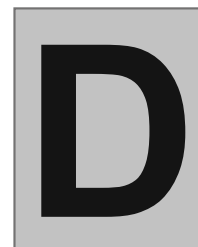




DÖRRAUTOMAT

Silence 700 XXL



BENUTZERHANDBUCH



**Lesen Sie dieses Handbuch vor der ersten
Verwendung sorgfältig und vollständig durch.**



WEEE Reg No. DE43021155

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
Email: info@albatros-international.eu

INHALT

1. Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitsanweisungen	2
2. Reinigung, Reparatur und Wartung des Geräts.....	4
3. Produktübersicht	4
4. Bedienungsanleitung	5
5. Lebensmittelvorbereitung und Trocknungsanweisungen.	6

1. Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitsanweisungen

A. Vorsichtsmaßnahmen bei der Bedienung des Geräts:

- Stellen Sie das Gerät vor der Verwendung auf eine ebene Fläche und stellen Sie sicher, dass der interne Lüfter nicht blockiert ist.
- Die längste Nutzungsdauer darf 48 Stunden nicht überschreiten, um die Lebensdauer des Produkts zu maximieren.
- Wenn die Maschine arbeitet, dürfen sich brennbare Materialien nicht in einem Bereich von 2 Metern um das Gerät befinden.
- Lassen Sie die heiße Luft während des Trocknens frei strömen, legen Sie kein übermäßiges Gewicht auf die Gitter, und die Lebensmittel sollten nicht aufgestapelt werden. Verschiedene Lebensmittel haben unterschiedliche Trocknungszeiten. (Hinweis: Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Maschine, dass sich die Regale in der richtigen Position befinden. Wenn die Lebensmittel nicht innerhalb von 48 Stunden getrocknet werden können, trocknen Sie sie an einem anderen Tag weiter. Bewahren Sie in der Zwischenzeit die unfertigen Lebensmittel in versiegelten Beuteln auf, um Feuchtigkeit zu vermeiden.)
- Wenn die Maschine arbeitet, ist die Temperatur am internen Luftventilator höher als an anderen Orten. Um die Lebensmittel gleichmäßig zu trocknen, ändern Sie gelegentlich die Position der Metallregale.
- Wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist, Sie die getrockneten Lebensmittel jedoch nicht sofort verwenden, geben Sie sie in versiegelte Beutel und bewahren Sie sie gekühlt auf.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht mehr verwenden wollen, reinigen Sie die Metallregale, nachdem Sie sie aus dem Gerät genommen haben. Die Regale können gewaschen oder in Wasser getaucht werden. Wenn es Lebensmittelrückstände gibt, die nicht leicht entfernt werden können, tauchen Sie die Regale in klares Wasser und waschen Sie sie dann erneut.

B. Sicherheitshinweise

- Um das Gerät sicher zu verwenden, lesen Sie dieses Handbuch vor dem ersten Gebrauch sorgfältig und vollständig durch.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Diese Maschine darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einer Fernbedienung betrieben werden.
- Diese Maschine muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Betreuen Sie Kinder und Personen mit mangelnden geistigen Fähigkeiten oder Benutzererfahrung und erlauben Sie ihnen nicht, dieses Gerät zu benutzen.
- Dieser Dörrautomat muss während des Betriebs beaufsichtigt bleiben.
- Legen Sie die Lebensmittel auf ein sauberes und trockenes Metallregal und lassen Sie kein Wasser auf die Heizelemente tropfen, um Kurzschlüsse auszuschließen.
- Stapeln Sie nicht zu viel Essen auf die Metallregale, da sonst die Trocknungszeit und der Trocknungseffekt beeinflusst werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine an eine sichere Steckdose angeschlossen ist, die mit der richtigen Spannung und Leistung gekennzeichnet ist.

- Vermeiden Sie es, die Steckdose mit anderen Geräten mit hohem Stromverbrauch zu teilen, während Sie das Gerät verwenden.
- Das Gerät erzeugt hohe Temperaturen. Seien Sie daher vorsichtig mit der austretenden heißen Luft, um Verbrühungen zu vermeiden.

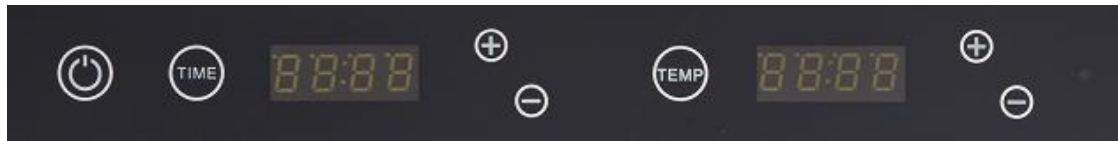
C. Warnung:

- Verwenden Sie den Dörrautomat nicht, wenn das Gehäuse, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Überprüfen Sie eine defekte Maschine nicht selbst, und ändern Sie die Struktur der Maschine nicht ohne professionelle Einweisung und Aufsicht.
- Verwenden Sie keine Chemikalien zum Reinigen der Maschine.
- Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser ein, um sie zu reinigen, und reinigen Sie die Oberfläche des Gehäuses nicht mit Wasser.
- Bewegen Sie die Maschine nicht, während sie läuft.
- Falls die Belüftung stoppt (und kein Luftstrom austritt), ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Maschine.
- Reparieren Sie die Maschine nicht selbst, wenn sie einen Kurzschluß erlitt oder defekt ist.

2. Reinigung, Reparatur und Wartung der Geräts

- Vor der Reinigung muss der Benutzer die Maschine vom Stromnetz trennen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Nachdem die Lebensmittel getrocknet wurden, entfernen Sie die Metallregale aus dem Gerät und waschen Sie sie mit warmem Wasser. Verwenden Sie bei Bedarf weiche Baumwolltücher oder Geschirreinigungsmittel und wischen Sie es dann trocken. Ätzende chemische Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden. Reinigen Sie nicht mit Chemikalien oder Hartmetallgittern, da diese Methoden die Oberfläche der Maschine beschädigen, ihre Lebensdauer verkürzen und/oder versteckte Sicherheitsrisiken verursachen.
- Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie sie und bewahren Sie sie in der Originalverpackung an einem kühlen Ort mit guter Belüftung auf, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

3. Produktübersicht



zum Ein- / Ausschalten der Maschine



zum einstellen des 24-Stunden-Timers



zum Einstellen der Temperatur (zwischen 35°C und 85°C)



zum Erhöhen der Temperatur oder der Zeit



um die Temperatur oder Zeit zu verringern

a. Spezifikation

Modell	Volt	Hertz	Watt	Anzahl Metallregale	Regalgröße (cm)
Silence 700 XXL	220-240V	50~60Hz	700W	8	L30 x W28

b. Funktionen

- Energieeinsparung, geringer Stromverbrauch.
- Trockengemüse, Obst, Kräuter, Bohnen, Fleisch, Fisch, Brot, Pilze usw.
- Mit nur heißer Luft zum Dehydrieren bewahren Sie die Nährstoffe Ihres Essens.
- Es ist sehr praktisch, natürliche Lebensmittel mit reichem Geschmack zuzubereiten.
- Getrocknete Lebensmittel sind leichter aufzubewahren. Getrocknete Lebensmittel enthalten Mineralien und Nährstoffe.
- Sie können je nach Lebensmittel unterschiedliche Temperaturen einstellen.
- Wählen Sie je nach Bedarf eine unterschiedliche Anzahl von Tablett aus.

