

- DE BEDIENUNGSANLEITUNG & SICHERHEITSHINWEISE AB SEITE 2**
Sie können neben diese gedruckte Version, die Bedienungsanleitung sowie die Sicherheitshinweise auch jederzeit digital unter folgendem Link, oder durch scannen des QR-Codes abrufen:
- EN SAFETY INSTRUCTIONS AB SEITE 17**
The safety instructions can be found at the very back in printed form or, like the instruction manual, under the following link or by scanning the QR code::
INSTRUCTION MANUAL
To access the instruction manual & safety instructions, scan this code or visit:
- CZ NÁVOD K OBSLUZE & BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**
Chcete-li získat přístup k uživatelské příručce a bezpečnostním pokynům, naskenujte tento kód nebo navštivte:
- HR PRIRUČNIK ZA RAD & SIGURNOSNE UPUTE**
Za pristup korisničkom vodiču i sigurnosnim uputama skenirajte ovaj kod ili posjetite:
- HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS & BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK**
A felhasználói kézikönyv és a biztonsági utasítások eléréséhez skennelje be ezt a kódot, vagy látogasson el a következő weboldalra:
- IT ISTRUZIONI PER L'USO & ISTRUZIONI DI SICUREZZA**
Per accedere al manuale d'uso e alle istruzioni di sicurezza, scansionare questo codice o visitare il sito:
- SLO NAVODILA ZA UPORABO & VARNOSTNA NAVODILA**
Za dostop do uporabniškega priročnika in varnostnih navodil preberite to kodo ali obiščite:
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA**
Aby uzyskać dostęp do instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, przeczytaj ten kod lub odwiedź stronę:

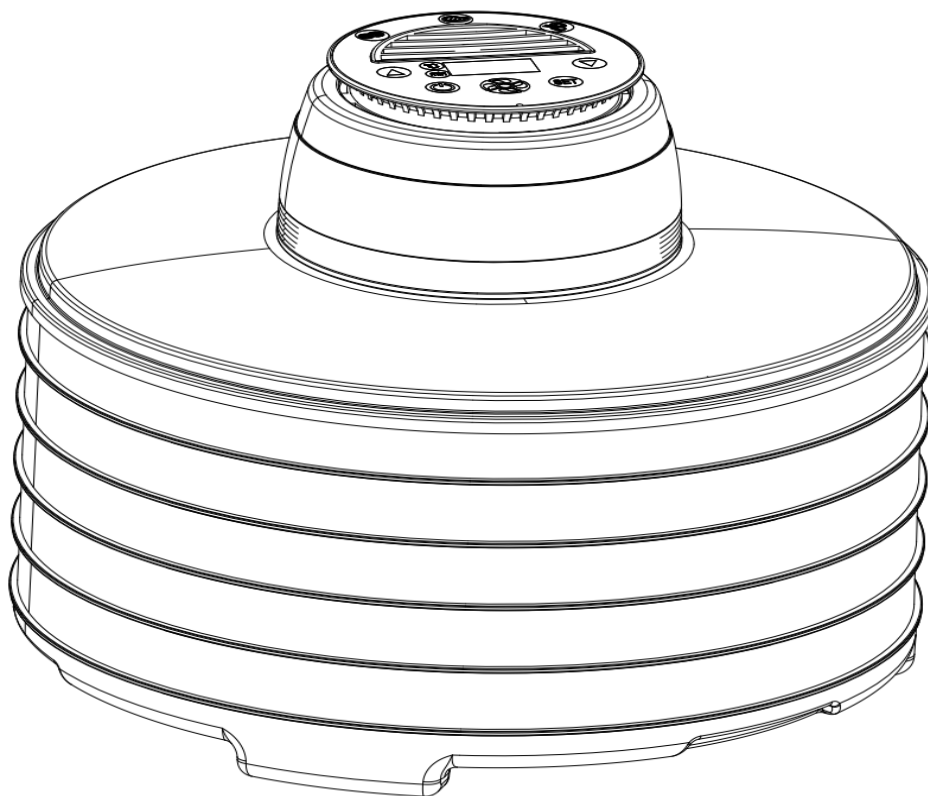
www.silva-schneider.at/bedienungsanleitungen





Dörrautomat

Modell: DA 501 INOX



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch gut auf.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und von der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Sollte das Gerät nicht verwendet werden, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie es an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten.
- Beachten Sie, dass das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Haushaltssteckdose, die den Angaben des Typenschilds am Gerät entspricht, angeschlossen werden darf.
- Ziehen Sie den Netzstecker
 - wenn die Verwendung beendet wurde,
 - wenn Sie das Gerät auseinander nehmen oder wieder zusammen setzen,
 - wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden,
 - vor der Reinigung,
 - bei Gewitter.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose; fassen Sie dazu den Netzstecker an.
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen Händen an.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hängen (Stolperfalle!) und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Sollte dies dennoch notwendig sein, achten Sie darauf, dass die Kabel den notwendigen Sicherheitskriterien entsprechen.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernwirksystem in Betrieb gesetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät nur auf ebene, stabile Unterlagen.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage hitzebeständig ist (nicht auf Tischtuch, Holzplatte, etc. stellen).
- Das Gerät darf niemals auf heiße Oberflächen (Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Gasflammen aufgestellt und betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass die warmen/heißen Teile nicht mit leicht entflammbaren Gegenständen, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen, nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberer, staubfreier Umgebung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter Umgebung wie z. B. Badezimmer, in der Nähe von Waschbecken.
- Sollte Flüssigkeit in das Gerät eingedrungen sein, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen oder legen Sie keine anderen Gegenstände darauf (Zeitungen, Deckchen, etc.).
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie keine brennenden Kerzen auf das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei steht und nicht abgedeckt wird. Es darf nicht unterhalb eines Hängeschranks stehen. Ein Sicherheitsabstand zu allen Seiten sollte eingehalten werden. Die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Geräteöffnungen (Lüftungsschlitze).
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder unter Druck stehenden Spraydosen.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht zum Gerät gehört.
-  Gerätekörper sowie Netzkabel und Stecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. STROMSCHLAGGEFAHR!

