

SILVERCREST®



DÖRRAUTOMAT SDA 260 A1

DE AT CH

Bedienungsanleitung und Serviceinformationen

FR CH

Manuel d'utilisation et informations sur les services

IT CH

Istruzioni per l'uso e informazioni di servizio

GB

User manual and service information

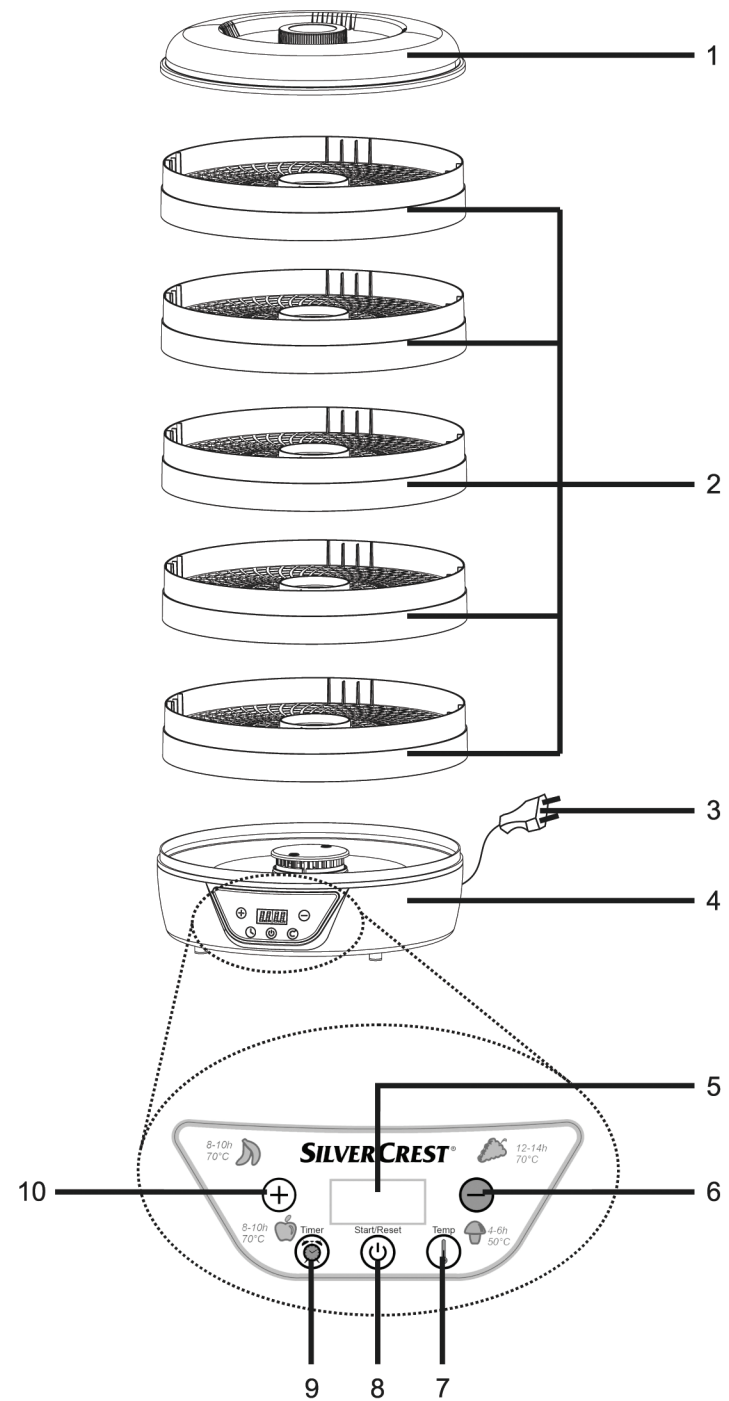
TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 SOEST
DEUTSCHLAND / GERMANY

Stand der Informationen - Version des informations
Versione delle informazioni - Last Information Update:
05 / 2015 - Ident.-No.: SDA 260 A1 052015-1

IAN 111549

IAN 111549

DE AT CH



Deutsch..... 2

Français 25

Italiano..... 51

English..... 75

Inhalt

Einleitung	3
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	3
Lieferumfang	4
Bedienelemente und Anzeigen	4
Technische Daten	5
Sicherheitshinweise	5
Vor der Inbetriebnahme	12
Einige Informationen zum Dörren.....	12
Inbetriebnahme.....	13
Erste Inbetriebnahme.....	13
Dörrautomaten gebrauchen	14
Lebensmittel zum Dörren vorbereiten	14
Dörrautomaten aufstellen.....	15
Dörreinsätze belegen und installieren	15
Dörrautomaten einschalten und programmieren	16
Tipps für gute Dörrergebnisse.....	17
Wartung/Reinigung	20
Dörrautomaten lagern.....	21
Problemlösung	22
Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	22
Konformität.....	23
Garantiehinweise	23

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein SilverCrest-Produkt entschieden haben.

Der Dörrautomat SilverCrest SDA 260 A1, nachfolgend als Dörrautomat bezeichnet, kann zum Trocknen von Speisen (z. B. Obst, Gemüse usw.) im Privathaushalt eingesetzt werden. Das digitale Bedienfeld vereinfacht die Zeitprogrammierung, sodass der Dörrvorgang völlig automatisch abläuft.

Bestimmungsgemäße Verwendung

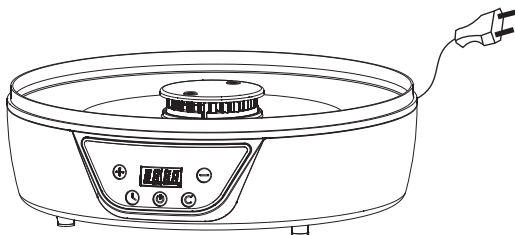
Dieser Dörrautomat ist nur zum Trocknen von Lebensmitteln im privaten und nicht für gewerblichen Einsatz bestimmt. Dieser Dörrautomat darf nur in geschlossenen Räumen und nicht im Freien verwendet werden. Achten Sie immer auf einen festen Stand des Dörrautomaten.

Das Gerät erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Gerätes ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet.