4. Bedienungsanleitung

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die Timer-Taste , um die Timer-Einstellung zu aktivieren.
- Drücken Sie die Tasten  oder , um die gewünschte Trocknungsdauer einzustellen. Nach 5 Sekunden ohne Bedienung wird die Zeit automatisch eingestellt.
- Drücken Sie die Temperaturtaste , um die Temperatureinstellung zu aktivieren.
- Drücken Sie die Tasten  und , um die gewünschte Temperatur (zwischen 35 °C und 85 °C) einzustellen. Nach 5 Sekunden ohne Bedienung wird die Temperatur automatisch eingestellt.
- Die Dehydrierung beginnt automatisch, nachdem die obige Einstellung abgeschlossen ist.

5. Lebensmittelzubereitung und Trocknungsmanagement

- A. Obst
- Reinigen Sie die Früchte und entfernen Sie alle ungenießbaren Teile.
 - Die Früchte in Stücke schneiden. Um Oxidation und Farbveränderungen zu vermeiden, können Sie die Fruchtstücke 10 Minuten lang in Zitronensaft, Salzwasser oder Ananassaft tauchen, mit einem Küchentuch trocknen und dann dehydrieren.
 - Wenn Sie möchten, dass das Obst ein besonderes Aroma erhält, kannst du Zimtpulver, Kokospulver oder Kokosöl hinzufügen.
- B. Gemüse: Wählen Sie eine der folgenden Methoden:
- Gemüse wie grüne Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Kartoffeln usw. dämpfen oder mit Öl benetzen.
 - Das vorbereitete Gemüse für 3-5 Minuten in kochendes Wasser geben. Lassen Sie es abtropfen und legen Sie es dann auf die Metallregale.
 - Das Gemüse für 2 Minuten in Zitronensaft geben.
- C. Fleisch
- Das Fleisch in Stücke oder Streifen schneiden, die Stücke dünn und klein halten.
 - Kochen Sie das Fleisch in Wasser und lassen Sie es vor dem Trocknen abtropfen.
 - Das Fleisch zwei Stunden marinieren, dann dämpfen oder kochen .
 - Das Fleisch kann nach dem Abtropfen dehydriert werden.

- D. Kräuter und Blumen
- Trocknen Sie frische Blätter.
 - Bewahren Sie sie nach dem Trocknen in Papiertüten oder versiegelten Flaschen an einem kühlen Ort auf.



Recycling – Europäische Richtlinie 2012/19/EU

Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt umweltfreundlich recyceln.

Die Komponenten sind ein Qualitätserzeugnis. Sie wurden unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut.

Die Gewährleistungszeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Kassenbon, Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Innerhalb der Gewährleistungszeit werden alle Funktionsfehler der Komponenten durch unseren Kundendienst beseitigt, die nachweisbar, trotz vorsichtiger Verwendung entsprechend unserer Bedienungsanleitung, auf Materialfehler zurückzuführen sind.

Die Gewährleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Durch die Instandsetzung oder Ersatz einzelner Teile wird die Gewährleistungszeit weder verlängert noch wird eine neue Gewährleistungszeit für die einzelnen Komponenten in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Gewährleistungsfrist. Wir übernehmen keine Gewährleistung für Schäden und Mängel an Komponenten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Einbau von Ersatz- und Zubehörteile, die nicht in unserem Programm aufgeführt sind. Durch Eingriffe oder Veränderungen an Komponenten durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf die Teile, die durch eine natürliche Abnutzung verschlissen werden.

Bei Gewährleistungsanspruch, Störungen, Ersatzteil- oder Zubehörbedarf wenden Sie sich bitte an die hier aufgeführte Kundendienstzentrale:

Kundendienstzentrale:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Änderungen vorbehalten.

Modell:

gekauft bei:

in (Ort, Straße):

Name d. Käufers:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort :

Telefon:

Datum, Unterschrift:

Fehlerbeschreibung:



DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE



Silence 700 XXL

GUIDE DE L'UTILISATEUR



**Lisez attentivement et complètement ce manuel avant
de l'utiliser pour la première fois.**



WEEE Reg No.DE43021155

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
Email: info@albatros-international.eu

CONTENU

1. Précautions et consignes de sécurité.....	2
2. Nettoyage, réparation et entretien de l'appareil	4
3. Aperçu du produit	4
4. Manuel d'instructions	5
5. Instructions de préparation et de séchage des aliments.	6

1. Précautions et consignes de sécurité

A. Précautions lors de l'utilisation de l'appareil :

- Avant utilisation, placez l'appareil sur une surface plane et assurez-vous que le ventilateur interne n'est pas bloqué.
- La durée de vie la plus longue ne doit pas dépasser 48 heures pour maximiser la durée de vie du produit.
- Lorsque la machine fonctionne, les matériaux combustibles ne doivent pas se trouver dans une zone de 2 mètres autour de l'appareil.
- Laissez l'air chaud circuler librement pendant le séchage, ne mettez pas de poids excessif sur les grilles et les aliments ne doivent pas être empilés. Différents aliments ont des temps de séchage différents. (Remarque : Avant d'allumer la machine, assurez-vous que les étagères sont dans la bonne position. Si les aliments ne peuvent pas être séchés dans les 48 heures, continuez à les sécher un autre jour. En attendant, conservez les aliments non finis dans des sacs scellés pour éviter l'humidité.)
- Lorsque la machine fonctionne, la température au ventilateur d'air interne est plus élevée qu'à d'autres endroits. Pour sécher les aliments uniformément, changez de temps en temps la position des étagères métalliques.
- Si le processus de séchage est terminé, mais que vous n'utilisez pas les aliments séchés tout de suite, mettez-les dans des sacs scellés et conservez-les au réfrigérateur.
- Si vous ne prévoyez pas d'utiliser l'appareil pendant une longue période, nettoyez les étagères métalliques après les avoir retirées de l'appareil. Les étagères peuvent être lavées ou immergées dans l'eau. S'il y a des résidus alimentaires qui ne peuvent pas être facilement éliminés, trempez les étagères dans de l'eau claire, puis lavez-les à nouveau.

