



**Betriebsanleitung
Dörrgerät VeggyDry**
*Instruction manual
Drying unit VeggyDry*



VEGGYDRY (432-1000)

Deutsch - Original

English - Translation of
the original

INHALT

Einleitung / Introduction	2
Lieferumfang / Scope of delivery	2
Normen und Richtlinien / Standards and guidelines.....	2
Technische Übersicht / Technical overview.....	3
Symbolerklärung / Explanation of symbols.....	3
Allgemeine Hinweise / General information.....	4
Sicherheitshinweise / Safety information.....	5
Eigenschaften / properties	7
Anschluss / Connection	8
Teile Liste / Parts overview	8
Erste Inbetriebnahme / First commissioning	9
Inbetriebnahme, Gebrauch / Commissioning, use.....	10
Hinweise / Notes.....	13
Dörrtipps / Tips	13
Lagerung des Dörrgutes / Storage of dried goods	14
Verpackung, Transport / Packaging, transport.....	15
Wartung, Reinigung / Maintenance, cleaning	15
Verpackungs-Entsorgung / Packaging disposal.....	16
Geräte-Entsorgung / Device disposal	16

EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des SARO VEGGIE DRY!
Der VEGGIEDRY verfügt über einen Ventilator, der warme Luft zirkulieren lässt. Die warme Luft wird gleichmäßig im Gerät verteilt.

Der VEGGIEDRY bietet eine perfekte Möglichkeit, Früchte, Kräuter, Gemüse, Snacks, Brot und vieles mehr zu konservieren. Getrocknete Lebensmittel eignen sich besonders gut als Snack, da fast der gesamte Nährwert und Geschmack der Lebensmittel erhalten bleibt.

Das Gerät kann auch zum schnellen und schonenden Auftauen von Tiefkühlkost eingesetzt werden.

Bitte lesen Sie die folgenden Informationen und Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie den VEGGIE DRY in Betrieb nehmen.

Wir hoffen, dass Ihnen Ihr neues SARO-Produkt gefällt und Ihnen viele Jahre Freude bereiten wird!



Reinigen Sie das Gerät und seine Komponenten vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Geschirrspülmittel und trocknen Sie alles anschließend gut ab.

Before first use clean the device and its components thoroughly using a soft cloth and standard dishwashing liquid and dry everything with a dry cloth afterwards.

LIEFERUMFANG

1 Gerätefuß
5 Trocknungsaufsätze
1 Geräteabdeckung
1 Bedienungsanleitung

NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.
Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

INTRODUCTION

Dear customer,

congratulations on purchasing this SARO VEGGIE DRY!
The VEGGIEDRY has a fan which allows warm air to circulate. The warm air is distributed evenly throughout the unit.

The VEGGIEDRY offers a perfect way to preserve fruits, herbs, vegetables, snacks, bread and much more. Dried foods are particularly suitable as a snack, because almost all the nutritional value and taste of the food is preserved.

The device can also be used for quick and gentle thawing of frozen food.

Please read the following information and instructions carefully before operating the VEGGIE DRY.

We hope you enjoy your new SARO product and that it will give you many years of pleasure!

SCOPE OF DELIVERY

1 Device Base
5 Drying Attachments
1 Device Cover
1 Instruction Manual

STANDARDS AND GUIDELINES

The device complies with the current EU standards and directives.
If required, we will send you the corresponding declaration of conformity.

TECHNISCHE ÜBERSICHT / TECHNICAL OVERVIEW

Modell	VeggyDry
Bestell-Nr.: / Order No	432-1000
Material Gehäuse / Geräteunterteil <i>material housing / device base</i>	Kunststoff <i>plastic</i>
Material Einschubroste <i>Material shelves</i>	Edelstahl <i>stainless steel</i>
Material Dörrgewebe <i>Material drying screens</i>	Polystyrol <i>polystyrol</i>
Material Dörrbleche <i>Material drying grids</i>	Kunststoff <i>plastic</i>
Geräteabmessungen Innen <i>Unit dimensions intern.</i>	B 305 x T 345 x H 240 mm <i>W 305 x D 345 x H 240 mm</i>
Geräteabmessungen Außen <i>Unit dimensions extern.</i>	B 345 x T 450 x H 307 mm <i>W 345 x D 450 x H 307 mm</i>
Einschubroste: <i>Shelves:</i>	B 305 x T 345 x H 240 mm <i>W 305 x D 345 x H 240 mm</i>
Anschluss / <i>Connection</i>	230 V / 1Ph. / 50-60 Hz / 0,42 – 0,5 kW
Anzahl Dörrbleche / <i>amount drying grids</i>	3 Stk., BPA-Frei / <i>3 pcs., BPA-free</i>
Anzahl Dörrgewebe / <i>amount drying screens</i>	3 Stk., BPA-Frei / <i>3 pcs., BPA-free</i>
Maschengröße / <i>Mesh size</i>	12 x 12 mm
Abstand zwischen den Rosten / <i>Distance between shelves</i>	35 mm
Einschubroste / <i>shelves</i>	6 Stk. / <i>6 pcs.</i>
Funktionstasten Temperatureinstellung / <i>Function buttons for temperature settings</i>	In 5 °C Intervallen / <i>In 5 °C intervals</i>
Temperatur <i>temperatur</i>	Regelbar von 35 bis 70 °C. <i>Adjustable from 35 to 70 °C.</i>
Timer	digital
Timer einstellungsmöglichkeiten <i>Timer setting options</i>	0,5 - 19,5 Std. / <i>hours</i>
Gewicht / <i>weight</i>	6,4 kg net.
Überlastungsschutz / <i>overload protection</i>	ja / <i>yes</i>
Frontplatte / <i>front screen</i>	Transparent / <i>transparent</i>
GummifüÙe / <i>rubber feet</i>	Rutschhemmend / <i>Anti-slip</i>
Signalton bei Beendigung des Dörr-Programms / <i>End of dehydration program signal</i>	ja / <i>yes</i>
EAN-Code	4017337 432004

Technische Änderungen vorbehalten / *Subject to technical modifications.*

Abbildungen in dieser Anleitung können vom original Artikel abweichen. / *Illustrations in this manual may differ from the original article.*

Dörrfolien können Nachbestellt werden:
Dehydrator sheets can be reordered:

Dörrfolien, 3 Stück	Dehydrator sheets, 3 pieces
432-2000	432-2000
4017337 432011	4017337 432011

SYMBOLERKLÄRUNG / EXPLANATION OF SYMBOLS



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNING!

