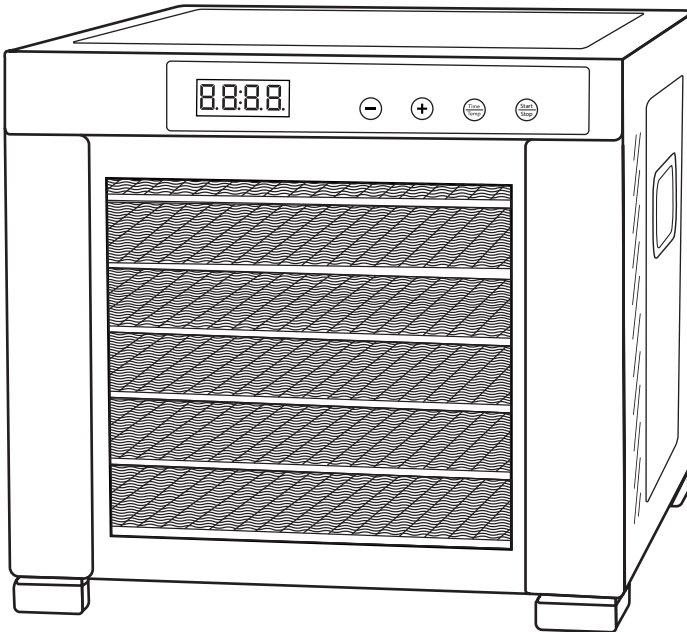


Gebruiksaanwijzing - Voedseldroger  
User Manual - Food Dehydrator

Manuel d'utilisation - Déshydrateur Alimentaire

**NL** p.2-9  
**EN** p.11-18  
**FR** p.20-27

Model/Modèle: KB724



**CE** **RoHS**



CHN  
MADE IN CHINA



Lees de instructies  
Please read the manual  
Veuillez lire ce mode d'emploi




## ► Introductie


- Bedankt dat je hebt gekozen voor één van onze KitchenBrothers producten. Volg te allen tijde de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik. Mochten er vragen zijn over het product, neem dan contact met ons op via email: [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)

### Beoogd gebruik

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het dehydrateren van levensmiddelen in een huishoudelijke omgeving. Het is niet bestemd voor commercieel gebruik. Het is geschikt voor gebruik op een tafel in de keuken, dus binnenshuis en in een droge ruimte. Niet geschikt voor gebruik door kinderen of personen met een gebrek aan fysieke handigheid of geestelijke vermogens.

## ► Waarschuwingen en veiligheidsinstructies

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

 Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed!

 Hete oppervlakken zijn nog heet na gebruik!

### Algemeen

- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van de voedseldroger. Dit kan resulteren in persoonlijk letsel en schade aan het apparaat.
- Gebruik de voedseldroger alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Als de voedseldroger niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik hem dan NIET en raadpleeg de Customer Service.
- De voedseldroger is ontworpen en bedoeld voor privégebruik. Gebruik hem niet voor commerciële doeleinden.

### Personen

- Dit apparaat mag door kinderen worden gebruikt, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen. Het reinigen en onderhouden van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat kan 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 apparaat en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Gebruik en bewaar de voedseldroger buiten het bereik van kinderen.

### Gebruik

- Het apparaat is niet bestemd voor het verwarmen van levensmiddelen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor het drogen van producten die geen consumeerbare levensmiddelen zijn.
- De voedseldroger mag niet worden gebruikt als een ventilator of kachel in een ruimte.
- Plaats de voedseldroger op een stabiele, vlakke, hittebestendige en antislip ondergrond.
- Laat een afstand van ten minste 10 cm rondom het apparaat en ten minste 60 cm naar boven toe vrij om schade door hitte of stoom te voorkomen.
- Plaats geen andere warmtebronnen in de buurt van de voedseldroger.
- Sluit het apparaat niet in, plaats er geen voorwerpen in of op en dek het niet af. Blokkeer de ventilator en de luchtopeningen niet.
- Het apparaat, de droogbakken en de gedroogde etenswaren worden tijdens en na gebruik heet. Wees voorzichtig als je het apparaat gebruikt en gebruik ovenwanten als je de rekken verwijdt om brandwonden aan de huid te voorkomen.

- Vermijd contact met bewegende delen. Houd je handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei verminderen.
- Verplaats het apparaat niet als je hem nog gebruikt of als hij nog heet is.

### Elektra

- De voedseldroger werkt op stroom, dompel het apparaat niet onder in water.
- Bescherm het apparaat tegen water(spatten) en zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met water.
- Als het apparaat toch in contact komt met water, haal dan de stekker direct uit het stopcontact.
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen aan.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen als je het apparaat schoonmaakt.
- Haal de voedseldroger NIET uit elkaar, repareer en herstel het apparaat NIET. Dit kan schade aan het apparaat aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur de voedseldroger altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je de voedseldroger aansluit.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik de voedseldroger dan NIET en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Als je de voedseldroger niet gebruikt, zet het apparaat dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet de voedseldroger dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Trek NIET aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Verplaats het apparaat NIET door aan het snoer te trekken en draai het snoer NIET.
- Zorg ervoor dat je NIET over de kabel struikelt en dat de kabel NIET geknakt of gedraaid is, of vast zit. Leg de kabel niet op warme oppervlakken of in de buurt van olie. Laat de kabel niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.

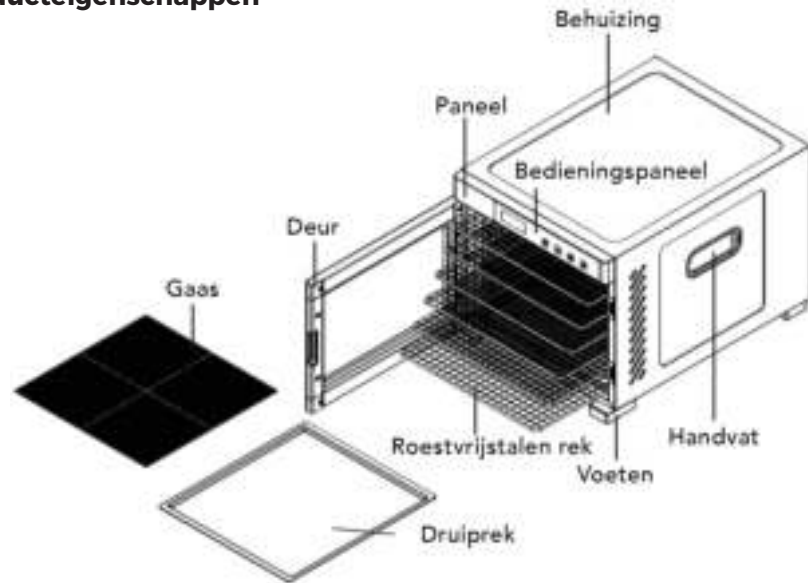
## ► Ontvangen van verzending

- 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 de apparatuur beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde verpakkingen om je klacht te onderbouwen.