- Ein eventueller Garantieanspruch erlischt bei Nichtbeachtung folgender Punkte:
 - Ein Umbauen oder Verändern des Produktes ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
 - Öffnen Sie das Gehäuse des Gerätes nicht, im Inneren befinden sich keine Bedienelemente.
 - Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Bringen Sie es zur Reparatur zu einer autorisierten Fachwerkstätte.
 - Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Sollte das Gerät oder das Netzkabel Schäden aufweisen, muss eine eventuelle Reparatur von einer entsprechenden Fachwerkstatt durchgeführt werden.
 - Diese Bedienungsanleitung dient dazu, sich mit den Sicherheitshinweisen und Funktionen dieses Gerätes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.

Bestimmungsgemäße Verwendung:

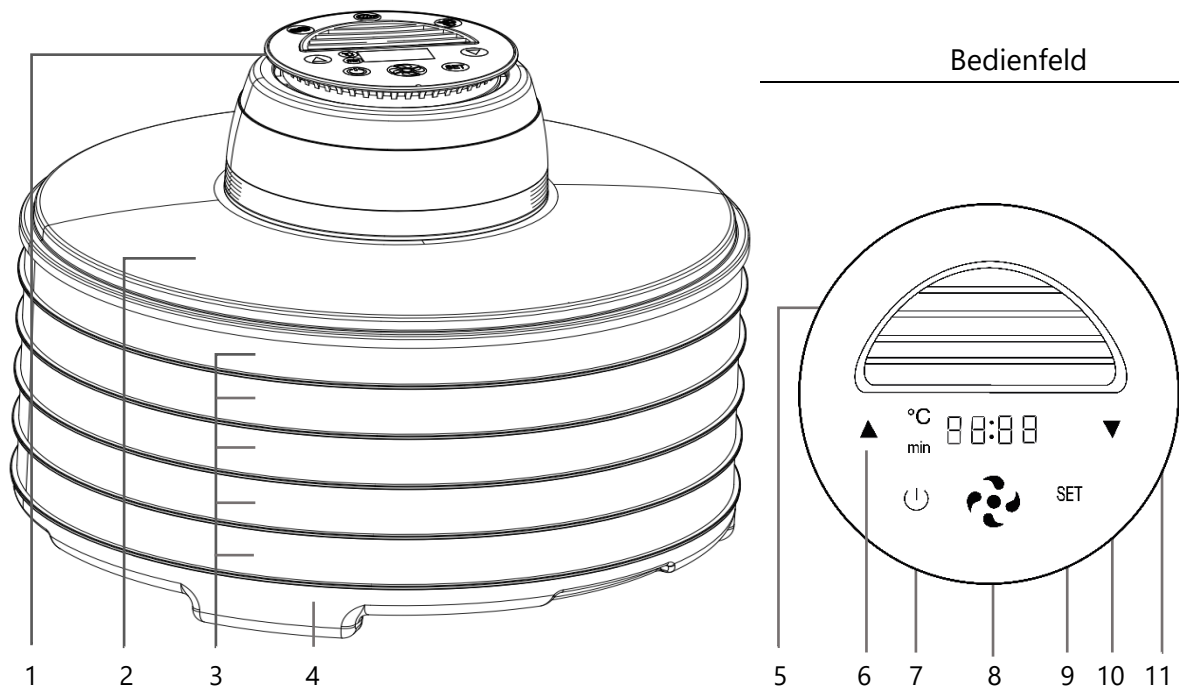
- Der Dörrautomat ist ausschließlich zum Dörren/Trocknen und Haltbarmachen von dafür geeigneten Lebensmitteln konzipiert.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch, und nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten oder ähnlichen Anwendungen (Büro, Apartments, Kunden in Hotels, etc.) vorgesehen, nicht für gewerbliche Nutzung.
- Andere als in der Anleitung beschriebene Verwendungen oder Veränderungen am Gerät gelten als nicht bestimmungsgemäß und können Schäden am Gerät oder an Personen verursachen. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden wird keine Haftung übernommen.



ACHTUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Das Gerät wird an berührbaren Oberflächen während des Betriebs heiß! Berühren Sie es nicht mit bloßen Händen, verwenden Sie Topflappen oder Kochhandschuhe.
- Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist.
- Vor der Reinigung müssen alle Teile ausreichend abkühlen.
- Lassen Sie heiße Teile nicht unbeaufsichtigt!