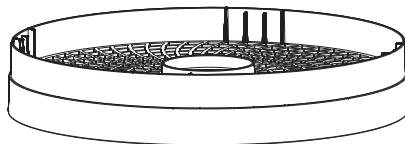
Vorhersehbarer Missbrauch

- Benutzen Sie den Dörrautomaten nicht im Freien.
- Benutzen Sie den Dörrautomaten nicht als Heizung.
- Der Dörrautomat ist nicht zum Erhitzen oder Warmhalten von Lebensmitteln vorgesehen.
- Der Dörrautomat ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.

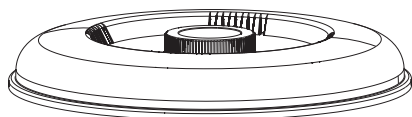
Lieferumfang



Sockel mit Netzkabel



5 Dörreinsätze



Deckel



diese Bedienungsanleitung
(Symbolbild)

Bedienelemente und Anzeigen

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. In der Innenseite des Umschlags ist der Dörrautomat mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1 Deckel
- 2 Dörreinsätze
- 3 Netzkabel
- 4 Sockel
- 5 Display
- 6 Taste -: Wert verringern
- 7 Taste Temp: Einstellung der Dörretemperatur
- 8 Taste Start/Reset: Dörrautomaten ein-/ausschalten, laufenden Dörrvorgang abbrechen
- 9 Taste Timer: Einstellung der Dörrzeit
- 10 Taste +: Wert erhöhen

Technische Daten

Hersteller:	TARGA GmbH
Modellbezeichnung:	SilverCrest SDA 260 A1
Betriebsspannung:	230 V bis 240 V Wechselspannung, 50 Hz
Leistung:	230 W bis 260 W
Länge des Netzkabels:	120 cm
Bedienung:	digitales Bedienfeld mit Display
Dörrtemperatur:	35 °C bis 70 °C, einstellbar in Schritten von 5 °C
Dörrzeit:	00:30 Stunden bis 22:00 Stunden, einstellbar in Schritten von 00:30 Stunden
Abmessungen:	Dörreinsätze ineinander gestapelt: ca. 30,5 x 32 x 29,5 cm (B x T x H) Dörreinsätze hochgestellt: ca. 30,5 x 32 x 38,5 cm (B x T x H)
Abstand der Dörreinsätze:	Dörreinsätze ineinander gestapelt: ca. 2,6 cm Dörreinsätze hochgestellt: ca. 4,7 cm
Umgebungsbedingungen:	Betriebstemperatur 10 bis 35 °C Lagertemperatur: 1 bis 40 °C
Gewicht:	ca. 2.495 g Deckel ca. 250 g Dörreinsatz ca. 198 g Sockel ca. 1.255 g
TÜV Rheinland:	geprüfte Sicherheit



Schutzklasse II:

Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen

und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produkts.

Erläuterung der Symbole

Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung folgendermaßen verwendet.



Gefahr durch Stromschläge!

Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben durch Stromschläge gefährden können.



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Gerätes und zum Schutz des Anwenders. Es warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben gefährden sowie Verletzungen oder Sachschäden hervorrufen können.



Gefahr von Brand!

Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen durch Kinder nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.



WARNUNG vor Erstickung!

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr durch Stromschläge!

- *Das Sockelgehäuse (4) des Dörrautomaten und das Netzkabel (3) dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals ein schadhaftes Netzkabel, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 23). Bei beschädigtem Sockelgehäuse (4) oder Netzkabel (3) besteht Gefahr durch Stromschlag. Prüfen*

Sie daher vor jedem Gebrauch, ob alle Zubehörteile des Dörrautomaten unversehrt sind.

- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Sockels (4), da dieses keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Sockelgehäuse (4) besteht Gefahr durch Stromschlag.*
- *Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf das Gerät nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (3) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (3) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.*
- *Das Gerät ist bei nicht vorhandener Einsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen.*
- *Der Dörrautomat ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Stromnetz getrennt. Um ihn vollständig*

vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Kabel selbst.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen am Dörrautomaten oder am Netzkabel (3) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 23).*
- *Schließen Sie den Dörrautomaten nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.*
- *Tauchen Sie den Sockel (4), das Netzkabel (3) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in den Sockel (4) gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 23).*



Gefahr von Brand!

- *Stellen Sie den Dörrautomaten nicht auf lackierten oder textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*

- *Stellen Sie den Dörrautomaten nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.*
- *Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein.*
- *Sorgen Sie für eine ungehinderte Luftzirkulation. Lassen Sie ausreichend Platz rund um den Dörrautomaten und mindestens 1 m Abstand über dem Gerät.*
- *Blockieren Sie niemals die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Sockels oder decken diese mit Stoff ab. Anderenfalls kann der Dörrautomat überhitzen und einen Brand verursachen.*
- *Legen Sie kein Papier, Stoff oder andere Gegenstände auf die Dörreinsätze.*
- *Stellen Sie den Dörrautomat nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Radiatoren, Öfen oder anderen Geräten (einschließlich Verstärker), die Wärme abgeben, auf.*



Gefahr von Verbrennungen!

- *Der Deckel (1), die Dörreinsätze (2), der Sockel (4) und das Dörrgut werden bei Betrieb sehr heiß. Auch direkt nach dem Ausschalten bleiben diese noch heiß. Achten Sie daher darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.*

- *Lassen Sie den Dörrautomaten und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder transportieren.*



Warnung vor Sachschäden

- *Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Dörrautomaten oder den Dörreinsätzen (2) ab.*
- *Stellen Sie den Dörrautomaten nur auf eine ebene, stabile, vor Spritzwasser geschützte und feuerfeste Oberfläche.*
- *Setzen Sie den Dörrautomaten keinen extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus.*
- *Sie sollten den Dörrautomaten nicht länger als 72 Stunden am Stück gebrauchen. Anderenfalls kann die Lebensdauer der Heizeinheit beeinträchtigt werden.*
- *Die Dörreinsätze (2) sind nicht geeignet, Gewicht zu tragen. Legen Sie keine schweren Lebensmittel oder gar andere Gegenstände auf die Dörreinsätze (2).*



Netzkabel

Fassen Sie das Netzkabel (3) immer am Netzstecker und ziehen Sie nicht am Kabel selbst. Stellen Sie weder das Gerät, Möbelstücke oder andere schweren Gegenstände auf das Kabel und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird. Machen Sie niemals einen Knoten ins Netzkabel (3) und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Alle Kabel sollten so gelegt werden, dass

niemand darauf tritt oder behindert wird. Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe am Netzkabel (3) vor. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller oder vom autorisierten Kundendienst ausgewechselt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Der Dörrautomat ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.