B. Sécurité

- Pour utiliser l'appareil en toute sécurité, lisez attentivement et complètement ce manuel avant de l'utiliser pour la première fois.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Cette machine ne doit pas être utilisée avec une minuterie externe ou avec une télécommande.
- Cette machine doit être tenue hors de portée des enfants. Prenez soin des enfants et des personnes manquant de capacités mentales ou d'expérience utilisateur et ne leur permettez pas d'utiliser cet appareil.
- Ce déshydrateur doit rester surveillé pendant le fonctionnement.
- Placez les aliments sur une étagère métallique propre et sèche et ne laissez pas l'eau couler sur les éléments chauffants pour éviter les courts-circuits.
- N'empilez pas trop d'aliments sur les étagères métalliques, sinon le temps de séchage et l'effet de séchage seront affectés.
- Assurez-vous que la machine est branchée sur une prise de sécurité marquée avec la tension et la puissance correctes.

- Évitez de partager la prise de courant avec d'autres appareils haute puissance lorsque vous utilisez l'appareil.
- L'appareil génère des températures élevées. Par conséquent, faites attention à l'air chaud qui s'échappe pour éviter les brûlures.

C. Actes interdits :

- N'utilisez pas le déshydrateur si le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé.
- N'inspectez pas vous-même une machine défectueuse et ne modifiez pas la structure de la machine sans instruction et supervision professionnelles.
- N'utilisez pas de produits chimiques pour nettoyer la machine.
- Ne plongez pas la machine dans l'eau pour la nettoyer et ne nettoyez pas la surface du boîtier avec de l'eau.
- Ne déplacez pas la machine pendant qu'elle fonctionne.
- Si la ventilation s'arrête (et qu'aucun flux d'air ne s'échappe), débranchez immédiatement la machine de la machine.
- Ne réparez pas vous-même la machine si elle a subi un court-circuit ou si elle est défectueuse.

2. Nettoyage, réparation et entretien de l'appareil

- Avant le nettoyage, l'utilisateur doit débrancher la machine et attendre que l'appareil refroidisse.
- Une fois les aliments secs, retirez les étagères métalliques de l'appareil et lavez-les à l'eau tiède. Utilisez des chiffons en coton doux ou un nettoyant à vaisselle si nécessaire, puis essuyez-le. Les produits de nettoyage chimiques corrosifs ne doivent pas être utilisés. Ne nettoyez pas avec des produits chimiques ou des mailles en carbure, car ces méthodes endommageraient la surface de la machine, raccourciraient sa durée de vie et/ou créeraient des risques cachés pour la sécurité.
- Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, nettoyez-la et rangez-la dans son emballage d'origine dans un endroit frais avec une bonne ventilation pour éviter l'humidité.

3. Produit



pour allumer/éteindre la machine



pour régler la minuterie de 24 heures



pour régler la température (entre 35°C et 85°C)



pour augmenter la température ou le temps



pour diminuer la température ou le temps

a. Spécification

Modèle	Volt	Hertz	Watt	Nombre d'étagères métalliques	Taille de l'étagère (cm)
Silence 700 XXL	220 à 240 V	50 ~ 60Hz	700 W	8	L30 x l28

b. Fonctions

- Économie d'énergie, faible consommation d'énergie.
- Légumes secs, fruits, herbes, haricots, viande, poisson, pain, champignons, etc.
- Avec seulement de l'air chaud à déshydrater, vous préservez les nutriments de vos aliments.
- Il est très pratique de préparer des aliments naturels avec une saveur riche.
- Les aliments séchés sont plus faciles à conserver. Les aliments secs contiennent des minéraux et des nutriments.
- Vous pouvez régler différentes températures en fonction de l'aliment.
- Sélectionnez un nombre différent de plateaux en fonction de vos besoins.

4. Mode d'emploi

- Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour allumer l'appareil.
- Appuyez sur le bouton de la minuterie  pour activer le réglage de la minuterie.
- Appuyez sur les boutons  ou  pour régler le temps de séchage souhaité. Après 5 secondes sans opération, l'heure sera réglée automatiquement.
- Appuyez sur le bouton de température  pour activer le réglage de la température.
- Appuyez sur les boutons  et  pour régler la température souhaitée (entre 35 °C et 85 °C). Après 5 secondes sans opération, la température est automatiquement ajustée.
- La déshydratation commencera automatiquement une fois le réglage ci-dessus terminé.

5. Gestion de la préparation et du séchage des aliments

A. Fruit

- Nettoyez les fruits et retirez toutes les parties non comestibles.
- Coupez les fruits en morceaux. Pour éviter l'oxydation et les changements de couleur, vous pouvez tremper les morceaux de fruits dans du jus de citron, de l'eau salée ou du jus d'ananas pendant 10 minutes, les sécher avec un torchon puis les déshydrater.
- Si vous voulez que le fruit ait un arôme particulier, vous pouvez ajouter de la cannelle en poudre, de la poudre de noix de coco ou de l'huile de noix de coco.

B. Légumes : Choisissez l'une des méthodes suivantes :

- Faites cuire à la vapeur des légumes tels que des haricots verts, du chou-fleur, des asperges, des pommes de terre, etc. ou mouillez-les avec de l'huile.
- Mettez les légumes préparés dans de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes. Laissez-le égoutter puis placez-le sur les étagères métalliques.
- Mettez les légumes dans le jus de citron pendant 2 minutes.

C. Viande

- Coupez la viande en morceaux ou en lanières, en gardant les morceaux fins et petits.
- Faire bouillir la viande dans de l'eau et égoutter avant de la sécher .
- Faites mariner la viande pendant deux heures, puis faites-la cuire à la vapeur ou à

l'eau chaude.

- La viande peut se déshydrater après égouttage.

D. Herbes et fleurs

- Feuilles fraîches sèches.
- Une fois secs, conservez-les dans des sacs en papier ou des bouteilles scellées dans un endroit frais.



Recyclage – Directive européenne 2012/19/UE

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets domestiques. Afin de prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine résultant d'une élimination incontrôlée des déchets, veuillez le recycler de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre en charge ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement :

Les composants sont des produits de qualité. Ils ont été conçus en tenant compte des connaissances techniques actuelles et ont été construits avec soin en utilisant des matériaux habituels de bonne qualité.