Bedienteile



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Motoreinheit mit Bedienfeld | 7 Ein-Ausschalter |
| 2 Deckel | 8 Gebläse Anzeige |
| 3 5 Dörretagen | 9 Touch-Feld Einstellung |
| 4 Gerätebasis mit Lüftungsschlitzen | 10 Touch-Feld Wert reduzieren |
| 5 Lüftungsöffnungen Gebläse | 11 Digital-Anzeige Zeit / Temperatur |
| 6 Touch-Feld Wert erhöhen | |

Vor der ersten Verwendung

Gerät auspacken:

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten oder Styroporteile sind für Kinder gefährlich. Halten Sie diese Teile daher von Kindern fern. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
- Viele Verpackungsmaterialien werden einer Wiederverwertung zugeführt – achten Sie daher auf die richtige Entsorgung, Sie leisten dabei einen wichtigen Beitrag für den Umweltschutz.
- Kontrollieren Sie das Gerät sowie das Netzkabel mit Stecker nach dem Auspacken auf eventuelle Beschädigungen. Sollte eine Beschädigung vorliegen, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden – wenden Sie sich an Ihr Fachhandelsgeschäft.

Netzanschluss:

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, frei zugängliche Haushaltssteckdose angeschlossen werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen: 220-240 V ~ 50/60 Hz.

- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE Kennzeichnung verbindlich sind.
- Beim Einstecken gibt das Gerät ein akustisches Signal ab und der Ein-/Ausschalter leuchtet – das Gerät ist betriebsbereit.

Gerät aufstellen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige, ebene Oberfläche.
- Halten Sie genügend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen, damit die Luftzirkulation nicht beeinträchtigt wird und es zu keinen Beschädigungen aufgrund von Wärmeentwicklung und Dampf kommen kann: Abstand seitlich: ca. 10 cm, Abstand nach oben: ca. 60 cm.
Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet!
- Bedenken Sie beim Aufstellen des Gerätes, dass der Dörrvorgang mehrere Stunden dauert.

Vor der ersten Verwendung:

- Reinigen Sie alle Teile, wie unter „Wartung und Pflege“ beschrieben wird, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.
- Bevor Sie den ersten Dörrdurchgang starten, lassen Sie das Gerät ohne Inhalt ca. 30 Min. bei maximaler Temperatur laufen. Es kann zu leichter Geruchsentwicklung kommen, die auf produktionstechnische Gründen zurückzuführen ist. Das ist normal und verschwindet, nachdem der Motor einige Zeit gelaufen ist. Sorgen Sie für ausreichend Raumlüftung.
- Waschen Sie die Etagen und den Deckel nochmals, trocknen Sie sie gründlich ab und setzen Sie das Gerät zusammen.



Achtung!

Das Gerät darf nur in Betrieb genommen werden, wenn es korrekt zusammengebaut wurde!

Bedienung

- Belegen Sie die Dörretagen mit vorbereitetem Obst, Gemüse, Kräutern, etc. (siehe nachfolgende Absätze).
- Stapeln Sie die Dörr-Etagen auf die Gerätebasis.
- Setzen Sie den Deckel auf die oberste Etage.
- Setzen Sie die Motoreinheit auf die Mitte des Deckels.
- Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein. Der Lüfter beginnt zu laufen und am Display erscheint „50°C“.
- **Wählen Sie die gewünschte Temperatur:**
 - Berühren Sie das Feld „SET“ – die Temperaturanzeige blinkt.
 - Berühren Sie das Feld ▲ um die Temperatur zu erhöhen.
 - Berühren Sie das Feld ▼, um die Temperatur zu reduzieren.
 - Der Temperatur-Regelungsbereich liegt zwischen 35°C und 70°C.
 - Durch jedes Berühren wird die Temperatur um 1°C erhöht bzw. reduziert.
 - Berühren Sie das Feld konstant, wird die Temperatur schnell geändert.
 - Beachten Sie die Anzeige am Display.

– **Wählen der gewünschten Dauer:**

- Berühren Sie wieder das Feld „SET“ – die Zeitanzeige blinkt.
 - Berühren Sie das Feld ▲ um die Zeit-Einstellung zu erhöhen.
 - Berühren Sie das Feld ▼, um die Zeit-Einstellung zu reduzieren.
 - Sie können eine Dörr-Dauer von 00:10 = 10 Minuten bis 48:00 = 48 Stunden einstellen.
 - Durch jedes Berühren wird die Dauer um 10 Min. erhöht bzw. reduziert.
 - Berühren Sie das Feld konstant, wird die Dauer schnell geändert.
 - Beachten Sie die Anzeige am Display.
- Ca. 3 Sekunden nachdem Sie Temperatur und Zeit eingestellt haben beginnt das Gerät mit dem Aufheizen. Am Display werden abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Dauer angezeigt.
- Während des Dörrvorgangs können Temperatur und Restdauer jederzeit abgeändert werden.
- Ist die eingestellte Dauer abgelaufen, schaltet das Gerät automatisch aus und am Display erscheint „END“. Das Gerät gibt 5 Signaltöne ab und der Lüfter stoppt.



– **Wichtiger Hinweis!**

- Auch wenn die eingestellte Dörrzeit abgelaufen ist und sich das Gerät abschaltet oder wenn Sie das Gerät manuell mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten, ist es nicht vom Stromnetz getrennt, es ist in Betriebsbereitschaft. Um es komplett von der Stromzufuhr zu trennen ist es notwendig, den Netzstecker zu ziehen.

