



Dörrautomat

Modell: DA 401 INOX



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

Sicherheitshinweise

- 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 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.
- 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.
- 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 nirgends hinunter 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 in Betrieb gesetzt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten oder ähnlichen Anwendungen (Büro, Apartments, Kunden in Hotels, etc.) vorgesehen, nicht für gewerbliche Nutzung.
- 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 entflammaren 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 (Vasen, Kerzen, Deckchen, etc.).
- 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:
 - Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.
 - 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 die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, 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 von dafür geeigneten Lebensmitteln konzipiert. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch, und nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt.



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!

Gerätebeschreibung

- 1) Deckel
- 2) 5 Dörr-Etage
- 3) Warmluftauslass (innen)
- 4) Gerätebasis
- 5) Ein-/Ausschalter
- 6) Betriebskontrollleuchte
- 7) Thermostatregler

Weiters im Lieferumfang enthalten:
2 Stk. Fruchtleder-Einlagen



Anschluss

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, frei zugängliche, geerdete Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Im Falle eines Defekts muss der Netzstecker sofort gezogen werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen (220-240V ~ 50/60 Hz).
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE Kennzeichnung verbindlich sind.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial komplett vom Gerät. Verpackungsmaterial ist recycelbar – entsorgen Sie es Ihren lokalen Vorschriften entsprechend.
- Waschen Sie den Deckel und die 5 Dörr-Etage in mildem Spülwasser.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie die Teile auf die Basis setzen.
- Bevor Sie zum ersten Mal Lebensmittel in die Etage legen, schalten Sie das Gerät in zusammengebauten Zustand für ca. 30 Minuten ein. Dadurch wird eventuell produktionsbedingt vorhandenes Schutzfett verdampft. Dabei kann leichte Geruchs- und Rauchbildung entstehen – dies ist normal und ungefährlich. Sorgen Sie jedoch für ausreichend Raumbelüftung.
- Waschen Sie die Dörr-Etagen nochmals ab und lassen Sie sie wieder trocknen.
- Nun ist das Gerät betriebsbereit.

Bedienung

- Stellen Sie das Gerät unter Beachtung der Sicherheitshinweise auf. Verwenden Sie das Gerät an Plätzen mit hitzebeständigen Oberflächen.
- Belegen Sie die Dörr-Etage mit vorbereitetem Obst, Gemüse, Kräutern, etc. (siehe nachfolgende Kapitel).
- Stapeln Sie die Dörr-Etage auf die Gerätebasis. Je nach Stärke der eingelegten Lebensmittel können Sie zwischen 2 unterschiedlichen Stapelhöhen wählen:
 - 5 cm: Achten Sie beim Stapeln darauf, dass die Laschen auf der inneren Unterseite der oberen Dörr-Etage auf den seitlichen Rillen der Oberseite der darunterliegenden Dörr-Etage aufliegen.
 - 3 cm: In diesem Fall stapeln Sie die Dörr-Etagen so, dass die Lachen nicht auf den Rillen aufliegen.
- Setzen Sie den Deckel auf.
- Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
- Stellen Sie mit dem Thermostatregler die gewünschte Dörr-Temperatur (35°C – 70°C) ein und schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein. Die Betriebsanzeige leuchtet und das Gerät beginnt zu arbeiten: Durch das eingebaute Gebläse wird warme Luft durch den Warmluftauslass in der Mitte der Gerätebasis durch die Dörr-Etagen geblasen.
- Wollen Sie den Dörrvorgang beenden, drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

Beachten Sie:

Das Gerät darf nicht länger als 20 Stunden ohne längere Pause (mindestens 2 Stunden) betrieben werden.

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.

Dörrgut vorbereiten:

- Zur sicheren, appetitlichen Konservierung sollten alle Güter gut gewaschen werden.
- 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 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.
- Broccoliröschen 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, Broccoli, 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. Außerdem muss in der Mitte eine Fläche mit ca. 8 cm Ø frei gelassen werden, um genügend Luftzirkulation zu gewährleisten.

- Die Lebensmittel sollten in einfacher Lage eingelegt werden. Dies gilt z. B. speziell für Bananen, Ananasscheiben, ist jedoch z. B. bei Bohnen nicht so wichtig.
- Ungeschältes Obst grundsätzlich auf die Schale legen, Schnittfläche nach oben.
- Da die Lebensmittel beim Dörren schrumpfen, beachten Sie, dass zu kleine Stücke durch die Öffnungen der Etagen fallen könnten.
- Wenn Sie gehackte Lebensmittel dörren möchten, legen Sie die Dörretage mit der mitgelieferten, feinmaschigen Einlage aus, bevor Sie die Lebensmittel auflegen. 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.
- Anstatt der Einlagen können Sie die Dörretage auch mit einem feinmaschigen Nylon-Netz, grobem Stoffgewebe, o. Ä. auslegen. Beachten Sie beim Ausschneiden eines Einsatzes, dass in der Mitte ein Loch für die Luftzirkulation freigelassen werden muss. Das verwendete Material muss lebensmittelecht und luftdurchlässig sein. Achten Sie auch darauf, dass das Material gewaschen und sauber ist.
- 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.
- Sollte trotzdem noch Saft abtropfen, befüllen Sie die beiden unteren Dörretagen jeweils zur Hälfte entgegengesetzt mit Fruchtlederpapierblättern (d. h., bei der untersten Etage wird die linke Hälfte mit Fruchtlederpapier belegt, bei der zweituntersten Etage wird die rechte Hälfte belegt.). Beim Wechseln der Reihenfolge der Dörretagen lassen Sie die mit Fruchtlederpapier befüllten Etagen unten. Wenn das Dörrgut nicht mehr tropft, können die beiden mit Fruchtlederpapier befüllten Etagen entfernt werden.
- Achten Sie immer darauf, dass die Mitte der Dörretagen frei gelassen wird, um die Luftzirkulation nicht zu beeinträchtigen.

Fruchtleder:

Fruchtleder ist eine Spezialität, die aus pürierten Früchten unter Zugabe von Honig, Nüssen oder Gewürzen hergestellt wird.

Zur Zubereitung von Fruchtleder können Reste, die sonst möglicherweise weggeworfen werden würden, verwendet werden:

- Waschen und putzen Sie das Obst oder die Beeren.

- Entfernen Sie Schale, Kerne, Samen, wenn notwendig.
- Pürieren Sie die Früchte. Falls notwendig, geben Sie etwas Wasser, Fruchtsaft oder Honig zu, sodass ein dickes Püree entsteht. Achten Sie jedoch darauf, dass es nicht zu dünn wird, da es ansonsten nicht auf die Dörretagen aufgebracht werden kann.
- Bei Früchten mit hohem Saftgehalt ist eine Zugabe von Wasser/Saft nicht notwendig.
- Kosten Sie das Püree und bedenken Sie, dass das Endprodukt süßer und aromatischer wird als das Püree.
- Verwenden Sie die mitgelieferten Einlagen zum Auftragen des Pürees. Im Handel ist auch spezielles Fruchtlederpapier erhältlich, mit dem Sie die Etagen auszulegen können. Falls kein derartiges Papier verfügbar ist, können Sie auch Plastikfolie verwenden.
- Um die Luftzirkulation nicht zu behindern, darf nur jeweils die halbe Dörretage belegt/befüllt werden.
- Wie immer, muss auch hier die Mitte der Dörretage (ca. 8 cm Ø) frei gelassen werden.
- Wenn Sie mehr als 1 Dörretage verwenden, muss jeweils abwechselnd die andere Hälfte belegt werden.
- Wenn Sie klebriges Püree trocknen (z. B. Bananenpüree), befetten Sie das Fruchtlederpapier bzw. die Folie mit etwas Pflanzenöl.
- Setzen Sie die Dörretagen auf das Gerät und trocknen Sie das Püree so lange, bis es ledrige Konsistenz erreicht.
- Nun können Sie es leicht vom Fruchtlederpapier bzw. von der Folie abziehen.
- Verpacken Sie das Fruchtleder in Frischhaltefolie und lagern Sie es bei Zimmertemperatur.
- Man kann Fruchtleder einrollen, in Streifen, Scheiben oder Ecken schneiden.
- Viele Fruchtlederrezepte sind im Internet nachzulesen.

Dörrzeit und Temperatur

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 anfühlen. 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.

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.

Dörrzeittabelle

Sorte	Vorbereitung	Trocken- zustand	Dörrzeit ca. / h
Gemüse			
Broccoli	putzen und schneiden, ca. 3-5 Min. blanchieren	spröde	6 - 20 h
Chilli	im Ganzen dörren	lederig	6 - 14 h
Erbsen	schälen und ca. 3-5 Min. blanchieren	spröde	8 - 14 h
Erdäpfel	in Würfel oder Scheiben schneiden, 8 - 10 Min. dämpfen	spröde	6 - 18 h
Fisolen	schneiden und blanchieren	spröde	8 - 26 h
Gurken	schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden	lederig	6 - 18 h
Karfiol	putzen, schneiden und bissfest blanchieren	lederig	6 - 16 h
Karotten	bissfest dämpfen, zerkleinern oder in Scheiben schneiden	lederig	6 - 12 h
Knoblauch	Schale von den Zehen entfernen und schneiden	lederig	6 - 16 h
Kraut	putzen und in ca. 3 mm dicke Streifen schneiden	lederig	6 - 14 h
Kürbis Auberginen	putzen, in ca. 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden	spröde	6 - 18 h
Paprika	in ca. 0,5 cm Streifen oder Ringe schneiden, Kerne entfernen	spröde	4 - 14 h
Pilze	schneiden, hacken oder im Ganzen dörren	lederig	6 - 14 h
Rhabarber	äußere Schale entfernen, in ca. 3 cm Stücke schneiden	keine Feuchtigkeit	6 - 38 h
Schnittlauch	hacken	spröde	6 - 10 h
Sellerie	Stangen in ca. 5-6 mm dicke Scheiben schneiden	spröde	6 - 10 h
Spargel	in 2-3 cm lange Stücke schneiden	spröde	6 - 14 h

Sorte	Vorbereitung	Trocken- zustand	Dörrzeit ca. / h
Gemüse			
Spinat	kurz blanchieren (nicht matschig!)	spröde	6 - 16 h
Tomaten	Haut entfernen, in Hälften oder Scheiben schneiden	lederig	8 - 24 h
Zucchini	in ca. 0,5 cm Stücke schneiden	spröde	6 - 18 h
Zwiebeln	fein schneiden oder hacken	spröde	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 Zippverschluss 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 und eine gute Dörrqualität 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.
- Wischen Sie die Gerätebasis mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch ab.