Vor der Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind (siehe „Lieferumfang“ auf Seite 4). Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 23). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

Einige Informationen zum Dörren

Dörren ist ein Verfahren der Lufttrocknung von Lebensmitteln, um ihre Haltbarkeit zu verlängern. Zur Konservierung heutzutage gängige Chemikalien wie Schwefel, hohe Stickstoffkonzentration o.ä. werden vermieden. Beim Dörren wird den Lebensmitteln möglichst viel Wasser entzogen, um den für den Verderb derselben verantwortlichen Mikroorganismen (Schimmelpilze, Bakterien usw.) die Lebensgrundlage zu entziehen. Die meisten Bakterien benötigen einen Wassergehalt von mindestens 35 %. Schimmelpilze sind noch bis zu einem Wassergehalt von ca. 15 % tätig.

In Ihrem Dörrautomaten fließt warme, trockene Luft an der Oberfläche der Lebensmittelstückchen vorbei. Sie sorgt dafür, dass das Wasser an der Oberfläche dieser Lebensmittelstückchen verdunstet. Das Wasser, das vom Innern der Lebensmittelstückchen nachfließt, verdunstet ebenfalls. Dies geschieht so lange, bis der Wassergehalt im Innern der Lebensmittelstückchen so gering ist, dass kein Wasser mehr nachfließen kann.

Hieraus ist bereits zu erkennen, dass wasserhaltige Lebensmittel (z. B. Aprikosen) längere Dörrzeiten benötigen, als schon relativ trockene (z. B. Karotten).

Vitamine, Ballaststoffe und Mineralien bleiben beim Dörren erhalten. Dadurch, dass das Wasser verdunstet und das Volumen der Lebensmittel kleiner wird, werden nicht nur Vitamine und Mineralien, sondern auch das Aroma konzentriert. Gedörrte Speisen sind aromatischer und schmecken intensiver.

Inbetriebnahme



Gefahr von Brand!

- Stellen Sie den Dörrautomaten nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.
- Stellen Sie den Dörrautomaten nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein.
- Sorgen Sie für eine ungehinderte Luftzirkulation. Lassen Sie ausreichend Platz rund um den Dörrautomaten und mindestens 1 m Abstand über dem Gerät.
- Blockieren Sie niemals die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Sockels oder decken diese mit Stoff ab. Anderenfalls kann der Dörrautomat überhitzen und einen Brand verursachen.
- Legen Sie kein Papier, Stoff oder andere Gegenstände auf die Dörreinsätze.

Stellen Sie den Dörrautomaten an einem Ort auf, wo er nicht stört. Bedenken Sie, dass der Dörrvorgang einige Stunden dauert.

Erste Inbetriebnahme

Bei der ersten Inbetriebnahme kann ein leichter Geruch entstehen. Daher sollten Sie den Deckel (1) und die Dörreinsätze (2) zunächst abspülen und gut abtrocknen, den Sockel (4) feucht abwischen und gut abtrocknen und das Gerät anschließend ohne Dörrgut und mit allen 5 Dörreinsätzen (2) und Deckel (1) ca. 30 Minuten lang auf 70 °C betreiben. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Stellen Sie den Sockel (4) auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche
2. Setzen Sie die Dörreinsätze (2) und den Deckel (1) auf den Sockel (4).
3. Verbinden Sie das Netzkabel (3) mit einer Netzsteckdose.
Daraufhin ertönt ein kurzes akustisches Signal und am Display (5) blinkt die Anzeige „-- : --“.
4. Drücken Sie die Start/Reset-Taste (8). Am Display (5) erscheint die voreingestellte Zeit „10:00“.
5. Drücken Sie die Taste Timer (9). Daraufhin blinkt die Zeitanzeige.
6. Drücken Sie mehrmals die Taste - (6) bzw. + (10), bis die Zeit auf „00:30“ eingestellt ist. Nach ca. 2 Sekunden wird der eingestellte Wert übernommen.
7. Drücken Sie die Taste Temp (7). Daraufhin blinkt die Temperaturanzeige. Die Voreinstellung sollte bereits 70 °C betragen. Wenn nicht, drücken Sie mehrmals die Taste - (6) bzw. + (10), bis die Temperatur auf „70C“ eingestellt ist. Nach ca. 2 Sekunden wird der eingestellte Wert übernommen.



Während des Betriebs läuft ein Lüfter, der für den Luftstrom in den Dörreinsätzen (2) sorgt. Außerdem kann durch die Temperaturänderungen und das Ein- bzw. Ausschalten der Heizeinheit gelegentlich ein leichtes Knacken zu hören sein. Diese Geräusche stellen keine Fehlfunktion dar.

Am Display (5) wird jetzt die verbleibende Zeit bis zum Ausschalten angezeigt. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät aus. Dabei ertönen fünf kurze akustische Signale und am Display (5) blinkt die Anzeige „-- : --“.



Gefahr von Verbrennungen!

Der Deckel (1), die Dörreinsätze (2) und der Sockel (4) werden bei Betrieb sehr heiß. Auch direkt nach dem Ausschalten bleiben diese noch heiß. Achten Sie daher darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.

8. Lassen Sie den Dörrautomaten vollständig abkühlen und wischen Sie anschließend nochmals alle Dörreinsätze (2) feucht ab. Danach ist das Gerät für den normalen Gebrauch einsatzbereit.

Dörrautomaten gebrauchen

Lebensmittel zum Dörren vorbereiten

Im Folgenden finden Sie einige Tipps, die Ihnen helfen sollen, gute Dörrendergebnisse zur verbesserten Haltbarkeit und für maximalen Geschmack zu erhalten.