This symbol indicates dangers which can lead to injuries. It is imperative that you adhere strictly to the instructions on occupational safety and be particularly careful in such cases.



WARNUNG: GEFahr DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungs- oder Lebensgefahr!

WARNING: DANGER FROM ELECTRIC CURRENT!

This symbol draws attention to dangerous situations caused by electric current. Failure to observe the safety instructions may result in injury or death!



WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHE - VERBRENNUNGSGEFahr!

Dieses Symbol weist auf die heiße Oberfläche des Gerätes, während des Betriebes und danach hin. Verbrennungsgefahr bei Nichtbeachten!

WARNING: HOT SURFACE - RISK OF BURNING!

This symbol indicates the hot surface of the unit, during operation and thereafter. Risk of burns if ignored!

ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält.
- Es ist ratsam, die Bedienungsanleitung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Keine Bedienung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten, da diese die Gefahren bei Benutzung von Elektrogeräten und/oder Geräten mit Wärmeentwicklung nicht erkennen können und es so zu Unfällen, Brand oder Sachbeschädigung kommen kann.
- Das Gerät ist kein Spielzeug!
- Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist.
- Sollte etwas beschädigt sein, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Das Dörrgerät wurde hergestellt, um damit Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Kräuter... in größeren Mengen schonend zu trocknen.
- Mit Hilfe eines Dörrgerätes kann man Lebensmittel ohne chemische Zusatzstoffe innerhalb weniger Stunden haltbar machen, ohne deren Vitamine, Enzyme und Nährstoffe zu zerstören.
- Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.
- Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien bei Regen und auch nicht in feuchten Räumen!

GENERAL INFORMATION

- Please read these operating instructions carefully as they contain important information.
- It is advisable to keep this manual in a place where it is always readily available. If you pass the device on to a third party, these operating instructions must also be handed over.
- No operation by children or persons with limited physical, sensory or mental abilities, as they cannot recognize the dangers when using electrical devices and/or devices with heat generation and accidents, fire or damage to property may result.
- The device is not a toy!
- As soon as you have unpacked the device, check whether everything is in perfect condition.
- If anything is damaged, do not connect the device, but inform your dealer.
- The dehydrator has been manufactured to dry meat, vegetables, potatoes, herbs... gently in larger quantities.
- With the help of a dehydrating device you can preserve food without chemical additives within a few hours without destroying its vitamins, enzymes and nutrients.
- The device is intended for domestic use.
- Misuse can cause damage and voids the warranty.
- Do not use the appliance outdoors in the rain or in damp rooms!

ALLGEMEINE HINWEISE

- Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, ob eine Schukosteckdose (mit Erdung) und ein 230 Volt-Anschluss vorliegen und dass dies mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Andere Stromarten können zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, müssen Sie immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät führen und zu Verletzungen des Benutzers.
- **ACHTUNG:** Betreiben Sie das Gerät nicht durchgehend über mehr als 20 Stunden! Drücken Sie nach 20 Stunden auf „EIN/AUS (ON/OFF)“, ziehen den Netzstecker und lassen es vor dem nächsten Einsatz über mindestens 2 Stunden abkühlen!
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt!
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand. Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche stellen.
- Ebenso halten Sie brennbare Gegenstände von dem Gerät fern, auch auf genügend Seitenabstand achten, da das Gerät und auch das Gehäuse eventuell heiß werden und somit Feuer- und Verletzungsgefahr besteht. Lüftungöffnungen nicht abdecken!
- Den Luftzug des Gerätes nicht auf Personen oder brennbares Material richten.
- Gerät auch nicht in der Nähe von Gassprühdosen verwenden.
- Das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum aufstellen.
- Vor Anschluss ans Netz prüfen Sie, ob die Stromart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
- Das Gerät, Kabel und Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel.

GENERAL INFORMATION

- Before connecting the device, make sure that there is an earthed socket (with grounding) and a 230 Volt connection and that this corresponds to the information on the type plate. Other types of current may cause the unit to overheat.
- Observe the accident prevention regulations and general safety regulations applicable to the area of application.
- Clean the unit thoroughly before initial operation.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage resulting from failure to observe these operating instructions. In addition, the safety of the device can no longer be guaranteed.
- In the event of a malfunction and/or malfunction, unplug the appliance from the wall outlet and notify your dealer. He will carry out the repair with original spare parts.

SAFETY INFORMATION

- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunctions of the device and injuries to the user.
- **CAUTION:** Do not operate the device continuously for more than 20 hours! After 20 hours, press the „ON/OFF“ button, unplug the power cord and allow it to cool for at least 2 hours before use!
- The appliance is only intended for domestic use and not for commercial use!
- Ensure a safe stand. Do not place the appliance on a hot surface.
- Also keep flammable objects away from the unit and ensure that there is sufficient lateral clearance, as the unit and the housing may become hot and there is a risk of fire and injury. Do not cover ventilation openings!
- Do not direct the draft of the unit towards persons or flammable material.
- Do not use the unit near gas spray cans.
- Only install the unit in a well-ventilated room.
- Before connecting to the mains, check that the type of current and the mains voltage correspond to the information on the type plate.
- The device must not be immersed in water or other liquids. If the unit have fallen into the water, disconnect the mains plug immediately and remove the appliance from the water.
- have it checked by a specialist again. There is a danger to life from Electrocution.
- Do not touch the appliance, cable or plug with wet or damp hands.
- Check the cable regularly. If it is damaged, e.g. by crushing, then it must be replaced by a qualified technician.
- Do not use adapters or extension cords.