Wichtige Anwender-Hinweise:

- Bei jeder Berührung eines Bedienfelds wird ein akustisches Signal abgegeben.
- Verwenden Sie nur Original-Dörretagen.
- Legen Sie immer alle 5 Dörr-Etagen ein, egal ob Sie mit Dörrgut belegt oder leer sind.
- Legen Sie keine Alu-Folie oder anderes Papier in die Dörretagen ein, um die Luftzirkulation nicht zu beeinträchtigen.
- Kontrollieren Sie gegen Ende der Dörrzeit den Zustand der Lebensmittel um den Dörrvorgang, falls notwendig, früher zu beenden, oder die Dörrzeit zu verlängern.
- Sollte das Dörrergebnis der einzelnen Etagen unterschiedlich sein, tauschen Sie die Etagen zwischendurch aus.
- Angaben zu empfohlener Temperatur und Dörrzeit finden Sie unter Absatz „Temperatur und Dörrzeit“.

Dörren

Allgemeines zum Dörren:

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren. Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser. Mittels Dörren wird den Lebensmitteln Wasser und somit der Nährboden für Fäulnis- und Schimmelbakterien und Gärprozesse entzogen. Bei richtigem Dörren und Lagern ist das Gedörrte jahrelang haltbar. Durch Entzug von Wasser werden die Aromastoffe konzentriert, deshalb ist Gedörrtes oft schmackhafter. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt. Es werden ca. 95-97 % der enthaltenen Nährstoffe erhalten.

Zum Vergleich: Beim Konservieren werden ca. 20-30 % und beim Einfrieren ca. 40-60 % der Nährstoffe erhalten.

Schwefel und andere Konservierungsstoffe werden vermieden.

Auch wenn Sie bereits einkochen oder einfrieren, bringt das Dörren eine zusätzliche Bereicherung für Küche und Gaumen.

Dörren an der Sonne ist in unseren Breitengraden Glücksache. Das Dörren im häuslichen Backofen verursacht durch dessen relative Geschlossenheit und zu geringe Luftzirkulation oft ein Schwitzen, Kleben oder Tropfen des Dörrgutes und der Backofen ist anschließend mühsam zu reinigen, da er nicht für das Dörren konstruiert ist.

Dörrgut vorbereiten:

Schälen oder nicht schälen:

Oft beinhaltet die Schale von Obst oder Gemüse einen Großteil der Nährstoffe. Deswegen ist es besser, das Dörrgut nicht zu schälen, wenn es als Snack verwendet wird.

Andererseits werden Sie Äpfel schälen, wenn Sie sie später z. B. für einen Apfelstrudel verwenden wollen, oder Tomaten für Tomatensuppe.

Generell gilt: Schälen Sie Ihr Dörrgut vor dem Dörren, wenn Sie es auch normal bei der gewünschten Verwendung schälen würden.

- Zur sicheren, appetitlichen Konservierung müssen alle Lebensmittel gut gewaschen werden.
- Trocknen Sie die Lebensmittel gut ab, Wasser in den Dörretagen kann das Dörrergebnis beeinträchtigen.
- Verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel bzw. schneiden Sie schadhafte Stellen großzügig aus.
- Entfernen Sie bei Obst das Kerngehäuse.
- Obst sollte reif, jedoch nicht überreif sein.
- Soll die natürliche Bräune der Schnittflächen vermieden werden, können Sie die Früchte kurz mit einer Lösung aus 1 Esslöffel Zitronensaft (oder handelsübliches Vitamin C) in 1 Tasse Wasser abtupfen.
- Für die meisten Gemüsesorten ist Blanchieren vorgesehen: Das vorbereitete Gemüse wird in einen Topf mit kochendem Wasser getaucht. Von dem Zeitpunkt an, wenn das Wasser wieder wallt, wird die Blanchierzeit gemäß Tabelle gerechnet.

Dörrgut schneiden:

Einer der wichtigsten Faktoren für gelungenes Dörren ist, wie das Dörrgut geschnitten wird.

- Um gleichmäßiges Dörrergebnis zu erreichen, sollten die Stücke etwa gleich groß/dick geschnitten werden.
- Dicke Stücke brauchen länger als dünne Stücke.
- Beachten Sie auch, dass die Stücke beim Dörren wesentlich kleiner werden.
- Feuchtigkeit entweicht hauptsächlich aus den Schnittflächen, nicht aus der Schale. Aus diesem Grund sollte die Schnittfläche (z. B. bei Rhabarber, Stangengemüse, Spargel, Fisolen), größtmöglich sein – schneiden Sie es der Länge nach durch.
- Kleines Obst oder Beeren wie z. B. Erdbeeren sollte halbiert werden.

- Noch kleinere Beeren sollten halbiert oder blanchiert werden, um die Schale aufzubrechen.
- Brokkoli-Röschen sollte je nach Größe halbiert oder geviertelt werden.

Dämpfen:

Verschiedene Gemüsesorten sollten gedämpft werden, bevor Sie sie dörren:

- Geben Sie das geschnittene Gemüse in ein Sieb. Setzen Sie das Sieb auf einen Topf, der mit wenig Wasser gefüllt ist und bringen Sie das Wasser zum Kochen.

Blanchieren:

Blanchieren wird z. B. für Fisolen, Karfiol, Brokkoli, Spargel, Erdäpfel oder Erbsen empfohlen.

- Geben Sie das vorbereitete Gemüse ca. 3-5 Minuten in kochende Wasser.
- Geißen Sie es ab und tupfen Sie es trocken, bevor Sie es dörren.