Dörren Sie keine fettigen oder ölhaltigen Lebensmittel (z. B. fettiges Fleisch oder Fleisch, das in einer öligen Marinade eingelegt war). Fett und Öl wird beim Dörren ranzig. Ähnlich verhält es sich mit Sahne, Milch oder Butter – verwenden Sie diese auch nicht für Marinaden.

- Sie sollten alle Lebensmittel gut abwaschen, bevor Sie sie dörren.
- Wenn Sie Obst dörren möchten, entfernen Sie die Kerne. Das Obst sollte außerdem reif, aber nicht überreif sein.
- Dörren Sie nur einwandfreie Lebensmittel und schneiden Sie verdorbene Stellen großzügig heraus.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in möglichst gleich große Stücke, um ein homogenes Dörrendergebnis zu erhalten. Dünne Scheiben dörren zwar schneller, werden aber nach dem Dörren u. U. sehr klein.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in nicht zu kleine Stücke. Durch das Dörren schrumpfen sie noch weiter und können sonst durch die Siebe der Dörreinsätze fallen.
- Ungeschältes Obst legen Sie mit der Schale nach unten auf die Dörreinsätze (also die Schnittfläche nach oben).
- Vorbereitete Lebensmittel sollten unmittelbar gedörrt werden.
- Überfüllen Sie die Dörreinsätze (2) nicht. Anderenfalls kann die Luft nicht ausreichend zirkulieren und die Lebensmittel werden nicht ausreichend getrocknet.

- Unterbrechen Sie den Dörrvorgang nicht.
- Tauchen Sie vor dem Dörren die Schnittflächen von Obst ggf. in Zitronensaft, um zu vermeiden, dass diese braun werden.

Dörrautomaten aufstellen



Bei der allerersten Inbetriebnahme betreiben Sie den Dörrautomaten ohne Dörrgut und mit allen 5 Dörreinsätzen und Deckel ca. 30 Minuten lang auf 70 °C. Siehe den Abschnitt „Erste Inbetriebnahme“ auf Seite 13.

1. Reinigen Sie den Deckel (1) und die Dörreinsätze (2) mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie sie ab.
2. Stellen Sie den Sockel (4) auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche.

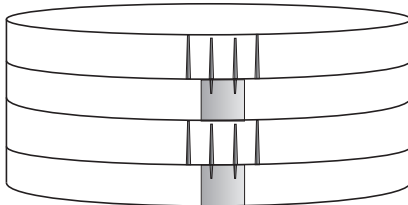
Dörreinsätze belegen und installieren

Je nach Menge der zu dörrenden Lebensmittel können Sie 1 bis 5 Dörreinsätze (2) auf den Sockel (4) setzen. Die Dörreinsätze (2) lassen sich mit Abständen von 2,6 cm und 4,7 cm stapeln und so an die Dicke des Dörrguts anpassen.



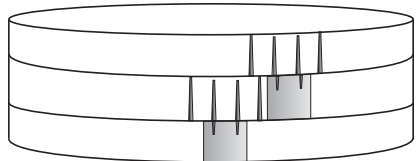
Wenn Sie zwei Dörreinsätze (2) ineinander stapeln und feststellen, dass der obere Dörreinsatz (2) auf dem Dörrgut aufliegt, müssen den oberen Dörreinsatz (2) hochstellen (siehe die folgende Abbildung).

Dörreinsätze (2) hochgestellt



Richten Sie die innen am unteren Rand der Dörreinsätze (2) vorhandenen Kunststoffflaschen mit den 4 senkrechten Kunststoffnasen aus.

Dörreinsätze (2) ineinander gesetzt



Drehen Sie die Dörreinsätze (2) so, dass die innen am unteren Rand der Dörreinsätze (2) vorhandenen Kunststoffflaschen neben den jeweils 4 senkrechten Kunststoffnasen positioniert sind.

So installieren Sie die Dörreinsätze (2):

1. Legen Sie das vorbereitete Dörrgut auf die Dörreinsätze (2).

2. Setzen Sie den ersten Dörreinsatz (2) auf den Sockel (4).
3. Wenn Sie noch weitere Dörreinsätze (2) mit Dörrgut belegt haben, setzen Sie den zweiten Dörreinsatz (2) auf den ersten. Wiederholen Sie den Vorgang mit allen weiteren Dörreinsätzen (2), die Sie mit Dörrgut vorbereitet haben.
4. Setzen Sie den Deckel (1) auf den obersten Dörreinsatz (2).
5. Überprüfen Sie, ob alle Dörreinsätze (2) richtig aufeinander sitzen und nicht verrutscht sind. Anderenfalls können sie umkippen oder das Dörrergebnis beeinträchtigt werden.
6. Starten Sie den Dörrvorgang. Siehe den folgenden Abschnitt „Dörrautomaten einschalten und programmieren“.

Dörrautomaten einschalten und programmieren

Nachdem Sie den Dörrautomaten wie in den vorigen Abschnitten beschrieben vorbereitet und aufgebaut haben, können Sie Ihre Lebensmittel dörren. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Verbinden Sie das Netzkabel (3) mit einer Netzsteckdose.
Daraufhin ertönt ein kurzes akustisches Signal und am Display (5) blinkt die Anzeige „-- : --“.
2. Drücken Sie die Start/Reset-Taste (8). Am Display erscheint die voreingestellte Zeit „10:00“.
3. Drücken Sie die Taste Timer (9). Daraufhin blinkt die Zeitanzeige.
4. Drücken Sie mehrmals die Taste - (6) bzw. + (10), bis die gewünschte Dörrzeit eingestellt ist (siehe die Empfehlungen ab Seite 17). Nach ca. 2 Sekunden wird der eingestellte Wert übernommen.
5. Drücken Sie die Taste Temp (7). Daraufhin blinkt die Temperaturanzeige. Die Voreinstellung ist 70 °C. Drücken Sie ggf. mehrmals die Taste - (6) bzw. + (10), bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist (siehe die Empfehlungen ab Seite 17). Nach ca. 2 Sekunden wird der eingestellte Wert übernommen.