## ► Inhoud verpakking

- KitchenBrothers voedseldroger -650W- Model KB724 - EAN EAN 8720195253198
- **Bijgevoegde accessoires:**
- 1x Handleiding
- 6x Roestvrijstalen voedselrekken
- 1x Gaasrek
- 1x Druiprek

## Producteigenschappen



### Technische data

Afmeting	Voedseldroger: 45 x 34 x 31,5 cm Rek: 33 x 30,5 cm
Gewicht	8200 gr
Kleur	Zwart / zilver
Materiaal	Roestvrij staal
Snoerlengte	1 m
Nominaal voltage	220-240V
Nominale frequentie	50-60Hz
Nominale stroomsterkte	550-650W
Temperatuurbereik	FAN-35°C-40°C-45°C-50°C-55°C-60°C-65°C-70°C-75°C
Timerbereik	00:30-24:00 (stappen van 30 minuten)
Geluidsniveau	50 dB
Droegoppervlak	0,6 m <sup>2</sup>

### Overige eigenschappen

- 6 lagen;
- Rekken zijn 180° draaibaar;
- LED-display;
- Beschermd tegen oververhitting;
- Automatische uitschakeling;
- BPA-vrij

## Instructies voor gebruik

Het apparaat, de droogbakken en de gedroogde etenswaren worden tijdens en na gebruik heet. Wees voorzichtig als je het apparaat gebruikt en gebruik ovenwanten als je de rekken verwijdt om brandwonden aan de huid te voorkomen.

Gebruik uitsluitend koud kraanwater. Gebruik NOOIT water met koolzuur.

Hete oppervlakken zijn nog heet na gebruik!

## Voor eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking van de voedseldroger en de accessoires. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Maak de rekken schoon met een vochtige doek.
3. Plaats de voedseldroger op een stevige, effen, hittebestendige en antislip oppervlak. Doe de stekker in het stopcontact. Plaats de rekken in de voedseldroger.
4. Zet de voedseldroger 30 minuten aan op een willekeurige temperatuur, zonder er eten in te doen. Zorg ervoor dat er genoeg ventilatieruimte is, indien er wat rook of geuren uit de voedseldroger komen. Dit is normaal.
5. Spoel de rekken af met water en maak ze grondig droog. Let op: je hoeft dit alleen de eerste keer dat je de voedseldroger gebruikt te doen.

## Gebruiken

1. Plaats de gevulde rekken in de aangegeven plekken in de voedseldroger. Zorg ervoor dat het eten het beschermrooster aan de achterkant van de voedseldroger niet raakt. Doe de deur dicht.
2. Doe de stekker in het stopcontact en je hoort een "piep". Je ziet "8888" op het display verschijnen. Na 5 seconden verandert dit naar "0000". De TIME/TEMP knop gaat knipperen.
3. Stel de temperatuur (35 - 75°C in stappen van 5°C) door eenmaal op de TIME/TEMP knop te drukken. De TIME/TEMP licht nu continu op. De standaardtemperatuur (70°C) verschijnt op het scherm en de "-" en "+" knoppen en de START/STOP knop gaan knipperen. Je kan de temperatuur instellen door op de "-" en "+" knoppen te drukken. Als je binnen 5 seconden geen knoppen indrukt, schakelt het apparaat over op de wachtstand en gaat alleen de "START/STOP"-toets knipperen.
4. Druk nogmaals op de TIME/TEMP knop om de tijd in te stellen (30 min tot 24 u in stappen van 30 min). De standaardinstelling is 10:00 u. De "-" en "+" knoppen en de START/STOP knop gaan knipperen. Je kan de tijd instellen door op de "-" en "+" knoppen te drukken. Als je binnen 60 seconden geen toetsen indrukt, schakelt het toestel over op de stand-by-modus.
5. Zodra je de tijd en de temperatuur ingesteld hebt, kan je de voedseldroger aanzetten door op de START/STOP knop te drukken. Als het apparaat is gestart, gaan de twee stippen in het midden van de display knipperen. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, gaat de voedseldroger automatisch uit. Je hoort 5 keer een "piep" en op het display wordt "End" weergegeven. De START/STOP knop gaat knipperen. Druk op de START/STOP knop om te bevestigen dat het droogproces klaar is.
6. Het apparaat schakelt voor 60 seconden automatisch over in de "wachtmodus". Na nogmaals 60 seconden gaat het apparaat in de "stand-by" modus. De TIME/TEMP knop gaat knipperen en "0000" wordt weergegeven op het scherm. Haal de stekker na elk gebruik uit het stopcontact.

### Het droogproces kort pauzeren

1. Druk op de START/STOP knop. De voedseldroger gaat in de wachtmodus. De twee stippen in het midden van het scherm lichten continu op.
2. Druk nogmaals op de START/STOP knop om het droogproces te herstarten. De twee puntjes in het midden van het scherm gaan knipperen.
3. Als het apparaat niet binnen 60 seconden herstart is, gaat hij in de "stand-by" modus. In dit geval gaat de TIME/TEMP knop knipperen.

### De temperatuur of droogtijd veranderen tijdens gebruik

- Druk eenmaal op de TIME/TEMP knop om de temperatuur te veranderen. De "+" en "-" knoppen op het apparaat gaan knipperen. De instellingen kunnen aangepast worden met de "+" en "-" knoppen. Druk tweemaal op START/STOP om de instellingen te bevestigen.

### Het droogproces stoppen voordat de timer afgelopen is.

1. Druk op de START/STOP knop. Het apparaat schakelt voor 60 seconden automatisch over in de "wachtmodus". De twee stippen in het midden van het scherm gaan knipperen. Na nogmaals 60 seconden gaat het apparaat in de "stand-by" modus. De TIME/TEMP knop gaat knipperen.

### Ventilator:

- Je kan de ventilator gebruiken om gedroogd voedsel te koelen. De ventilator kan aangezet worden als de temperatuur onder de 35°C is.

## Errorcodes

E1	Fout in de elektronische besturing. Neem contact op met onze klantenservice.
E2	Fout in de elektronische besturing. Neem contact op met onze klantenservice.
E3	Het toestel is beveiligd tegen oververhitting. Het apparaat is automatisch uitgeschakeld wegens te hoge temperaturen. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het weer in te schakelen.