Dörretagen füllen:

Grundsätzlich sollte die Dörretage nicht komplett belegt werden, es sollte immer etwas Fläche für die Luftzirkulation frei bleiben. Legen Sie die Lebensmittel in einfacher Lage ein. Dies gilt z. B. speziell für Bananen, Ananasscheiben, ist jedoch z. B. bei Bohnen nicht so wichtig.

- Legen Sie ungeschältes Obst grundsätzlich auf die Schale mit der Schnittfläche nach oben.
- Da die Lebensmittel beim Dörren schrumpfen, beachten Sie, dass zu kleine Stücke durch die Öffnungen der Etagen fallen könnten.
- Die Dörretage können mit einem feinmaschigen Nylon-Netz, grobem Stoffgewebe, o. Ä. ausgelegt werden, um z. B. kleine Beeren oder Kräuter zu trocknen.

Das verwendete Material muss lebensmittelecht und luftdurchlässig sein. Achten Sie auch darauf, dass das Material gewaschen und sauber ist.

- Gehackte Lebensmittel sollten nicht höher als 1 cm geschichtet werden. Verwenden Sie eine Gabel o. Ä., um den Boden der Dörretage teilweise freizuhalten, um eine einwandfreie Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Beim Herunternehmen von speziell klebrigen Lebensmitteln achten Sie darauf, dass keine Rückstände des Auslegematerials kleben bleiben.
- Bei fein gehackten Lebensmitteln wird empfohlen, diese während des Dörrvorganges einige Male umzurühren, damit alles gut und gleichmäßig getrocknet wird. Dazu schalten Sie das Gerät aus, stecken es aus, nehmen die Dörretagen herunter, rühren um, setzen die Dörretagen wieder zusammen und starten den Dörrvorgang erneut.

Abtropfen:

- Manche Lebensmittel wie z. B. Tomaten, Zitrusfrüchte oder gezuckerte Früchte lassen bereits nach dem Aufschneiden viel Flüssigkeit. Um ein Abtropfen in die anderen Dörretagen bzw. auf die Gerätebasis (was Beschädigungen verursachen könnte) zu verhindern, drücken Sie die befüllte Dörretage mehrmals auf ein Küchentuch, um ausgelaufenen Saft zu entfernen.

Temperatur und Dörrzeit

Dörrtemperatur:

Wie die Dörrdauer ist auch die Dörrtemperatur von vielen verschiedenen Faktoren abhängig und es wird empfohlen, Erfahrungswerte für spätere Verwendung zu notieren. Generell gilt jedoch:

- ~ 40 °C für Kräuter und Pilze
- ~ 50 – 60 °C für Gemüse und empfindliche Obstsorten
- ~ 60 – 70 °C für Obst

Bitte beachten Sie auch die nachstehende Tabelle.

Dörrzeit:

Exakte Dörrzeiten können nicht angegeben werden, da verschiedene Faktoren berücksichtigt werden müssen:

- Flüssigkeitsgehalt des Dörrguts;
- Dicke der Dörrgutstücke;
- Luftfeuchtigkeit und Temperatur des Raumes, in welchem der Dörrautomat betrieben wird;
- Dichte des Dörrguts;

Abhängig von diesen und möglichen, anderen Faktoren (Frische des Dörrguts, bisherige Lagerung,...) ist die Dörrdauer jeweils unterschiedlich. Mit etwas Erfahrung werden Sie bald die optimalen Dörrzeiten herausfinden.

Generell ist es natürlich so, dass sehr saftige Lebensmittel wie z. B. Tomaten oder Zitrusfrüchte wesentlich länger zum Trocknen brauchen als solche mit weniger Saftanteil, wie z. B. Kraut oder Äpfel.

Die Greifprobe ist am zuverlässigsten, wenn das Dörrgut abgekühlt ist. Gedörrtes Gemüse soll sich kaum noch zäh, eher spröde und brüchig angreifen. Zwiebel und Petersilie werden z. B. papierartig.

Aus diesem Grund ist es auch notwendig, den Dörrvorgang zu überwachen und das Dörrgut von Zeit zu Zeit zu kontrollieren, bzw. die Dörretagen umzureihen. Bei sehr saftigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, nach ca. 4 Stunden zu kontrollieren.

Nicht so flüssigkeitshaltige Lebensmittel, wie z. B. Kräuter, Blattgemüse, gehackte Lebensmittel, usw. trocknen schneller und eine Kontrolle wird eventuell schon nach ca. 2 Stunden notwendig.

Grundsätzlich ist es besser, wenn Lebensmittel etwas zu trocken werden, als wenn zu viel Feuchtigkeit zurück bleibt. Zu feuchte Lebensmittel verderben eher. Etwas zu lange getrocknete Lebensmittel hingegen sind immer noch verwendbar, auch wenn sie etwas spröde oder dunkel sind (z. B. für Suppen oder Kuchen). Es kann jedoch sein, dass sie beim Verkochen etwas mehr Wasser benötigen, der Geschmack und die Qualität sind dadurch jedoch nicht beeinträchtigt.

