel nach dem Trocknen nicht sofort verzehrt werden, gebe die getrockneten Lebensmittel in einen Behälter oder Plastikbeutel und verschließe diesen vor der Lagerung. Es wird empfohlen, die Lebensmittel im Kühlschrank zu lagern.
- Nach dem Gebrauch des Geräts, unabhängig davon, ob sich noch Lebensmittel im Dörrgerät befinden oder nicht, sollten alle Dörrgitter (2) gestapelt und auf das Gerät gelegt werden.
- Nach dem Einlegen der Lebensmittel mit dem Deckel (1) abdecken, da sonst die Trocknungszeit und der Geschmack der getrockneten Lebensmittel usw. beeinträchtigt werden.
- Bitte führe vor dem Trocknen eine Vorbehandlung der Lebensmittel durch, z. B. Reinigen, Schneiden oder Schälen, Einweichen usw. Die Vorbehandlung von Lebensmitteln ist für die Erhaltung von Farbe und Geschmack nach dem Trocknen von Vorteil.

### **4.3 Rezepte**

#### **A. Vorbereitung von Früchten:**

Gebe 2 Tassen Wasser in 1/4 Tasse Fruchtsaft und weiche das zu trocknende Lebensmittel etwa 2 Minuten lang darin ein (Anmerkung: Der Fruchtsaft sollte auf das Lebensmittel abgestimmt werden – z.B. sollte Apfelsaft für getrocknete Äpfel verwendet werden).

#### **Rezept für Erdnussbutter-Bananen-Chips**

1. Schäle und schneide die Bananen in etwa 0,5 cm dicke Scheiben.
2. Gebe die Bananen und die Erdnussbutter in einen Behälter mit Deckel.
3. Setze den Deckel auf den Behälter und schüttle ihn gut, bis die Bananenscheiben vollständig mit der Erdnussbutter überzogen sind. Wenn die Erdnussbutter zu dickflüssig ist und sich nicht gut vermischen lässt, füge 2 bis 3 EL Wasser hinzu.
4. Lege die einzelnen Bananenscheiben auf die Dörrgitter. Zwischen den Scheiben etwas Platz lassen, damit sie sich nicht berühren.
5. 8 Stunden bei 70 °C trocknen lassen.
6. Bananenscheiben aus dem Dörrgerät nehmen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

#### **B. Vorbereitung von Gemüse:**

Behandle das Gemüse mit Dampf, kochendem Wasser oder Öl. (Diese Empfehlung gilt für Hülsenfrüchte, Blumenkohl, Spargel und Kartoffeln.) Das vorbereitete Gemüse ca. 3 bis 5 Minuten in kochendes Wasser legen. Lasse es abtropfen und lege es auf die Dörrgitter. Lege das Gemüse in Zitronensaft und lasse es etwa 2 Minuten lang einweichen.

## **Rezept für getrocknete Karotten**

1. Wasche und schäle die Karotten.
2. Schneide die Karotten in dünne Scheiben.
3. Blanchiere die Karotten.
4. Lege die Karotten auf die Dörrgitter.
5. Trockne die Karotten für 4–6 Stunden bei 50 °C.

## **C. Vorbereitung von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln:**

Mageres Fleisch: Es wird empfohlen, das Fleisch vor dem Trocknen zu pökeln, um seinen natürlichen Geschmack zu erhalten und es zart zu machen. Der Pökel muss Salz enthalten, das dem Fleisch Feuchtigkeit entzieht und die Frische bewahrt.

### **Standardrezept für das Einlegen:**

1/2 Tasse Sojabohnenpaste  
1 Knoblauch zerdrückt  
2 Esslöffel brauner Zucker  
2 Esslöffel Tomatensauce  
1/2 Tasse Worcestershire-Sauce  
1/4-1 Teelöffel Salz  
1/2 Teelöffel Zwiebelpulver  
1/2 Teelöffel Pfeffer

1. Alle oben genannten Zutaten mischen.
2. Schneide das Fleisch in kleine Würfel und gebe diese in den Dörrautomaten. Die Trocknungszeit beträgt etwa 2 bis 8 Stunden, bis die gesamte Feuchtigkeit verdunstet ist.

### **HINWEIS**

**Verwende niemals rohes Geflügel in Deinem Dörrautomaten!**

### **Rezept für Beef Jerky:**

1. Wähle ein mageres Stück Fleisch. Haut und Knochen entfernen.
2. Schneide das sichtbare Fett ab und entferne alle dünnen Gewebepartien. Es ist wichtig, das Fleisch im Vorhinein gut zu bearbeiten. Denke daran, dass das Fett im Dörrautomat nicht trocknet und so im Nachhinein leichter schlecht werden kann.
3. Schneide das Fleisch in dünne Streifen/Scheiben, etwa 6 mm breit.
4. Mariniere das Fleisch für 6–12 Stunden im Kühlschrank.
5. Gare das Fleisch vor (entweder braten oder dämpfen), um eine Innentemperatur von 71–74 °C zu erreichen. Dieser Schritt dient dazu, alle noch vorhandenen Bakterien vor dem Trocknen abzutöten.
6. Spüle das Fleisch einmal kurz ab und verteile es auf den Dörrgittern.
7. Lasse es für 4–6 Stunden bei 63 °C trocknen, bis eine feste Konsistenz erreicht worden und keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Fleisch sollte trocken-ledrig oder teilweise spröde sein, wenn es fertig ist.
8. Fülle das Fleisch in einen luftdichten Behälter, Glas oder Druckverschlussbeutel.
9. Lagere das Behältnis an einem trockenen und dunklen Ort bei Raumtemperatur für bis zu 2 Monate.

### **HINWEIS**

**Um eine gleichmäßige Trocknung sicherzustellen, sollte nach 3 Stunden die Anordnung der Dörrgitter geändert werden.**

### 2. Geflügelfleisch und Fisch

Es wird empfohlen, Geflügelfleisch sowie Fisch vor dem Trocknen zu dämpfen oder zu backen (ca. 20 Minuten lang im Ofen bei 200°C). Die Trocknungszeit beträgt etwa 2 bis 8 Stunden, bis die gesamte Feuchtigkeit verdunstet ist.

**D. Vanille, usw.:**

Die Vanille waschen, das überflüssige Wasser abtupfen und die Blätter entfernen. Verteile die Vanille kompakt auf dem Dörrgitter. Die Trocknungszeit beträgt etwa 2 bis 6 Stunden und hängt von der Größe und Art der Vanille ab.

**E. Brot etc.:**

Schneide das Brot in Scheiben und entferne die Rinde. Lege die Brotscheiben auf die Dörrgitter, die Trocknungszeit beträgt etwa 30 Minuten bis 2 Stunden bei ca. 60°C.

**Rezept für Brotchips:**

1. Verteile die Brotscheiben auf den Dörrgittern.
2. Bei 52 °C für ungefähr 4 Stunden trocknen lassen.

**F. Nüsse:**

Schäle die Nüsse und wasche sie mit heißem Wasser ab. Die Trocknungszeit beträgt etwa 18 bis 26 Stunden bei niedrigen Temperaturen von ca. 35–45°C.