## Tijd- en temperatuurschema

Fruit	Voorbehandeling	Temperatuur	Tijd
Appels	Was, schil en verwijder de klokhuizen. Snijd in plakjes of ringen (5 - 7 mm dik). Tip: dompel het eventueel in een beetje citroenwater om bruinkleuring te voorkomen.	55 °C – 60 °C	5 – 7 uur
Abrikozen	Was en verwijder pitten. Snijd in 2 of 4 stukken. Leg met de gesneden kant naar boven.	55 °C – 60 °C	20 – 24 uur
Bananen	Schil en snijd in plakjes (2 - 5 mm dik). Tip: Dompel het eventueel in een beetje citroenwater dompelen om bruinkleuring te voorkomen.	60 °C	7 – 10 uur
Druiven (pitloos)	Was en snijd doormidden.	55 °C – 60 °C	8 – 14 uur
Sinaasappels	Was en snijd in stukken (5 – 10 mm).	55 °C – 60 °C	5 – 8 uur
Perziken	Was en verwijder de pitten. Snijd in 2 of 4 stukken. Leg met de gesneden kant naar boven.	60 °C – 65 °C	8 – 16 uur

Peren	Wassen, schillen en klokhuizen verwijderen. Snijd in plakjes of ringen (5 - 7 mm dik). Tip: Dompel eventueel in een beetje citroenwater om bruinkleuring te voorkomen.	55 °C – 60 °C	8 – 14 uur
Pruimen	Was en verwijder de pitten. Snijd in 2 stukken. Leg met de gesneden kant naar boven.	60 °C – 65 °C	8 – 14 uur
Vruchtenleer	400 g aardbeien + 1 banaan + poedersuiker naar behoefte. Verwijder de blaadjes van de aardbeien, pel de banaan, pureer alles samen met de suiker en verspreid op bakpapier (de hierboven vermelde hoeveelheid is voldoende voor 2 bakplaten).	60 °C	4 – 5 uur

Groenten	Voorbehandeling	Temperatuur	Tijd
Wortels	Schil en snijd in staafjes (ca. 5 - 7 mm dik) of schijfjes (2 - 5 mm dik).	55 °C – 60 °C	4 – 6 uur
Selderij	Was en snijd in plakjes of reepjes.	50 °C – 60 °C	4 – 8 uur
Courgettes	Wassen, indien nodig schillen en in plakjes of reepjes snijden	60 °C	6 – 10 uur
Paddenstoelen	Was of maak schoon. Snijd in reepjes (ca. 5 - 10 mm dik). Tip: gebruik voor kleine stukjes champignons het extra droogrooster.	50 °C – 60 °C	4 – 8 uur
Soepgroenten	2 delen wortelen + 1 deel selderij + 1 deel prei. Bereid de groenten (wassen, schillen indien nodig) Rasp de wortelen en selderij grof, snijd de prei in plakjes (ca. 1 cm dik).	60 °C	8 – 12 uur
Tomaten	Wassen, zaadjes verwijderen en in stukjes snijden (5 - 10 mm dik).	50 °C	4 – 5 uur

Kruiden	Voorbehandeling	Temperatuur	Tijd
Basilicum Brandnetel Dragon Marjoraan Oregano Peterselie Tijm	Was ze, dep ze droog en hak ze zo nodig fijn. Tip: Gebruik voor de kruiden aanvullend het droogrooster.	40 °C	2 – 4 uur

Vlees	Voorbehandeling	Temperatuur	Tijd
Beef Jerky	<p>Snijd mager vlees in reepjes van ongeveer 1 cm dik. Laat ongeveer 8 - 12 uur in een marinade weken. Licht deppen voor het drogen.</p> <p>Onze tip voor een heerlijke marinade (voor ca. 1 kg vlees):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 150 ml worcestersaus</li> <li>- 250 ml sojasaus</li> <li>- 1/2 theelepel zout (gebruik gerookt zout als alternatief) - 2 theelepels peper</li> <li>- 3 el ketchup</li> <li>- 3 theelepels gerookte oregano (facultatief)</li> <li>- Knoflook naar smaak</li> </ul> <p>Meng alle ingrediënten.</p>	40 °C – 45 °C	7 – 9 uur

**VERY IMPORTANT**

Bij het hanteren van rauw vlees zijn de best mogelijke hygiënische voorzorgsmaatregelen vereist! Zo wordt vermeden dat ziektekiemen (colibacteriën, salmonella) zich kunnen verspreiden op het vlees of de marinade:

Was eerst grondig uw handen!

Onderbreek de koelketen van het vlees zo kort mogelijk.

Het snijgereedschap moet absoluut schoon zijn.

Alle voorwerpen die met het vlees in aanraking zijn gekomen, moeten daarna met kokend water worden gereinigd!

Raak rauw vlees NIET aan met handen die open wonden vertonen, aangezien bacteriën een ernstige infectie kunnen veroorzaken!



**Weggoeien - recyclen**

- Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Gooi de voedseldroger aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. .



**Service en garantie**

- Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, schroom dan niet en stuur een e-mail naar [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)
- Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen en de garantie dient binnen een periode van 2 jaar na de aankoopdatum geldend te worden gemaakt. 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 defecte door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.



**Disclaimer**

- Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgave van redenen.



**Onderhoud en reiniging**

- Verplaats of reinig de voedseldroger alleen wanneer het apparaat volledig is afgekoeld. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen. De roestvrijstalen rekken, het gaasrek en het druiprek zijn vaatwasmachinebestendig. Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met water en raak het apparaat niet aan met natte handen.



**Opslag**

- Bewaar de voedseldroger op een droge, schone plek. Bewaar het apparaat niet in extreem hoge of lage temperaturen.



## ► Introduction


- Thank you for choosing our KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage. If you have any questions about the product or experience any problems, please contact us by email: [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)


### Intended Use

- The appliance is intended for dehydrating foodstuffs only in a household environment. It is not intended for commercial use. This is suitable for kitchen bench-top use, thus indoors and in a dry area. Not suitable for use by children or persons with lack of physical dexterity or mental capacity.

## ► Warnings and Safety Instructions

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

 Make sure to keep this user manual. Read the manual carefully before using your KitchenBrothers Food Dehydrator!

 Hot surfaces are still hot after use

### General

- Be aware of the risks and consequences resulting from misuse of the Food Dehydrator. Misuse can result in personal injury, or destruction of the product.
- Use the Food Dehydrator only for purposes described in this user manual.
- If the Food Dehydrator malfunctions, is dropped or (appears to be) damaged in any manner, do NOT use it and contact Customer Service.
- The Food Dehydrator is designed and intended for private, non-commercial use only.