La période de garantie est de 24 mois et commence au moment de la livraison, qui doit être prouvée par le ticket de caisse, la facture ou le bon de livraison. Pendant la période de garantie, notre service après-vente élimine tous les défauts de fonctionnement des composants dont il est prouvé qu'ils sont dus à des défauts de matériel, malgré une manipulation prudente, conforme à notre mode d'emploi.

La garantie s'exerce de telle sorte que les pièces défectueuses soient, à notre choix, réparées gratuitement ou remplacées par des pièces en parfait état. Les pièces remplacées deviennent notre propriété. La réparation ou le remplacement de certaines pièces ne prolonge pas la période de garantie et ne fait pas courir une nouvelle période de garantie pour les différents composants. Les pièces de rechange installées ne bénéficient pas d'une période de garantie propre. Nous n'assumons aucune garantie pour les dommages et les défauts des composants ou de leurs pièces dus à une utilisation excessive, à une manipulation et à un entretien incorrects. Cela vaut également en cas de non-respect du mode d'emploi et de montage de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas mentionnés dans notre programme. Toute intervention ou modification de composants par des personnes non autorisées par nous annule le droit à la garantie.

La garantie ne s'applique pas aux pièces qui s'usent naturellement.

En cas de recours en garantie, de panne, de besoin de pièces de rechange ou d'accessoires, veuillez vous adresser au centre de service après-vente suivant :

Centre de service après-vente

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Allemagne)

Tél. : +49 (0)6592-1730200

Fax : +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Sous réserve de modifications.

Modèle:

Acheté chez:

À (ville, rue):

Nom de l'acheteur:

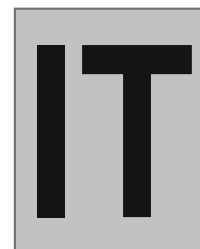
Numéro, rue:

Code postal, ville:

Téléphone:

Date, signature:

Description du problème:



ESSICCATORE ALIMENTARE

Silence 700 XXL

GUIDA PER L'UTENTE



Leggere attentamente e completamente questo manuale prima di utilizzarlo per la prima volta.



WEEE Reg No.DE43021155

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
Email: info@albatros-international.eu

CONTENUTO

1. Precauzioni e istruzioni di sicurezza.....	2
2. Pulizia, riparazione e manutenzione del dispositivo.....	3
3. Panoramica del prodotto.....	4
4. Manuale di istruzioni.....	5
5. Istruzioni per la preparazione e l'asciugatura degli alimenti.	6

1. Precauzioni e istruzioni di sicurezza

A. Precauzioni per l'utilizzo del dispositivo:

- Prima dell'uso, posizionare il dispositivo su una superficie piana e assicurarsi che la ventola interna non sia bloccata.
- La durata massima non deve superare le 48 ore per massimizzare la durata del prodotto.
- Quando la macchina è in funzione, i materiali combustibili non devono trovarsi all'interno di un'area di 2 metri intorno al dispositivo.
- Lasciare che l'aria calda fluisca liberamente durante l'asciugatura, non mettere un peso eccessivo sulle griglie e il cibo non deve essere ammassato. Alimenti diversi hanno tempi di asciugatura diversi. (Nota: Prima di accendere la macchina, assicurarsi che i ripiani siano nella posizione corretta. Se il cibo non può essere asciugato entro 48 ore, continuare ad asciugarlo un altro giorno. Nel frattempo, conservare il cibo non finito in sacchetti sigillati per evitare l'umidità.)
- Quando la macchina è in funzione, la temperatura della ventola dell'aria interna è più alta che in altri luoghi. Per asciugare il cibo in modo uniforme, cambiare di tanto in tanto la posizione dei ripiani metallici.
- Se il processo di asciugatura è completo, ma non usi subito il cibo secco, mettilo in sacchetti sigillati e conservalo in frigorifero.
- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo, pulire i ripiani metallici dopo averli rimossi dall'apparecchio. I ripiani possono essere lavati o immersi in acqua. Se sono presenti residui di cibo che non possono essere facilmente rimossi, immergere i ripiani in acqua naturale e poi lavarli di nuovo.

B. Sicurezza

- Per utilizzare il dispositivo in sicurezza, leggere attentamente e completamente questo manuale prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Questo apparecchio è solo per uso domestico.
- Questa macchina non deve essere azionata con un timer esterno o con un telecomando.
- Questa macchina deve essere tenuta fuori dalla portata dei bambini. Prenditi cura dei bambini e delle persone con mancanza di capacità mentali o esperienza utente e non consentire loro di utilizzare questo dispositivo.
- Questo disidratatore deve rimanere sorvegliato durante il funzionamento.
- Posizionare il cibo su un ripiano di metallo pulito e asciutto e non lasciare che l'acqua goccioli sugli elementi riscaldanti per evitare cortocircuiti.
- Non impilare troppo cibo sui ripiani metallici, altrimenti il tempo di asciugatura e l'effetto di asciugatura ne risentiranno.
- Assicurarsi che la macchina sia collegata a una presa di sicurezza contrassegnata con il voltage e potenza.
- Evitare di condividere la presa di corrente con altri dispositivi ad alta potenza durante l'utilizzo del dispositivo.

- Il dispositivo genera temperature elevate. Pertanto, fare attenzione all'aria calda che fuoriesce per evitare scottature.

C. Atti vietati:

- Non utilizzare l'essiccatore se la custodia, il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Non ispezionare da soli una macchina difettosa e non modificare la struttura della macchina senza istruzioni e supervisione professionali.
- Non utilizzare prodotti chimici per pulire la macchina.
- Non immergere la macchina in acqua per pulirla e non pulire la superficie della custodia con acqua.
- Non spostare la macchina mentre è in funzione.
- Se la ventilazione si interrompe (e non fuoriesce alcun flusso d'aria), scollegare immediatamente la macchina dalla macchina.
- Non riparare la macchina da soli se ha subito un cortocircuito o è difettosa.

2. Pulizia, riparazione e manutenzione del dispositivo

- Prima della pulizia, l'utente deve scollegare la macchina e attendere che il dispositivo si raffreddi.
- Dopo che il cibo si è asciugato, rimuovere i ripiani metallici dall'apparecchio e lavarli con acqua tiepida. Se necessario, utilizzare panni di cotone morbidi o un detersivo per piatti, quindi asciugarlo. Non devono essere utilizzati detersivi chimici corrosivi. Non pulire con prodotti chimici o rete in metallo duro, poiché questi metodi danneggeranno la superficie della macchina, ne ridurranno la durata e/o creeranno rischi nascosti per la sicurezza.
- Se la macchina non verrà utilizzata per molto tempo, pulirla e conservarla nella sua confezione originale in un luogo fresco con una buona ventilazione per evitare l'umidità.