- 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, bezin- 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.
- Zur Reinigung der Fruchtleider-Einlagen wird die Verwendung eines kleinen Bürstchens (z.B. Zahnbürste) empfohlen.
- 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 Gerätebasis eindringt.
- Tauchen Sie die Gerätebasis mit Netzkabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten – STROMSCHLAGGEFAHR!
- Sollten Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, verstauen Sie es an einem trockenen, staubfreien, für Kinder unerreichbaren Platz.

Technische Daten

Temperaturbereich:	35°C - 70°C
maximale, ununterbrochene Verwendungsdauer:	20 Std.
Spannung:	220-240V ~ 50/60 Hz
Leistung:	420 - 500 Watt
Abmessungen (B x H x T):	31,5 x 31,5 x 30,8 cm
maximal (B x H x T):	31,5 x 31,5 x 39,5 cm
Gewicht netto:	2,85 kg



*) Tippfehler, Design- und technische Änderungen vorbehalten!

Hinweis 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

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.



Essiccatore

Modello: DA 401 INOX



Si prega di leggere attentamente il manuale d'uso prima della messa in funzione e di conservarlo per un eventuale utilizzo futuro.

Avvertenze di sicurezza

- I **bambini** dagli 8 anni in su e le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure sprovviste di un'esperienza e conoscenza sufficienti, possono utilizzare questo apparecchio sotto sorveglianza o dopo essere state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui pericoli ad esso legati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguite da **bambini**, a meno che essi abbiano superato gli 8 anni di età e siano sorvegliati.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza dall'apparecchio e dal cavo di allacciamento.
- I bambini devono sempre essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Quando non si utilizza l'apparecchio, riporlo fuori dalla portata dei bambini dopo avere staccato la spina.
- Prima della messa in funzione, verificare che l'intero apparecchio, compresi gli eventuali accessori, sia in perfetto stato e non presenti difetti che possano pregiudicare alla sicurezza funzionale dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato solo ad una presa domestica correttamente installata conforme ai dati indicati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
- Staccare la spina
 - quando si è finito di usare l'apparecchio,
 - quando si smonta o rimonta l'apparecchio,
 - se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo,
 - prima della pulizia,
 - in caso di temporali.
- Non staccare la spina dalla presa tirando il cavo di allacciamento, ma afferrando la spina.
- Non afferrare mai la spina con le mani bagnate.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per spostare l'apparecchio. Fare attenzione a non schiacciare né piegare il cavo di alimentazione.
- Non lasciare mai il cavo di alimentazione penzolare (pericolo di inciampamento!) e fare attenzione che non tocchi nessuna superficie calda.
- Non utilizzare né multiprese né cavi di prolunga. Se fosse tuttavia necessario, fare attenzione che i cavi siano conformi ai criteri di sicurezza.
- Non mettere l'apparecchio in funzione mediante un timer esterno.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o simili (ufficio, appartamenti vacanza, camere d'albergo, ecc.) e non all'uso commerciale.
- Collocare l'apparecchio solo su un ripiano orizzontale e stabile.
- Accertarsi che il ripiano sia resistente al calore (non collocare su tovaglie, pannelli di legno, ecc.).
- Non collocare e non usare mai l'apparecchio su delle superfici calde (piastre di cottura) né vicino a fiamme di gas libere.
- Fare attenzione che i componenti caldi/bollenti non tocchino oggetti facilmente infiammabili quali tende, tovaglie, ecc. Pericolo di incendio!
- Utilizzare l'apparecchio solo all'interno, mai all'aperto.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti puliti e privi di polvere.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi, ad es. locali bagno, in vicinanza di lavandini,
- Se entra dell'acqua nell'apparecchio, spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina.

- Non coprire l'apparecchio e non poggiarvi nessun oggetto (vasi, candele, centri, ecc.).
- Durante il funzionamento, fare attenzione che l'apparecchio non venga ostruito né coperto. Non deve trovarsi sotto un armadietto. Mantenere sempre una distanza di sicurezza. Le aperture sul fondo dell'apparecchio non devono essere coperte né otturate.
- Non introdurre oggetti nelle aperture dell'apparecchio (fessure di aerazione).
- Non mettere l'apparecchio in funzione in vicinanza di liquidi infiammabili o di bombolette sotto pressione.
- Non utilizzare accessori che non appartengano all'apparecchio.
-  Non immergere mai il corpo dell'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina nell'acqua. PERICOLO DI ELETTROCUZIONE!
- Eventuali richieste di intervento in garanzia verranno rifiutate in caso di inosservanza dei punti seguenti:
 - Utilizzare l'apparecchio solo per gli usi previsti descritti nel presente manuale. Qualsiasi altro uso può danneggiare l'apparecchio.
 - Per ragioni di sicurezza è vietato trasformare o modificare l'apparecchio.
 - Non aprire la scatola dell'apparecchio. Essa non contiene nessun elemento di comando.
 - Non si deve mettere l'apparecchio in funzione se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato. Portarlo a riparare presso un'officina autorizzata.
 - Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono essere eseguite da personale specializzato per evitare qualsiasi pericolo e perché vi sono delle norme di sicurezza da rispettare. Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, l'eventuale riparazione deve essere eseguita da un'officina specializzata.
 - Le presenti istruzioni per l'uso sono state redatte per permettere all'utente di familiarizzarsi con le avvertenze di sicurezza e le funzioni dell'apparecchio. Conservarle con cura in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.

Uso conforme:

L'essiccatore è concepito esclusivamente per l'essiccazione/disidratazione alimenti adatti. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato e non per l'uso commerciale.



ATTENZIONE – PERICOLO DI USTIONI:

- Durante il funzionamento, le superfici esposte dell'apparecchio si scaldano! Non toccarle con le mani nude, utilizzare delle presine o dei guanti da cucina.
- Non spostare né trasportare l'apparecchio fintanto che è in funzione.
- Prima della pulizia, lasciare raffreddare sufficientemente tutti i componenti.
- Non lasciare mai incustoditi i componenti caldi!

Descrizione dell'apparecchio

1. Coperchio
2. 5 ripiani di essiccazione
3. Uscita d'aria calda (interna)
4. Base dell'apparecchio
5. Interruttore di accensione/spengimento
6. Spia di funzionamento
7. Regolatore termostatico

Inoltre, la fornitura include:
2 guarnizioni per pelle di frutta



Allacciamento

- L'apparecchio deve essere allacciato solo ad una presa con contatto a terra correttamente installata, accessibile e collegata a terra.
- In presenza di un difetto, staccare immediatamente la spina.
- La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio (220-240V ~ 50/60 Hz).
- L'apparecchio è conforme alle direttive vincolanti per l'assegnazione del marchio CE.

Prima della messa in funzione iniziale

- Rimuovere completamente il materiale d'imballaggio dall'apparecchio. Il materiale d'imballaggio è riciclabile – smaltirlo in conformità con le disposizioni locali.
- Lavare il coperchio e i 5 ripiani di essiccazione con dell'acqua e del detergente delicato per i piatti.
- Asciugare bene tutti i componenti prima di collocarli sulla base.
- Prima di disporre degli alimenti sui ripiani per la prima volta, accendere l'apparecchio assemblato per circa 30 minuti. Ciò permette di fare evaporare l'eventuale grasso di protezione utilizzato in fase di fabbricazione. Durante questa operazione può essere percettibile un leggero odore e può formarsi del fumo – ciò è normale e non comporta nessun pericolo. Tuttavia, aerare sufficientemente il locale.
- Rilavare i ripiani di essiccazione e lasciarli asciugare.
- Ora l'apparecchio è pronto all'uso.

Uso

- Collocare l'apparecchio secondo le avvertenze di sicurezza. Utilizzare l'apparecchio su superfici resistenti al calore.
- Dopo avere preparato la frutta, le verdure, le erbe ecc. disporli sui ripiani di essiccazione (vedi capitolo seguente).
- Impilare i ripiani di essiccazione sulla base dell'apparecchio. A seconda dello spessore dell'alimento, è possibile scegliere una delle 2 altezze di impilaggio:
 - 5 cm: Nell'impilare i ripiani, accertarsi che le linguette della parte inferiore interna del ripiano di essiccazione superiore appoggino sulle scanalature laterali della parte superiore del ripiano di essiccazione inferiore.
 - 3 cm: In questo caso, impilare i ripiani di essiccazione in modo che le linguette non appoggino sulle scanalature.
- Chiudere con il coperchio.
- Collegare l'apparecchio alla rete.
- Impostare la temperatura di essiccazione desiderata (35°C – 70°C) con il regolatore termostatico e accendere l'apparecchio con l'interruttore di accensione/spegnimento. La spia di funzionamento si accende e l'apparecchio si mette in funzione: La ventola integrata soffia dell'aria calda dall'uscita dell'aria calda al centro della base dell'apparecchio attraverso i ripiani di essiccazione.
- Per terminare il processo di essiccazione, premere l'interruttore di accensione/spegnimento.