### Persons

- The Food Dehydrator should not be used by children, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The Food Dehydrator can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance out of the reach of children.

### Use

- The appliance is not intended for heating foodstuffs.
- The appliance is not intended for drying other products that are not related to consumable food.
- The Food Dehydrator is not to be used as a room air circulator or room heater.
- Place the Food Dehydrator on a stable, even, heat-resistant, and non-slip surface.
- Leave a distance of at least 10 cm around the appliance and at least 60 cm upwards to avoid damage from heat or steam.
- Do not place other heat sources near the Food Dehydrator.
- Do not enclose or place items in or on the Food Dehydrator, and do not cover the device. Do not block the fan or the air vents.
- The appliance, drying trays and dried food will become hot during and after use. Operate with attention, using an oven mitt to avoid skin burns when removing the trays.
- Avoid contact with moving parts. Keep your hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not move the appliance whilst in use or when it is still hot.

### Electronics

- Appliance is electrically connected, do not immerse any part in water or other liquids.
- Protection should be provided to avoid exposure to moisture or water splashes.
- In the event of having a part wet with water, remove the mains plug immediately.
- Do not touch the device with wet or moist hands.
- Do not use aggressive cleaning agents when cleaning.
- Do NOT reconstruct, repair or disassemble the Food Dehydrator. This can damage the device. For safety reasons, these parts may only be replaced by authorized service personnel. In order to prevent hazards, always send the Food Dehydrator to the service centre for repairs.
- Make sure your outlet supplies the correct power voltage to avoid damage to the Food Dehydrator.
- Always check the power cord and plug before using the Food Dehydrator. Do NOT operate the Food Dehydrator if the cord or plug are damaged. A damaged cord or plug must be replaced by a qualified person in order to avoid damages and personal injuries.
- When you are not using the Food Dehydrator, turn the device off and disconnect the device from the power socket
- If the power fails during usage, turn off the Food Dehydrator immediately and pull the plug from the socket.
- Do NOT disconnect the Food Dehydrator from its power supply by pulling the cable.
- Do NOT carry or pull the device by its cable.
- Make sure that you do NOT trip over the cable. The cable should not be kinked, trapped or twisted. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch a hot surface.

### Receiving Your Shipment

- 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 packing container to substantiate your claim.

### Contents of Package

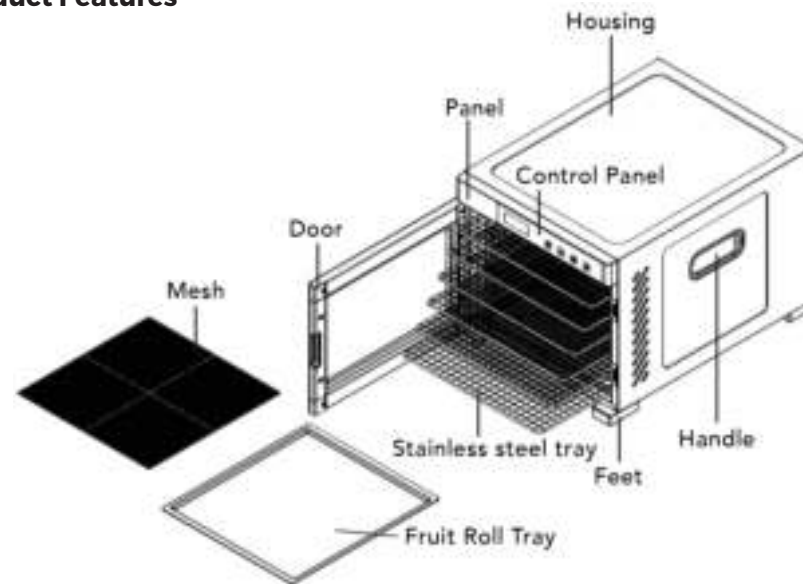
- KitchenBrothers Food Dehydrator - 650W - Model KB724 - EAN 8720195253198

#### Included Accessories

- 1x User Manual
- 6x Stainless Steel Food Tray
- 1x Mesh Sheet
- 1x Drip Tray



### Product Features



#### Technical Data




Size	Dehydrator: 45 x 34 x 31,5 cm Tray: 33 x 30,5 cm
Weight	8200 gr
Colour	Black/Silver
Material	Stainless Steel
Cable Length	1 m
Nominal Voltage	220-240V
Nominal Frequency	50-60Hz
Nominal Power Consumption	550-650W
Temperature Range	FAN-35°C-40°C-45°C-50°C-55°C-60°C-65°C-70°C-75°C
Timer Range	00:30-24:00 (steps of 30 minutes))
Sound Level	50 dB
Drying Area	0,6 m <sup>2</sup>

#### Other Features

- 6 Layers;
- Trays are 180° rotatable;
- LED Display;
- Protected against overheating;
- Automatic shut-off;
- BPA Free.



## Operating Instructions

-  The appliance, drying trays and dried food will become hot during and after use. Operate with attention, using an oven mitt to avoid skin burns when removing the trays.
-  Do not move the appliance whilst in use or when it is still hot.
-  Hot surfaces are still hot after use

## Before First Use

1. Remove all packaging from your dehydrator and its accessories. Make sure all package contents are included
2. Clean the trays with a moistened cloth.
3. Place the dehydrator base on a solid, level, heat-resistant, and non-slip surface. Plug in. Stack the drying trays in the dehydrator
4. Run the dehydrator for 30 minutes at any temperature, without adding any food. Make sure that the room has sufficient ventilation, in case the dehydrator produces any smoke or smells. This is normal.
5. Rinse the trays in water. Dry all parts. Note: You only need to do this the first time you use the dehydrator.

## How to Use

1. Place the filled drying trays onto the embossed insertion levels. Make sure that the food does not touch the protective grid in the rear part inside the appliance. Close the door of the appliance.
2. Plug in the Food Dehydrator and you will hear a "beep". "8888" is displayed and after 5 seconds the display changes to "0000". The TIME/TEMP button will flash.
3. Set the temperature (35 - 75°C in 5°C steps) by pressing the TIME/TEMP once and the TIME/TEMP button will light up continuously. The default temperature setting (70°C) will appear on the display, and the "-" and "+", and "Start/Stop" buttons will start blinking. You can reduce the temperature by touching the "-" button. You can increase the temperature by pressing the "+" button. Press and hold + or - to change the temperature rapidly. If you don't press any buttons within 5 seconds, the appliance switches to waiting mode, and only the "START/STOP" button will blink.
4. Press the TIME/TEMP button again to set the time (30 min to 24 h - in 30 min steps). The default setting is 10:00 h. The "-" and "+", and "Start/Stop" buttons will start blinking. You can reduce the time by touching the "-" button. Press and hold + or - to change the time rapidly. You can increase the time by pressing the "+" button. If you don't press any buttons within 60 seconds, the appliance switches to standby mode.
5. Once all the required settings have been selected, you can turn on the Food Dehydrator by pressing the "START/STOP" button. Once the appliance has started, the two dots in the centre of the display are flashing. Once the preset drying time has been reached, the Food Dryer shuts off automatically. A "beep" will sound 5 times and the display shows "End". The "START/STOP" button will blink, touch the button to confirm that the drying process has finished.
6. The appliance switches to "waiting mode" for 60 seconds and switches to "standby mode" after these 60 seconds. The "TIME/TEMP" button blinks and "0000" is shown in the display. Pull the power plug after each use for safe switch-off!