Dörrzeittabelle:

Sorte	Vorbereitung	Trocken- zustand	Dörrzeit ca. / h
Gemüse			
Broccoli	putzen und schneiden, ca. 3-5 Min. blanchieren	spröde	8 - 20 h
Chilli	im Ganzen dörren	lederig	8 - 10 h
Erbsen	schälen und ca. 3-5 Min. blanchieren	spröde	8 - 14 h
Erdäpfel	in Würfel oder Scheiben schneiden, 8 - 10 Min. dämpfen	spröde	10 - 30 h
Fisolen	schneiden und blanchieren	spröde	10 - 26 h
Gurken	schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden	lederig	8 - 18 h
Karfiol	putzen, schneiden und bissfest blanchieren	lederig	8 - 16 h
Karotten	bissfest dämpfen, zerkleinern oder in Scheiben schneiden	lederig	8 - 12 h
Knoblauch	Schale von den Zehen entfernen und schneiden	lederig	8 - 16 h
Kraut	putzen und in ca. 3 mm dicke Streifen schneiden	lederig	8 - 14 h
Kohlsprossen	putzen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden	knusprig	10 - 30
Kürbis Auberginen	putzen, in ca. 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden	spröde	8 - 18 h
Paprika	in ca. 0,5 cm Streifen oder Ringe schneiden, Kerne entfernen	spröde	8 - 14 h
Rauner	Kochen, auskühlen lassen, in Scheiben schneiden	Knusprig	10 - 26
Rhabarber	äußere Schale entfernen, in ca. 3 cm Stücke schneiden	keine Feuchtigkeit	10 - 38 h
Schnittlauch	hacken	spröde	8 - 14 h
Sellerie	Stangen in ca. 5-6 mm dicke Scheiben schneiden	spröde	8 - 14 h
Spargel	in 2-3 cm lange Stücke schneiden	spröde	8 - 14 h
Spinat	kurz blanchieren (nicht matschig!)	spröde	8 - 16 h
Tomaten	Haut entfernen, in Hälften oder Scheiben schneiden	lederig	10 - 24 h
Zucchini	in ca. 0,5 cm Stücke schneiden	spröde	8 - 18 h
Zwiebeln	fein schneiden oder hacken	spröde	10 - 14 h
Pilze	schneiden, hacken oder im Ganzen dörren	lederig	8 - 14 h
Obst			
Äpfel	(schälen), Kerngehäuse entfernen, in Scheiben oder Ringe schneiden	biegsam	5 - 6 h
Bananen	schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden	knusprig	8 - 38 h
Beeren	Erdbeeren in 1 cm Scheiben schneiden, andere Beeren im Ganzen	keine Feuchtigkeit	8 - 26 h
Birnen	schälen und schneiden	biegsam	8 - 30 h
Datteln	entkernen und schneiden	lederig	6 - 26 h
Feigen	schneiden	lederig	6 - 26 h
Kirschen	entkernen oder nach halber Dörrzeit entkernen	lederig	8 - 34 h
Marillen	waschen, halbieren oder in Scheiben schneiden	biegsam	12 - 38 h
Nektarinen	halbieren, nach halber Dörrzeit entkernen	biegsam	8 - 26 h
Orangenschale	in lange Streifen schneiden	spröde	8 - 16 h
Pfirsiche	halbieren oder vierteln, nach halber Dörrzeit entkernen	biegsam	10 - 34 h
Preiselbeeren	hacken oder im Ganzen	biegsam	6 - 26 h
Trauben	im Ganzen dörren	biegsam	8 - 38 h

Lagerung der gedörrten Lebensmittel

Nachdem Sie Ihre Lebensmittel richtig gedörrt haben, ist auch eine richtige Lagerung wichtig, um die Lebensmittel so lange wie möglich auf Vorrat halten zu können. Es wird jedoch empfohlen, getrocknetes Obst oder Gemüse nicht länger als 1 Jahr aufzubewahren. Getrockneter Fisch oder Fleisch sollten nicht länger als ca. 3 Monate (im Kühlschrank) oder 1 Jahr (im Gefrierfach) gelagert werden.

Lassen Sie die gedörrten Lebensmittel vor dem Verpacken gut abkühlen.

- Es sind alle Behälter, die sauber, luftdicht und feuchtigkeitsdicht sind, zur Lagerung geeignet.
- Plastikbeutel mit Zipverschluss oder verschweißbare Beutel sind optimal.
- Füllen Sie den Beutel und drücken Sie die Restluft heraus.
- Befüllte, verschlossene Beutel können Metalldosen (z. B. Kaffeedosen) mit Deckel aufbewahrt werden, um Ungeziefer fernzuhalten. Lebensmittel sollten jedoch nicht direkt in Metalldosen gelagert werden.
- Glasbehälter mit gutem Verschluss (luftdicht!) können mit oder ohne Plastikbeutel verwendet werden.
- **Nicht** geeignet sind: Stoffbeutel, Papierbeutel, dünne Plastikbeutel, Packpapier oder Behälter ohne luftdichten Verschluss.

Gedörrtes kann bei jeder Raumtemperatur, besser jedoch in trockenen, kühlen, dunklen Räumen jahrelang aufbewahrt werden.

Pro 10°C tieferer Temperatur verlängert sich die Lagerzeit um das Zwei- bis Dreifache.

Zubereitung gedörrter Lebensmittel

Früchte können in gedörrtem Zustand als Snack verzehrt werden, jedoch auch als ideenreiche Zutaten für unzählige Rezepte verwendet werden.

Wasserzugabe zum Regenerieren:

Gedörrte Lebensmittel können durch Zugabe von Wasser wieder in ihren ursprünglichen Zustand zurückversetzt werden.

Sollen gedörrte Früchte ähnlich wie frisches Obst in Rezepten zur Anwendung kommen, müssen sie vorher eingeweicht werden, um ihnen wieder die zuvor entzogene Feuchtigkeit zurückzugeben.