**Rezept für getrocknete Mandeln:**

1. Gebe Mandeln, Salz und Wasser in eine Schüssel.
2. Rühre alles gut durch.
3. Decke die Schüssel mit einem Seihtuch ab und lasse die Mandeln für 24 Stunden einweichen.
4. Schüttle das Wasser ab und spüle die Mandeln ab.
5. Verteile die Mandeln gleichmäßig auf den Dörrgittern.
6. Bei 45 °C für 18–24 Stunden trocknen lassen.
7. Lasse die Mandeln vollständig abkühlen und lagere sie in einem luftdichten Behältnis.

**4.4 Reinigung und Wartung**

- Schalte den Dörrautomat vor der Reinigung über den Ausschalter (3) aus und ziehe den Stecker.
- Reinige die Dörrgitter (2) nach dem Trocknen des Lebensmittels mit warmem Wasser und einem weichen Baumwolltuch. Reinige die Dörrgitter (2) gegebenenfalls mit einem Geschirrspülmittel, und wische ihn anschließend trocken.
- Reinige den Dörrautomat nicht mit Wasser und tauche ihn nicht in Wasser, um verschmutzte Oberflächen oder die Basis des elektrischen Dörrautomats zu reinigen.
- Verwende keine scheuernden Reinigungsmittel, Stahlbürsten oder organische Lösungsmittel.
- Bewahre den Dörrautomat in trockenen, kühlen und dunklen Räumen auf, der Raum sollte eine Temperatur von +1 bis +40 haben.

**5. Fehlersuche**

<b>Problem</b>	<b>Lösung</b>
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig getrocknet.	Wechsle während des Trocknens die Position der Dörrgitter. Lass die Lebensmittel sich nicht überlappen.

# 6. Gewährleistung

## 6.1 Garantie

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel. Durch den Hersteller sind zwei Jahre Garantie gewährleistet.

Wende Dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:  
**service@korodrogerie.de**

## 6.2 Konformitätserklärung

Der Hersteller dieses Produkts ist die

KoRo Handels GmbH  
Hauptstraße 26  
10827 Berlin, Deutschland

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/35/EU (LVD)  
2014/30/EU (EMC)  
2011/65/EU (RoHS)



# 7. Entsorgung

## Entsorgung des Produkts (WEEE) - Elektro-Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!



Für dieses Produkt gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU und es darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informiere Dich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richte Dich nach den örtlichen Regelungen und entsorge Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

# Dehydrator „Sahara“

## User Manual

### Overview

#### **1. Introduction**

- 1.1 Description of user
- 1.2 Explanation of safety instructions
- 1.3 Keeping the instruction manual

#### **2. Description of the product**

- 2.1 Intended use
- 2.2 Overview of the system
- 2.3 Technical information

#### **3. Safety instructions**

#### **4. Setup and operation**

- 4.1 Before the first use
- 4.1 Operation
- 4.3 Recipes
- 4.4 Cleaning and maintenance

#### **5. Troubleshooting**

#### **6. Warranty**

- 6.1 Warranty
- 6.2 Declaration of Conformity

#### **7. Disposal**

# 1. Introduction

## 1.1 Description of user

This equipment can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the equipment in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.

## 1.2 Explanation of safety instructions

### DANGER

Danger indicates an immediate hazard with a high degree of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.

### WARNING

Warning indicates a potential hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

### CAUTION

Caution indicates a potential hazard with a low degree of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

### NOTE

Note indicates additional helpful tips and instructions for proper use of the product.

## 1.3 Keeping the instruction manual

Before using your device, please read the safety instructions and the user manual carefully. This is the only way to use all functions safely and reliably. **Keep the user manual in a safe place and pass it on to any possible future owners.** The operating instructions are based on the standards and regulations applicable in the European Union. Observe country-specific guidelines and laws abroad.

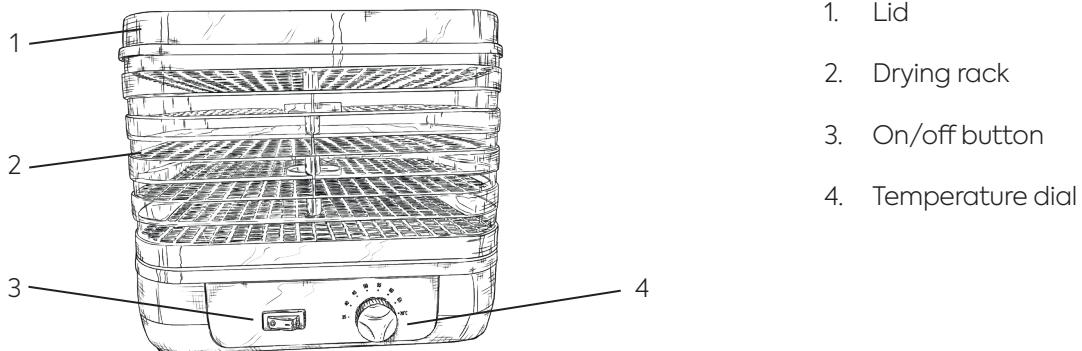
# 2. Product description

## 2.1 Intended use

Use the unit only as described in this manual. Any other use is considered improper and may result in property damage or even personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage caused by non-intended use.

This manual spiral cutter is intended for private use only and is not suitable for commercial purposes.

## 2.2 Overview of the system



## 2.3 Technical data

Product name	DOERR_001
Power supply	230 – 260 V; 50 Hz
Power consumption	260 W
Dimensions (H x W x L)	31 cm x 25 cm x 23,5 cm
Temperature range	35°C – 70°C

## 3. Safety instructions

### **DANGER**

- Only connect the device to an easily accessible socket so that you can quickly disconnect it in the event of a malfunction.
- Only connect the device if the electrical supply voltage of the socket corresponds to the specification on the type plate.
- Do not operate the device if it has visible damage or if the power cord or power plug is defective.
- If the power cord of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service team or a similarly qualified person.
- Do not open the device casing, leave the repairs to specialists. Contact a specialist workshop for this purpose. Liability and warranty claims are excluded in the event of repairs carried out independently, improper connection or incorrect operation.
- Only parts that belong to the original device may be used for repairs. This device contains electrical and mechanical parts that are essential for protection against potential danger.
- Never store the device in such a way that it can fall into the sink or water.
- Never reach for an electrical appliance if it has fallen into water. In such a case, disconnect the power plug immediately.
- Do not immerse the device itself or the power cord or plug in water or other liquids. Risk of electric shock!
- Place the food on the cleaned drying rack. Do not allow water to get into the bottom of the electric dehydrator. Otherwise, a short circuit may occur.
- Never touch the power plug with wet hands.
- Always disconnect the power plug before cleaning the device.

- Do not use a steam cleaner for cleaning.
- Only use the device in dry indoor areas. Never operate it in damp rooms or in the rain.

### **⚠ WARNING**

- Do not place the device near flammable objects, such as curtains.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or countertop and don't let it touch hot surfaces such as stove tops, ovens, etc.
- Keep the unit, power plug and power cord away from open flames and hot surfaces.
- Do not bring the power cord into contact with hot objects.
- Do not cover the device, e.g. with a cloth or similar.

### **⚠ CAUTION**

- Never expose the device to high temperatures (heating, etc.) or weather conditions (rain, etc.).
- Only use the device when it is placed on a flat, stable and insensitive surface.
- Never immerse the device, device plug and power cord in water for cleaning, never place it in a dishwasher, and do not use a steam cleaner for cleaning. Otherwise, the device may get damaged.
- Do not use any solvent-based, corrosive or abrasive cleaning agents (e.g. oven or grill spray) or cleaning utensils (e.g. pot sponges or similar). These can damage the surface.
- Dry all parts thoroughly after cleaning.
- Do not place too many food items on the drying racks, otherwise the drying performance will be affected. Small pieces of food should be placed on the lower level of the steaming insert to create space for the circulation of hot air.
- Do not use the device for more than 72 consecutive hours.