### Pause the drying process for a short time

1. Touch the "START/STOP" button. The appliance switches to "waiting mode". The two dots in the centre of the display light up continuously.
2. To restart the drying process, touch the "START/STOP" button again. The two dots in the middle of the display will start flashing.
3. If the appliance is not restarted within 60 seconds, it switches to "standby mode". In this case the "TIME/TEMP" button will flash.

### Change temperature or drying time during operation

- Touch the "TIME/TEMP" button once to change the temperature or twice to change the time. The "+" and "-" buttons and the display will flash. The setting can be changed with the "+" and "-" buttons. Press the "START/STOP" button twice to confirm the new settings.

### Ending the drying process before the set time has elapsed

1. Touch the "START/STOP" button. The appliance switches to "waiting mode" for 60 seconds. The two dots in the centre of the display light up continuously. After 60 seconds, the appliance switches to "standby mode" and the "TIME/TEMP" will flash.

### Fan

- You can use the fan function to cool the dried food. The fan can be turned on when the temperature is below 35°C.

## Error codes

E1	Error in the electronic control. Contact our customer service.
E2	Error in the electronic control. Contact our customer service.
E3	The appliance is protected against overheating. The appliance has automatically switched off due to excessive temperatures.  Disconnect the mains plug and allow the appliance to cool down before turning it on again.

## Time and Temperature Table

Fruits	Pretreatment	Temperature	Time
Apples	Wash, peel and remove cores. Cut into slices or rings (5 – 7 mm thick). Tip: If necessary, dip in a little lemon water to prevent browning.	55 °C – 60 °C	5 – 7 hours
Apricots	Wash and remove stones. Cut into 2 or 4 pieces. Place with the cut side facing upwards.	55 °C – 60 °C	20 – 24 hours
Bananas	Peel and slice (2 – 5 mm thick). Tip: If necessary, dip in a little lemon water to prevent browning.	60 °C	7 – 10 hours
Grapes (seedless)	Wash and cut in half.	55 °C – 60 °C	8 – 14 hours
Oranges	Wash and slice (5 – 10 mm).	55 °C – 60 °C	5 – 8 hours
Peaches	Wash and remove stones. Cut into 2 or 4 pieces. Place with the cut side facing upwards.	60 °C – 65 °C	8 – 16 hours



Pears	Wash, peel and remove cores. Cut into slices or rings (5 – 7 mm thick). Tip: If necessary, dip in a little lemon water to prevent browning.	55 °C – 60 °C	8 – 14 hours
Plums	Wash and remove stones. Cut into 2 pieces. Place with the cut side facing upwards.	60 °C – 65 °C	8 – 14 hours
Fruit leather	400 g strawberries + 1 banana + icing sugar as required. Remove the leaves from the strawberries, peel the banana, purée everything together with the sugar and spread on baking paper (the quantity stated above is sufficient for 2 trays).	60 °C	4 – 5 hours

Vegetables	Pretreatment	Temperature	Time
Carrots	Peel and cut into sticks (approx. 5 – 7 mm thick) or slices (2 – 5 mm thick).	55 °C – 60 °C	4 – 6 hours
Celery	Wash and cut into slices or strips.	50 °C – 60 °C	4 – 8 hours
Courgettes	Wash, peel if necessary and cut into slices or strips.	60 °C	6 – 10 hours
Mushrooms	Wash or clean. Cut into strips (approx. 5 – 10 mm thick). Tip: for small pieces of mushrooms use the additional drying grid.	50 °C – 60 °C	4 – 8 hours
Soup vegetables	2 parts carrots + 1 part celery + 1 part leek. Prepare vegetables (wash, peel if necessary) Grate carrots and celery coarsely, cut leek into slices (approx. 1 cm thick).	60 °C	8 – 12 hours
Tomatoes	Wash, remove seeds and cut into pieces (5 – 10 mm thick).	50 °C	4 – 5 hours

Herbs	Pretreatment	Temperature	Time
Basil Stinging nettle Tarragon Marjoram Oregano Parsley Thyme	Wash, pat dry and chop if necessary. Tip: For the herbs, use the drying grid additionally.	40 °C	2 – 4 hours

Meat	Pretreatment	Temperature	Time
Beef Jerky	Cut lean meat into strips about 1 cm thick. Leave to soak in a marinade for about 8 – 12 hours. Dab lightly before drying. Our tip for a delicious marinade (for approx. 1 kg meat): - 150 ml Worcester sauce - 250 ml soy sauce - 1/2 tsp salt (use smoked salt as alternative) - 2 tsp pepper - 3 tbsp ketchup - 3 tsp rebelled oregano (optional) - Garlic to taste Mix all ingredients.	40 °C – 45 °C	7 – 9 hours

**VERY IMPORTANT**

When handling raw meat, best possible hygienic precaution is required! This will avoid that germs (coliform bacteria, salmonella) can proliferate on the meat or marinade:  
Wash your hands thoroughly first!  
Interrupt the cooling chain of the meat as short as possible.  
The cutting tools must be absolutely clean.  
All objects that got into contact with the meat must be cleaned with boiling water afterwards!  
DO NOT touch raw meat with hands that show open wounds as bacteria might cause a serious infection!



### Maintenance and Cleaning

- Only move or clean the Food Dehydrator when the appliance is fully cooled down. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. The stainless steel trays, the mesh tray, and the drip tray are dishwasher safe. Make sure the appliance does not come into contact with water, and don't touch the appliance with wet hands.



### Storage

- Store the Food Dehydrator in a clean and dry place. Do not store the device in extreme high or extreme low temperatures.