Attenzione:

Non fare funzionare l'apparecchio per più di 20 ore senza almeno una pausa lunga (almeno 2 ore).

Essiccazione

Informazioni generali sull'essiccazione:

La disidratazione e l'essiccazione sono i metodi di conservazione più antichi utilizzati dall'uomo. Gli alimenti contengono una quantità più o meno importante di acqua. L'essiccazione elimina l'acqua contenuta negli alimenti e, quindi, il terreno nutritivo necessario ai batteri di decomposizione e muffa e ai processi di fermentazione. Un alimento essiccato e conservato correttamente ha una durata di conservazione di diversi anni. L'eliminazione dell'acqua provoca la concentrazione degli aromi per cui gli alimenti essiccati sono spesso più saporiti. Vitamine, sostanze nutritive e minerali vengono preservati. Le sostanze nutritive sono conservate al 95-97% circa. A titolo comparativo: La conservazione preserva le sostanze nutritive al 20-30% circa, la congelazione al 40-60% circa.

Si evita l'uso di zolfo e altri conservanti.

Anche se si ha già l'abitudine di sterilizzare o congelare, l'essiccazione arricchisce ulteriormente la cucina e l'esperienza gustativa.

Riuscire ad essiccare al sole alle nostre latitudini è questione di fortuna. L'essiccazione nel forno domestico causa spesso il trasudamento, l'attaccatura o il gocciolamento degli alimenti essiccati a causa della compattezza relativa dell'apparecchio e della circolazione ridotta dell'aria. Senza contare che dopo si deve pulire accuratamente il forno perché non è costruito per l'essiccazione.

Preparare gli alimenti da essiccare:

Sbucciare o non sbucciare:

La buccia della frutta e della verdura contiene spesso gran parte delle sostanze nutritive. Pertanto è meglio non sbucciare gli alimenti da essiccare quando li si utilizzano come snack. Invece, è meglio sbucciare le mele e i pomodori se ad esempio si prevede di utilizzarli per fare uno strudel o minestra di pomodori.

In generale vale quanto segue: Sbucciare gli alimenti prima di essicarli se per l'uso previsto non li si sbuccerebbero allo stato non essiccato.

Preparare gli alimenti da essiccare:

- Per una conservazione sicura e appetitosa, occorre lavare accuratamente tutti gli alimenti.
- Utilizzare solo alimenti in ottimo stato o tagliare ampiamente le parti guaste.
- Eliminare il torsolo della frutta.
- La frutta deve essere matura, ma non troppo.
- Se si vuole evitare il naturale imbrunimento delle superfici tagliate, si può tamponarle rapidamente con una soluzione di acqua e limone (1 cucchiaino di succo di limone in 1 tazza d'acqua) o vitamina C reperibile in commercio.
- Per la maggior parte delle verdure, prevedere una scottatura: Dopo avere preparato la verdura, immergerla in una pentola con acqua bollente. A partire dal momento in cui l'acqua bolle di nuovo, calcolare il tempo di scottatura in base alla tabella.

Tagliare gli alimenti da essiccare:

Uno dei fattori più importanti per una buona essiccazione è il modo in cui si tagliano gli alimenti da essiccare.

- Per ottenere dei risultati di essiccazione omogenei si devono tagliare dei pezzi più o meno delle stesse dimensioni.
- I pezzi spessi richiedono un'essiccazione più lunga rispetto a quelli fini.
- Tenere anche a mente che, durante l'essiccazione, i pezzi diventano notevolmente più piccoli.
- L'umidità fuoriesce principalmente dalle superfici di taglio, non dalla buccia. Per questa ragione la superficie di taglio deve essere più ampia possibile (ad es. rabarbaro, verdure a costa, asparagi, fagioli) – tagliare nel senso della lunghezza.
- La frutta di piccole dimensioni o le bacche, ad es. le fragole, deve essere tagliata a metà.
- Le bacche ancora più piccole devono essere tagliate a metà o scottate per rompere la buccia.
- A seconda della grandezza, le cime dei broccoli devono essere tagliate a metà o in quarti.

Trattare al vapore:

Diversi tipi di verdure devono essere trattati al vapore prima di essere essiccati:

- Mettere la verdura tagliata in un cestello. Collocare il cestello su una pentola con un poco d'acqua e portare l'acqua ad ebollizione.

Scottare:

Si raccomanda di scottare ad es. i fagiolini, i cavolfiori, i broccoli, gli asparagi, le patate o i piselli.

- Immergere la verdura per circa 3-5 minuti in acqua bollente.
- Tirlarla fuori e asciugarla tamponandola prima di essicarla.

Riempire i ripiani:

In regola generale non si deve ricoprire completamente il ripiano. Deve sempre rimanere un po' di spazio per permettere all'aria di circolare liberamente. Inoltre, bisogna lasciare libera una superficie di circa 8 cm di diametro per garantire una circolazione sufficiente dell'aria.

- Disporre gli alimenti su un unico strato. Ciò vale in particolare ad es. per le banane, le fette di ananas, ma ad esempio non è essenziale per i fagioli.
- Appoggiare la frutta non sbucciata sulla buccia con la superficie tagliata verso l'alto.
- Poiché durante l'essiccazione gli alimenti si riducono, fare attenzione che i pezzi di piccole dimensioni possano cadere attraverso le aperture dei ripiani.
- Se si vogliono essiccare alimenti sminuzzati, rivestire i ripiani con la guarnizione a maglia fine fornita prima di disporvi gli alimenti.

Disporre gli alimenti sminuzzati in uno strato di non più di 1 cm di spessore. Utilizzare una forchetta o simile per liberare a tratti il fondo del ripiano di essiccazione per garantire una buona circolazione dell'aria.

- Invece delle guarnizioni, è possibile anche utilizzare una rete di nylon a maglia fine, un tessuto grezzo o simili. Nel tagliare una guarnizione, fare attenzione a lasciare al centro un foro per la circolazione dell'aria. Il materiale utilizzato deve essere adatto agli alimenti e permeabile all'aria. Lavare il materiale ed accertarsi che sia pulito.
- Quando si rimuovono degli alimenti particolarmente appiccicosi, accertarsi che non rimangano residui incollati.
- Nel caso di alimenti sminuzzati finemente si raccomanda di girarli alcune volte durante il processo di essiccazione in modo da ottenere un'essiccazione omogenea. Per fare ciò, spegnere l'apparecchio, staccare la spina, disimpilare i ripiani di essiccazione, girare gli alimenti, riassemblare i ripiani di essiccazione e riavviare l'essiccatore.

Sgocciolare:

- Alcuni alimenti, ad es. i pomodori, gli agrumi o la frutta zuccherata, rilasciano molta umidità già quando li si taglia. Per evitare che sgocciolino sugli altri ripiani di essiccazione o sulla base dell'apparecchio (cosa che può provocare danni), premere più volte i ripiani di essiccazione riempiti su un foglio di carta assorbente per rimuovere il succo fuoriuscito.
- Se nonostante ciò dovesse ancora gocciolare succo, riempire una metà di uno dei ripiani inferiori con dei fogli di pelle di frutta e la metà opposta del ripiano più basso (vale a dire che se si riveste la metà sinistra del ripiano più basso, si deve rivestire la metà destra del penultimo ripiano.). Se si cambia l'ordine dei ripiani di essiccazione, lasciare i ripiani rivestiti di carta di pelle di frutta sotto. Se gli alimenti da essiccare non sgocciolano più, si possono rimuovere entrambi i ripiani rivestiti di carta di pelle di frutta.
- Fare sempre attenzione a lasciare il centro dei ripiani di essiccazione libero per non pregiudicare alla circolazione dell'aria.

Pelle di frutta:

La pelle di frutta è una specialità a base di frutta passata alla quale si sono aggiunti miele, noccioline o spezie. Per la preparazione di pelle di frutta si possono utilizzare i resti che altrimenti andrebbero buttati via:

- Lavare e asciugare la frutta o le bacche.
- Se necessario, togliere la buccia, il nocciolo, i semi.

- Passare la frutta. Se necessario, aggiungere un po' di acqua, succo di frutta o miele per ottenere una purea spessa. Fare però attenzione che non sia troppo liquida, altrimenti non la si potrà spalmare sui ripiani di essiccazione.
- Se la frutta trattata contiene molto succo, non è necessario aggiungere acqua/succo.
- Assaggiare la purea e tenere a mente che il prodotto finale sarà più dolce e il suo aroma più intenso.
- Utilizzare le guarnizioni fornite per spalmare la purea. In commercio è anche reperibile della carta di pelle di frutta che si può usare per rivestire i ripiani. Se non è possibile reperire carta di questo tipo, è possibile utilizzare anche una pellicola di plastica.
- Per non ostacolare la circolazione dell'aria si deve rivestire solo la metà del ripiano di essiccazione.
- Come sempre, anche in questo caso, si deve lasciare libera la metà del ripiano di essiccazione (Ø circa 8 cm).
- Se si utilizza più di 1 ripiano di essiccazione, si devono rivestire le metà dei ripiani in modo alternato.
- Se si essicca una purea appiccicosa (ad es. purea di banane), ingrassare la carta di pelle di frutta o la pellicola con un po' di olio vegetale.
- Collocare i ripiani di essiccazione sull'apparecchio e essiccare la purea finché la sua consistenza non assomigli a quella della pelle.
- Ora, è possibile staccarla dalla carta di pelle di frutta o dalla pellicola.
- Confezionare la pelle di frutta in pellicola per alimenti e conservarla a temperatura ambiente.
- La pelle di frutta si può arrotolare o tagliare a strisce, fette o triangoli.
- Numerose ricette sono disponibili su Internet.