## 4. Setup and operation

### 4.1 Before the first use

Before using the dehydrator for the first time, clean the drying racks (2) and wipe them clean with a dry cloth.

### 4.2 Operation

#### **NOTE**

The temperature dial (4) can maintain the desired air temperature and the heat protection prevents the dehydrator from overheating.

1. Place the pre-treated food evenly on each layer of the drying racks (2), stack the racks (2) with the food on the bottom of the appliance, then cover it with the lid (1).
2. Plug the power cord into the socket, switch the appliance on and press the on switch (3) to start the appliance. When the indicator light of the switch (3) is on, there is a noticeable wind blowing from the small holes in the lid (1).
3. Set the temperature switch (4) to the temperature suitable for drying food.
4. Dry the food according to their characteristics, your personal taste and other requirements.
5. After drying the food, set the temperature switch (4) to the lowest position, switch off the appliance with the off switch (3) and unplug the appliance.

- Allow the dried food to cool thoroughly before removing and packing it. Pack the dried food airtight, e.g. in jars with tight-fitting lids or in plastic bags. The dried food can also be vacuum packed. Store the dried food in a cool place away from light.

#### **Things to consider:**

- No water or other liquids may be poured into the appliance. Only a few drops of water from the food should remain in the dehydrator.
- During drying, make sure that the hot air circulates naturally in the appliance. Do not place food that is too heavy on the drying racks (2) and do not let the food overlap. Different foods have different drying times.
- Make sure the lid (1) is in the correct position during operation. If there is not enough time to dry the food one day, the food can be dried further the next day. In this case, put the undried food in a container or a plastic bag and seal it.
- To dry the food evenly, change the position of the drying rack (2) regularly.
- If the food is not consumed immediately after drying, place the dried food in a container or plastic bag and seal it before storing. It is recommended to store the food in the refrigerator.
- After using the appliance, whether or not there is any food left in the dehydrator, all the drying racks (2) should be stacked and placed on the appliance.
- Cover with the lid (1) after placing the food, otherwise the drying time and taste of the dried food etc. will be affected.
- Please carry out pre-treatment of food before drying, e.g. cleaning, cutting or peeling, soaking, etc. Pre-treatment of food is beneficial for maintaining colour and flavour after drying.

### **4.3 Recipes**

#### **A. Pre-treatment for fruits:**

Mix 2 cups of water and 1/4 cup of fruit juice, and soak the food required to be dried in it for about 2 minutes. (Note: fruit juice should match food. For example, apple juice is used to dry apples).

#### **Recipe for Peanut Butter Banana Chips**

- Peel and slice your bananas into slices about 1/4 inch thick.
- Combine the bananas and peanut butter in a container with a lid.
- Place the lid on the container and give it a good shake until the banana slices are coated with the peanut butter. If the peanut butter is too thick and not mixing well, add 2 to 3 tablespoons of water.
- Remove the individual slices of banana from the container and place them on the dehydrator trays. Leave space between so they are not touching.
- Dehydrate at 160°F (70°C) for 8 hours.
- Remove from the dehydrator and store in an airtight container.

#### **Pre-treatment for vegetables:**

Treat them with steam, boiling water or oil. Recommendation is aiming at green Leguminosae such as cauliflower, asparagus and potato. Put the prepared vegetables into the boiling water for about 3 to 5 minutes. Filter them dry and then put them into the shelf. Put the vegetables into the lemon juice and soak for about 2 minutes.

#### **Recipe for dried carrots**

- Wash and peel carrots
- Cut into thin slices
- Blanch carrots
- Place on dehydrator trays
- Dry at 125°f / 52°c for 4-6 hours

### **Pre-treatment for meat, fish and other products:**

Lean meat (meat without fat): we suggest pickling the meat before drying to keep its natural taste and become tender. Pickle shall contain salt that will absorb moisture from the meat and plays a role of retaining freshness.

#### **Standard pickle:**

1/2 cup of soybean paste  
1 clove garlic, mashed  
2 tablespoons of brown sugar  
2 tablespoons of tomato sauce  
1/2 cup of Worcestershire sauce  
1-1/4 teaspoon of salt  
1/2 tea spoon of onion powder  
1/2 teaspoon of crushed pepper

1. Mix all the above ingredients.
2. Chop the meat into small cubes, pickle in the mixture and then put it into the machine.
3. Drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture has evaporated.

#### **NOTE**

Never use raw poultry in the dehydrator!

### **Recipe for beef jerky:**

- Choose a lean cut of meat in excellent condition. Remove skin and bones (for poultry).
- Trim the visible fat off and throw out any filmy membrane tissue. It's very important to trim meat well. Remember that fat doesn't dry and can later turn rancid.
- Cut into thin strips or slices.
- Marinate for 6–12 hours in the refrigerator.
- Pre-cook meat by either roasting or steaming to get an inner temperature 71–74°C. This step assures that any bacteria present will be destroyed before drying.
- Rinse off and spread pieces of meat on dehydrator trays.
- Dehydrate at 63°C temperature for 4–6 hours until hard and no moisture pockets exist. Meat should be dry-leathery or partly brittle when done.
- Put into vacuum-sealed containers, glass jars or zip lock bags.
- Store in a dry, dark place at room temperature for two months.
- Note: You can change the order of trays after 3 hours in order to evenly distribute.

#### 2. Poultry and fish

It is recommended to steam or bake poultry as well as fish before drying (for about 20 minutes in the oven at 200°C). The drying time is about 2 to 8 hours until all the moisture has evaporated.

#### **D. Vanilla, etc.:**

Wash the vanilla, dab off the excess water and remove the leaves. Spread the vanilla compactly on the drying rack. Drying time is about 2 to 6 hours and depends on the size and type of vanilla.

#### **E. Bread etc.:**

Cut the bread into slices and remove the rind. Place the bread slices on the drying rack, drying time is about 30 minutes to 2 hours at about 60°C.

### **Recipe for bread chips:**

1. Spread the slices on the drying racks.
2. Leave to dry at 52°C for about 4 hours.

### **F. Nuts:**

Peel the nuts and wash them with hot water. Drying time is about 18 to 26 hours at low temperature, about 35–45°C.

### **Recipe for dried almonds:**

1. Put almonds, salt and water in a bowl.
2. Stir everything well.
3. Cover the bowl with a cloth and leave the almonds to soak for 24 hours.
4. Remove the water and rinse the almonds.
5. Spread the almonds evenly on the drying racks.
6. Leave to dry at 45 °C for 18–24 hours.
7. Let the almonds cool completely and store them in an airtight container.

## **4.4 Cleaning and maintenance**

- Before cleaning, switch off the dehydrator using the off switch (3) and pull out the plug.
- After drying the food, clean the drying racks (2) with warm water and a soft cotton cloth. If necessary, clean the drying rack (2) with a dishwashing detergent and then wipe it dry.
- Do not clean the dehydrator with water or immerse it in water to clean dirty surfaces or the base of the electric dehydrator.
- Do not use abrasive cleaners, steel brushes or organic solvents.
- Store the dehydrator in a dry, cool and dark room with a temperature of +1 to +40°C.