### ▶ **Disposal - Recycle**

- Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline Directive (EU) 2012/19/EU Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre. Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner



### ▶ **Service and Warranty**

- If you need service or information regarding your product, please contact the KitchenBrothers Customer Support at [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)
- KitchenBrothers provides a 2 year warranty on its products. To obtain service during the warranty \$period, the product needs to be returned with a proof of purchase. Product defects have to be reported within 2 years from the date of purchase. This warranty does not cover: damages caused by misuse or incorrect repair; parts subject to wear; defects that the customer was aware of at the time of purchase; damages or defects caused by customer neglect; damages or defects caused by third parties.



### ▶ **Disclaimer**

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



## Introduction


- Merci d'avoir choisi ce produit de KitchenBrothers ! Suivez toujours les instructions pour une utilisation sûre. Si vous avez des questions sur le produit ou si vous rencontrez des problèmes, veuillez nous contacter par courrier électronique :service@kitchenbrothers.nl


### Utilisation prévue

- L'appareil est destiné à la déshydratation de produits alimentaires uniquement dans un environnement domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial. Il convient pour une utilisation sur une paillasse de cuisine, donc à l'intérieur et dans un endroit sec. Ne convient pas à une utilisation par des enfants ou des personnes manquant de dextérité physique ou dont les capacités mentales sont réduites.

## ⚠ Avertissements et consignes de sécurité

 **Veillez à ce que l'emballage soit tenu hors de portée des enfants ! Risque d'étouffement !**

 **Veillez à conserver ce manuel d'utilisation. Avant d'utiliser votre Déshydrateur Alimentaire, lisez ce qui suit :**

 **Les surfaces chaudes sont encore chaudes après utilisation**

### Généralités

- Soyez conscient des risques et des conséquences résultant d'une mauvaise utilisation du Déshydrateur Alimentaire. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures corporelles ou la destruction du produit.
- Utilisez seulement le Déshydrateur Alimentaire aux fins décrites dans ce manuel d'utilisation.
- Si le Déshydrateur Alimentaire fonctionne mal, tombe, est endommagé (ou semble l'être) de quelque manière que ce soit, ne l'utilisez PAS et contactez le service clientèle.
- Le Déshydrateur Alimentaire est uniquement conçu et destiné à un usage privé et non commercial.

### Utilisateurs

- Le Déshydrateur Alimentaire ne doit pas être utilisé par des enfants, sauf s'ils ont été supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Le Déshydrateur Alimentaire peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

### Utilisation

- L'appareil n'est pas destiné à chauffer de la nourriture.
- L'appareil n'est pas destiné à sécher d'autres produits qui ne sont pas liés à des produits alimentaires consommables.
- Le Déshydrateur Alimentaire ne doit pas être utilisé comme un circulateur d'air ambiant ou un chauffage d'appoint.
- Placez le Déshydrateur Alimentaire sur une surface stable, plane, résistante à la chaleur et non glissante.
- Laissez une distance d'au moins 10 cm autour de l'appareil et d'au moins 60 cm vers le haut pour éviter tout dommage dû à la chaleur ou à la vapeur.
- Laissez une distance suffisante entre l'appareil et les sources de chaleur externes.
- N'enfermez pas l'appareil, n'y placez pas des objets et ne le couvrez pas. Ne bloquez pas le ventilateur ou les bouches d'aération.
- L'appareil, les plateaux de séchage et les aliments séchés deviennent chauds pendant et après l'utilisation. Faites attention et utilisez un gant de cuisine pour éviter les brûlures de la peau lorsque vous retirez les plateaux.

- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez vos mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles à l'écart pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures aux personnes et/ou de dommages à la machine.  
Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

### Électronique

- L'appareil est connecté électriquement, ne plonge aucune partie dans l'eau ou d'autres liquides.
- Une protection doit être prévue pour éviter l'exposition à l'humidité ou aux projections d'eau.
- Si une partie de l'appareil est mouillée par de l'eau, débranchez immédiatement la prise de courant.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
- N'utilisez pas de produits agressifs pour le nettoyage.
- NE PAS reconstruire, réparer ou démonter le Déshydrateur Alimentaire. Cela pourrait endommager l'appareil. Pour des raisons de sécurité, ces pièces ne peuvent être remplacées que par un personnel de service agréé. Afin d'éviter tout danger, envoyez toujours le Déshydrateur Alimentaire au centre de service pour les réparations.
- Assurez-vous que votre prise de courant fournit la tension électrique correcte pour éviter d'endommager le Déshydrateur Alimentaire.
- Vérifiez toujours le cordon d'alimentation et la fiche avant d'utiliser le Déshydrateur Alimentaire. N'utilisez PAS le Déshydrateur Alimentaire si le cordon ou la fiche sont endommagés. Un cordon ou une fiche endommagés doivent être remplacés par une personne qualifiée afin d'éviter tout dommage et toute blessure.
- Lorsque vous n'utilisez pas le Déshydrateur Alimentaire, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
- En cas de panne de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement le Déshydrateur Alimentaire et retirez la fiche de la prise.
- Ne débranchez PAS le Déshydrateur Alimentaire de son alimentation en tirant sur le câble.
- Ne PAS transporter ou tirer l'appareil par son câble.
- Veillez à ne PAS trébucher sur le câble. Le câble ne doit pas être plié, coincé ou tordu. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.

## Recevoir la livraison

- Contrôlez si le contenu de la boîte correspond au bon de livraison quand vous recevez la livraison. Informez votre fournisseur s'il manque des pièces. Quand il semble que l'équipement est endommagé, portez immédiatement plainte au transporteur et lui donnez une description détaillée des dommages. Gardez les emballages endommagés pour étayer votre plainte.

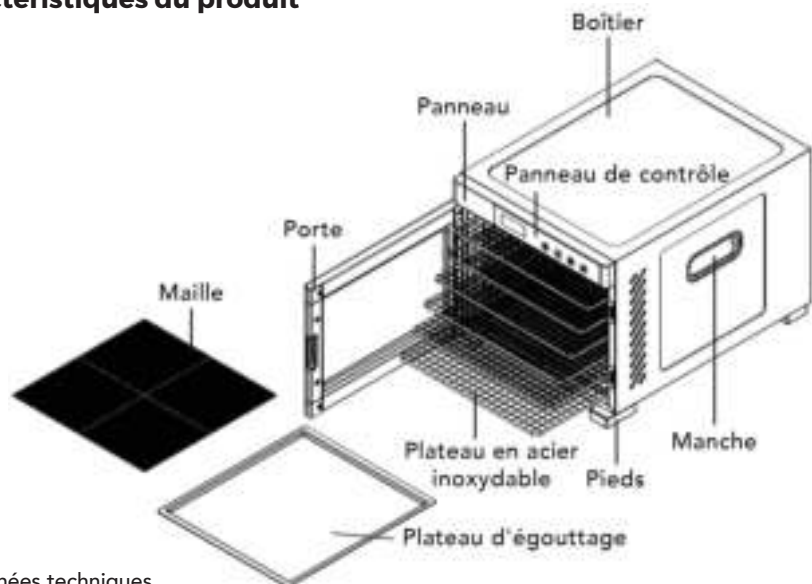
## Contenu de la boîte

- Déshydrateur Alimentaire KitchenBrothers -650W- Modèle KB724 - EAN 8720195253198