Tempo di essiccazione e temperatura

Tempo di essiccazione:

Non è possibile indicare tempi di essiccazione precisi poiché si devono prendere in considerazione diversi fattori:

- Tenore di acqua dell'alimento da essiccare;
- Spessore dei pezzi dell'alimento da essiccare;
- Umidità dell'aria e temperatura del locale nella quale si utilizza l'essiccatore;
- Densità dell'alimento da essiccare;

La durata di essiccazione varia in base a questi ed altri fattori (freschezza dell'alimento da essiccare, conservazione precedente...). Con un po' di esperienza, l'utente potrà presto definire i tempi di essiccazione ottimali.

In regola generale, gli alimenti molto succosi, ad es. i pomodori o gli agrumi, richiedono più tempo per essiccarsi rispetto a quelli meno succosi, ad es. cavolo o mele.

Per capire se l'essiccazione è terminata, è sempre meglio attendere che l'alimento essiccato sia raffreddato. La verdura essicata non deve essere dura, ma piuttosto friabile. Ad es. la cipolla e il prezzemolo diventano come la carta.

Anche per questa ragione è necessario sorvegliare il processo di essiccazione e, di tanto in tanto, controllare l'alimento essiccato o invertire i ripiani di essiccazione. Se gli alimenti sono molto succosi, si raccomanda di controllare dopo circa 4 ore.

Se gli alimenti non contengono molto liquido, ad es. cavoli, verdure a foglia, alimenti sminuzzati ecc., si essicano più rapidamente ed è necessario controllare già dopo circa 2 ore.

In regola generale, è meglio che l'alimento si essicchi un po' troppo piuttosto che non abbastanza. Gli alimenti umidi si guastano più rapidamente. Invece, gli alimenti troppo essiccati sono sempre utilizzabili, anche se sono un po' friabili o scuri (ad es. per le minestre o i biscotti). In questo caso, è possibile che durante la cottura sia necessaria un po' più d'acqua, ma ciò non pregiudica né il sapore né la qualità.

Temperatura di essiccazione:

Come la durata di essiccazione, anche la temperatura di essiccazione dipende da numerosi fattori e si raccomanda di annotare i valori empirici per l'uso ulteriore. Tuttavia, in generale vale quanto segue:

- ~ 40°C per i cavoli e i funghi
- ~ 50 – 60°C per le verdure e la frutta sensibile
- ~ 60 – 70°C per la frutta

Osservare anche la tabella sottostante.

Tabella dei tempi di essiccazione

Tipi	Preparazione	Stato essiccato	Tempo di essiccazione circa/h
Verdura			
Broccoli	Pulire e tagliare, scottare per circa 3-5 min.	Friabili	6 - 20 h
Chilly Chili	Essiccare interi	Simile al cuoio	6 - 14 h
Piselli	Pelare e scottare per circa 3-5 min.	Friabili	8 - 14 h
Patate	Tagliare a cubetti o a fettine, trattare al vapore per 8 - 10 min.	Friabili	6 - 18 h
Fagiolini	Tagliare e scottare	Friabili	8 - 26 h
Cetrioli	Pelare e tagliare a fettine di circa 1,5 cm di spessore	Simile al cuoio	6 - 18 h
Cavolfiore	Pulire, tagliare e scottare fino a che diventi croccante	Simile al cuoio	6 - 16 h
Carote	Trattare al vapore fino a che diventino croccanti, sminuzzare o tagliare a fettine	Simile al cuoio	6 - 12 h
Aglio	Rimuovere la pellicina dallo spicchio e tagliare	Simile al cuoio	6 - 16 h
Cavolo	Pelare e tagliare a strisce di circa 3 mm di spessore	Simile al cuoio	6 - 14 h
Zucca, melanzana	Pulire, tagliare a fettine di circa 1-1,5 cm di spessore	Friabili	6 - 18 h
Peperone	Tagliare a strisce o anelli di circa 0,5 cm, rimuovere i semi	Friabili	4 - 14 h
Funghi	Tagliare, sminuzzare o essiccare interi	Simile al cuoio	6 - 14 h
Rabarbaro	Rimuovere la pellicina, tagliare a pezzetti di circa 3 cm	Nessuna umidità	6 - 38 h
Erba cipollina	Sminuzzare	Friabili	6 - 10 h
Sedano	Tagliare i gambi a fettine di circa 5-6 mm di spessore	Friabili	6 - 10 h
Asparagi	Tagliare a pezzetti di circa 2-3 cm di lunghezza	Friabili	6 - 14 h

Tipi	Preparazione	Stato essiccato	Tempo di essiccazione circa/h
Verdura			
Spinaci	Scottare brevemente (non poltiglioso!)	Friabili	6 - 16 h
Pomodori	Pelare, tagliare a metà o a fettine	Simile al cuoio	8 - 24 h
Zucchini	Tagliare a pezzetti di circa 0,5 cm	Friabili	6 - 18 h
Cipolle	Tagliare finemente o sminuzzare	Friabili	8 - 14 h
Frutta			
Mele	(Pelare), togliere il torsolo, tagliare a fettine o ad anelli	Flessibili	5 - 6 h
Banane	Pelare e tagliare a fettine di circa 3 mm di spessore	Croccanti	8 - 38 h
Bacche	Tagliare le fragole a fettine di 1 cm, lasciare le altre bacche intere	Nessuna umidità	8 - 26 h
Pere	Pelare e tagliare	Flessibili	8 - 30 h
Datteri	Snocciolare e tagliare	Simile al cuoio	6 - 26 h
Fichi	Tagliare	Simile al cuoio	6 - 26 h
Ciliegie	Snocciolare o snocciolare a metà del tempo di essiccazione	Simile al cuoio	8 - 34 h
Albicocche	Lavare, tagliare a metà o a fette	Flessibili	12 - 38 h
Nettarine	Tagliare a metà, snocciolare a metà del tempo di essiccazione	Flessibili	8 - 26 h
Bucce d'arancio	Tagliare a strisce lunghe	Friabili	8 - 16 h
Pesche	Tagliare a metà o in quarti, snocciolare a metà del tempo di essiccazione	Flessibili	10 - 34 h
Mirtilli rossi	Sminuzzati o interi	Flessibili	6 - 26 h
Uva	Essiccare intera	Flessibili	8 - 38 h

Conservazione degli alimenti essiccati

Dopo avere correttamente essiccato i vostri alimenti è anche importante conservarli bene per poterli tenere in riserva il più a lungo possibile. Tuttavia si raccomanda di non conservare la frutta e la verdura essiccate per più di 1 anno. Il pesce e la carne essiccati non devono essere conservati per più di circa 3 mesi (in frigorifero) o 1 anno (in congelatore).

Prima di confezionare gli alimenti essiccati, lasciarli raffreddare completamente.

- Tutti i contenitori puliti, ermetici e a tenuta stagna sono adatti alla conservazione.
- I sacchetti di plastica con zip di chiusura o saldabili sono ottimi.
- Riempire il sacchetto e premere per eliminare l'aria residua.
- I sacchetti riempiti e chiusi possono essere conservati in lattine di metallo (ad es. lattine di caffè) con il coperchio per tenere lontani gli insetti indesiderati. Tuttavia, non conservare gli alimenti direttamente in lattine di metallo.
- Si possono utilizzare contenitori di vetro (a chiusura ermetica!) con o senza sacchetti di plastica.
- **Non** sono adatti: Sacchetti di tessuto, sacchetti di plastica, sacchetti di plastica fine, carta da imballo o contenitori senza chiusura ermetica.

Gli alimenti possono essere conservati a qualsiasi temperatura ambiente, ma meglio se in locali asciutti, freschi e oscuri.

Per ogni gradino di 10°C di temperatura in meno, la durata di conservazione si duplica o triplica.

Ricostituzione degli alimenti essiccati

La frutta allo stato essiccato può essere consumata come snack, ma anche come ricchi ingredienti per innumerevoli ricette.

Aggiunta d'acqua per la rigenerazione:

Si possono rigenerare gli alimenti essiccati allo stato originale con un'aggiunta d'acqua.

Per utilizzare la frutta essiccata come frutta fresca nelle ricette, prima la si deve mettere a mollo perché riassorba l'umidità persa durante l'essiccazione.

Come regola generale vale quanto segue: 2 parti di acqua per 3 parti di prodotto essiccato.

In caso di dubbi, mettere un po' meno d'acqua per evitare che la frutta diventi poltigliosa.

Poi, utilizzare la frutta come indicato nella ricetta.

Per la frutta o verdura che si deve cuocere in un liquido (ad es. ripieni di verdura, guarniture di frutta o composta), utilizzare 1 – 1 ½ parte di acqua e 1 parte di prodotto essiccato. Eventualmente può essere necessaria ancora più acqua.