## **5. Troubleshooting**

<b>Problem</b>	<b>Solution</b>
The food is not drying evenly.	Occasionally switch the position of the drying rack during the drying process.
	Do not stack pieces of food to be dried.

## **6. Warranty**

### **6.1 Warranty**

Our products are subject to the legal warranty of 2 years. Claims beyond this period can only be processed in conjunction with the proof of purchase. Active parts exclude a warranty claim in the case of normal wear and tear. The service life depends on the respective treatment and use of the products and is therefore variable. Two years warranty is guaranteed by the manufacturer.

If you have any questions about the operation or function of our products, please contact our customer service: **service@korodrogerie.uk**

## **6.2 Declaration of Conformity**

The manufacturer of this product is

KoRo Handels GmbH  
Hauptstraße 26  
10827 Berlin, Deutschland

This product complies with the following European Directives:

2014/35/EU (LVD)  
2014/30/EU (EMC)  
2011/65/EU (RoHS)  
2009/125/EC (ErP)



## **7. Disposal**

**Waste electrical equipment must not be disposed of with household waste!**



The European Directive 2012/19/EU applies to this product and it must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of others from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials

# Déshydrateur „Sahara“

## Manuel d'utilisation

### Généralités

#### **1. Introduction**

- 1.1 Description de l'utilisation
- 1.2 Explication des consignes de sécurité
- 1.3 Consignes de sécurité

#### **2. Description du produit**

- 2.1 Utilisation
- 2.2 Présentation du système
- 2.3 Informations techniques

#### **3. Consignes de sécurité**

#### **4. Mise en service et utilisation**

- 4.1 Avant la première utilisation
- 4.2 Utilisation
- 4.3 Recettes
- 4.4 Nettoyage et entretien

#### **5. Dépannage**

#### **6. Garantie**

- 6.1 Garantie
- 6.2 Déclaration de conformité

#### **7. Entretien**

# 1. Introduction

## 1.1 Description de l'utilisation

Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou ont été formés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

## 1.2 Explication des consignes de sécurité

### DANGER

Danger indique un danger imminent avec un niveau de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

### AVERTISSEMENT

Avertissement indique un danger potentiel avec un niveau de risque modéré qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

### ATTENTION

Attention indique un danger potentiel avec un faible niveau de risque qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

### REMARQUE

Remarque indique des conseils et des astuces supplémentaires utiles pour une utilisation correcte du produit.

## 1.3 Consignes de sécurité

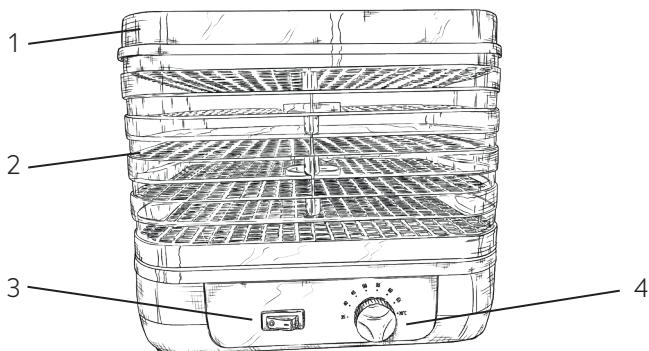
Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation. C'est la seule façon d'utiliser toutes les fonctions de manière sûre et fiable. **. Conservez précieusement les instructions d'utilisation et transmettez-les à un éventuel propriétaire ultérieur.** Les instructions d'utilisation sont basées sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. Respectez également les directives et lois spécifiques à votre pays à l'étranger.

# 2. Description du produit

## 2.1 Utilisation

Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation

## 2.2 Présentation du système



1. Couvercle
2. Grille de séchage
3. Bouton ON / OFF
4. Bouton de température

À la réception du produit, veuillez vérifier que tous les composants sont complets et en bon état. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter le fabricant.

Si cet appareil est endommagé, il doit être réparé ou remplacé par le service après-vente central du fabricant ou par une personne de qualification similaire. Des réparations incorrectes peuvent entraîner un danger considérable pour l'utilisateur.

## 2.3 Technical data

Nom de l'article	DOERR_001
Alimentation	230 – 260 V; 50 Hz
Puissance	260 W
Dimensions (H x W x L)	31 cm x 25 cm x 23,5 cm
Capacité	35°C – 70°C

## 3. Consignes de sécurité

### **DANGER**

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise facilement accessible afin de pouvoir le débrancher rapidement du secteur en cas de panne.
- Ne branchez l'appareil que si la tension secteur de la prise correspond aux indications de la plaque signalétique.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages visibles ou si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est défectueux.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne de qualification similaire.
- N'ouvrez pas le boîtier, confiez les réparations à des professionnels. Contactez un atelier spécialisé pour cela. Les réclamations de responsabilité et de garantie sont exclues en cas de réparations effectuées indépendamment, de connexion incorrecte ou de fonctionnement incorrect.
- Seules les pièces correspondant aux données d'origine de l'appareil peuvent être utilisées pour les réparations. Cet appareil contient des pièces électriques et mécaniques indispensables à la protection contre les sources de danger.

- Placez les aliments sur les grilles du déshydrateur nettoyées. L'eau ne doit pas pénétrer dans le fond du déshydrateur électrique. Sinon, un court-circuit peut se produire.
- Ne rangez jamais l'appareil dans un endroit où il pourrait tomber dans une baignoire ou un évier.
- Ne jamais toucher un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans ce cas, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Risque d'électrocution !
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer.
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables tels que des rideaux.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et ne touchez pas les surfaces chaudes telles que les plaques de cuisson, les fours, etc.
- Tenez l'appareil, la fiche secteur et le câble d'alimentation à l'écart des flammes nues et des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec des pièces chaudes.
- Ne couvrez pas l'appareil, par exemple avec des serviettes ou similaire.

### **⚠ ATTENTION**

- N'exposez jamais l'appareil à des températures élevées (chauffage...) ou aux intempéries (pluie...).
- N'utilisez l'appareil que lorsqu'il se trouve sur une surface plane, stable et non sensible.
- Ne plongez jamais l'appareil, la fiche de l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau pour le nettoyer, ne le mettez jamais au lave-vaisselle et n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour le nettoyer. Sinon, l'appareil pourrait être endommagé.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de solvants, caustiques ou abrasifs (par exemple, un spray pour four ou gril) ou des ustensiles de nettoyage (par exemple, des tampons à récurer ou similaires). Ceux-ci peuvent rayer la surface.
- Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage.
- Trop d'aliments ne doivent pas être placés sur les grilles de séchage, sinon les performances de séchage seront altérées. Les petits morceaux de nourriture doivent être placés sur le niveau inférieur du cuiseur vapeur pour permettre à l'air chaud de circuler.
- La durée de fonctionnement maximale ne doit pas dépasser 72 heures, afin de ne pas affecter la durée de vie de l'ensemble de la machine.

## 4. Mise en service et utilisation

### 4.1 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le déshydrateur pour la première fois, nettoyez les grilles de séchage (2) et essuyez-les avec un chiffon sec.

### 4.2 Utilisation

#### **REMARQUE**

L'interrupteur de température (4) peut maintenir la température de l'air réglée et le protecteur de chaleur empêche le déshydrateur de surchauffer.