3. Prodotto



per accendere/spegnere la macchina



per impostare il timer di 24 ore



per l'impostazione della temperatura (tra 35°C e 85°C)



per aumentare la temperatura o il tempo



per diminuire la temperatura o il tempo

a. Specificazione

Modello	Volt	Hertz	Watt	Numero di ripiani metallici	Dimensioni del ripiano (cm)
Silence 700 XXL	220-240V	50~60Hz	700W	8	L30 x W28

b. Funzioni

- Risparmio energetico, basso consumo energetico.
- Verdure secche, frutta, erbe aromatiche, fagioli, carne, pesce, pane, funghi, ecc.
- Con solo l'aria calda da disidratare, preservi i nutrienti del tuo cibo.
- È molto conveniente preparare cibi naturali con un sapore ricco.
- Gli alimenti secchi sono più facili da conservare. Gli alimenti secchi contengono minerali e sostanze nutritive.
- È possibile impostare temperature diverse a seconda del cibo.
- Selezionare un numero diverso di vassoi a seconda delle proprie esigenze.

4. Istruzioni

- Premere il pulsante di accensione  per accendere il dispositivo.
- Premere il pulsante del timer  per attivare l'impostazione del timer.
- Premere i pulsanti  o  per impostare il tempo di asciugatura desiderato. Dopo 5 secondi di inattività, l'ora verrà impostata automaticamente.
- Premere il pulsante della temperatura  per attivare l'impostazione della temperatura.
- Premere i pulsanti  e  per impostare la temperatura desiderata (tra 35 °C e 85 °C). Dopo 5 secondi di inattività, la temperatura viene regolata automaticamente.
- La disidratazione inizierà automaticamente al termine dell'impostazione di cui sopra.

5. Gestione della preparazione e dell'essiccazione degli alimenti

A. Frutta

- Pulite la frutta e rimuovete le parti non commestibili.
- Tagliate la frutta a pezzi. Per evitare ossidazioni e cambiamenti di colore, puoi immergere i pezzi di frutta nel succo di limone, acqua salata o succo d'ananas per 10 minuti, asciugarli con un canovaccio da cucina e poi disidratarli.
- Se vuoi che il frutto abbia un aroma speciale, puoi aggiungere cannella in polvere, polvere di cocco o olio di cocco.

B. Verdure: scegli uno dei seguenti metodi:

- Cuocere a vapore verdure come fagiolini, cavolfiori, asparagi, patate, ecc. o bagnarle con olio.
- Mettere le verdure preparate in acqua bollente per 3-5 minuti. Lasciatela scolare e poi appoggiatela sui ripiani metallici.
- Mettere le verdure nel succo di limone per 2 minuti.

C. Carne

- Tagliate la carne a pezzi o a listarelle, mantenendo i pezzi sottili e piccoli.
- Lessate la carne in acqua e scolatela prima di asciugarla .
- Marinare la carne per due ore, quindi cuocerla a vapore o bollirla.
- La carne può disidratarsi dopo lo sgocciolamento.

- D. Erbe e fiori
- Asciugare le foglie fresche.
 - Una volta asciutti, conservarli in sacchetti di carta o bottiglie sigillate in un luogo fresco.



Riciclaggio - Direttiva europea 2012/19/UE

Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici. Al fine di prevenire danni potenziali all'ambiente o alla salute umana attraverso uno smaltimento incontrollato, si prega di riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il vostro dispositivo usato, utilizzate i sistemi di restituzione e raccolta o contattate il rivenditore presso cui avete acquistato il prodotto. Potete riciclare questo prodotto in modo eco-sostenibile.

I componenti sono prodotti di qualità. Sono stati progettati in base alle conoscenze tecniche attuali e costruiti con cura utilizzando un consueto materiale di buona qualità.

Il periodo di garanzia è di 24 mesi e decorre dal momento della consegna, di cui deve essere data evidenza con uno scontrino, una fattura o una bolla/un DDT. All'interno del periodo di garanzia il nostro servizio di assistenza clienti provvederà a eliminare tutti i difetti di funzionamento dei componenti che siano imputabili in modo dimostrabile a vizi del materiale e si siano presentati nonostante un utilizzo attento e conforme alle nostre istruzioni per l'uso.

La garanzia verrà applicata in una delle modalità indicate di seguito, a nostra discrezione: riparando gratuitamente le parti difettose oppure sostituendole con parti perfettamente funzionanti. Le parti sostituite diventeranno di nostra proprietà. La riparazione o la sostituzione di singole parti non comporta l'estensione del periodo di garanzia né l'applicazione di un nuovo periodo di garanzia per i singoli componenti. Per le parti di ricambio montate non decorre un periodo di garanzia separato. Non ci assumiamo alcuna garanzia per danni o difetti dei componenti o di altre parti causati da una sollecitazione eccessiva, una gestione o una manutenzione inadeguate. Quanto sopra si applica anche in caso di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e al montaggio di parti di ricambio o accessori che non appartengono alla nostra gamma di prodotti. Interventi o modifiche da parte di persone non autorizzate da noi faranno decadere la garanzia.

La garanzia non copre le parti danneggiate in seguito alla normale usura. **Per esercitare il proprio diritto alla garanzia o in caso di anomalie, richiesta di parti di ricambio o accessori, si prega di contattare la centrale del servizio di assistenza clienti all'indirizzo indicato di seguito:**

Centrale del servizio di assistenza clienti:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Germania)
Tel: +49 (0) 6592-1730200
Fax: +49 (0) 6592-1730209
www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Con riserva di modifica.