Als grundsätzliche Regel gilt: 2 Teile Wasser auf 3 Teile Dörrgut.

Im Zweifelsfall etwas weniger Wasser, damit die Früchte nicht matschig werden.

Dann können die Früchte lt. Rezept verwendet werden.

Für Gemüse und Obst, das in Flüssigkeit gekocht werden soll (z. B. Gemüsebeilagen, Obstgarnituren oder Kompott), verwenden Sie 1 – 1 ½ Teile Wasser auf 1 Teil Dörrgut. Eventuell kann auch noch mehr Wasser notwendig sein.

Regenerierzeit:

- Gehackte oder geschredderte Lebensmittel nehmen relativ rasch wieder ihren ursprünglichen Zustand an, 15 – 30 Minuten sind ausreichend.
- Größere Frucht- oder Gemüsestücke können über Nacht in Wasser (im Kühlschrank) eingeweicht werden. Sollte dies zu lange dauern, geben Sie das Dörrgut in kochendes Wasser, nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie es ca. 2-3 Stunden stehen.
- Ganze Fruchtstücke sollten jedoch über Nacht eingeweicht werden.
- Gemüse wird vor der Kochzubereitung im Allgemeinen eingeweicht. Man gibt z. B. zu 1 Tasse Dörrgemüse 2/3 Tasse kaltes oder warmes Wasser. Nie mehr Wasser als benötigt zugeben. Gemüse sollte vor dem Kochen nicht zu lange stehen.
- Eingeweichtes Gemüse benötigt zum Kochen ca. so lange wie eingefrorenes Gemüse.
- Klein geschnittenes Dörrgemüse kann ohne Einweichen direkt in den Kochtopf gegeben werden.
- Für Suppengemüse, Saucen oder Salatdressings können Dörrgemüse oder Kräuter direkt in einer Küchenmaschine in die gewünschte Größe gehackt und gemischt werden.
- Für Babykost, Cremesuppen, Saucen usw. eignet sich das Mahlen von gedörrtem Gemüse. Beachten Sie jedoch, dass beim Mahlen die Haltbarkeitsdauer abnimmt.

Reinigung

Um einen langen, einwandfreien Gebrauch Ihres Gerätes zu gewährleisten ist es notwendig, das Gerät sauber zu halten. Bei üblicher Verwendung verschmutzt das Gerät jedoch meist nur leicht, trotzdem sollten Sie es nach jedem Gebrauch säubern:

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie die Motoreinheit vom Deckel ab. und wischen Sie sie mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch ab.
- Die Gerätebasis, die Dörretagen und der Deckel können unter fließendem, warmem Wasser gereinigt werden. Es kann auch ein mildes Spülmittel verwendet werden.
- Zum Entfernen von Lebensmittlrückständen im Gitter der Dörretagen kann eine weiche Küchenbürste verwendet werden.
- Verwenden Sie keinesfalls aggressive, benzin- oder alkoholhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie eine scheuernden oder kratzenden Reinigungsutensilien, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.
- Die Teile sind nicht zur Reinigung im Geschirrspüler geeignet.
- Die Teile des Gerätes dürfen nicht mit Desinfektionsmittel behandelt oder ausgekocht werden.
- Lassen Sie alle Teile nach der Reinigung gut trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Lüftungsöffnungen des Warmluftauslasses der Motoreinheit eindringt.
-  Der Motorblock, Netzkabel und Stecker dürfen niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit getaucht werden. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, packen Sie es gut gereinigt und trocken in den Karton und bewahren Sie es an einem sauberen, kühlen; für Kinder unerreichbaren Platz auf.

Produktdaten

Netzbetrieb:	220V-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	245 Watt
Temperaturregelungsbereich:	35°C – 70°C
Abmessungen:	ca. 32,5 x 27 x 32,5 cm
Gewicht:	ca. 1.726 g

Im Aus-Zustand hat das Gerät eine Leistungsaufnahme von < 0,5 Watt.



*) Tippfehler, Design- und technische Änderungen vorbehalten!

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Gewährleistung / Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir auf dieses Gerät 24 Monate Garantie, gerechnet ab Ausstellungsdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines. Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage der Rechnung bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile, bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert. Voraussetzung für eine derartige Garantieleistung ist, dass das Gerät sachgemäß behandelt und gepflegt wurde. Über unsere Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die Garantie schließt im berechtigten Fall nur die Reparatur des Gerätes ein. Weitergehende Ansprüche sowie eine Haftung für eventuelle Folgeschäden sind grundsätzlich ausgeschlossen. Keine Garantie kann übernommen werden für Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen bzw. bei Schäden, die auf Stoß, fehlerhafte Bedienung, Einwirkung von Feuchtigkeit oder durch andere äußere Einwirkungen oder auch auf Eingriff nicht autorisierter Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein, bei Ihrem Fachhändler zu reklamieren.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Karolingerstraße 1
A-5020 Salzburg
office@silva-schneider.at

Gewährleistung:

Die Gewährleistung ist ausdrücklich im Gesetz festgelegt und betrifft nur Mängel, die zum Zeitpunkt der Übergabe der Waren bestanden haben. Der Anspruch richtet sich immer gegen den Vertragspartner (Händler), der die Behebung des Mangels kostenlos (für den Konsumenten) durchführen beziehungsweise veranlassen muss.