1. Placez les aliments prétraités uniformément sur chaque couche des grilles du déshydrateur (2), empilez les grilles du déshydrateur (2) avec les aliments au bas de l'appareil, puis couvrez-les avec le couvercle (1).
2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant, allumez l'appareil et appuyez sur le

- bouton d'alimentation (3) pour allumer l'appareil. Lorsque le voyant de l'interrupteur (3) s'allume, un vent clair souffle des petits trous du couvercle (1).
3. Réglez l'interrupteur de température (4) sur la température appropriée pour le séchage des aliments.
  4. Aliments secs selon différents aliments, goûts personnels et autres besoins.
  5. Après avoir séché les aliments, réglez l'interrupteur de température (4) sur la position la plus basse, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur d'arrêt (3) et débranchez l'appareil.
  6. Laissez les aliments séchés refroidir complètement avant de les retirer et de les emballer. Emballez les aliments séchés hermétiquement, par exemple dans des bocaux avec des couvercles hermétiques ou dans des sacs en plastique. Les aliments séchés peuvent également être emballés sous vide. Gardez les aliments séchés au frais et à l'abri de la lumière.

#### **Remarques à respecter:**

- Aucune eau ou autre liquide ne doit être versé dans le produit. Seules quelques gouttes d'eau de la nourriture doivent rester dans le bol du déshydrateur.
- Pendant le séchage, assurez-vous que l'air chaud circule naturellement dans l'appareil. Ne placez pas d'aliments trop lourds sur les grilles de séchage (2) et ne laissez pas les aliments se chevaucher. Différents aliments ont des temps de séchage différents.
- Assurez-vous que le couvercle (1) est dans la bonne position pendant le fonctionnement. S'il n'y a pas assez de temps pour sécher les aliments en une journée, les aliments peuvent être séchés davantage le lendemain. Dans ce cas, placez les aliments non séchés dans un récipient ou un sac en plastique refermable.
- Afin de sécher les aliments uniformément, changez régulièrement la position des grilles de séchage (2).
- Si les aliments ne doivent pas être consommés immédiatement après le séchage, placez les aliments séchés dans un récipient ou un sac en plastique et scellez le sac avant de le ranger. Il est recommandé de conserver les aliments au réfrigérateur.
- Après utilisation de l'appareil, qu'il reste ou non des aliments dans le déshydrateur, toutes les grilles du déshydrateur (2) doivent être empilées et placées sur l'appareil.
- Couvrez avec le couvercle (1) après avoir mis les aliments, sinon cela affectera le temps de séchage et le goût des aliments séchés, etc.
- Avant le séchage, veuillez prétraiter les aliments, par ex. B. nettoyage, tranchage ou épeluchage, trempage, etc. Le prétraitement des aliments est bénéfique pour préserver la couleur et la saveur après le séchage.

#### **4.3 Recettes**

##### **A. Préparation des fruits:**

Ajoutez 2 tasses d'eau à 1/4 de tasse de jus de fruit et faites-y tremper les aliments à sécher pendant environ 2 minutes (remarque : le jus de fruit doit être adapté à l'aliment - par exemple, le jus de pomme doit être utilisé pour les pommes séchées).

##### **Recettes des chips de bananes au beurre de cacahuète**

1. Pelez et coupez les bananes en tranches d'environ 1/4 de pouce d'épaisseur.
2. Placez les bananes et le beurre de cacahuète dans un récipient avec un couvercle.
3. Placez le couvercle sur le récipient et secouez bien jusqu'à ce que les tranches de banane soient complètement enrobées de beurre de cacahuète. Si le beurre de cacahuète est trop épais et ne se mélange pas bien, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe d'eau.
4. Placez les tranches de banane individuelles sur les grilles de séchage. Laissez un peu d'espace entre les tranches pour qu'elles ne se touchent pas.
5. Laisser sécher 8 heures à 70°C.
6. Retirez les tranches de banane du déshydrateur et conservez-les dans un récipient hermétique.

##### **B. Préparation des légumes:**

1. Traitez les légumes avec de la vapeur, de l'eau bouillante ou de l'huile. (Cette recommandation s'applique aux légumineuses, au chou-fleur, aux asperges et aux pommes de terre.)
2. Placer les légumes préparés dans de l'eau bouillante pendant environ 3 à 5 minutes. Égouttez et

- placez sur les grilles de séchage.
3. Mettez les légumes dans le jus de citron et laissez-les tremper environ 2 minutes.

#### **Recettes de carottes séchées:**

1. Laver et éplucher les carottes.
2. Couper les carottes en fines tranches.
3. Blanchir les carottes.
4. Placez les carottes sur les grilles de séchage.
5. Sécher les carottes à 50°C pendant 4 à 6 heures.

#### **C. Préparation de viande, poisson et autres aliments:**

1.1. Viande maigre : Il est recommandé de saler la viande avant de la sécher pour conserver sa saveur naturelle et l'attendrir. La salaison doit contenir du sel, qui puise l'humidité de la viande et préserve sa fraîcheur. Recette de marinade standard :

1/2 tasse de pâte de soja  
 1 ail écrasé  
 2 cuillères à soupe de cassonade  
 2 cuillères à soupe de sauce tomate  
 1/2 tasse de sauce Worcestershire  
 1/4-1 cuillère à café de sel  
 1/2 cuillère à café de poudre d'oignon  
 1/2 cuillère à café de poivre

1. Mélanger tous les ingrédients ci-dessus.
2. Coupez la viande en petits cubes et mettez-les dans le déshydrateur.
3. Le temps de séchage est d'environ 2 à 8 heures jusqu'à ce que toute l'humidité se soit évaporée.

#### **REMARQUE**

N'utilisez jamais de volaille crue dans le déshydrateur

#### **Recette pour Beef Jerky:**

1. Choisissez une coupe de viande maigre. Retirer la peau et les arêtes.
2. Coupez la graisse visible et retirez tout tissu fin. Il est important de bien préparer la viande au préalable. Gardez à l'esprit que la graisse ne sèche pas dans le déshydrateur, il est donc plus facile de se gâter par la suite.
3. Couper la viande en fines lanières/tranches d'environ 6 mm de large.
4. Faire mariner la viande au réfrigérateur pendant 6 à 12 heures.
5. Pré-cuire (au gril ou à la vapeur) la viande pour atteindre une température interne de 160-160°F (71-74°C). Cette étape consiste à tuer toutes les bactéries restantes avant le séchage.
6. Rincez brièvement la viande et étalez-la sur les grilles de séchage.
7. Laisser sécher à 63°C pendant 4 à 6 heures jusqu'à ce qu'une consistance ferme soit atteinte et qu'il ne reste plus de liquide. La viande doit être sèche et coriace ou partiellement cassante une fois cuite.
8. Placez la viande dans un récipient hermétique, un bocal ou un sac ziplock.
9. Conserver le récipient dans un endroit sec et sombre à température ambiante jusqu'à 2 mois.

#### **REMARQUE**

Pour assurer un séchage homogène, la disposition des grilles de séchage doit être modifiée au bout de 3 heures.

#### 2. Viande de volaille et poisson

Il est recommandé de cuire à la vapeur ou au four volailles et poissons (au four à 200°C pendant environ 20 minutes) avant de les sécher. Le temps de séchage est d'environ 2 à 8 heures jusqu'à ce que toute l'humidité se soit évaporée.