Während des Betriebs läuft ein Lüfter, der für den Luftstrom in den Dörreinsätzen (2) sorgt. Außerdem kann durch die Temperaturänderungen und das Ein- bzw. Ausschalten der Heizeinheit gelegentlich ein leichtes Knacken zu hören sein. Diese Geräusche stellen keine Fehlfunktion dar.

Am Display (5) wird jetzt die verbleibende Zeit bis zum Ausschalten angezeigt. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät aus. Dabei ertönen fünf kurze akustische Signale und am Display (5) blinkt die Anzeige „-- : --“.



- *Bei Bedarf können Sie die Dörrtemperatur und -zeit jederzeit nachregeln, ohne das Gerät ausschalten zu müssen. Dazu drücken Sie die Taste Temp (7) bzw. Timer (9) und anschließend die Taste - (6) bzw. + (10), bis der gewünschte Wert eingestellt ist.*
- *Sie können den Dörrvorgang jederzeit unterbrechen. Halten Sie dazu die Start/Reset-Taste (8) ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Daraufhin ertönt ein kurzes akustisches Signal und am Display (5) blinkt die Anzeige „-:-“.*

- *Kontrollieren Sie ggf. nach einigen Stunden, ob das Dörresultat zufriedenstellend ist. Führen Sie eine Greifprobe (siehe die empfohlene Festigkeit in den Tabellen ab Seite 17) durch, um festzustellen, ob das Dörrgut bereits gut getrocknet ist. Wenden Sie es ggf. und setzen Sie den Dörrvorgang fort.*



Gefahr von Verbrennungen!

Der Deckel (1), die Dörreinsätze (2) und der Sockel (4) werden bei Betrieb sehr heiß. Auch direkt nach dem Ausschalten bleiben diese noch heiß. Achten Sie daher darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.

6. Verpacken Sie das abgekühlte Dörrgut. Am besten verwenden Sie Einmachgläser oder wiederverschließbare Gläser, wie sie im Haushalt als Leergut anfallen. Sie können es auch einschweißen oder Vakuum versiegeln. Plastiktüten sind nicht zu empfehlen. Sie können Ihre gedörrten Lebensmittel im Prinzip bei jeder Raumtemperatur lagern. Am längsten lagern lassen sie sich jedoch in kühlen, trockenen und dunklen Räumen.
7. Reinigen Sie den Dörrautomaten wie im Abschnitt „Wartung/Reinigung“ auf Seite 20 beschrieben.

Tipps für gute Dörresulte



Dörren Sie keine fettigen oder ölhaltigen Lebensmittel (z. B. fettiges Fleisch oder Fleisch, das in einer öligen Marinade eingelegt war. Fett und Öl wird beim Dörren ranzig. Ähnlich verhält es sich mit Sahne, Milch oder Butter – verwenden Sie diese auch nicht für Marinaden.

Die nachfolgend angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Sie können je nach Menge des Dörrguts, seiner Dicke und Größe usw. abweichen. Machen Sie zwischendurch die empfohlene Dörrprobe, um festzustellen, ob das Gut ausreichend gedörrt ist. Wenn nicht, dörren Sie es noch einige Zeit weiter.

Obst

Sie können gedörrtes Obst als Snacks, aber auch als Zutaten für kreative Rezepte verwenden. Diese können kleingehackt, zermahlen oder wieder eingeweicht werden.

Wenn Sie Früchte als Snacks zubereiten, dörren Sie sie nicht zu lange, da sie sich ansonsten nicht mehr gut kauen lassen.

Zusammen mit Nüssen und Flocken lassen sich tolle Frucht-Müslis oder -Jogurts zaubern.



- *Tauchen Sie vor dem Dörren die Schnittflächen von Obst ggf. in Zitronensaft, um zu vermeiden, dass diese braun werden.*
- *Wenn Sie Steinobst dörren möchten, empfehlen wir, es zunächst mit Kern ca. 2/3 der Dörrzeit zu dörren, dann den Kern zu entfernen und das Obst ggf. zu teilen und daraufhin fertig zu dörren. Durch das Vordörren ist es einfacher, den Kern zu entfernen.*

Dörrgut	Vorbereitung	Dörrtemperatur (°C)	Dörrzeit (Stunden)	Greifprobe
Ananas	ca. 8 mm dicke Scheiben	70	10-12	gut biegsam
Apfel	ca. 8 mm dicke Scheiben oder ca. 15 mm dicke Schnitze	70	8-10	gut biegsam
Aprikose	ungeschält, halbiert, Schale nach unten	70	10-12	biegsam
Banane	geschält, halbiert/geviertelt	70	8-10	Knackig
Birne	ca. 3 mm dicke Scheiben	70	8-10	biegsam
	halbiert, Schale nach unten	70	14-18	biegsam
Erdbeere	halbiert oder ganz	70	8-10	hart
Feigen	halbiert, Schale nach unten	70	8-10	trocken
Kirsche	ganz, entkernt	70	10-12	lederartig
Pflaume	halbiert, Schale nach unten	70	10-12	biegsam
Weintraube	halbiert, Schale nach unten	70	12-14	gut biegsam

Gemüse

Vor dem Dörren sollten Sie das Gemüse blanchieren.

Gedörktes Gemüse muss vor dem Kochen eingeweicht werden. Sie können es auch in gedörktem Zustand zermahlen (z.B. Paprika oder Chilischoten) und in einem luftdichten Glas als Gewürz aufbewahren.

Gedörkte Pilze können Sie wieder einweichen und wie frische Pilze verwenden. Oder Sie zermahlen sie und verwenden das würzige Pilzpulver für Suppen und Saucen.