Tempo di rigenerazione:

- Gli alimenti sminuzzati o tritati tornano abbastanza rapidamente allo stato originale, 15 – 30 minuti sono sufficienti.
- I pezzi di frutta o verdura di grandi dimensioni possono riassorbire l'umidità persa stando a mollo per la notte (in frigorifero). Se invece dovessero richiedere più tempo, metterli in acqua bollente, togliere la pentola dal fuoco e lasciare riposare per circa 2-3 ore.
- Tuttavia, si devono mettere i frutti interi a mollo per la notte.
- In generale, mettere la verdura a mollo prima di cucinare. Ad es. per 1 tazza di verdura essiccata, aggiungere 2/3 di tazza di acqua fredda o calda. Non aggiungere più acqua di quanto necessario. Non lasciare la verdura a mollo troppo a lungo prima della cottura.
- La cottura della verdura così rigenerata richiede circa lo stesso tempo della verdura congelata.
- La verdura essiccata tagliata a pezzettini può essere utilizzata direttamente senza rigenerazione.
- Per le minestre di verdura, le salse o i condimenti per insalata è possibile sminuzzare la verdura o le erbe essiccate in un robot da cucina.
- Per l'alimentazione dei bambini, le vellutate, le salse ecc. è possibile macinare delle verdure essiccate. Tuttavia, tenere conto del fatto che la macinazione riduce la durata di conservazione.

Pulizia

Per conservare a lungo lo stato impeccabile dell'apparecchio e garantire una buona qualità di essiccazione è necessario mantenere l'apparecchio pulito. Nel caso di un uso normale, l'apparecchio si sporca solo leggermente, ma è comunque necessario pulirlo dopo ogni utilizzo:

- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Pulire la base dell'apparecchio con un panno morbido leggermente umidificato.

- I ripiani di essiccazione e il coperchio possono essere lavati in acqua corrente calda. È anche possibile utilizzare un detergente delicato per i piatti.
- Per rimuovere residui di alimenti dalla griglia dei ripiani di essiccazione, si può utilizzare una spazzola morbida da cucina.
- Non utilizzare in nessun caso detergenti aggressivi né che contengano petrolio o alcool. Non utilizzare utensili abrasivi per non danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- I componenti non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- Per la pulizia delle guarnizioni per pelle di frutta, si raccomanda l'uso di una piccola spazzolina (ad es. spazzolino da denti).
- Dopo la pulizia, lasciare asciugare bene tutti i componenti prima di riassemblyarli.
- Fare attenzione che nessun liquido penetri nelle aperture di aerazione dell'uscita d'aria calda della base dell'apparecchio.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi - PERICOLO DI ELETTROCUZIONE!
- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo, riporlo in un luogo asciutto, esente da polvere, fuori dalla portata dei bambini.

Dati tecnici

Gamma di temperature:	35°C - 70°C
Durata d'uso ininterrotto massimo:	20 ore
Tensione:	220-240V ~ 50/60 Hz
Potenza:	420 - 500 Watt
Dimensioni (L x A x P):	31,5 x 31,5 x 30,8 cm
massimo (L x A x P):	31,5 x 31,5 x 39,5 cm
Peso netto:	2,85 kg



*) Con riserva di errori di battitura, modifiche tecniche e di design!

Indicazioni relative alla tutela ambientale



Questo prodotto non deve essere smaltito alla fine della sua durata di funzionamento con i rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Ciò è indicato dal simbolo sul prodotto, nelle istruzioni d'uso o sulla confezione.

I materiali riciclabili sono riutilizzabili a seconda delle loro caratteristiche. Con il riutilizzo, il riciclaggio del materiale o altri tipi di riciclaggio di dispositivi vecchi, apporterete un contributo importante alla tutela ambientale.

Informarsi presso l'amministrazione comunale sui centri di smaltimento competenti.

Garanzia di qualità/garanzia

Oltre alla garanzia di legge, offriamo per questo apparecchio 24 mesi di garanzia, valida a partire dalla data di emissione della fattura o del buono di consegna. Entro il periodo di garanzia, su presentazione della fattura o del buono di consegna, si rimedierà gratuitamente a qualsiasi difetto di fabbrica e/o vizio del materiale mediante riparazione e/o sostituzione dei componenti difettosi o (a nostra discrezione) sostituzione con un articolo equivalente in perfetto stato. La condizione richiesta per una tale prestazione di garanzia è che l'apparecchio sia stato trattato e curato in modo corretto. È esclusa qualsiasi richiesta che oltrepassi le nostre prestazioni di garanzia. In caso di richiesta di prestazione giustificata, la garanzia include solo la riparazione dell'apparecchio. Per principio, sono escluse altre richieste e la responsabilità per eventuali danni conseguenti. Non si assume alcuna responsabilità per componenti soggetti ad usura naturale o in caso di danni che possano essere ricondotti a urti, ad un uso errato, all'effetto dell'umidità ed altri influssi esterni o anche ad un intervento non autorizzato di terzi. In caso di richiesta di intervento in garanzia, presentare l'apparecchio e la fattura o il buono di consegna al rivenditore locale.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Karolingerstraße 1
A-5020 Salzburg

Prestazione di garanzia:

La prestazione di garanzia è espressamente definita dalla legge e riguarda solo difetti presenti al momento della consegna del prodotto. La richiesta è sempre destinata al partner contrattuale (rivenditore) che deve rimediare o fare rimediare al difetto dell'apparecchio gratuitamente (per il cliente).

Garanzia:

La garanzia è un impegno contrattuale volontario del fabbricante (importatore esclusivo) per il quale non esistono esigenze minime né di contenuto né di forma. Alcune garanzie, però, includono solo una parte dei costi generati dalla riparazione di un difetto e valgono in regola generale per tutti i difetti che si presentano entro una data scadenza.

Navodila za uporabo

silva
homeline

Sušilnik sadja

Model: DA 401 INOX



Pred zagonom pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem za kasnejšo uporabo.

Varnostna navodila

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so poučeni o varni uporabi naprave in razumejo rezultat nevarnosti.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti ločeni od naprave in priključnega kabla.
- Otroke je treba vedno nadzorovati, da se prepričajo, da se ne igrajo z napravo.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Če naprave ne uporabljate, izvlecite vtič in jo shranite na mestu, ki je nedostopno za otroke.
- Pred zagonom preverite celotno napravo, vključno z dodatno opremo, za napake, ki bi lahko poslabšale funkcionalno zanesljivost naprave.
- Upoštevajte, da je naprava lahko priključena samo na pravilno nameščeno gospodinjsko vtičnico, ki ustreza podatkom na tipski tablici na napravi.
- Izvlecite električni vtič
 - po koncu uporabe,
 - če napravo razstavite ali znova sestavite,
 - če naprave ne boste uporabljali dlje časa,
 - pred čiščenjem,
 - med nevihto.
- Ne vlecite vtiča iz vtičnice za priključni kabel; če želite to narediti, primite za vtič.
- Vtiča se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.
- Za premikanje naprave nikoli ne vlecite za napajalni kabel. Prepričajte se, da napajalni kabel ni zdrobljen ali prepognjen.
- Ne dovolite, da napajalni kabel kjer koli visi (nevarnost spotika!) In pazite, da se ne dotika vročih površin.
- Ne uporabljajte več vtičnic ali podaljškov. Če je to potrebno, se prepričajte, da kabli izpolnjujejo potrebna varnostna merila.
- Naprave ne smete zagnati z zunanjim časovnikom.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvih ali podobnih aplikacijah (pisarnah, apartmajih, strankah v hotelih itd.), Ne za komercialno uporabo.
- Napravo postavite samo na ravno, stabilno površino.
- Prepričajte se, da je površina toplotno odporna (ne postavljajte je na prt, leseno desko itd.).
- Naprave ne smete nikoli postavljati in upravljati na vročih površinah (štedilnik) ali v bližini odprtega plinskega plamena.
- Pazite, da topli / vroči deli ne pridejo v stik z lahko vnetljivimi predmeti, kot so zavese, prti itd. Nevarnost požara!
- Napravo uporabljajte samo v zaprtih prostorih, ne na prostem.
- Napravo uporabljajte samo v čistem okolju brez prahu.
- Naprave ne uporabljajte v vlažnem okolju, kot je npr. B. Kopalnica, blizu umivalnika,
- Če je v napravo prišla tekočina, jo takoj izklopite in izvlecite vtič.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne postavljajte ali postavljajte drugih predmetov (vaze, sveče, posteljnina itd.).
- Prepričajte se, da je naprava med delovanjem prosta in ni pokrita. Ne sme biti pod stensko

omarico. Ohraniti je treba varnostno razdaljo na vseh straneh. Prezračevalne reže na spodnji strani naprave ne smejo biti pokrite ali blokirane.

- V odprtine naprave (prezračevalne reže) ne vstavljajte nobenih predmetov.
- Naprave ne uporabljajte v bližini vnetljivih tekočin ali razpršilcev pod pritiskom.
- Ne uporabljajte dodatne opreme, ki ne pripada napravi.
-  Telo naprave, napajalni kabel in vtič nikoli ne smete potopiti v vodo ali druge tekočine. NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!
- Vsi jamstveni zahtevki potečejo, če ne upoštevate naslednjih točk:
 - Napravo uporabljajte samo za funkcije, opisane v tem priročniku. Vsaka druga uporaba lahko poškoduje napravo.
 - Spremembe ali spremembe izdelka zaradi varnostnih razlogov niso dovoljene.
 - Ne odpirajte ohišja naprave, v notranjosti ni delovnih elementov.
 - Če je napajalni kabel naprave poškodovan, je ne smete zagnati. Odnosite ga v pooblaščen specializirano delavnico za popravila.
 - Popravila električnih naprav morajo izvajati strokovnjaki, pri čemer je treba upoštevati varnostne predpise in se izogniti nevarnostim. Če sta naprava ali napajalni kabel poškodovana, mora popravilo opraviti ustrezna specializirana delavnica.
 - Namen teh navodil za uporabo je, da se seznanite z varnostnimi navodili in funkcijami te naprave. Zato morate ta priročnik vedno hraniti na varnem, da lahko do njega kadar koli dostopate.