**D. Vanille et autre:**

Lavez la vanille, épongez l'excès d'eau et retirez les feuilles. Répartissez la vanille de manière compacte sur le séchoir. Le temps de séchage est d'environ 2 à 6 heures et dépend de la taille et du type de vanille.

**E. Pain etc.:**

Tranchez le pain et retirez la croûte. Placez les tranches de pain sur les grilles de séchage, le temps de séchage est d'environ 30 minutes à 2 heures à environ 60°C..

**Recette de chips de pain:**

1. Étalez les tranches de pain sur les grilles de déshydratation.
2. Laissez sécher à 52°C pendant environ 4 heures.

**F. Noix:**

Décortiquez les noix et lavez-les à l'eau chaude. Le temps de séchage est d'environ 18 à 26 heures à basse température d'environ 35 à 45°C.

**Recette d'amandes:**

1. Mettre les amandes, le sel et l'eau dans un bol.
2. Bien mélanger.
3. Couvrez le bol d'une étamine et laissez les amandes tremper pendant 24 heures.
4. Secouez l'eau et rincez les amandes.
5. Répartir uniformément les amandes sur les grilles de séchage.
6. Laisser sécher à 45°C pendant 18 à 24 heures.
7. Laissez les amandes refroidir complètement et conservez-les dans un récipient hermétique.

**4.4 Nettoyage et entretien**

- Avant le nettoyage, éteignez le déshydrateur à l'aide de l'interrupteur d'arrêt (3) et débranchez la prise.
- Une fois les aliments secs, nettoyez les grilles de séchage (2) avec de l'eau tiède et un chiffon doux en coton. Si nécessaire, nettoyez la grille de séchage (2) avec du liquide vaisselle puis essuyez-la.
- Ne lavez pas le déshydrateur avec de l'eau et ne le plongez pas dans l'eau pour nettoyer les surfaces sales ou la base du déshydrateur électrique.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses en acier ou de solvants organiques.
- Stockez le déshydrateur dans une pièce sèche, fraîche et sombre, la pièce doit avoir une température de +1 à +40°C

## 5. Dépannage

<b>Problème</b>	<b>Solution</b>
La nourriture n'a pas séché uniformément.	Modifiez la position des grilles de séchage pendant le processus de séchage.
	Ne laissez pas les aliments se chevaucher.

# 6. Garantie

## 6.1 Garantie

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Les réclamations au-delà ne peuvent être traitées qu'en relation avec la preuve d'achat. Les pièces d'usure excluent un droit à la garantie en cas d'usure normale. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation respectifs des produits et est donc variable. Le fabricant offre une garantie de deux ans.

Si vous avez des questions sur le fonctionnement ou la fonction de nos articles, veuillez contacter notre service client : **service@korodrogerie.fr**

## 6.2 Déclaration de conformité

Le fabricant de ce produit est la société

KoRo Handels GmbH  
Hauptstraße 26  
10827 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes:

2014/35/EU (LVD)  
2014/30/EU (EMC)  
2011/65/EU (RoHS)  
2009/125/EC (ErP)



# 7. Entretien

## Entretien du produit (DEEE) - Les anciens appareils électroniques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères !



La directive européenne 2012/19/UE s'applique à ce produit et il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales. Renseignez-vous sur les réglementations locales pour la collecte séparée des équipements électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les anciens appareils avec les ordures ménagères. L'élimination des anciens appareils conformément à la réglementation protège l'environnement et la santé de vos semblables contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières.

# Essiccatore“Sahara“

Informazioni e istruzioni per l'uso

## IT Generale

### 1. Introduzione

- 1.1 Descrizione dell' utente
- 1.2 Spiegazione dei segnali di sicurezza
- 1.3 Conservazione delle istruzioni

### 2. Descrizione del prodotto

- 2.1 Destinazione d'uso
- 2.2 Panoramica del sistema
- 2.3 Dati tecnici

### 3. Istruzioni di sicurezza

### 4. Messa in funzione e utilizzo

- 4.1 Prima del primo utilizzo
- 4.2 Funzionamento
- 4.3 Pulizia e manutenzione
- 4.4 Localizzazione del guasto

### 5. Localizzazione del guasto

### 6. Garanzia

- 6.1 Garanzia
- 6.2 Dichiarazione di conformità

### 7. Smaltimento

# 1. Introduzione

## 1.1 Descrizione dell' utente

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non dispongono dell'esperienza e/o abilità adeguate solo se supervisionati o se hanno ricevuto le istruzioni adeguate per un utilizzo appropriato dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli derivanti da un uso improprio. Evitare che i bambini giochino con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, salvo che questi abbiano un'età superiore a 8 anni e vengano supervisionati da un adulto.

## 1.2 Spiegazione dei segnali di sicurezza

### PERICOLO

Pericolo indica un pericolo immediato con un alto grado di rischio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

### AVVERTENZA

Avvertenza indica un potenziale pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

### ATTENZIONE

Attenzione indica un potenziale pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

### SUGGERIMENTO

Suggerimento indica ulteriori consigli e indicazioni utili per il corretto utilizzo del prodotto.

## 1.3 Conservazione delle istruzioni

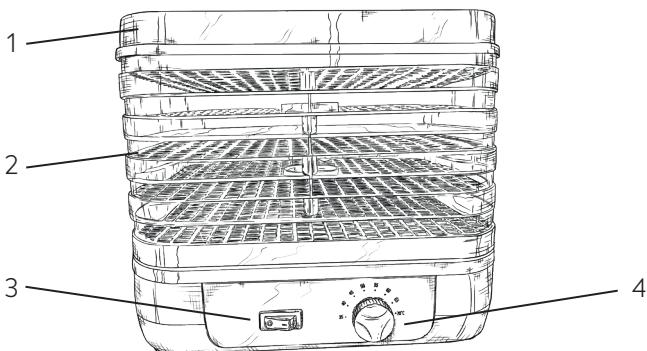
Prima di utilizzare il dispositivo, leggere attentamente **le istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso**. Solo in questo modo è possibile utilizzare tutte le funzioni in modo sicuro e affidabile. **Conservare le istruzioni per l'uso e renderle disponibili a un eventuale successivo proprietario**. Le istruzioni si basano sulle norme e le prescrizioni vigenti nell'Unione Europea. Osservare inoltre le linee guida e le leggi specifiche del Paese estero.

# 2. Descrizione del prodotto

## 2.1 Destinazione d'uso

Utilizzare il dispositivo solo come descritto in questo manuale. Ogni utilizzo diverso è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può causare danni a cose o alle persone. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso..

## 2.2 Panoramica del sistema



1. Coperchio
2. Griglia per cottura a vapore
3. Tasto accensione/spegnimento
4. Selettore temperatura

Al ricevimento del prodotto, si prega di verificare che tutti i componenti siano completi e non danneggiati. In caso di consegna incompleta o danneggiata, si prega di contattare il produttore. Se il dispositivo è danneggiato, deve essere riparato o sostituito dal servizio clienti del produttore o da una persona qualificata. Riparazioni improprie possono mettere seriamente in pericolo l'utente.