Modello:

Acquistato presso:

A (località, via):

Nome dell'acquirente:

Via, numero civico:

CAP, località:

Telefono:

Data, firma:

Descrizione del difetto:



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS



Silencio 700 XXL

GUÍA DEL USUARIO



**Lea este manual detenidamente y completamente
antes de usarlo por primera vez.**



WEEE Reg No.DE43021155

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
Email: info@albatros-international.eu

CONTENIDO

1. Precauciones e instrucciones de seguridad	2
2. Limpieza, reparación y mantenimiento del dispositivo	4
3. Descripción general del producto.....	4
4. Manual de instrucciones	5
5. Instrucciones de preparación y secado de alimentos.	6

1. Precauciones e instrucciones de seguridad

A. Precauciones al operar el dispositivo:

- Antes de usarlo, coloque el dispositivo sobre una superficie plana y asegúrese de que el ventilador interno no esté bloqueado.
- La vida útil más larga no debe exceder las 48 horas para maximizar la vida útil del producto.
- Cuando la máquina está funcionando, los materiales combustibles no deben estar dentro de un área de 2 metros alrededor del dispositivo.
- Deje que el aire caliente fluya libremente durante el secado, no ponga un peso excesivo en las rejillas y la comida no debe amontonarse. Diferentes alimentos tienen diferentes tiempos de secado. (Nota: Antes de encender la máquina, asegúrese de que los estantes estén en la posición correcta. Si el alimento no se puede secar dentro de las 48 horas, continúe secándolo otro día. Mientras tanto, guarde los alimentos sin terminar en bolsas selladas para evitar la humedad).
- Cuando la máquina está funcionando, la temperatura en el ventilador de aire interno es más alta que en otros lugares. Para secar los alimentos de manera uniforme, cambie ocasionalmente la posición de los estantes de metal.
- Si el proceso de secado está completo, pero no usas el alimento seco de inmediato, colócalo en bolsas selladas y manténlo refrigerado.
- Si no planea usar el aparato durante mucho tiempo, limpie los estantes de metal después de sacarlos del aparato. Los estantes se pueden lavar o sumergir en agua. Si hay residuos de comida que no se pueden eliminar fácilmente, sumerja los estantes en agua corriente y luego lávelos nuevamente.

B. Seguridad

- Para utilizar el dispositivo de forma segura, lea atentamente este manual antes de utilizarlo por primera vez.
- Este aparato es solo para uso doméstico.
- Esta máquina no debe funcionar con un temporizador externo ni con un mando a distancia.
- Esta máquina debe mantenerse fuera del alcance de los niños. Cuide a los niños y a las personas con falta de capacidad mental o experiencia de usuario y no les permita utilizar este dispositivo.
- Este deshidratador debe permanecer supervisado durante el funcionamiento.
- Coloque los alimentos en un estante de metal limpio y seco y no deje que el agua gotee sobre los elementos calefactores para evitar cortocircuitos.
- No apile demasiada comida en los estantes de metal, de lo contrario, el tiempo de secado y el efecto de secado se verán afectados.
- Asegúrese de que la máquina esté enchufada a un tomacorriente seguro marcado con el voltaje y la alimentación correctos.
- Evite compartir la toma de corriente con otros dispositivos de alta potencia mientras usa el dispositivo.

- El dispositivo genera altas temperaturas. Por lo tanto, ten cuidado con el aire caliente que se escapa para evitar quemaduras.

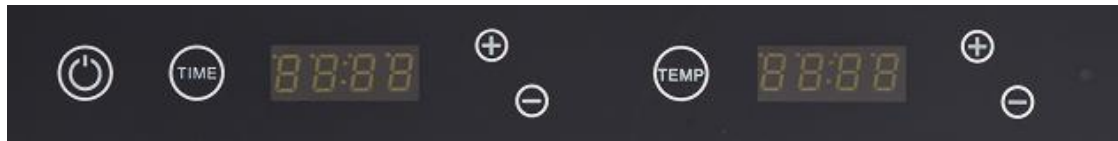
C. Actos prohibidos:

- No utilice el deshidratador si la carcasa, el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- No inspeccione una máquina defectuosa usted mismo y no cambie la estructura de la máquina sin instrucción y supervisión profesional.
- No utilice productos químicos para limpiar la máquina.
- No sumerja la máquina en agua para limpiarla y no limpie la superficie de la caja con agua.
- No mueva la máquina mientras esté funcionando.
- Si la ventilación se detiene (y no se escapa ningún flujo de aire), desenchufe inmediatamente la máquina de la máquina.
- No repare la máquina usted mismo si ha sufrido un cortocircuito o está defectuosa.

2. Limpieza, reparación y mantenimiento del dispositivo

- Antes de limpiar, el usuario debe desenchufar la máquina y esperar a que el dispositivo se enfríe.
- Después de que los alimentos se hayan secado, retire los estantes de metal del aparato y lávelos con agua tibia. Use paños de algodón suaves o limpiador de platos si es necesario, luego séquelo. No se deben utilizar productos químicos de limpieza corrosivos. No limpie con productos químicos o mallas de carburo, ya que estos métodos dañarán la superficie de la máquina, acortarán su vida útil y/o crearán riesgos de seguridad ocultos.
- Si la máquina no se va a utilizar durante mucho tiempo, límpiela y guárdela en su embalaje original en un lugar fresco y con buena ventilación para evitar la humedad.

3. Producto



Para encender/apagar la máquina



Para configurar el temporizador de 24 horas



para ajustar la temperatura (entre 35 °C y 85 °C)



para aumentar la temperatura o el tiempo



para disminuir la temperatura o el tiempo

a. Especificación

Modelo	Voltio	Hercio	Vatio	Número de estantes metálicos	Tamaño del estante (cm)
Silencio 700 XXL	220-240V	50~60Hz	700W	8	L30 x W28

b. Funciones

- Ahorro de energía, bajo consumo de energía.
- Verduras secas, frutas, hierbas, frijoles, carne, pescado, pan, champiñones, etc.
- Con solo aire caliente para deshidratarse, conservas los nutrientes de tus alimentos.
- Es muy conveniente preparar alimentos naturales con rico sabor.
- Los alimentos secos son más fáciles de almacenar. Los alimentos secos contienen minerales y nutrientes.
- Puedes establecer diferentes temperaturas dependiendo de la comida.
- Seleccione un número diferente de bandejas en función de sus necesidades.

4. Instrucciones

- Presione el botón de encendido  para encender el dispositivo.
- Presione el botón del temporizador  para activar la configuración del temporizador.
- Presione los botones  o para  configurar el tiempo de secado deseado. Después de 5 segundos sin operación, la hora se ajustará automáticamente.
- Presione el botón de temperatura  para activar el ajuste de temperatura.
- Pulse los botones  y  para ajustar la temperatura deseada (entre 35 °C y 85 °C). Después de 5 segundos sin funcionamiento, la temperatura se ajusta automáticamente.
- La deshidratación comenzará automáticamente después de que se complete la configuración anterior.