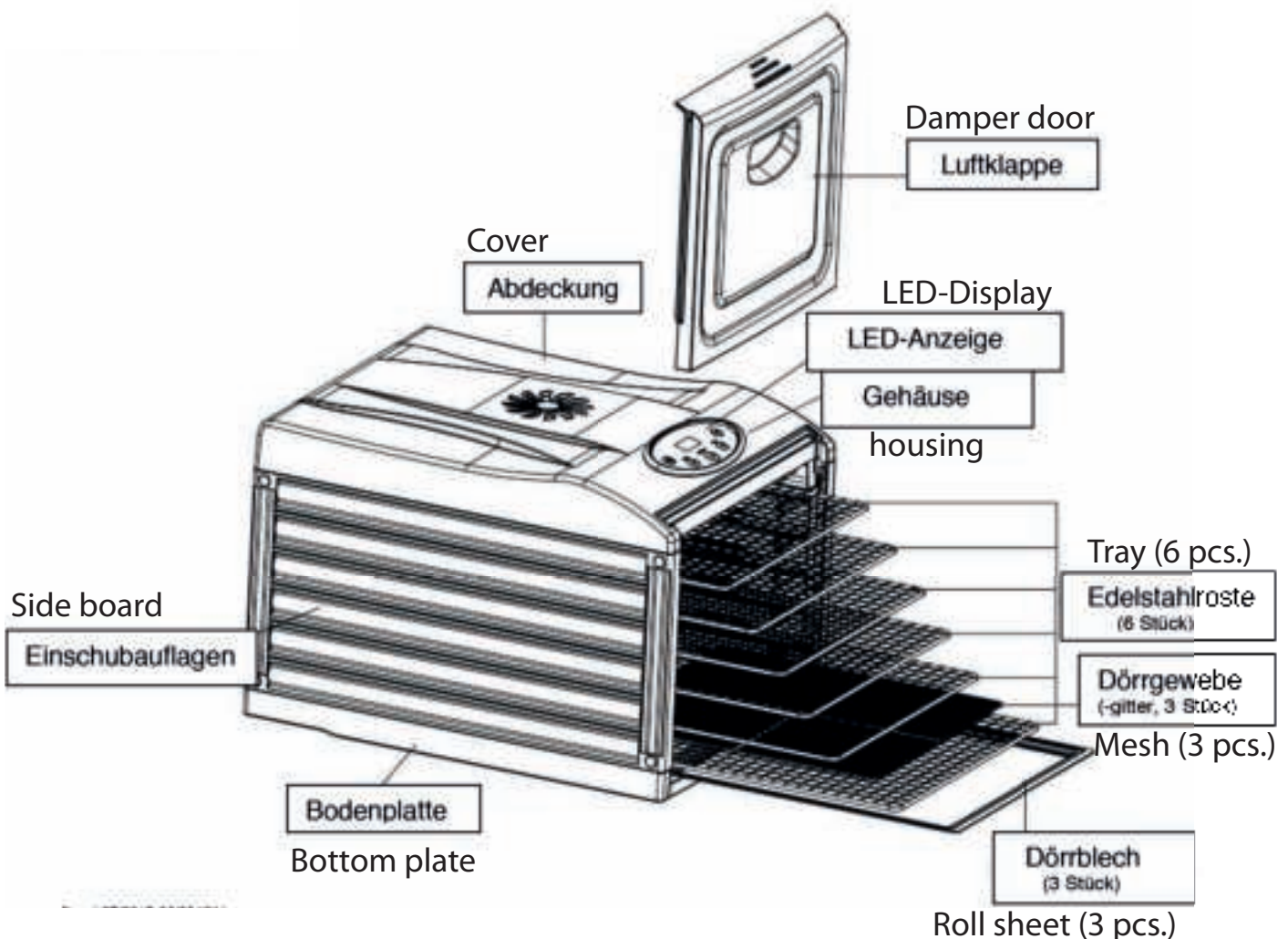
SICHERHEITSHINWEISE

- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder gar zu reparieren. Es besteht Lebensgefahr!
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es fern von heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Ziehen Sie das Kabel immer nur am Steckergehäuse aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen am Kabel oder ein Stolpern darüber nicht möglich ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, weil sie die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten nicht erkennen können und es eventuell zu Verletzungen durch die Hitze-entwicklung kommen kann.
- Vorsicht! Das Gerät steht unter Strom so lange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Vor jeder Reinigung ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, ebenso bei längerer Nichtbenutzung und lassen das Gerät vor dem Reinigen/Wegstellen erst abkühlen.

SAFETY INFORMATION

- Never attempt to open or repair the unit yourself. There is a danger to life!
- Do not let the power cord hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces, objects and open flames.
- Always pull the cable out of the socket by the plug housing only.
- Be careful not to accidentally pull the cable or trip over it.
- Do not move the appliance during use.
- Do not leave the appliance unattended during use. Be particularly careful when children are nearby because they may be exposed to hazards when handling electrical equipment. are not able to recognize and injuries may occur as a result of heat development can.
- Careful! The device is live as long as it is connected to the mains.
- Always unplug the appliance from the wall socket before each cleaning, also if the appliance is to be used for a longer period of time. Do not use and allow the unit to cool down before cleaning/dismounting.

GERÄTETEILE / DEVICE PARTS



EIGENSCHAFTEN

Dieses Gerät enthält ein automatisches Gebläse, welches die warme Luft zirkulieren lässt. Die warme Luft wird gleichmäßig im Gerät verteilt.