## 2.3 Dati tecnici

Nome dell' articolo	DOERR_001
Alimentazione	230 – 260 V; 50 Hz
Assorbimento	260 W
Dimensioni (H x W x L)	31 cm x 25 cm x 23,5 cm
Quantità di riempimento	35°C – 70°C

## 3. Istruzioni di sicurezza

### **⚠ PERICOLO**

- Collega il dispositivo solo a una presa facilmente accessibile, in modo da poterlo scollegare rapidamente dalla rete elettrica in caso di guasto.
- Collegare l'apparecchio solo se la tensione di rete della presa corrisponde a quella indicata sulla targhetta di identificazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni visibili o se il cavo o la spina di alimentazione sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti o da una persona qualificata per evitare ogni pericolo.
- Non aprire il corpo dell'apparecchio, bensì affidare le riparazioni agli specialisti. Rivolgiti a un negozio di riparazioni specializzato. In caso di riparazioni eseguite autonomamente, di collegamento improprio o di utilizzo errato, decadono i diritti di garanzia e le responsabilità.
- Per le riparazioni è consentito utilizzare solo parti che corrispondono a quelle originali dell'apparecchio. In questo apparecchio sono presenti parti elettriche e meccaniche indispensabili per la protezione contro fonti di pericolo.
- Non riporre mai l'apparecchio in modo che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non afferrare mai un apparecchio elettrico se è caduto in acqua. In tal caso staccare immediatamente la spina.

- Non immergere il dispositivo, né il cavo o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi. Pericolo di elettrocuzione!
- Collegare gli alimenti sulla griglia pulita. Non lasciare che l'acqua penetri nel fondo dell'essiccatore. In caso contrario, potrebbe verificarsi un cortocircuito.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione.
- Non usare un pulitore a vapore per la pulizia.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti interni asciutti. Non utilizzarlo mai in ambienti umidi o sotto la pioggia.

### **⚠ AVVERTENZA**

- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di oggetti infiammabili, come ad esempio tende.
- Non lasciare che il cavo pendga sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro e che tocchi superfici calde come fornelli, fornì, ecc.
- Tieni il dispositivo, la spina di alimentazione e il cavo di alimentazione lontano da fiamme libere e su-perfici calde.
- Non portare il cavo di alimentazione a contatto con parti calde.
- Non coprire l'apparecchio, ad esempio con panni o simili.

### **⚠ ATTENZIONE**

- Non esporre mai l'apparecchio a temperature elevate (riscaldamento, ecc.) o agli agenti atmosferici (pioggia, ecc.).
- Utilizzare il dispositivo solo se si trova su una superficie piana, stabile e resistente.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione in acqua per la pulizia, non metterlo mai in lavastoviglie e non usare un pulitore a vapore per la pulizia. In caso contrario, il dispositivo potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare detergenti contenenti solventi, corrosivi e abrasivi (ad es. spray per forno o grill) o utensili per la pulizia (ad es. spugne per pentole o simili). Questi possono graffiare la superficie.
- Asciugare accuratamente tutte le parti dopo la pulizia.
- Non collocare troppi alimenti sulle griglie, altrimenti le prestazioni di essiccamen-to saranno compro-messe. Gli alimenti di piccole dimensioni devono essere collocati sul livello inferiore dell'inserto di cot-tura a vapore per lasciare spazio per la circolazione dell'aria calda.
- Il tempo massimo di funzionamento non deve superare le 72 ore per non compromettere la durata dell'intero apparecchio.

## **4. Messa in funzione e utilizzo**

### **4.1 Prima del primo utilizzo**

Prima di utilizzare il essiccatore per la prima volta, pulire le griglie (2) e passarle con un panno asciutto.

### **4.2 Funzionamento**

#### **SUGGERIMENTO**

Il selettore di temperatura (4) è in grado di mantenere la temperatura dell'aria impostata e la protezione termica impedisce il surriscaldamento dell'essiccatore.

1. Posizionare uniformemente gli alimenti preparati su ogni strato dei ripiani di essicca-zione (2), impilare i ripiani (2) con gli alimenti sul fondo dell'apparecchio, quindi coprirlo con il coperchio (1).
2. Collegare il cavo di rete alla presa, accendere l'apparecchio e premere l'interruttore di accensi-one (3) per avviarlo. Quando la spia dell'interruttore (3) è accesa, dai piccoli fori del coperchio (1) comincia a soffiare un vortice d'aria.
3. Impostare l'interruttore della temperatura (4) sulla temperatura giusta per l'essicca-zione degli alimenti scelti.

4. L'essiccazione va impostata in base ai diversi alimenti, ai gusti personali e ad altri requisiti.
5. Dopo aver essiccato gli alimenti, impostare l'interruttore della temperatura (4) sulla posizione più bassa, spegnere l'apparecchio con l'interruttore di spegnimento (3) e staccare la spina.
6. Lasciare raffreddare completamente gli alimenti essiccati prima di estrarli e riporli in scatole da conserva/pellicola. Confezionare gli alimenti essiccati in modo ermetico, ad esempio in barattoli con coperchi aderenti o in sacchetti di plastica. Gli alimenti essiccati possono anche essere messi sottovuoto. Conservare gli alimenti essiccati in un luogo fresco e al riparo dalla luce.

#### **Note da osservare:**

- Aucune eau ou autre liquide ne doit être versé dans le produit. Seules quelques gouttes d'eau de la nourriture doivent rester dans le bol du déshydrateur.
- Pendant le séchage, assurez-vous que l'air chaud circule naturellement dans l'appareil. Ne placez pas d'aliments trop lourds sur les grilles de séchage (2) et ne laissez pas les aliments se chevaucher. Différents aliments ont des temps de séchage différents.
- Assurez-vous que le couvercle (1) est dans la bonne position pendant le fonctionnement. S'il n'y a pas assez de temps pour sécher les aliments en une journée, les aliments peuvent être séchés davantage le lendemain. Dans ce cas, placez les aliments non séchés dans un récipient ou un sac en plastique refermable.
- Afin de sécher les aliments uniformément, changez régulièrement la position des grilles de séchage (2).
- Si les aliments ne doivent pas être consommés immédiatement après le séchage, placez les aliments séchés dans un récipient ou un sac en plastique et scellez le sac avant de le ranger. Il est recommandé de conserver les aliments au réfrigérateur.
- Après utilisation de l'appareil, qu'il reste ou non des aliments dans le déshydrateur, toutes les grilles du déshydrateur (2) doivent être empilées et placées sur l'appareil.
- Couvrez avec le couvercle (1) après avoir mis les aliments, sinon cela affectera le temps de séchage et le goût des aliments séchés, etc.
- Avant le séchage, veuillez prétraiter les aliments, par ex. B. nettoyage, tranchage ou épluchage, trempe, etc. Le prétraitement des aliments est bénéfique pour préserver la couleur et la saveur après le séchage.

### **4.3 Ricette**

#### **A. Preparazione della frutta:**

Aggiungere 2 tazze d'acqua a 1/4 di tazza di succo di frutta e immergervi l'alimento da essiccare per circa 2 minuti (Nota: il succo di frutta deve essere abbinato all'alimento, ad esempio il succo di mela deve essere usato per le mele essicate).