Predvidena uporaba:

Samodejni dehidrator je zasnovan izključno za dehidracijo primernih živil. Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo in ne za komercialno uporabo.



POZOR - TVEGANJE OGREV:

- Naprava se med delovanjem segreje na dotikljivih površinah! Ne dotikajte se je z golimi rokami, uporabite držala za lonce ali kuharske rokavice.
- Med delovanjem naprave ne premikajte in ne prevažajte.
- Pred čiščenjem se morajo vsi deli dovolj ohladiti.

Opis naprave

- 1) Pokrov
- 2) 5 sušilni pod
- 3) Izhod za tople zrak (znotraj)
- 4) OPSnova naprave
- 5) Stikalo za vklop / izklop
- 6) Kontrolna lučka delovanja
- 7) Termostatski regulator

V obseg dobave je vključeno tudi:
2 kosa vložkov iz sadnega usnja



Povezava

- Napravo lahko priključite samo na pravilno nameščeno, prosto dostopno, ozemljeno vtičnico.
- V primeru okvare je treba električni vtič takoj izvleči.
- Omrežna napetost mora ustrezati napetosti, ki je navedena na tipski ploščici naprave (220-240V ~ 50/60 Hz).
- Naprava je v skladu s smernicami, ki so zavezujoče za oznako CE.

Pred prvo uporabo

- Embalažni material popolnoma odstranite iz naprave. Embalažni material je mogoče reciklirati - zavrzite ga v skladu z lokalnimi predpisi.
- Operite pokrov in stojalo za sušenje 5 v blagi milni vodi.
- Vse dele dobro posušite, preden jih položite na podlago.
- Preden prvič položite hrano na polico, vklopite aparat za približno 30 minut v sestavljenem stanju. To pomeni, da vsa zaščitna mast, ki je lahko prisotna med proizvodnjo, izhlapi. To lahko povzroči rahlo kopičenje vonja in dima - to je normalno in neškodljivo. Pazite, da je prostor ustrezno prezračen.
- Sušilna tla ponovno operite in pustite, da se ponovno posušijo.
- Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

Storitev

- Napravo nastavite v skladu z varnostnimi navodili. Napravo uporabljajte na mestih s toplotno odpornimi površinami.
- -Pripravljeno sadje, zelenjavo, zelišča itd. Položite na sušilno površino (glejte naslednje poglavje).
- Sloj dehidratorja položite na dno naprave. Odvisno od jakosti postavljenega živila lahko izbirate med dvema različnima višinama zlaganja:
 - 5 cm: Pri zlaganju pazite, da jezički na notranji spodnji strani zgornje košare za sušenje ležijo na stranskih utorih na zgornji strani sušilne police.
 - 3 cm: V tem primeru zložite sušilna tla, da bazeni ne počivajo na utorih.
- Namestite pokrov.
- Napravo priključite na električno omrežje.
- Z regulatorjem termostata nastavite želeno temperaturo sušenja (35 ° C - 70 ° C) in napravo vklopite s stikalom za vklop / izklop. Indikator delovanja zasveti in naprava začne delovati: vgrajen ventilator piha topel zrak skozi odvod toplega zraka na sredini podnožja naprave skozi sušilna tla.
- Če želite zaključiti postopek sušenja, pritisnite stikalo za vklop / izklop.

Opomba:

Naprave ne smete uporabljati dlje kot 20 ur brez dolgega odmora (vsaj 2 uri).

Sušenje

Splošne informacije o sušenju:

Sušenje in sušenje sta najstarejša načina konzerviranja, ki jih pozna človek. Hrana vsebuje več ali manj vode. Sušenje odstrani vodo iz hrane in s tem gojišče za gnilobe in bakterije plesni ter fermentacijske procese. S pravilnim sušenjem in skladiščenjem lahko posušeno hrano hranimo več let. Z odstranjevanjem vode se arome koncentrirajo, zato je posušena hrana pogosto okusnejša. To ne vpliva na vitamine, hranila in minerale. Približno 95-97% hranilnih snovi, ki jih vsebuje, se ohrani. Za primerjavo: približno 20-30% hranilnih snovi se ohrani, ko se ohranijo, in približno 40-60%, ko so zamrznjene.

Izogibajte se žvepu in drugim konzervansom.

Tudi če že vre ali zamrzne, je sušenje dodatna popestritev za kuhinjo in brbončice.

Na naših zemljepisnih širinah je sušenje na soncu stvar sreče. Sušenje v domači pečici pogosto povzroča znojenje, lepljenje ali kapljanje hrane zaradi njene relativne bližine in nezadostnega kroženja zraka, zato je pečico potem težko očistiti, ker ni zasnovana za sušenje.

Pripravite hrano za sušenje:

Lupiti ali ne lupiti:

Koža sadja ali zelenjave pogosto vsebuje velik del hranil. Zato je bolje, da dehidrirane hrane ne olupite, če jo uporabljate kot prigrizek.

Po drugi strani pa boste jabolka olupili, če jih boste kasneje na primer uporabili. B. želijo uporabiti za jabolčni zavitek ali paradižnik za paradižnikovo juho.

Na splošno velja naslednje: olupite hrano, da se posuši pred sušenjem, če bi jo običajno olupili, če bi jo želeli uporabiti.

Pripravite hrano za sušenje:

- Za varno in okusno konzerviranje je treba vse blago dobro oprati.
- Uporabljajte samo brezhibno hrano ali velikodušno izrežite poškodovana območja.
- Sadju odstranite sredico.
- Sadje mora biti zrelo, vendar ne prezrelo.
- Če se želite izogniti naravnemu porjavenju rezanih površin, lahko sadje na kratko namočite z raztopino 1 žlice limoninega soka (ali komercialno dostopnega vitamina C) v 1 skodelici vode.
- Večino zelenjave blanširamo: pripravljeno zelenjavo potopimo v lonec vrele vode. Od trenutka, ko voda ponovno teče, se čas blanširanja izračuna po tabeli.

Živila, ki jih je treba posušiti, razrežite:

Eden najpomembnejših dejavnikov za uspešno sušenje je način rezanja hrane.

- Da bi dosegli enakomeren rezultat sušenja, je treba kose rezati približno enake velikosti.
- Debeli kosi trajajo dlje kot tanki kosi.
- Upoštevajte tudi, da se kosi po sušenju znatno zmanjšajo.
- Vlaga uhaja predvsem z rezanih površin, ne iz lupine. Iz tega razloga mora biti rezana površina (na primer za rabarbaro, zelenjavo, šparglje, stročji fižol) čim večja - razrežite jo vzdolž.
- majhno sadje ali jagodičje, kot je npr. B. Jagode je treba prepoloviti.
- Tudi manjše jagode je treba prepoloviti ali blanširati, da razbijejo kožo.
- Cvetove brokolija je treba prepoloviti ali razrezati na četrtine, odvisno od njihove velikosti.

Parjenje:

Pred sušenjem je treba različne vrste zelenjave pariti:

- Rezano zelenjavo dajte v cedilo. Sito damo na ponev, napolnjeno z malo vode, in vodo zavremo.

Blanširanje:

Blanširanje je z. B. priporočljivo za stročji fižol, cvetačo, brokoli, šparglje, krompir ali grah.

- Pripravljeno zelenjavo za 3-5 minut postavite v vrelo vodo.
- Pred sušenjem odcedite in posušite.

Napolnite pladnje za sušenje:

- Načeloma sušilno stojalo ne sme biti popolnoma zasedeno, vedno mora biti nekaj prostega prostora za kroženje zraka. Poleg tega je treba na sredini pustiti območje s premerom približno 8 cm, da se zagotovi zadostno kroženje zraka.
- Hrano postavite na preprost položaj. To velja npr. B. zlasti za banane, rezine ananasa, vendar je z. B. pri fižolu ni tako pomemben.
- Na posodo vedno položite neolupljeno sadje, rezana površina obrnjena navzgor.
- Ko se hrana suši, se zavedajte, da bi lahko premajhni kosi padli skozi odprtine na policah.
- Če želite dehidrirati sesekljano hrano, položite sušilno stojalo s priloženim vložkom iz fine mreže, preden nanj položite živila. Sesekljane hrane ne smete zložiti višje od 1 cm. Z vilicami ali podobno ohranite delno suho dno stojala za sušenje, da zagotovite ustrezno kroženje zraka.

- Namesto vložkov lahko za pokrivanje stojala za sušenje uporabite tudi najlonsko mrežo iz fine mreže, grobo tkanino ali podobno. razlagati. Pri izrezovanju vložka upoštevajte, da je treba na sredini pustiti luknjo za kroženje zraka. Uporabljeni material mora biti varen za hrano in zračno prepustn. Poskrbite tudi, da je material opran in čist.
- Ko odstranjujete posebej lepljivo hrano, pazite, da se ostanki prekrivnega materiala ne primejo.
- Pri drobno narezanih živilih priporočamo, da jih med sušenjem nekajkrat premešate, da se vse dobro in enakomerno posuši. Če želite to narediti, izklopite aparat, ga izključite iz omrežja, odstranite sušilne police, premešajte, postavite sušilne police skupaj in znova zaženite postopek sušenja.