Getrocknete Lebensmittel sind gut als Zwischenmahlzeit geeignet, weil nahezu der gesamte Nährwert und Geschmack erhalten bleiben.

- Dieses Gerät enthält ein automatisches Gebläse, welches die warme Luft zirkulieren lässt. Die warme Luft wird gleichmäßig im Gerät verteilt.
- Getrocknete Lebensmittel sind gut als Zwischenmahlzeit geeignet, weil nahezu der gesamte Nährwert und Geschmack erhalten bleiben.
- Eine perfekte Möglichkeit zur Konservierung von Früchten, Kräutern, Gemüse, Snacks, Brot, Blumen und vielem mehr.
- Es hat sechs Einschübe mit einer Größe von jeweils 30,5 x 33 cm, wobei jeder Einschub mit mehr als 0,5 kg Lebensmitteln bestückt werden kann.
- Wenn Sie dickere Lebensmittel dörren möchten, können Sie einen Einschub herausnehmen, um den Abstand zwischen zwei Einschüben zu vergrößern.
- Die Einschübe sind einfach zu reinigen.
- Durch die Benutzung eines Dörrbleches (unten zusätzlich einschieben) können eventuelle Reste des Dörrvorganges aufgenommen werden.
- Schließen Sie die transparente Tür, damit die Lebensmittel effizienter trocknen können.
- Durch die transparente Tür können Sie die Lebensmittel während des Dörrvorganges beobachten.

ERSTE INBETRIEBNAHME

- Vor dem ersten Gebrauch Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch und handelsüblichen Spülmittel reinigen, inklusive Einschubroste.
- Spülmittelreste entfernen, anschließend trocken reiben.
- Die Dörrgitter und Dörrbleche können im Spülbecken mit warmen Wasser und Spülmittel gereinigt werden, anschließend abtrocknen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel und der Stecker nicht nass werden.
- Gerät nicht ins Wasser stellen!
- Gerät mit Einschubroste bestücken, Luftklappe schließen.
- Vor der 1. Inbetriebnahme empfiehlt es sich, das Gerät ca. 30 Minuten bei Höchsttemperatur ohne Nahrungsmittel zu betreiben. Rauch- und Geruchsbildung sind während dieses Vorganges normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Dazu stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose. Beim Anlaufen ertönt ein Piepton.
- Schalten Sie das Gerät über das Display ein (EIN/AUS-Taste).

PROPERTIES

This unit contains an automatic blower which circulates the warm air. The warm air is distributed evenly throughout the unit.

Dried food is well suited as a snack because almost all of the nutritional value and taste will be preserved.

- This unit contains an automatic blower which circulates the warm air. The warm air is distributed evenly throughout the unit.
- Dried food is well suited as a snack because almost all of the nutritional value and taste will be preserved.
- This unit contains an automatic blower which circulates the warm air. The warm air is distributed evenly throughout the unit.
- Dried food is well suited as a snack because almost all the nutritional value and taste is retained.
- A perfect way to preserve fruits, herbs, vegetables, snacks, bread, flowers and much more.
- It has six drawers, each measuring 30.5 x 33 cm, and each drawer can hold more than 0.5 kg of food. If you want to dry thicker foods, you can remove a drawer to increase the distance between two drawer units.
- The trays are easy to clean.
- By using a drying plate (insert it additionally at the bottom), any remains of the drying process can be removed.
- Close the transparent door so that the food can dry more efficiently.
- Through the transparent door you can observe the food during the drying process.

FIRST COMMISSIONING

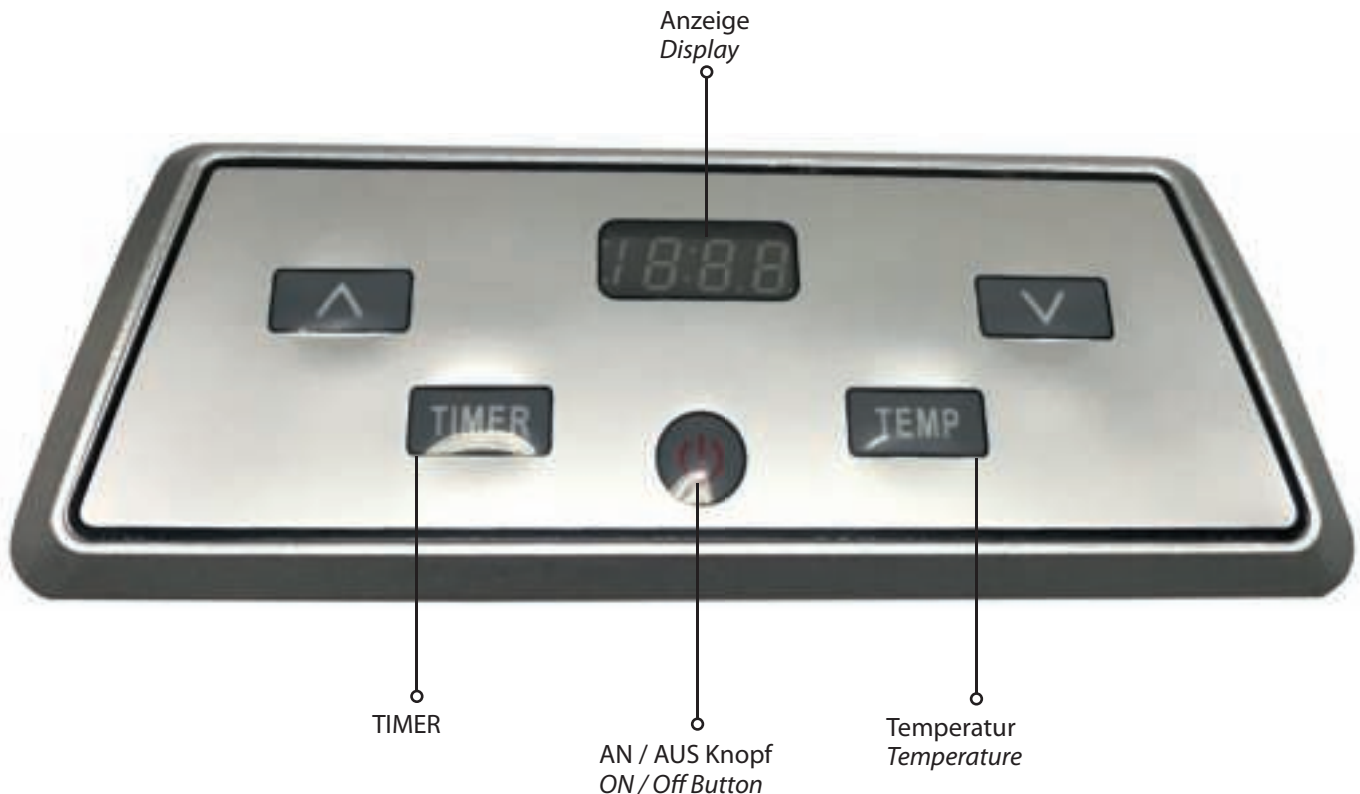
- Before the first use, clean the appliance with a soft, damp cloth and a standard detergent, including the insert grids.
- Remove any residues of detergent, then rub dry.
- The drying grids and drying trays can be cleaned in the sink with warm water and detergent, then dried.
- Make sure that the cable and plug do not get wet.
- Do not put the appliance in water!
- Fit the appliance with shelves and close the air flap.
- It is recommended to operate the appliance for approx. 30 minutes at maximum temperature without food before the first start-up. Smoke and odours are normal during this process. Ensure adequate ventilation.
- Now insert the plug into the socket. You will hear a beep when the unit starts up.
- Switch on the appliance via the display (ON/OFF button).