Dörrgut	Vorbereitung	Dörrtemperatur (°C)	Dörrzeit (Stunden)	Greifprobe
Bohnen	ganz, blanchiert	70	6-8	zerbrechlich
Erbsen	abgehülst, blanchiert	50	6-8	hart
Gurke	ungeschält, ca. 1 cm dicke Scheiben	50	6-8	hart
Karotte	geschält, ca. 8 mm dicke Scheiben	70	6-8	hart
Lauch	halbiert, ca. 6-8 cm lange Stücke, blanchiert	70	6-10	zerbrechlich
Paprika	ca. 6-8 cm lange Streifen	60	6-8	biegsam
Pilze	gut waschen, kleine Pilze ganz, große Pilze in Scheiben	50	4-6	zäh
Sellerie	geschält, ca. 8 mm dicke Scheiben	70	6-10	hart
Tomate	halbiert, Schale nach unten	70	12-14	biegsam
	ca. 6 mm dicke Scheiben	70	7-10	hart
Zucchini	ungeschält, ca. 8 mm dicke Scheiben	60	6-8	hart

Kräuter

Kräuter sollten schonend bei niedriger Temperatur gedörrt werden. Wenn während des Dörrvorgangs ein intensiver Geruch entsteht, regeln Sie die Temperatur herunter. Zu lange Dörrzeiten führen bei Kräutern zu Geschmacksverlust.

Füllen Sie die gedörrten Kräuter in wiederverschließbare Gläser. Achten Sie dabei darauf, dass keine harte oder größere Stengel dabei sind, da diese im Essen später stören können.

Dörrgut	Vorbereitung	Dörrtemperatur (° C)	Dörrzeit (Stunden)	Greifprobe
Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch usw.	gewaschen, im ganzen dörren	40	2-4	zerbrechlich

Fleisch

Verwenden Sie nur frisches Fleisch!

Entfernen Sie Sehnen, Fett und Knochen und waschen Sie das Fleisch gut ab. Mageres Fleisch sollte vor dem Dörren gepökelt oder mariniert werden. Durch das Salz beim Pökeln oder Marinieren wird dem Fleisch einerseits bereits Feuchtigkeit entzogen, andererseits erhält es schon eine Würze. Schneiden Sie das Fleisch in dünne Scheiben, bevor Sie es dörren. Dörren ca. 10 bis 12 Stunden bei 60°.

Fisch

Verwenden Sie nur frischen Fisch!

Entfernen Sie die Gräten und die Haut und waschen Sie den Fisch gut ab. Fisch sollte vor dem Dörren mariniert werden. Beträufeln Sie ihn mit Zitronensaft und legen Sie ihn ca. ½ Stunde in Salzwasser ein. Schneiden Sie den Fisch in dünne Scheiben, bevor Sie ihn dörren. Dörren ca. 10 bis 12 Stunden bei 60°.

Gedorrter Fisch muss vor der Zubereitung wieder eingeweicht werden.

Wartung/Reinigung

Sie sollten den Dörrautomaten vor und nach jedem Gebrauch reinigen.



Gefahr von Verbrennungen!

Warten Sie, bis der Dörrautomaten vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Anderenfalls können Sie sich verbrennen.



Warnung vor Sachschäden

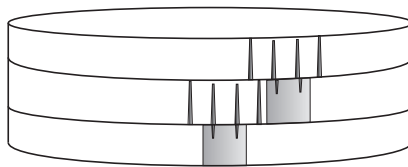
Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls kann der Dörrautomat beschädigt werden.

1. Schalten Sie den Dörrautomaten aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels (3) aus der Netzsteckdose und lassen sie den Dörrautomaten vollständig abkühlen.
2. Nehmen Sie den Deckel (1) und die Dörreinsätze (2) ab.
3. Spülen Sie den Deckel (1) und die Dörreinsätze (2) mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel.
4. Reinigen Sie Sockel den (4) mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

Dörrautomaten lagern

Wenn Sie den Dörrautomaten lagern möchten, lassen Sie ihn am besten montiert, um ihn zu schützen. Dazu müssen die Dörreinsätze (2) ineinander greifen (siehe die folgende Abbildung), damit ihr Abstand verringert ist. So nimmt das Gerät weniger Platz weg und die Dörreinsätze können auch nicht versehentlich umfallen.

1. Drehen Sie die Dörreinsätze (2) so, dass die innen am unteren Rand der Dörreinsätze (2) vorhandenen Kunststoffflaschen neben den jeweils 4 senkrechten Kunststoffnasen positioniert sind.



Dörreinsätze zum Lagern tiefgestellt

2. Lagern Sie den Dörrautomaten an einem trockenen, staubfreien Ort.

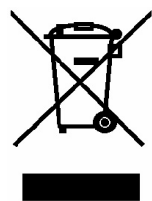
Lagertemperatur: 1 bis 40 °C

Problemlösung

Sollte Ihr Dörrautomat einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 23).

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dörrautomat funktioniert nicht	Netzkabel nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel (3) an eine stromführende Steckdose an.
	Dörrautomat nicht eingeschaltet	Betätigen Sie die Start/Reset-Taste (8), um das Gerät einzuschalten.
Dörrautomat schaltet sich eigenständig aus	Voreingestellte Dörrzeit abgelaufen	Stellen Sie ggf. eine größere Dörrzeit ein.

Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden.

Das Gerät darf nicht mit dem Haus- oder Sperrmüll entsorgt werden. Informationen zu Sammelplätzen oder Abholungsterminen erfahren Sie über Ihre Gemeindeverwaltung oder über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Konformität



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EC, der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2006/95/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS Richtlinie 2011/65/EU. Die dazugehörige Konformitätserklärung finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Garantiehinweise

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service

DE Telefon: 0049 (0) 211 - 547 69 93
E-Mail: service.DE@targa-online.com

AT Telefon: 0043 (0) 1 - 79 57 60 09
E-Mail: service.AT@targa-online.com

CH Telefon: 0041 (0) 44 - 511 82 91
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 111549



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
DEUTSCHLAND / GERMANY

Table des matières

Introduction.....	26
Utilisation prévue	26
Contenu de l'emballage.....	27
Commandes et affichages.....	27
Spécifications techniques	28
Instructions de sécurité	29
Avant de commencer.....	35
Informations générales relatives à la déshydratation	36
Prise en main.....	36
Première utilisation de l'appareil	37
Utilisation du déshydrateur	38
Préparation des aliments pour la déshydratation	38
Installation du déshydrateur	38
Remplissage et installation des plateaux de déshydratation	39
Mise en marche et programmation du déshydrateur	40
Conseils pour obtenir de bons résultats de déshydratation	41
Entretien/nettoyage	45
Stockage du déshydrateur.....	45
Résolution des problèmes	46
Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	47
Conformité	47
Informations concernant la garantie.....	48

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit SilverCrest.