### Accessoires inclus

- 1x Manuel d'utilisation
- 6x Plateau alimentaire en acier inoxydable
- 1x Feuille de maille
- 1x Plateau d'égouttage

## Caractéristiques du produit



### Données techniques

Taille	Déshydrateur : 45 x 34 x 31,5 cm Plateau : 33 x 30,5 cm
Poids	8200 gr
Couleur	Noir/Argent
Matériau	Acier inoxydable
Longueur du câble	1 m
Tension nominale	220-240V
Fréquence nominale	50-60Hz
Consommation électrique nominale	550-650W
Plage de température	FAN-35°C-40°C-45°C-50°C-55°C-60°C-65°C-70°C-75°C
Plage de temporisation	00:30-24:00 (par tranches de 30 minutes)
Niveau sonore	50 dB
Surface de séchage	0,6 m <sup>2</sup>

### Autres caractéristiques

- 6 Couches ;
- Plateaux orientables à 180° ;
- Affichage LED ;
- Protégé des risques de surchauffe ;
- Arrêt automatique ;
- Sans BPA.

## Instructions d'utilisation

- ⚠ L'appareil, les plateaux de séchage et les aliments séchés deviendront chauds pendant et après l'utilisation. Procédez avec prudence, en utilisant un gant de cuisine pour éviter les brûlures de la peau lorsque vous retirez les plateaux.
- ⚠ Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.
- 🔥 Les surfaces chauffées sont encore chaudes après utilisation

### Avant la première utilisation

1. Enlevez tous les emballages de votre déshydrateur et de ses accessoires. Assurez-vous que tout le contenu du colis est bien présent.
2. Nettoyez les plateaux avec un chiffon humide.
3. Placez la base du déshydrateur sur une surface solide, plane, résistante à la chaleur et non glissante. Branchez-le. Empilez les plateaux de séchage dans le déshydrateur.
4. Faites fonctionner le déshydrateur pendant 30 minutes à n'importe quelle température, sans ajouter aucune nourriture. Assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée, au cas où le déshydrateur produirait de la fumée ou des odeurs. Ce phénomène est normal.
5. Rincez les plateaux à l'eau. Séchez toutes les pièces. Remarque : Vous n'aurez à faire cela que la première fois que vous utiliserez le déshydrateur.

### Guide d'utilisation

1. Placez les plateaux de séchage remplis sur les niveaux d'insertion gaufrés. Veillez à ce que les aliments ne touchent pas la grille de protection située dans la partie arrière à l'intérieur de l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.
2. Branchez le Déshydrateur Alimentaire et vous entendrez un « bip ». « 8888 » s'affiche et après 5 secondes, l'affichage passe à « 0000 ». Le bouton TIME/TEMP clignotera alors.
3. Réglez la température (35 - 75°C par incréments de 5°C) en appuyant une fois sur le bouton TIME/TEMP, qui s'allumera en continu. Le réglage de la température par défaut (70°C) apparaîtra sur l'écran, et les boutons "-" et "+", et "Start/Stop" commenceront à clignoter. Vous pouvez réduire la température en touchant le bouton "-". Vous pouvez augmenter la température en appuyant sur le bouton "+". Maintenez la touche "+" ou "-" enfoncée pour modifier rapidement la température. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 5 secondes, l'appareil passe en mode d'attente, et seule la touche START/STOP clignote.
4. Appuyez à nouveau sur le bouton TIME/TEMP pour régler l'heure (de 30 min à 24 h - par incréments de 30 min). Le réglage par défaut est de 10:00 h. Les boutons « - » et « + », et « Start/Stop » se mettent à clignoter. Vous pouvez réduire le temps en touchant le bouton « - ». Maintenez la touche « + » ou « - » enfoncée pour modifier l'heure rapidement. Vous pouvez augmenter le temps en appuyant sur le bouton « + ». Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, l'appareil passe en mode veille.
5. Une fois tous les réglages nécessaires sélectionnés, vous pouvez mettre en marche le Déshydrateur Alimentaire en appuyant sur le bouton « START/STOP ». Une fois l'appareil mis en marche, les deux points au centre de l'écran clignotent. Une fois le temps de séchage pré-réglé atteint, le Déshydrateur Alimentaire s'éteint automatiquement. Un « bip » retentit 5 fois et l'écran affiche « End ». Le bouton « START/STOP » clignote, touchez le bouton pour confirmer que le processus de séchage est terminé.
6. L'appareil passe en « mode attente » pendant 60 secondes et passe en « mode veille » après ces 60 secondes. La touche « TIME/TEMP » clignote et l'écran affiche « 0000 ». Débranchez l'appareil après chaque utilisation pour l'éteindre en toute sécurité !

### Mettez le processus de séchage en pause pendant un court moment

1. Appuyez sur le bouton « START/STOP ». L'appareil passe en « mode attente ». Les deux points au centre de l'écran s'allument en permanence.
2. Pour redémarrer le processus de séchage, appuyez à nouveau sur le bouton "START/STOP". Les deux points au milieu de l'écran vont se mettre à clignoter.
3. Si l'appareil n'a pas redémarré dans les 60 secondes, il passe en « mode veille ». Dans ce cas, le bouton « TIME/TEMP » clignote.

### Modification de la température ou du temps de séchage en cours de fonctionnement

- Touchez le bouton « TIME/TEMP » une fois pour modifier la température ou deux fois pour modifier le temps. Les boutons « + » et « - » et l'écran clignotent. Le réglage peut être modifié avec les boutons « + » et « - ». Appuyez deux fois sur le bouton « START/STOP » pour confirmer les nouveaux réglages..

### Interruption du processus de séchage avant la fin de la durée programmée

1. Appuyez sur le bouton « START/STOP ». L'appareil passe en « mode attente » pendant 60 secondes. Les deux points au centre de l'écran s'allument en permanence. Après 60 secondes, l'appareil passe en « mode veille » et le bouton « TIME/TEMP » clignote.

### Ventilateur

- Vous pouvez utiliser la fonction ventilateur pour refroidir les aliments séchés. Le ventilateur peut être mis en marche lorsque la température est inférieure à 35 °C.