ERSTE INBETRIEBNAHME

- Die LED-Anzeige zeigt die werkseitige Zeiteinstellung von „10:00“ Stunden und die Temperatureinstellung von „70 °C“ an.
- Der Motor und das Gebläse laufen zuerst an, und fünf Sekunden später startet das Heizelement. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen und das Signal „:“ auf der LED-Anzeige leuchtet auf.
- Drücken Sie die „TIMER“-Taste und die LED-Anzeige zeigt den Zeitwert an.
- Drücken Sie die Taste „+“ so lange, bis die Anzeige „0:30“ erscheint.
- Drücken Sie nun die „TEMP“-Taste und die LED-Anzeige zeigt den Temperaturwert an.
- Sollte die Werkseinstellung nicht auf „70 °C“ lauten, betätigen Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die Höchsttemperatur einzustellen.
- Drei Sekunden nach Einstellung der Dörrtemperatur bestätigt das System automatisch den Betrieb mit der aktuell eingestellten Temperatur. Die LED-Anzeige arbeitet im Zeitmodus.
- Wenn die eingestellte Zeit auf „0:00“ heruntergezählt ist, schaltet sich zuerst das Heizelement ab. Das Gebläse läuft noch 10 Sekunden weiter und der Summer piept 20 Mal (1 Mal/Sekunde). Die LED-Anzeige „Ende“ bedeutet, dass der Betriebsvorgang beendet ist.
- Gerät vom Stromnetz trennen und nach dem Abkühlen erneut mit einem feuchten Tuch und handelsüblichen Spülmittel reinigen, Spülmittelreste entfernen, trocken reiben.
- Nun ist Ihr Gerät für das Dörren von Lebensmitteln bereit.

FIRST COMMISSIONING

- The LED display shows the factory time setting of „10:00“ hours and the temperature setting of „70 °C“.
- The motor and fan start first, and five seconds later the heater starts. The set time begins to run and the „:“ signal on the LED indicator lights up.
- - Press the „TIMER“ button and the LED indicator will show the time value.
- Press the „+“ button until the display shows „0:30“.
- Now press the „TEMP“ button and the LED display shows the temperature value.
- If the factory setting is not „70 °C“, press the „+“ or „-“ buttons to set the maximum temperature.
- Three seconds after setting the drying temperature, the system automatically confirms operation with the currently set temperature. The LED display operates in time mode.
- When the set time is counted down to „0:00“, the heating element switches off first. The fan will continue to run for 10 seconds and the buzzer will beep 20 times (1 time/second). The „End“ LED indicates that the operation is complete.
- Disconnect the appliance from the mains and clean it again with a damp cloth and commercially available washing-up liquid after it has cooled down, remove any residual washing-up liquid and rub dry.
- Now your appliance is ready for drying food.