Le déshydrateur SilverCrest SDA 260 A1, ci-après dénommé « le déshydrateur », peut être utilisé pour déshydrater des aliments (par exemple, des fruits et des légumes) à la maison. La programmation de la minuterie s'effectue facilement via le panneau de commande numérique, c'est-à-dire que le processus de déshydratation est entièrement automatique.

Utilisation prévue

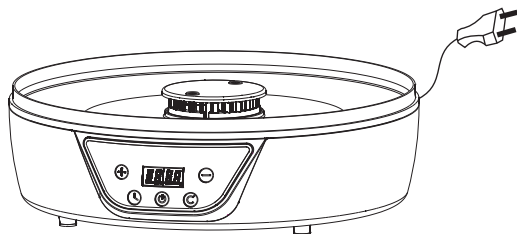
Ce déshydrateur est exclusivement conçu pour la déshydratation de produits alimentaires à la maison et n'est pas destiné à un usage commercial. Le déshydrateur ne doit être utilisé qu'en intérieur. Il ne convient pas à une utilisation en extérieur. Veillez toujours à ce que le déshydrateur repose sur une surface stable.

Cet appareil satisfait à toutes les normes de conformité CE et aux autres normes qui s'appliquent. Toute modification apportée à l'appareil et non expressément approuvée par le fabricant peut avoir pour conséquence que ces normes ne sont plus respectées.

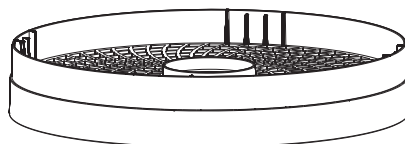
Mauvaise utilisation prévisible

- N'utilisez pas le déshydrateur en extérieur.
- N'utilisez pas le déshydrateur en guise de chauffage.
- Le déshydrateur n'est pas conçu pour chauffer des aliments ou garder des aliments au chaud.
- Le déshydrateur n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.

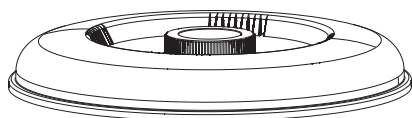
Contenu de l'emballage



Unité de base avec câble d'alimentation



5 plateaux de déshydratation



Couvercle



Ce manuel d'utilisation
(représenté par un dessin)

Commandes et affichages

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliante. L'intérieur de la couverture comporte une illustration du déshydrateur avec des numéros. Voici la liste des pièces auxquelles correspondent les numéros :

- 1 Couvercle
- 2 Plateaux de déshydratation
- 3 Câble d'alimentation
- 4 Unité de base
- 5 Écran
- 6 Bouton - : diminue la valeur
- 7 Bouton Temp : règle la température de déshydratation
- 8 Bouton Start/Reset : met en marche/à l'arrêt le déshydrateur, annule le processus de déshydratation en cours
- 9 Bouton Timer : règle le temps de déshydratation
- 10 Bouton + : augmente la valeur

Spécifications techniques

Fabricant :	TARGA GmbH
Modèle :	SilverCrest SDA 260 A1
Tension de fonctionnement :	230 V à 240 V c.a., 50 Hz
Puissance :	230 W à 260 W
Longueur du cordon d'alimentation :	120 cm
Fonctionnement :	panneau de commande numérique avec écran
Température de déshydratation :	de 35 °C à 70 °C, réglable par incréments de 5 °C
Temps de déshydratation :	de 00:30 heure à 22:00 heures, réglable par incréments de 00:30 heure
Dimensions :	plateaux de déshydratation imbriqués les uns dans les autres : environ 30,5 x 32 x 29,5 cm (L x P x H) plateaux de déshydratation empilés les uns sur les autres : environ 30,5 x 32 x 38,5 cm (L x P x H)
Espacement des plateaux de déshydratation :	plateaux de déshydratation imbriqués les uns dans les autres : env. 2,6 cm plateaux de déshydratation empilés les uns sur les autres : env. 4,7 cm
Conditions de fonctionnement :	température de fonctionnement de 10 à 35 °C température de stockage : de 1 à 40 °C
Poids :	env. 2 495 g couvercle env. 250 g plateau de déshydratation env. 198 g unité de base env. 1 255 g
TÜV Rheinland :	sécurité testée
	 
Classe de protection II :	

Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques de ce manuel et prendre en compte tous les avertissements qui y figurent, même si vous êtes habitué à manipuler des appareils électroniques et électroménagers. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également le manuel d'utilisation. Il fait partie du produit.

Explication des symboles

Dans ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés pour vous avertir des dangers éventuels.



Risque d'électrocution !

Ce symbole vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique suite à une électrocution.



Risques de brûlure !

Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole indique la présence d'informations importantes concernant l'utilisation sans risque de ce produit et la sécurité de l'utilisateur. Il vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique, causer des blessures ou des dommages matériels.



Risque d'incendie !

Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.

Enfants et personnes handicapées

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou qui ne possèdent que peu d'expérience ou de connaissances en la matière, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne peuvent nettoyer et entretenir l'appareil que s'ils sont surveillés.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du câble d'alimentation.



RISQUE d'asphyxie !

L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Ils représentent un risque d'asphyxie.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



Risque d'électrocution !