#### **Ricetta per le chips di banana alla crema di arachidi**

1. Sbucciare e tagliare le banane a fette di circa 0,5 cm di spessore.
2. Mettere le banane e la crema di arachidi in un contenitore con coperchio.
3. Mettete il coperchio e agitate bene il contenitore finché le fette di banana non saranno completamente ricoperte dalla crema di arachidi. Se la crema di arachidi è troppo densa e non si mescola bene, aggiungere 2 o 3 cucchiaini di acqua.
4. Disporre le singole fette di banana sui ripiani del disidratatore. Lasciare un po' di spazio tra le fette in modo che non si tocchino tra loro.
5. Lasciare essiccare per 8 ore a 160 °C.
6. Togliere le fette di banana dal disidratatore e conservarle in un contenitore ermetico.

#### **B. Preparazione delle verdure:**

1. Trattare le verdure con vapore, acqua bollente o olio. (Questa raccomandazione vale per legumi, cavolfiori, asparagi e patate). 2. Mettere le verdure preparate in acqua bollente per circa 3-5 minuti. Scolare e posizionarle sulla griglia.
3. Immergere le verdure nel succo di limone e lasciarle in ammollo per circa 2 minuti.

### **Ricetta per le carote essicate**

1. Lavare e pelare le carote.
2. Tagliare le carote a fette sottili.
3. Sbollentare le carote.
4. Mettere le carote sullo stendino.
5. Asciugare le carote per 4-6 ore a 50 C.

### **C. Preparazione di carne, pesce e altri alimenti:**

1. carne magra: si consiglia di curare la carne prima dell'essiccazione per preservarne il sapore naturale e renderla più tenera. La salamoia deve contenere sale, che elimina l'umidità dalla carne e ne preserva la freschezza.

Ricetta standard per il sottaceto:

1/2 tazza di pasta di soia  
1 aglio schiacciato  
2 cucchiai di zucchero di canna  
2 cucchiai di salsa di pomodoro  
1/2 tazza di salsa Worcestershire  
1/4-1 cucchiaino di sale  
1/2 cucchiaino di cipolla in polvere  
1/2 cucchiaino di pepe

1. Mescolare tutti gli ingredienti di cui sopra.
2. Tagliare la carne a cubetti e metterla nell'essiccatore.
3. Il tempo di essiccazione è di circa 2-8 ore, fino a quando tutta l'umidità non sarà evaporata.

### **SUGGERIMENTO**

Non utilizzare mai pollame crudo nel disidratatore!

### **Ricetta per carne di manzo essiccata:**

1. Scegliere un taglio di carne magro. Rimuovere la pelle e le ossa.
2. Tagliare il grasso visibile e rimuovere tutti i tessuti sottili. È importante lavorare la carne con largo anticipo. Ricordare che il grasso non si asciuga nel disidratatore e quindi il pezzo essiccato può andare a male più facilmente.
3. Tagliare la carne a strisce/fette sottili, larghe circa 6 mm.
4. Marinare la carne per 6-12 ore in frigorifero.
5. Cuocere la carne (arrosto o al vapore) per raggiungere una temperatura interna di 71-74 °C. Questa fase serve a uccidere eventuali batteri residui prima dell'essiccazione.
6. Sciacquare brevemente la carne e stenderla sui ripiani di essiccazione.
7. Lasciare essiccare per 4-6 ore a 63 °C fino a quando non si raggiunge una consistenza solida e non c'è più liquido. Quando è pronta, la carne deve essere asciutta e coriacea o parzialmente friabile.
8. Mettere la carne in un contenitore ermetico, un barattolo o un sacchetto a pressione.
9. Conservare il contenitore in un luogo asciutto e buio a temperatura ambiente per un massimo di 2 mesi.

Nota: per garantire un'essiccazione uniforme, la disposizione della griglia di essiccazione deve essere cambiata dopo 3 ore.

2. Carne di pollame e pesce

Si consiglia di cuocere al vapore o al forno la carne di pollame e il pesce prima dell'essiccazione (per circa 20 minuti in forno a 200°C). Il tempo di essiccazione è di circa 2-8 ore, fino all'evaporazione di tutta l'umidità.

### **D. Vaniglia, ecc:**

Lavare la vaniglia, tamponare l'acqua in eccesso e rimuovere le foglie. Stendere la vaniglia sulla griglia. Il tempo di essiccazione è di circa 2-6 ore e dipende dalle dimensioni e dal tipo di vaniglia.

**E. Pane ecc:**

Tagliare il pane a fette e togliere la crosta. Il tempo di essiccazione va da 30 minuti a 2 ore a 60°C circa.

**Ricetta per le chips di pane:**

1. Stendere le fette di pane sulle griglie di essiccazione.
2. Lasciare essiccare a 52°C per circa 4 ore.

**F. Frutta a guscio:**

Sgusciare le noci e lavarle con acqua calda. Il tempo di essiccazione è di circa 18-26 ore a basse temperature (35-45°C).

**Ricetta per mandorle essiccate:**

1. Mettere in una ciotola le mandorle, sale e acqua.
2. Mescolare bene il tutto.
3. Coprire la ciotola con un telo e lasciare le mandorle in ammollo per 24 ore.
4. Buttare l'acqua e sciacquare le mandorle.
5. Distribuire le mandorle in modo uniforme sulle griglie di essiccazione.
6. Lasciare essiccare a 45 °C per 18-24 ore.
7. Lasciare raffreddare completamente le mandorle e conservarle in un contenitore ermetico.

**4 Nettoyage et entretien**

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere il disidratatore con l'interruttore (3) ed estrarre la spina.
- Dopo aver disidratato gli alimenti, pulire le griglie di essiccazione (2) con acqua calda e un panno di cotone morbido. Se necessario, pulire questi ripiani (2) con un detergente per piatti e poi asciugarli.
- Non pulire il disidratatore con acqua o immergerlo in acqua per pulire le superfici sporche o la base del disidratatore elettrico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, spazzole d'acciaio o solventi organici.
- Conservare il disidratatore in un luogo asciutto, fresco e buio con una temperatura compresa tra +1 e +40 °C

**5. Localizzazione del guasto**

<b>Problema</b>	<b>Soluzione</b>
Il cibo non viene essiccato in modo uniforme.	Cambiare la posizione delle griglie durante l'essiccazione. Non sovrapporre gli alimenti sulla griglia.

## 6. Garanzia

### 6.1 Garanzia

In linea di principio, i nostri prodotti sono soggetti all'obbligo di garanzia legale di 2 anni. I reclami possono essere elaborati solo in relazione alla prova di acquisto. Le parti soggette ad usura escludono un diritto di garanzia in caso di normale usura. La durata dipende dal trattamento e dall'utilizzo dei prodotti ed è quindi variabile. Il produttore garantisce due anni di garanzia.

Per domande sull'uso o sul funzionamento dei nostri articoli, contatta il nostro servizio clienti:  
**service@koro-shop.it**

### 6.2 Dichiarazione di conformità

Il produttore di questo prodotto è:

KoRo Handels GmbH  
Hauptstraße 26  
10827 Berlino, Germania

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/35/EU (LVD)  
2014/30/EU (EMC)  
2011/65/EU (RoHS)  
2009/125/EC (ErP)



## 7. Smaltimento

### **Smaltimento del prodotto (RAEE) - Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici!**



Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/UE e non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Informati sulle normative locali per la raccolta differenziata di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Seguire le normative locali e non smaltire nei rifiuti domestici. Lo smaltimento conforme delle vecchie apparecchiature protegge l'ambiente e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclaggio dei materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.





KoRo Handels GmbH | [www.koro.com](http://www.koro.com)  
Haupstraße 26, 10827 Berlin, Germany