### Codes d'erreur

E1	Erreur dans le contrôle électronique. Contactez notre service clients.
E2	Erreur dans le contrôle électronique. Contactez notre service clients.
E3	L'appareil est protégé des risques de surchauffe. L'appareil s'est automatiquement éteint en raison de températures excessives.  Déconnectez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil avant de le remettre en marche.

### Tableau des temps et des températures

Fruits	Prétraitement	Température	Temps
Pommes	Lavez, pelez et retirez les trognons. Coupez en tranches ou en anneaux (5-7 mm d'épaisseur). Astuce : Si nécessaire, trempez-les dans un peu d'eau citronnée pour éviter tout brunissement.	55 °C – 60 °C	5 – 7 heures
Abricots	Lavez et enlevez les noyaux. Coupez en 2 ou 4 morceaux. Placez-les de façon à ce que le côté coupé soit orienté vers le haut.	55 °C – 60 °C	20 – 24 heures
Bananes	Pelez et coupez en tranches (2-5 mm d'épaisseur). Astuce : Si nécessaire, trempez-les dans un peu d'eau citronnée pour éviter tout brunissement.	60 °C	7 – 10 heures
Raisins (sans pépins)	Lavez et coupez en deux.	55 °C – 60 °C	8 – 14 heures
Oranges	Lavez et coupez en tranches (5-10 mm).	55 °C – 60 °C	5 – 8 heures
Pêches	Lavez et enlevez les noyaux. Coupez en 2 ou 4 morceaux. Placez-les de façon à ce que le côté coupé soit orienté vers le haut.	60 °C – 65 °C	8 – 16 heures

Poires	Lavez, pelez et enlevez les trognons. Coupez en tranches ou en anneaux (5-7 mm d'épaisseur). Astuce : Si nécessaire, trempez-les dans un peu d'eau citronnée pour éviter tout brunissement.	55 °C – 60 °C	8 – 14 heures
Prunes	Lavez et enlevez les noyaux. Coupez en 2 ou 4 morceaux. Placez-les de façon à ce que le côté coupé soit orienté vers le haut.	60 °C – 65 °C	8 – 14 heures
Cuir de fruit	400 g de fraises + 1 banane + sucre glace selon les besoins. Effeuillez les fraises, épluchez la banane, réduisez le tout en purée avec le sucre et étalez sur du papier sulfurisé (la quantité indiquée ci-dessus est suffisante pour 2 plateaux).	60 °C	4 – 5 heures

Légumes	Prétraitement	Température	Temps
Carottes	Pelez et coupez en bâtonnets (env. 5-7 mm d'épaisseur) ou en tranches (2-5 mm d'épaisseur).	55 °C – 60 °C	4 – 6 heures
Céleri	Lavez et coupez en tranches ou en bandes.	50 °C – 60 °C	4 – 8 heures
Courgettes	Lavez, pelez si nécessaire et coupez en tranches ou en bandes.	60 °C	6 – 10 heures
Champignons	Lavez ou nettoyez. Coupez en bandes (env. 5-10 mm d'épaisseur). Astuce : pour les petits morceaux de champignons, utilisez la grille de séchage supplémentaire.	50 °C – 60 °C	4 – 8 heures
Soupe de légumes	2 parts de carottes + 1 part de céleri + 1 part de poireau. Préparez les légumes (lavez, épluchez si nécessaire). Râpez grossièrement les carottes et le céleri, coupez le poireau en rondelles (env. 1 cm d'épaisseur).	60 °C	8 – 12 heures
Tomates	Lavez, épépinez et coupez en morceaux (5-10 mm d'épaisseur).	50 °C	4 – 5 heures

Fines herbes	Prétraitement	Température	Temps
Basilic Ortie piquante Estragon Marjolaine Origan Persil Thym	Wash, pat dry and chop if necessary. Tip: For the herbs, use the drying grid additionally.	40 °C	2 – 4 heures

Viande	Pretreatment	Temperature	Time
Bœuf séché	Coupez la viande maigre en bandes d'environ 1 cm d'épaisseur. Laissez tremper dans une marinade pendant environ 8-12 heures. Tamponnez légèrement avant de sécher. Notre astuce pour une délicieuse marinade (pour env. 1 kg de viande) : - 150 ml de sauce Worcester - 250 ml de sauce soja - 1/2 c.à.c. de sel (utilisez du sel fumé comme alternative) - 2 c.à.c. de poivre - 3 c.à.s. de ketchup - 3 c.à.c. d'origan (facultatif) - Ail selon vos goûts Mixez tous les ingrédients.	40 °C – 45 °C	7 – 9 heures

**TRÈS IMPORTANT**

Lorsque vous manipulez de la viande crue, prenez les meilleures précautions d'hygiène possibles ! Cela évitera que des germes (bactéries coliformes, salmonelles) puissent proliférer sur la viande ou la marinade :

Lavez-vous d'abord soigneusement les mains !

Interrompez la chaîne de refroidissement de la viande le plus rapidement possible.

Les outils de coupe doivent être absolument propres.

Tous les objets qui ont été en contact avec la viande doivent être nettoyés à l'eau bouillante par la suite !

NE TOUCHEZ PAS la viande crue avec des mains qui présentent des plaies ouvertes, car les bactéries pourraient provoquer une infection grave !



**Stockage**

- Rangez le Déshydrateur Alimentaire dans un endroit propre et sec. Ne le rangez pas dans des lieux soumis à des températures extrêmement élevées ou extrêmement basses.



**Élimination - Recyclage**

- Contribuez à un environnement de vie plus propre ! Ne jetez pas le Déshydrateur Alimentaire avec les ordures ménagères. Pour un recyclage approprié, veuillez apporter ce produit à un point de collecte désigné. Veuillez contacter le service d'élimination des déchets ménagers local pour obtenir de plus amples informations sur le point de collecte désigné le plus proche.



**Service et garantie**

- Si vous avez besoin d'un service ou d'informations concernant votre produit, veuillez contacter le service clientèle de KitchenBrothers à l'adresse [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl)
- KitchenBrothers offre une garantie de 2 ans sur ses 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.



**Clause de non-responsabilité**

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



**Entretien et nettoyage**

- Ne déplacez ou ne nettoyez le séchoir à aliments que lorsqu'il a complètement refroidi. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs. Les plateaux en acier inoxydable, la feuille de maille et le plateau d'égouttage vont au lave-vaisselle. Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec de l'eau et ne le touchez pas avec des mains mouillées.

© **LifeGoods B.V.**

Wisselweg 33

1314CB Almere

Netherlands

11/2021 - V.1

[www.lifegoods.nl](http://www.lifegoods.nl)