INBETRIEBNAHME

- Legen Sie die sauberen Nahrungsmittel auf die Einschübe überladen Sie die Einschübe nicht und lassen Sie keine Nahrungsmittel überstehen. Verwenden Sie, je nach Bedarf Dörrgitter und Dörrbleche, je nachdem wie grob oder wie fein ihr Dörrgut ist oder welche andere Eigenschaften dies hat. Schließen Sie die Luftklappe.
- Schließen Sie das Dörrgerät an die Steckdose an. Beim Anlaufen ertönt ein Piepton. Drücken Sie die „EIN/AUS“-Taste. Die LED-Anzeige zeigt die werkseitige Zeiteinstellung von „10:00“ und die Temperatureinstellung von „70 °C“ an. Der Motor und das Gebläse laufen zuerst an, und fünf Sekunden später startet das Heizelement. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen und das Signal „:“ auf der LED-Anzeige leuchtet auf.
- Drücken Sie nun die „TIMER“-Taste und die LED-Anzeige zeigt den Zeitwert an. Drücken Sie je nach Bedarf die Taste „+“ oder „-“, um die Dörrzeit zwischen „0:30“ und „19:30“ zu ändern. Wenn Sie einmal die Taste „+“ oder „-“ drücken, nimmt die Zeitschrittweite um 30 Minuten/ Druck zu oder ab. Wenn Sie die Taste „+“ oder „-“ über einen längeren Zeitraum gedrückt halten, verlängert oder verkürzt sich die Zeit automatisch. Drei Sekunden nach Einstellung der Dörrzeit geht das Gerät mit der eingestellten Zeit automatisch in den Betriebsmodus über.
- Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur ein. Taste „TEMP“ drücken und die LED-Anzeige zeigt den Temperaturwert an. Drücken Sie je nach Bedarf die Taste „+“ oder „-“, um die Dörrtemperatur zwischen „35 °C“ und „70 °C“ zu ändern. Wenn Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal drücken, nimmt die Temperaturschrittweite um 5 °C/ Druck zu oder ab. Wenn Sie die Taste „+“ oder „-“ über einen längeren Zeitraum gedrückt halten, wird die Temperatur automatisch erhöht oder gesenkt. Drei Sekunden nach Einstellung der Dörrtemperatur bestätigt das System automatisch den Betrieb mit der aktuell eingestellten Temperatur. Die LED-Anzeige arbeitet im Zeitmodus.

Merke: Für dünne/kleine Nahrungsmittelstücke oder für eine geringe Menge an Nahrungsmitteln stellen Sie eine niedrige Temperatur ein. Für dicke/große Nahrungsmittelstücke oder für eine große Menge an Nahrungsmitteln stellen Sie eine hohe Temperatur ein. Sie können den Thermostat auch zur Senkung der Temperatur verwenden, wenn der Dörrzyklus sich dem Ende nähert, damit der endgültige Feuchtegrad der Nahrungsmittel einfacher zu kontrollieren ist.

COMMISSIONING

- Place the clean food on the trays - do not overload the trays. and don't let any food survive. Depending on your needs, use dried grids and dried plates, depending on how coarse or how fine is their dried food or what other properties it has. Close the air flap.
- Connect the dehydrating device to the socket. A beep sounds when the machine starts. Press the „ON/OFF“ button. The LED display shows the factory default time setting of „10:00“ and the temperature setting of „70 °C“. The motor and fan start first and the heater starts five seconds later. The set time begins to run and the „:“ signal on the LED indicator lights up.
- Now press the „TIMER“ button and the LED display shows the time value. Press the „+“ or „-“ button as required to change the drying time between „0:30“ and „19:30“. If you press the „+“ or „-“ button once, the time increment increases or decreases by 30 minutes/pressure. If you keep the „+“ or „-“ button pressed for a longer period of time, the time will automatically increase or decrease. Three seconds after setting the drying time, the appliance automatically switches to the operating mode with the set time.
- Now set the desired temperature. Press the „TEMP“ key and the LED display will show indicates the temperature value. Press the „+“ or „-“ button as required to set the drying temperature between 35 °C and 70 °C. If you press the „+“ or „-“ key once, the temperature increment increases by 5 °C/ Pressure up or pressure down. If you press and hold the „+“ or „-“ button for a longer period of time, the Temperature automatically increased or decreased. Three seconds after the drying temperature has been set, the system automatically confirms that the temperature has been increased or decreased. Operation with the currently set temperature. The LED display works in time mode.

Note: For thin/small food pieces or for a small amount of food, set a low temperature. Set a high temperature for thick/large food pieces or for a large amount of food. You can also use the thermostat to lower the temperature as the drying cycle approaches its end, making it easier to control the final moisture level of the food.

INBETRIEBNAHME

- Während des Dörrprozesses können Sie die Dörrzeit ändern oder überprüfen. Drücken Sie zuerst die Taste „TIMER“ und dann die Taste „+“ oder „-“. Wenn Sie die Taste „TIMER“ drücken, können Sie die eingestellte Zeit überprüfen.
- Während des Dörrprozesses können Sie die Temperatur ändern oder überprüfen. Drücken Sie zuerst die Taste „TEMP“ und dann die Taste „+“ oder „-“. Fünf Sekunden nach Abschluss der Änderung oder Prüfung wechselt die LED-Anzeige in den Zeitmodus.
- Wenn Sie während des Dörrprozesses die Taste „EIN/AUS“ drücken, werden alle Funktionen ausgesetzt. Der Bildschirm zeigt nichts an.
- Im Standby-Modus können Sie direkt die Taste „EIN/AUS“ drücken, um das Gerät auf die Werkseinstellung zurückzusetzen (ZEIT: 10 Std., TEMP: 70 °C). Sie können auch die Dörrzeit und die Temperatur nach Bedarf ändern.

COMMISSIONING

- During the drying process you can change or check the drying time. First press the „TIMER“ button and then the „+“ or „-“ button. If you press the „TIMER“ button, you can check the set time.
- During the drying process you can change or check the temperature. First press the „TEMP“ button and then the „+“ or „-“ button. Five seconds after completion of the change or check, the LED display changes to time mode.
- If you press the „ON/OFF“ button during the drying process, all functions will be suspended. The screen shows nothing.
- In standby mode, you can directly press the „ON/OFF“ button to reset the unit to the factory setting (TIME: 10 hours, TEMP: 70 °C). You can also change the drying time and temperature as required.