5. Gestión de la preparación y secado de alimentos

- A. Fruta
- Limpie la fruta y retire las partes no comestibles.
 - Corta la fruta en trozos. Para evitar la oxidación y los cambios de color, puedes sumergir las piezas de fruta en jugo de limón, agua con sal o jugo de piña durante 10 minutos, secarlas con un paño de cocina y luego deshidratarlas.
 - Si quieres que la fruta tenga un aroma especial, puedes añadir canela en polvo, coco en polvo o aceite de coco.
- B. Verduras: Elija uno de los siguientes métodos:
- Cocine al vapor verduras como judías verdes, coliflor, espárragos, patatas, etc. o mójelas con aceite.
 - Ponga las verduras preparadas en agua hirviendo durante 3-5 minutos. Déjalo escurrir y luego colócalo en los estantes de metal.
 - Pon las verduras en jugo de limón durante 2 minutos.
- C. Carne
- Corta la carne en trozos o tiras, manteniendo los trozos finos y pequeños.
 - Hervir la carne en agua y escurrir antes de secarla .
 - Marinar la carne durante dos horas, luego cocinarla al vapor o hervirla.
 - La carne puede deshidratarse después de escurrirla.

- D. Hierbas y flores
- Seca las hojas frescas.
 - Una vez secos, guárdelos en bolsas de papel o botellas selladas en un lugar fresco.



Reciclaje - Directiva europea 2012/19/UE

Esta etiqueta indica que este producto no debe ser desechado junto con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana mediante la eliminación descontrolada, recíclelo de manera responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el comercio donde adquirió el producto. Puede reciclar este producto de manera respetuosa con el medio ambiente.

Los componentes son un producto de calidad. Han sido diseñados de conformidad con los conocimientos técnicos actuales y fabricados cuidadosamente utilizando materiales de uso habitual de primera calidad. El período de garantía es de 24 meses y comienza en el momento de la entrega, la cual deberá acreditarse mediante recibo, factura o albarán. Dentro del período de garantía, nuestro Servicio de Atención al Cliente subsanará todos los fallos de funcionamiento de los componentes que se pueda demostrar que se deben a defectos del material a pesar haber realizado un uso cuidadoso de acuerdo con nuestras instrucciones de uso. La garantía se otorga de forma que las piezas defectuosas se reparan gratuitamente o se sustituyen por piezas sin defectos, a nuestra discreción. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad. La reparación o la sustitución de piezas individuales no ampliará el período de garantía ni dará lugar a un nuevo período de garantía para los componentes individuales. No existe un período de garantía independiente para las piezas de recambio instaladas. La garantía no cubre los daños y defectos de los componentes o de sus piezas que se produzcan debido a un uso excesivo, una manipulación y un mantenimiento inadecuados. Esto también se aplica en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso, así como también en caso de instalación de piezas de repuesto y accesorios que no figuran en nuestro programa. La intervención o modificación de los componentes por parte de personas no autorizadas por nosotros invalidará la garantía.

La garantía no cubre las piezas que se desgastan por el uso natural. En caso de reclamaciones de garantía, fallos de funcionamiento o necesidad de piezas de repuesto o accesorios, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente indicado a continuación:

Servicio de Atención al Cliente:

**Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Alemania)**

**Tel: +49 (0)6592-1730200
Fax: +49 (0)6592-1730209**

**www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu**

Sujeto a cambios sin notificación previa.

Modelo:

comprado en:

en (ciudad, calle):

Nombre del comprador:

Calle, casa nº:

Código postal, ciudad:

Teléfono:

Fecha, firma:

Descripción del problema:



FOOD DEHYDRATOR

Silence 700 XXL

EN

USER MANUAL



Read this manual carefully and completely before first use.



WEEE Reg No. DE43021155

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
Email: info@albatros-international.eu

CONTENTS

1. Precautions and safety instructions.....	2
2. Product cleaning, repair and maintenance	3
3. Product overview	4
4. Operating instructions.....	5
5. Food preparation and drying Instructions.	5

1. Precautions and safety instructions

A. Precautions while operating the unit:

- Before using the unit, put it on a flat surface and make sure there is nothing blocking the internal air ventilator.
- The longest using time shall not exceed 48 hours in order to maximize the product life time.
- When the machine is working, flammable materials must not be within an area of 2 meters around the unit.
- While drying, let the hot air flow freely, do not place excessive weight on the racks, and the food should not be piled up. Different foods have different drying time. (Note: Before switching the machine on, make sure that the shelves are at the right position. If the food cannot be finished drying within 48 hours, continue drying another day. In the meantime, keep the un-finished food in sealed bags to avoid humidity.)
- When the machine is working, the temperature closer the internal air ventilator will be higher than other locations. To dry the food evenly, change the position of the layers occasionally.
- When the drying is finished but you will not use the dried food immediately, put the dried food into sealed bags and keep them refrigerated.
- When you do not intend to use the machine for long periods of time, clean up the racks after removing them from the machine. The racks can be washed or immersed in water, If there is food which cannot be cleaned off easily, dip the shelves in clean water and then wash them again.

B. Safety Instructions

- To use the machine safely, read this manual carefully and completely before first use.
- This machine is intended for domestic use only.
- This machine cannot be operated with an external timer or with a remote control system.
- This machine must be kept out of reach from children. Look after children and persons with lack of mental abilities or user experience, and do not allow them to use this machine.
- This dehydrator must stay under human supervision when running.
- Put the food on the clean and dry rack and do not let water drop on the heating elements to avoid electrical shortcuts.
- Do not pile too much food on the racks, or the drying time and drying effect will be influenced.
- Make sure the machine is connected to a safe electrical outlet which is marked with the correct voltage and power.
- Avoid sharing the socket with other devices with high power consumption while using the machine.
- The working unit will produce high temperature. Therefore be careful with the hot air ventilation to avoid scalding.

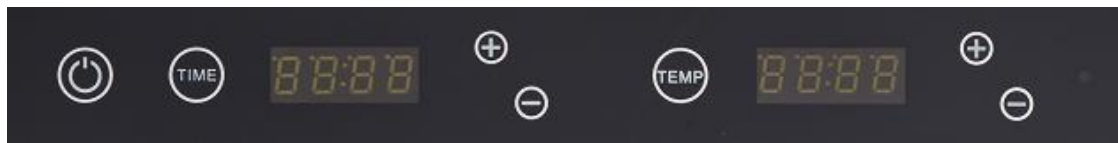
C. Prohibited actions:

- Do not use the dehydrator when its main body, power cable, or plug is damaged.
- Do not check by yourself a faulty machine or change the machine's structure without professional instruction and supervision.
- Do not use chemicals to clean the machine.
- Do not soak the machine into water to clean it, and do not clean the main body's surface with water.
- Do not move the machine while it is running.
- When the ventilation is stopped (and no air flow comes out), immediately unplug the machine.
- Do not repair the machine by yourself when it is shortcut or broken.