Odcedite:

- Nekatera živila, kot so B. paradižnik, agrumi ali sladkorno sadje po rezanju pustijo veliko tekočine. Da preprečite kapljanje v druga stojala za dehidrator ali na dno naprave (kar bi lahko povzročilo poškodbe), večkrat pritisnite napolnjeno stojalo za dehidrator na kuhinjsko brisačo, da odstranite iztečeni sok.
- Če sok še vedno kaplja, napolnite dve spodnji polici za sušenje do polovice nasproti z listi papirja iz sadnega usnja (tj. Leva polovica spodnje police je prekrita s papirjem iz sadnega usnja, desna polovica druge spodnje police je zasedena). Ko spreminjate vrstni red sušilnih polic, pustite police na dnu napolnjene s sadnim usnjenim papirjem. Ko živila, ki jih želite posušiti, ne kapljajo več, lahko odstranite dve ravni, napolnjeni s papirjem iz sadnega usnja.
- Vedno pazite, da sredina sušilnih polic ostane prosta, da ne poslabšate kroženja zraka.

Sadni krlji:

Sadno usnje je posebnost iz pireja z dodatkom medu, oreščkov ali začimb.

Ostanke, ki bi jih sicer lahko zavrgli, lahko uporabite za pripravo sadnega usnja

- Operite in očistite sadje ali jagode.
- Po potrebi odstranite lupino, koščice, semena.
- Pire sadje. Po potrebi dodajte malo vode, sadnega soka ali medu, da dobite gosto pire. Pazite, da ne postane preveč tanek, sicer ga ne morete nanesti na pladnje za dehidracijo.
- V primeru sadja z visoko vsebnostjo soka ni treba dodajati vode / soka.
- Poskusite pire in ne pozabite, da bo končni izdelek slajši in bolj aromatičen kot pire.
- Za pripravo pire uporabite priložene vložke. V trgovinah je na voljo tudi poseben sadni usnjeni papir, s katerim lahko položite tla. Če te vrste papirja ni na voljo, lahko uporabite tudi plastično folijo.
- Da ne bi ovirali kroženja zraka, je mogoče zasesti / napolniti le polovico sušilnega prostora.
- Kot vedno mora biti sredina stojala za sušenje (pribl. 8 cm Ø) prosta.
- Če uporabljate več kot 1 sušilno stojalo, morate drugo polovico zasedati izmenično.
- Če posušite lepljiv pire (na primer bananin pire), namažite sadni usnjeni papir ali folijo z malo rastlinskega olja.
- Sušilne pladnje položite na napravo in posušite pire, dokler ne dobi usnjene konsistence.
- Zdaj ga lahko preprosto odlepate s papirja iz sadnega usnja ali folije.
- Sadno usnje zavijte v oprijemljivo folijo in ga shranite pri sobni temperaturi.
- Sadno usnje lahko zvijemo, narežemo na trakove, rezine ali vogale.
- Na internetu je mogoče najti številne recepte za sadno usnje.

Čas in temperatura sušenja

Čas sušenja:

Natančnih časov sušenja ni mogoče navesti, saj je treba upoštevati različne dejavnike:

- vsebnost tekočine v izdelku za sušenje;
- debelina sušenih predmetov;
- vlažnost in temperatura prostora, v katerem deluje dehidrator;
- gostota izdelka, ki ga je treba posušiti;

Odvisno od teh in drugih možnih dejavnikov (svežina živil, ki jih je treba posušiti, prejšnje SKLADIŠČENJE, ...), je čas sušenja v vsakem primeru drugačen. Z malo izkušnjami boste kmalu ugotovili optimalne čase sušenja.

Na splošno seveda zelo sočna živila, kot so npr. B. potrebujejo paradižnik ali agrume veliko dlje, da se posušijo kot tisti z manj soka. B. zelje ali jabolka.

Prezemni vzorec je najbolj zanesljiv, ko se živilo, ki se posuši, ohladi. Posušena zelenjava naj ne postane trda, precej krhka in krhka. Čebula in peteršilj sta z. B. podoben papirju.

Zaradi tega je potrebno spremljati tudi proces sušenja in občasno preveriti, ali se živila sušijo, ali pa prestaviti police za sušenje. Pri zelo sočni hrani je priporočljivo preveriti po približno 4 urah.

Živila, ki ne vsebujejo toliko tekočine, kot npr. B. Zelišča, listnata zelenjava, sesekljana hrana itd. Se posuši hitreje in po približno 2 potrebne ure.

V bistvu je bolje, da se hrana nekoliko presuši, kot da za seboj pušča preveč vlage. Preveč vlažna hrana se bolj pokvari. Po drugi strani pa se lahko hrana, ki se je predolgo sušila, še vedno uporablja, tudi če je nekoliko krhka ali temna (npr. Za juhe ali pecivo). Morda pa bodo za vrenje potrebovali malo več vode, vendar to ne bo vplivalo na okus ali kakovost.

Temperatura sušenja:

Tako kot čas sušenja je tudi temperatura sušenja odvisna od številnih različnih dejavnikov, zato je priporočljivo, da za kasnejšo uporabo zapišete empirične vrednosti. Na splošno pa velja naslednje:

- ~ 40 ° C za zelišča in gobe
- ~ 50 - 60 ° C za zelenjavo in občutljive vrste sadja
- ~ 60 - 70 ° C za sadje

Priporočljiva tabela

Vrsta	Priporočljiv čas	suho stanje	Čas ca. / h
Zelenjava			
Brokoli	Očistite in razrežite, blanširajte približno 3-5 minut	krhka	6 - 20 h
Chili	posušite cele	čvrsta	6 - 14 h
Grah	Olupite in blanširajte približno 3-5 minut	krhka	8 - 14 h
Krompir	Narežite na kocke ali rezine, kuhajte na pari 8-10 minut	krhka	6 - 18 h
Fižol	Razrežite in blanširajte	krhka	8 - 26 h
Kumara	Olupimo in narežemo na približno 1,5 cm debele rezine	čvrsta	6 - 18 h
Cvetača	očistimo, razrežemo in blanširamo, dokler ni al dente	čvrsta	6 - 16 h
korenček	Kuhamo na pari, dokler ni trdno do ugriza, narežemo ali narežemo na rezine	čvrsta	6 - 12 h
Česen	Odstranite lupino s prstov in jo razrežite	čvrsta	6 - 16 h
Zelišče	Očistite in narežite na trakove debeline približno 3 mm	čvrsta	6 - 14 h
Buča Jajčevce	Očistite, narežite na približno 1 - 1,5 cm debele rezine	krhka	6 - 18 h
Paprika	Narežite na približno 0,5 cm trakove ali obroče, odstranite semena	krhka	4 - 14 h
Gobe	Narežemo, narežemo ali posušimo cele	čvrsta	6 - 14 h
Rabarbara	Odstranite zunanjo lupino, narezano na približno 3 cm velike kose	čvrsta	6 - 38 h
Drobnjak	Seseklajte	krhka	6 - 10 h
Zelena	Palice narežite na rezine debeline približno 5-6 mm	krhka	6 - 10 h
Šparglji	Narežemo na 2-3 cm dolge kose	krhka	6 - 14 h
Spinača	na kratko blanširajte (ne kašasto!)	krhka	6 - 16 h
Paradižnik	Odstranite kožo, narežite na polovice ali rezine	čvrsta	8 - 24 h
Zucchini bučke	Narežemo na približno 0,5 cm velike kose	krhka	6 - 18 h
Čebula	drobno seseklajte ali narežite	krhka	8 - 14 h
Sadje			
Jabolka	(olupimo), odstranimo sredico, narežemo na rezine ali obroče rezati	prilagodljivo	5 - 16 h
Banane	olupimo in narežemo na rezine debeline približno 3 mm	prilagodljivo	8 - 38 h
Jagodičevje	Jagode narežemo na rezine 1 cm, ostale jagode v Celotno	prilagodljivo	8 - 26 h
Hruške	olupimo in narežemo	prilagodljivo	8 - 30 h
Dateljni	olupimo in narežemo	čvrsta	8 - 26 h
Fige	narežemo	čvrsta	8 - 26 h
Češnje	Jedro ali po polovici časa sušenja	čvrsta	8 - 34 h
Marelce	Jedro ali po polovici časa sušenja	prilagodljivo	12 - 38 h
Nektarine	Jedro ali po polovici časa sušenja	prilagodljivo	8 - 26 h
Pomaranče	narežemo na krlje	krhka	8 - 16 h
Višnje	Jedro ali po polovici časa sušenja	prilagodljivo	10 - 34 h
Brusnice	sesekljan ali cel	prilagodljivo	6 - 26 h
Grozdje	sesekljan ali cel	prilagodljivo	8 - 38 h

Skladiščenje posušene hrane

Ko ste pravilno posušili hrano, je pomembno tudi pravilno shranjevanje, da lahko živila čim dlje hranite na zalogi. Priporočljivo pa je, da suhega sadja ali zelenjave ne shranjujete več kot 1 leto. Posušene ribe ali meso ne smete hraniti dlje kot 3 mesece (v hladilniku) ali 1 leto (v zamrzovalniku).

Pred pakiranjem pustite, da se posušena hrana dobro ohladi.