Nachstehend sehen Sie die Funktionstasten
The function keys are as follows



INBETRIEBNAHME

- Wenn die eingestellte Zeit auf „0:00“ heruntergezählt ist, schaltet sich zuerst das Heizelement ab. Das Gebläse läuft noch 10 Sekunden weiter und der Summer piept 20 Mal (1 Mal/Sekunde). Die LED-Anzeige „Ende“ bedeutet, dass der Dörrvorgang beendet ist.
- Merke: Stellen Sie sicher, dass sich die Grundplatte des Gebläses während des Betriebs des Dörrgeräts immer an ihrem Platz befindet. Wenn Sie nicht die Zeit haben, alle Nahrungsmittel an einem Tag zu dörren, können Sie dies am nächsten Tag tun. In diesem Fall sollten Sie die Nahrungsmittel in einem Behälter/Plastikbeutel aufbewahren und in den Kühlschrank legen.
- Nach Beendigung trennen Sie das Gerät vom Stromnetz..

COMMISSIONING

- When the set time is counted down to „0:00“, the heating element switches off first. The fan will continue to run for 10 seconds and the buzzer will beep 20 times (1 time/second). The LED indication „End“ means that the drying process is finished.
- Note: Make sure that the base plate of the blower is always in place during operation of the dehydrating appliance. If you do not have time to dry all the food on one day, you can do so the next day. In this case, you should keep the food in a container/plastic bag and put it in the fridge.
- When finished, unplug the appliance from the mains.

HINWEISE

- Dieses Dörrgerät kann gleichzeitig mit 6 Rosten bestückt werden (6 Einschubmöglichkeiten) und hat einen Überhitzungsschutz. Das Gerät enthält Heizelemente, Motor, Gebläse und Thermostat. Durch die Bestückung mit Rosten/Gittern kann die Luft zirkulieren. Mit Hilfe der Temperaturregelung wird die Wärme im Dörrraum reguliert und damit die Intensität der Trocknung. Abhängig von der Feuchtigkeit im Nahrungsmittel selbst und der Luftfeuchtigkeit kann die Dörrzeit variieren. Verwenden Sie das Dörrgerät in einem staubfreien, gut belüfteten, warmen und trockenen Raum. Eine gute Belüftung ist ebenfalls wichtig.

Das Aussehen der im Dörrgerät getrockneten Früchte und Gemüsesorten wird sich von jenen unterscheiden, die in Reformhäusern und Supermärkten verkauft werden. Der Grund dafür ist, dass Ihr Dörrgerät keine Konservierungsmittel und künstlichen Farbstoffe verwendet.

Die Aufzeichnung von Feuchtigkeit und Gewicht der Produkte vor und nach den Dörrzeiten wird hilfreich sein, um Ihre zukünftige Dörrtechnik zu verbessern.

DÖRRTIPS

Die Dörrzeit von vorbehandeltem Obst wird in Abhängigkeit von folgenden Faktoren variieren:

- 1) Dicke der Stücke oder Scheiben
- 2) Anzahl der Einschübe mit zu dörrenden Nahrungsmitteln
- 3) Volumen der zu dörrenden Nahrungsmittel
- 4) Nässe oder Feuchtigkeit in Ihrer Umgebung
- 5) Ihre Vorlieben beim Dörren jeder Art von getrockneten Nahrungsmitteln

Es wird Folgendes empfohlen:

Prüfen Sie Ihre Nahrungsmittel jede Stunde. Etikettieren Sie die Nahrungsmittel mit dem Trockengehalt und dem Gewicht vor dem Dörren. Für zukünftige Referenzzwecke wäre es auch hilfreich, die Trocknungszeit zu notieren. Vorbehandelte Nahrungsmittel erzielen beim Dörren den besten Effekt. Eine richtige Lagerung nach dem Dörren wird ebenfalls dazu beitragen, die Nahrungsmittel in gutem Zustand und die Nährstoffe zu erhalten.



Lassen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme ca. 30 Minuten ohne Nahrung bei maximaler Temperatur arbeiten! Dies kann zu einer leichten Rauch- und Geruchsbildung führen. Das ist normal und passiert nur beim ersten Mal. (siehe Kapitel „Betrieb“)

Before using the device for the first time, let it operate without food, at maximum temperature, for approx. 30 minutes! This can lead to slight smoke and odour formation. This is normal and only happens the first time. (see chapter „Operation“)

NOTICES

- This dehydrating device can be equipped with 6 shelves at the same time (6 insertion possibilities) and has an overheating protection. The unit contains heating elements, motor, fan and thermostat. Air can circulate when equipped with grates. The temperature control regulates the heat in the drying room and thus the intensity of the air drying. Depending on the humidity in the food itself and the humidity of the air, the drying time can be as follows vary. Use the dehydrator in a dust-free, well-ventilated, warm and dry room. Good ventilation is also important.

The appearance of dried fruits and vegetables will be different from those sold in health food stores and supermarkets. The reason for this is that your dehydrator does not use preservatives or artificial colourings.

The recording of moisture and weight of the products before and after the drying times will be helpful to improve your future drying technique.

DRYING TIPS

The drying time of pre-treated fruit will vary depending on the following factors:

- 1) Thickness of the pieces or slices
- 2) Number of inserts of foodstuffs to be dried
- 3) Volume of food to be dried
- 4) Moisture or humidity in your environment
- 5) Your preferences in the drying of any kind of dried foods

The following is recommended:

Check your food every hour. Label the food with the dry content and the weight before drying. For future reference it would also be helpful to note the drying time. Pre-treated foods have the best drying effect. Proper storage after drying will also help to keep food in good condition and nutrients.

ANSCHLUSS

Überprüfen Sie vor dem Einbau des Gerätes, ob die Versorgungsspannung mit der Betriebsspannung des Gerätes übereinstimmt! Bitte überprüfen Sie das Typenschild auf der Rückseite des Gerätes.



WARNUNG: STROMSCHLAG-GEFAHR!

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel frei von Beschädigungen ist.
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht betrieben werden! Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler!
- Überprüfen Sie vor dem Einbau des Gerätes, ob die Versorgungsspannung mit der Betriebsspannung des Gerätes übereinstimmt! Bitte überprüfen Sie das Typenschild auf der Rückseite des Gerätes.
- Gegebenenfalls sollte die Installation nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel!