2. Product cleaning, repair and maintenance

- Before cleaning, the user must unplug the machine and wait until the unit cools down.
- After the food is finished drying, remove the trays and wash them with warm water. Use soft cotton or detergents when needed, and then wipe it dry. Corrosive chemical cleaners may not be used. Do not clean with chemicals or hard metal mesh because those methods will harm the machine's surface, reducing its lifetime and/or causing hidden safety hazards.
- When the machine is not being used for a long time, clean it and store it inside the original box in a cool place with good ventilation to avoid humidity.

3. Product overview



to turn the machine on / off



to adjust the 24 hours timer



to adjust the temperature (between 35°C and 85°C)



to increase the temperature or time



to decrease the temperature or time

a. Specification

Model	Volt	Hz	Watt	Number of Trays	Tray Size (cm)
Silence 700 XXL	220-240V	50~60Hz	700W	8	L30 x W28

b. Features

- Energy saving, low power consumption.
- Dry vegetables, fruits, herbs, beans, meat, fish, bread, mushrooms, etc.
- With just hot wind to dehydrate them, keep your food's nutrition.
- It is very convenient to make natural food with rich flavor for individual or family.
- Dried food is easier to keep. Dried food contains minerals and nutrition.
- You can set different temperatures according for different foods.
- Select different numbers of trays based on your needs.

4. Operating instructions

- Press the on/off button  to turn the machine on.
- Press the timer button  to activate the timer setting.
- Press the  or  buttons to set the desired drying duration. After 5 seconds without operation, the time will be set automatically.
- Press the temperature button  to activate the temperature setting.
- Press the  and  buttons to set the desired temperature (between 35°C and 85°C). After 5 seconds without operation, the temperature will be set automatically.
- The dehydration will start automatically after the above setting is finished.

5. Food preparation and drying management

A. Fruit

- Clean the fruit and remove any unedible parts.
- Cut the fruit into pieces. To avoid oxidation and color change, you can immerse the fruit pieces in lemon juice, salty water or pineapple juice for 10mins, dry them with a kitchen towel, then dehydrate them.
- If you want the fruit to have a special aroma, you can add cinnamon powder, coconut powder or coconut oil to it.

B. Vegetables: Choose any of the following methods.

- Steam the vegetables like green beans, cauliflower, asparagus, potatoes and so on, or cover them in oil.
- Put the prepared vegetables into boiling water for 3-5minutes. Drain them and then put them on the drying layers.
- Put the vegetables into lemon juice for 2 minutes.

C. Meat

- Cut the meat into pieces or strips, keep the pieces thin and small.
- Boil the meat in water and drain it before drying.
- Marinade the meat for two hours, then steam or boil it.
- The meat can be dehydrated after being drained.

D. Herbs and flowers

- Dry fresh leaves.
- After they are dried, keep them in a paper bags or sealed bottles in a cool place.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

The components are quality products. They were designed taking into consideration the latest technical knowledge, and carefully constructed using a standard, good quality material.

The warranty period is 24 months from the time of handover, which must be confirmed through a sales receipt, invoice or delivery note. Within the warranty period, any functional defects in the components will be fixed by our customer service team if these can be shown to be the result of a material defect that has arisen despite prudent handling in accordance with our operating instructions.

The warranty will include repairing defective parts or providing properly functioning replacements free of charge and at our discretion. Any parts that are replaced will become our property. The repair or replacement of individual parts does not result in an extension to the warranty period, nor is there a new warranty period for the specific components affected. There is no separate warranty period for built-in spare parts. We offer no warranty for damage or defects affecting components or their parts if these are caused by excessive use, or incorrect handling or maintenance. The same applies for failure to follow the operating instructions and for the installation of spare parts or accessories not listed in our range. Warranty claims shall be void in the event of interference or modifications to components by unauthorised individuals.

The warranty does not cover parts that are subject to natural wear and tear. **In the event of a warranty claim, fault, need for a spare part or accessory, please contact the customer support centre specified here:**

Customer support centre:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Subject to modification.

Model:

Purchased at:

In (town/city, street):

Buyer's name:

Street, building number:

Postcode, town/city:

Telephone:

Date, signature:

Fault description:



DECLARATION OF CONFORMITY

D Deutsch

EG-Konformitätserklärung

Wir erklären in alleiniger Verantwortlichkeit, daß unten nachfolgend bezeichnetes Produkt mit den folgenden Normen übereinstimmt (1) gemäß den Bestimmungen der Richtlinien (2) Prüfbericht (3) ausstellende Prüfstelle (4)

GB English

EC-DECLARATION OF CONFORMITY

We herewith declare in our sole responsibility that this product complies with the following standards (1) in accordance with the regulations of the undermentioned Directives (2) test report (3) issuing test office (4)

FR Français

CE-DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous déclarons, sous notre seule responsabilité, que ce produit est en conformité avec les normes ou documents normatifs suivants (1) en vertu des dispositions des directives (2) Compte-rendu de révision (3) effectué par (4)

Dörrautomat / Déshydrateur Alimentaire / Essiccatore Alimentare / Deshidratador de Alimentos / Food Dehydrator

Silence 700 XXL

Brand: SOMMERTAL

Var. ID.: 4174

Serial No.: 240700001.....240799999

- (1) EN 62233:2008; EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021; EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006+A12:2007+A13:2010; AfPS GS 2019: 01 PAK
EN IEC 55014-1:2021; EN IEC 55014-2:2021; EN IEC 61000-3-2: 2019 + A1; EN 61000-3-3:2013 + A1; EN 50564: 2011;
- (2) 2014/35/EU; 2014/30/EU; 2011/65/EU; (EU) 2015/863; (EC) No. 1907/2006; (EC) NO 1275/2008; (EU) NO 801/2013; (EC) No 1935/2004
- (3) CN21T8NP 001; WTF22F10216668J; CN21GSCA 001; WTF21F11126106A2C; WTF21F1112618A1C; WTF21F02012595J; WTF23F02019490A1T
- (4) TÜV Rheinland LGA Products GmbH; Waltek Testing Group Co., Ltd.

D Für den Hersteller und verantwortlich für die technische Dokumentation

GB Importer and technical documents responsible

FR Manufacture Conservation des documents techniques

Dokumentationsbevollmächtigter:

Authorized person for the compilation of the technical documentation:

Nerdlen, 01.07.2024

Ralf Bunzel, Procurement Manager

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Straße 3, 54552 Nerdlen, Germany