- Vse posode, ki so čiste, nepredušne in vlažne, so primerne za shranjevanje.
- Plastične vrečke z zadrgo ali tesnilne vrečke so idealne.
- Napolnite vrečko in iztisnite preostali zrak.
- Napolnjene, zaprte vrečke lahko shranite v kovinske pločevinke (npr. Pločevinke za kavo) s pokrovi, da preprečite škodljivce. Vendar hrane ne smete hraniti neposredno v kovinskih pločevinkah.
- Steklene posode z dobrim zapiranjem (nepredušno!) Lahko se uporabljajo s plastično vrečko ali brez nje.
- Neprimerni so: krpne vrečke, papirnate vrečke, tanke plastične vrečke, ovojni papir oz. Posode brez tesnjenja.

Posušeno hrano lahko hranite več let pri kateri koli sobni temperaturi, vendar bolje v suhih, hladnih in temnih prostorih.

Čas shranjevanja se poveča za vsakih 10 ° C nižjo temperaturo dva do trikrat.

Priprava suhe hrane

Sadje lahko jeste v prigrizku v posušenem stanju, lahko pa ga uporabite tudi kot domiselne sestavine za nešteto receptov.

Dodajanje vode za regeneracijo:

Posušeno hrano lahko z dodajanjem vode vrnemo v prvotno stanje.

Če se bo suho sadje v receptih uporabljalo na podoben način kot sveže sadje, ga je treba predhodno namočiti, da se mu vrne prej odstranjena vlaga.

Osnovno pravilo je: 2 dela vode na 3 dele dehidrirane hrane.

Če ste v dvomih, malo manj vode, da plodovi ne postanejo kašasti.

Nato lahko sadje uporabite po receptu.

Za zelenjavo in sadje, ki jih boste kuhali v tekočini (npr. Zelenjavne priloge, sadni okraski ali kompoti), uporabite 1 - 1 ½ dela vode za 1 del posušene hrane. Morda bo potrebno več vode.

Čas regeneracije:

- Sesekljana ali razrezana hrana se relativno hitro vrne v prvotno stanje, zadostuje 15 - 30 minut.
- Večje koščke sadja ali zelenjave lahko čez noč namočite v vodi (v hladilniku). Če to traja predolgo, dajte živila za sušenje v vrelo vodo, ponev odstavite s štedilnika in pustite stati približno 2-3 ure.
- Cele kose sadja je treba namočiti čez noč.

- Zelenjavo običajno kuhate pred kuhanjem. Eden daje z. B. Za 1 skodelico posušene zelenjave, 2/3 skodelice hladne ali tople vode. Nikoli ne dodajte več vode, kot je potrebno. Zelenjava ne sme predolgo stati pred kuhanjem.
- Namočena zelenjava se kuha približno toliko časa kot zamrznjena zelenjava.
- Seseklano posušeno zelenjavo lahko damo neposredno v ponev brez namakanja.
- Za jušno zelenjavo, omake ali solatne prelive lahko posušeno zelenjavo ali zelišča seseklamo v zahtevano velikost in jih zmešamo neposredno v kuhinjskem stroju.
- Za otroško hrano, kremne juhe, omake itd. Lahko sušite zelenjavo. Upoštevajte pa, da se bo pri mletju rok uporabnosti zmanjšal.

Čiščenje

Da bi zagotovili dolgo in brezhibno uporabo vaše naprave in dobro kakovost sušenja, morate napravo čistiti. Pri normalni uporabi pa se naprava običajno le rahlo umaže, vendar jo po vsaki uporabi vseeno očistite:

- Izklopite napravo in izvlecite vtič.
- Podstavek naprave obrišite z rahlo vlažno, mehko krpo.
- Sušilne pladnje in pokrov lahko očistite pod toplo tekočo vodo. Uporabite lahko tudi blag detergent.
- Z mehko kuhinjsko krtačo lahko odstranite ostanke hrane z rešetk sušilnih polic.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, ki vsebujejo bencin ali alkohol. Uporabite abrazivne ali praskave pripomočke za čiščenje, da ne poškodujete površine naprave.
- Deli niso primerni za čiščenje v pomivalnem stroju.
- Za čiščenje vložkov iz sadnega usnja priporočamo uporabo majhne krtače (npr. Zobne ščetke).
- Po čiščenju pustite, da se vsi deli dobro posušijo, preden jih ponovno sestavite.
- Pazite, da tekočina ne vstopi v prezračevalne odprtine izhoda toplega zraka na dnu naprave.
- Osnove naprave nikoli ne potaplajte z napajalnim kablom in vtikajte v vodo ali druge tekočine - NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!
- Če naprave ne boste uporabljali dlje časa, jo shranite na suhem mestu, brez prahu, izven dosega otrok.

Tehnične specifikacije

Temperaturno območje:	35 ° C - 70 ° C
največ, neprekinjeno	
Trajanje uporabe:	20 ur
Napetost:	220-240V ~ 50/60 Hz
Moč:	420 - 500 vatov
Mere (Š x V x G):	31,5 x 31,5 x 30,8 cm
največ (Š x V x G):	31,5 x 31,5 x 39,5 cm
Neto teža:	2,85 kg



*) Napake pri tipkanju, oblikovanje in tehnične spremembe pridržane!

Opomba o varstvu okolja



Po koncu življenjske dobe tega izdelka ne smete zavreči z običajnimi gospodinjskimi odpadki, ampak ga odnesite na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. To označuje simbol na izdelku, v navodilih za uporabo ali na embalaži.

Materiale je mogoče reciklirati v skladu z oznako. Z ponovno uporabo, recikliranjem ali drugimi oblikami recikliranja starih naprav pomembno prispevate k zaščiti našega okolja.

O odgovornih odlagališčih vprašajte lokalne oblasti.

Garancija SLO

Uvoznik: TARK TRADE d.o.o., Poslovna cona A35, 4208 Šenčur, Slovenija

Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka

Garancija velja 2 leti

Dajalec garancije: **TARK TRADE D.O.O., Poslovna cona A35, 4208 Šenčur, Slovenija,**

Telefon: +386 4 235 44 88 ali 080 35 05, info@tark-trade.si

Izpolni prodajalec:

Datum izročitve blaga:

Model:

Podjetje in sedež prodajalca:

Žig in podpis prodajalca izdelka:

POOBLAŠČENI SERVISER:

PE TARK TRADE d.o.o.,

Poslovna cona A35

Garancijski pogoji za izdelke Tark v Sloveniji

Kupljeni izdelek je bil podvržen natančnim tovarniškim pregledom, po strogih merilih za zagotavljanje kakovosti. TARK TRADE d.o.o., s poslovnim naslovom, Poslovna cona A35, 4208 Šenčur, Slovenija, kot dajalec garancije jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje izdelka v garancijskem roku 12 mesecev, ki začne veljati z izročitvijo izdelka potrošniku. V tem roku bo TARK TRADE brezplačno odpravil vse napake v delovanju izdelka. V primeru garancijskega popravila izdelka, se garancijski rok podaljša za čas od uveljavitve reklamacije do zaključenega servisnega postopka. Podaljšanje garancije se uveljavlja skupaj s servisno dokumentacijo iz katere je razvidno trajanje popravila. Če napake niso odpravljene v skupnem roku 45 dni od dneva, ko je dajalec garancije, prodajalec ali pooblaščen servis od potrošnika prejel zahtevo za odpravo napak, mora biti izdelek na željo potrošnika brezplačno zamenjan z enakim, novim in brezhibnim blagom. Če dajalec garancije v navedenem roku ne uredi popravila ali ne zamenja blaga z novim, lahko potrošnik razdre pogodbo ali zahteva znižanje kupnine. Za zamenjano blago ali zamenjan bistveni del blaga z novim, bo potrošniku izdan nov garancijski list. Rok zagotavljanja servisa in rezervnih delov je 3 leta po poteku garancijskega roka. Garancija velja na območju Republike Slovenije. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca in/ali proizvajalca za napake na blagu.

Garancija ne krije poškodb, ki bi nastale zaradi:

- nepravilne ali malomarne rabe, vključno z (vendar ne omejeno na) zlorabo ali uporabo neprimerne opreme;
- nepooblaščenih posegov v izdelek, vključno z (vendar ne omejeno na) odpiranjem izdelka in preureditvami na izdelku;
- mehanskih poškodb ali preobremenitve izdelka;
- preizke ali previsoke električne napetosti;
- zunanega udarca (padec ali udarec);
- uporabe neoriginalne opreme;
- nepravilne montaže izdelka;
- izostalega ali nepravilnega vzdrževanja izdelka;
- redne obrabe (na primer: valoviti zračni filter – vlažilno satje)
- neupoštevanja navodil za uporabo;
- višje sile;

Garancije ni možno uveljavljati v kolikor je bil izdelek s strani nepooblaščenih oseb razstavljen, delno razstavljen ali popravljen. Garancija ne krije rednega vzdrževanja, potrošnih ali obrabnih delov (npr. valoviti zračni filter (vlažilno satje), baterija v daljinskem upravljalniku) ter normalne obrabe orodja. Garancija tudi ne velja za izdelke s katerih je bila odstranjena serijska številka.

Uveljavljanje garancije V primeru uveljavljanja garancije mora kupec izdelek skupaj z originalnim računom in popolno izpolnjenim in potrjenim garancijskim listom dostaviti prodajalcu, kjer je bil izdelek kupljen, enemu izmed pooblaščenih servisnih centrov, ki so navedeni na garancijskem listu, ali podjetju TARK TRADE d.o.o. Vsi podatki na posredovanih dokumentih se morajo ujemati s podatki na izdelku, v nasprotnem garancije ni možno uveljavljati. Priporočamo, da v izogib nepotrebnim stroškom garancijo uveljavljate pri vam najbližjem serviserju, prodajalcu ali poslovni enoti dajalca garancije.