Garantie:

Die Garantie ist eine freiwillige, vertragliche Zusage des Herstellers (Generalimporteurs), für die es weder inhaltliche noch formale Mindestanforderungen gibt. Viele Garantien umfassen aber nur einen Teil der Kosten, die bei Mängelbehebung entstehen, dafür gelten sie aber in der Regel für alle Mängel, die innerhalb einer bestimmten Frist auftreten.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 under 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cord and plug.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- When the appliance is not in use, unplug it and store it in a place out of the reach of children.
- Before operation, check the entire appliance, including any accessories, for defects that could affect the functional reliability of the appliance.
- Note that the appliance may only be connected to a properly installed household socket that corresponds to the information on the rating plate on the appliance.
- Unplug the power cord
 - when use has ended,
 - when you disassemble or reassemble the appliance,
 - if you do not use the appliance for a long time,
 - before cleaning,
 - during a thunderstorm.
- Do not pull the power plug out of the socket by the power cord; instead, grasp the plug.
- Never touch the power plug with wet hands.
- Never pull on the power cord to move the appliance. Make sure that the power cord is not crushed or kinked.
- Do not let the power cord hang from the work surface (tripping hazard!) and make sure that it does not touch hot surfaces.
- Do not use multiple sockets or extension cables. If this is necessary, make sure that the cables meet the necessary safety criteria.
- The appliance must not be operated using an external timer or remote control system.
- Only place the appliance on flat, stable surfaces.

- Make sure that the surface is heat-resistant (do not place it on a tablecloth, wooden board, etc.).
- The appliance must never be placed or operated on hot surfaces (stovetop) or near open gas flames.
- Make sure that the warm/hot parts do not come into contact with easily flammable objects such as curtains, tablecloths, etc. risk of fire!
- Only use the appliance indoors, not outdoors.
- Only use the appliance in a clean, dust-free environment.
- Do not use the appliance in damp environments such as bathrooms, near sinks.
- If liquid has penetrated the appliance, switch it off immediately and unplug it from the power outlet.
- Do not cover the appliance and do not place or lay any other objects on it (newspapers, tablecloths, etc.).
- Do not place any objects filled with liquids on the appliance.
- Do not place any burning candles on the appliance.
- Make sure that the appliance is free-standing and not covered during operation. It must not be placed under a wall cupboard. A safety distance should be maintained on all sides. The ventilation slots on the underside of the appliance must not be covered or blocked.
- Do not insert any objects into the appliance openings (ventilation slots).
- Do not operate the appliance near flammable liquids or pressurized spray cans.
- Do not use any accessories that are not intended for use with the appliance.
-  The appliance body, power cord and plug must never be immersed in water or other liquids. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
- Any warranty claim will be void if the following points are not observed:
 - Modifying or altering the product is not permitted for safety reasons.
 - Do not open the housing of the appliance; there are no controls inside.
 - If the appliance or the power cord is damaged, the appliance must not be used. Take it to an authorized specialist workshop for repair.
 - Repairs to electrical appliances must be carried out by qualified personnel in order to comply with safety regulations and avoid hazards. If the appliance or the power cord is damaged, any repairs must be carried out by a specialist workshop.
- This manual is intended to familiarize you with the safety instructions and functions of this appliance. Keep this manual in a safe place for future reference.

Intended Use:

- The dehydrator is designed exclusively for dehydrating/drying and preserving suitable foods.
- The appliance is intended exclusively for private use and not for commercial use.
- The appliance is intended exclusively for use in households or similar applications (offices, apartments, customers in hotels, etc.), not for commercial use.
- Any use or modification of the appliance other than that described in the instructions is considered improper and may cause damage to the appliance or to persons. No liability is accepted for damage resulting from improper use.



CAUTION – RISK OF BURNS:

- The appliance's touchable surfaces become hot during operation! Do not touch it with bare hands, use potholders or cooking gloves.
- Do not move or transport the appliance while it is in operation.
- All parts must cool down sufficiently before cleaning.
- Do not leave hot parts unattended!

EN Warranty / Guarantee

In addition to the statutory warranty, we grant a 24-month warranty on this device, calculated from the date of issue of the invoice or delivery bill. Within this warranty period, all manufacturing and/or material defects will be repaired and/or replaced free of charge, or (at our discretion) exchanged for an item of equal value and in perfect condition, on presentation of the invoice or delivery bill. The prerequisite for such a guarantee is that the appliance has been handled and maintained properly. Claims beyond our warranty services are excluded. In justified cases, the guarantee only covers the repair of the appliance. Further claims and liability for any consequential damage are excluded. No guarantee can be given for parts that are subject to natural wear and tear or for damage caused by impact, incorrect operation, exposure to moisture or other external influences or by intervention by unauthorized third parties. In the event of a warranty claim, the appliance must be returned to your specialist dealer together with the invoice or delivery bill.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Karolingerstraße 1
A-5020 Salzburg
office@silva-schneider.at

Warranty:

The warranty is expressly stipulated by law and only applies to defects that existed at the time the goods were handed over. The claim is always directed against the contractual partner (dealer), who must remedy the defect free of charge (for the consumer) or arrange for it to be remedied.

Guarantee:

The guarantee is a voluntary, contractual promise by the manufacturer (general importer) for which there are no minimum requirements in terms of content or form. However, many warranties only cover part of the costs incurred in remedying defects, but they usually apply to all defects that occur within a certain period.