CONNECTION

Prior to installing the device check that the supply voltage is in accordance with the working voltage of the device! Please check identification plate on back of device.

WARNING: RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Make sure that the power cord is free from any damages.
- A damaged appliance must not be operated! In this case contact your dealer!
- Prior to installing the device check that the supply voltage is in accordance with the working voltage of the device! Please check identification plate on back of device.
- As appropriate the installation should only be done by a professional.
- Do not use any adapters or extension cords!

LAGERUNG DES DÖRRGUTES

- Nahrungsmittel erst nach dem Abkühlen einlagern.
- Nahrungsmittel können länger aufbewahrt werden, wenn sie an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.
- Entfernen Sie so viel Luft wie möglich aus dem Aufbewahrungsbehälter und verschließen Sie ihn fest.
- Die optimale Lagertemperatur beträgt 15 °C oder weniger.
- Bewahren Sie Nahrungsmittel niemals direkt in einem Metallbehälter auf.
- Vermeiden Sie Behälter, die „atmen“ oder schlecht versiegelt sind.
- Überprüfen Sie in den Wochen nach der Dehydratation den Feuchtigkeitsgehalt Ihrer getrockneten Nahrungsmittel. Wenn sie Feuchtigkeit enthalten, sollten Sie den Inhalt über eine längere Zeit dehydrieren, um ein Verderben zu vermeiden.
- Aus Qualitätsgründen sollten gedörrtes Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse und Brot nicht länger als ein Jahr im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Gedörrtes Fleisch, Geflügel und Fisch sollten nicht länger als drei Monate im Kühlschrank oder 1 Jahr im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

STORAGE OF DRIED GOODS

- Do not store food until it has cooled down.
- Food can be stored longer if it is kept in a cool, dry and dark place.
- Remove as much air as possible from the storage container and seal it tightly.
- The optimum storage temperature is 15 °C or less.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that are „breathing“ or poorly sealed.
- Check the moisture content of your dried food in the weeks after dehydration. If they contain moisture, you should dehydrate the contents for a long time to avoid spoilage.
- For quality reasons, dried fruit, vegetables, herbs, nuts and bread should not be kept in the refrigerator or freezer for longer than one year.
- Dried meat, poultry and fish should not be kept in the refrigerator for more than three months or in the freezer for 1 year.

VERPACKUNG / TRANSPORT

- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporsteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Bei längerer Nichtbenutzung des Gerätes säubern Sie dieses (Siehe unter Reinigung) und verpacken das Gerät staub- und stoßfest, am besten in seinem Originalkarton.
- Bewahren Sie das nicht benötigte Gerät an einem trockenen Ort auf. Direkte Sonneneinstrahlung, Hitze und Staub dabei vermeiden!

PACKAGING / TRANSPORT

- Keep the packaging of the device. The device can only be safely transported in its original packaging, e.g. for repair purposes, during a move, etc. If storage is not possible, separate the various packaging materials and deliver them to the nearest collection point for proper disposal. Please note that all components of the packaging (plastic bags, cardboard, polystyrene parts, etc.) can endanger children and must therefore not be stored near them. If the device is not used for a long time, clean it (see under Cleaning) and pack the device dust- and shock-proof, preferably in its original box.
- Store the unused unit in a dry place. Avoid direct sunlight, heat and dust!



Die Komponenten sind nicht spülmaschinenfest! Die Trockenaufsätze und die Geräteabdeckung dürfen nicht in die Spülmaschine gestellt werden! Verwenden Sie kein heißes Wasser zur Reinigung der Komponenten!

The components are not dishwasher-safe! The drying attachments and the device cover must not be put in the dishwasher! Do not use hot water to clean the components!



Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Schleifmittel, Metallschwämme oder andere Schleifmittel zur Reinigung der Bauteile oder des Untergrundes, da diese die Oberfläche beschädigen können!

Do not use aggressive chemicals or abrasives, metal sponges or other abrasive products to clean the components or the base, as these may damage the surface!

WARTUNG / REINIGUNG

- Trennen Sie das Dörrgerät nach dem Gebrauch von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste, um an den Dörrebenen haftende Lebensmittel zu entfernen oder weichen Sie diese in warmes und mildes Spülwasser ein. Anschließend abwaschen, klar abspülen und gut abtrocknen. Ebenfalls den Deckel.
- Dörraufsätze (Ebenen) und Deckel nicht in der Spülmaschine reinigen!
- Kein kochend heißes Wasser verwenden!
- Das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch und handelsüblichen Spülmittel reinigen, Spülmittelreste entfernen, anschließend trocken reiben.
- Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung das Kabel und der Stecker nicht nass werden.
- Gerät nicht ins Wasser stellen!

MAINTENANCE / CLEANING

- Disconnect the dehydrator from the power supply after use and allow it to cool before cleaning.
- Use a soft brush to remove food adhering to the dried grains or soak in warm and mild rinse water. Then wash off, rinse off clearly and dry well. Also the lid.
- Do not clean the drying attachments (levels) and lid in the dishwasher!
- Do not use boiling hot water!
- Clean the appliance with a soft, damp cloth and commercially available detergent, remove detergent residues and then rub dry.
- Make sure that the cable and plug do not get wet during cleaning.
- Do not put the device in water!

VERPACKUNGS-ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zuführen.

PACKAGING DISPOSAL

Please separate the packaging materials accordingly and return them to the responsible collection points for recycling and environmental housing.

GERÄTE-ENTSORGUNG



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden. Vielen Dank!

DEVICE DISPOSAL

Once the appliance has been used up, dispose of it properly at a collection point for electrical appliances. Electrical appliances do not belong in household waste.

Your responsible administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points. This is the only way to ensure that old appliances are properly disposed of and recycled. Thank you very much!