- *Le boîtier de l'unité de base (4) du déshydrateur et le câble d'alimentation (3) ne doivent pas être endommagés. Ne remplacez jamais un câble d'alimentation endommagé vous-même. Contactez plutôt notre assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 48). Si le boîtier de l'unité de base (4) ou le câble d'alimentation (3) est endommagé, il existe un risque d'électrocution. Par conséquent, assurez-vous qu'aucun accessoire de l'unité de déshydratation n'est endommagé avant toute utilisation.*
- *N'ouvrez pas le boîtier de l'unité de base (4). Il ne contient pas de pièces pouvant être réparées par l'utilisateur. L'ouverture du boîtier de l'unité de base (4) peut vous exposer à un risque d'électrocution.*
- *En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise murale. Si cela se produit, ne continuez pas d'utiliser l'appareil et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.*

- *Veillez à ce que le câble d'alimentation (3) ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds.*
- *Veillez à ce que le câble d'alimentation (3) ne puisse pas être écrasé ou aplati.*
- *L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant les opérations de montage, démontage ou nettoyage.*
- *Même lorsqu'il est éteint, le déshydrateur n'est pas totalement déconnecté de l'alimentation. Pour déconnecter complètement le déshydrateur du secteur, la fiche d'alimentation doit être retirée de la prise murale.*
- *Pour débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant, tirez toujours sur sa fiche et jamais sur le câble lui-même.*
- *Si vous remarquez des dégâts visibles sur le déshydrateur ou le câble d'alimentation (3), éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise murale et contactez notre centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 48).*
- *Ne branchez le déshydrateur que sur une prise murale correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise murale doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.*

- *N'immergez jamais l'unité de base (4), le câble d'alimentation (3) ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. Si toutefois un liquide pénètre dans l'unité de base (4), débranchez la fiche de la prise murale immédiatement et contactez un centre d'assistance clientèle (voir « Informations concernant la garantie » à la page 48).*



Risque d'incendie !

- *Ne placez pas le déshydrateur sur des surfaces peintes ou des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez jamais le déshydrateur sous ou à proximité immédiate d'éléments inflammables tels que des rideaux ou des draps.*
- *Ménagez un espace autour de l'appareil d'au moins 50 cm dans lequel il n'y a pas de matériaux inflammables et combustibles.*
- *Assurez-vous que l'air peut circuler librement. Laissez un espace suffisant autour du déshydrateur et un espacement d'au moins 1 mètre au-dessus de l'appareil.*
- *Ne bloquez jamais les orifices de ventilation situés sous l'unité de base et ne les recouvrez en aucun cas d'un tissu. Le déshydrateur pourrait surchauffer et provoquer un incendie.*
- *Ne placez pas de papier, de tissu ou d'autres objets sur les plateaux de déshydratation.*

- *Ne placez pas le déshydrateur à proximité de sources de chaleur, telles que des radiateurs, fours ou autres appareils émettant de la chaleur (y compris des amplificateurs).*



Risques de brûlure !

- *Le couvercle (1), les plateaux de déshydratation (2), l'unité de base (4) et les aliments déshydratés deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Ils restent également très chauds après la mise hors tension de l'appareil. Par conséquent, prenez garde de ne pas vous brûler.*
- *Attendez que le déshydrateur et tous ses accessoires aient complètement refroidi avant de procéder à leur nettoyage.*



Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Ne posez aucun objet sur le dessus du déshydrateur ou des plateaux de déshydratation (2).*
- *Placez le déshydrateur sur une surface régulière, robuste, résistante au feu et protégée contre les éclaboussures d'eau.*
- *N'exposez pas le déshydrateur à des températures extrêmes.*
- *N'utilisez pas le déshydrateur pendant plus de 72 heures consécutives. Dans le cas contraire, la durée de service de l'élément chauffant pourrait être réduite.*

- *Les plateaux de déshydratation (2) ne sont pas prévus pour supporter un poids important. Ne placez pas des aliments pesants ou des objets lourds sur les plateaux de déshydratation (2).*



Câble d'alimentation

Pour débrancher le câble d'alimentation (3), tirez toujours sur sa fiche et non sur le câble lui-même. Ne placez jamais de meubles, d'objets lourds ou la lampe elle-même sur le câble et veillez à ce que le câble ne s'emmêle pas. Ne faites jamais de nœuds avec le câble d'alimentation (3) et ne le raccordez à aucun autre câble. Tous les câbles doivent être placés de façon à ne pas gêner le passage et à ne pas trébucher dessus. N'utilisez jamais d'adaptateurs ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité en vigueur dans votre pays et ne modifiez pas le câble d'alimentation (3) vous-même. Si jamais le câble d'alimentation se trouve endommagé, il doit obligatoirement être remplacé par le fabricant ou un centre d'assistance clientèle agréé, afin d'éviter tous les risques.

- Le déshydrateur n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.

Avant de commencer

Déballer l'appareil. Vérifiez d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes (voir « Contenu de l'emballage » à la page 27). S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 48). Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

Informations générales relatives à la déshydratation

La déshydratation est un processus qui consiste à sécher à l'air les aliments afin d'allonger leur durée de consommation. Cette méthode évite l'utilisation de conservateurs couramment employés tels que le soufre, de fortes concentrations d'azote, etc. Au cours du processus de déshydratation, l'eau est enlevée des aliments autant que possible afin de retirer l'élément essentiel aux micro-organismes responsables de la dégradation des aliments (moisissures, bactéries, etc.). La plupart des bactéries ont besoin d'une teneur en eau d'au moins 35 %. Les moisissures restent actives jusqu'à une teneur en eau d'environ 15 %.

Dans le déshydrateur, de l'air chaud et sec circule sur la surface des aliments. De cette façon, l'eau à la surface des aliments s'évapore. Puis l'eau qui sort de l'intérieur des aliments s'évapore également. Ce processus continue jusqu'à ce que la teneur en eau des aliments soit tellement faible qu'il n'y ait plus d'eau qui sorte.

Comme vous vous en doutez, les aliments dont la teneur en eau est élevée (p. ex. les abricots) nécessitent des temps de déshydratation plus longs que ceux qui sont déjà relativement secs (p. ex. les carottes).

Les vitamines, les fibres et les minéraux sont préservés pendant le processus de déshydratation. Comme l'eau s'évapore et le volume des aliments est réduit, non seulement les vitamines et les minéraux sont concentrés, mais la saveur l'est également. Les aliments déshydratés sont plus savoureux et leur goût est plus intense.

Prise en main



Risque d'incendie !

- *Ne placez pas le déshydrateur sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez jamais le déshydrateur sous ou à proximité immédiate d'éléments inflammables tels que des rideaux ou des draps.*
- *Ménagez un espace autour de l'appareil d'au moins 50 cm dans lequel il n'y a pas de matériaux inflammables et combustibles.*
- *Assurez-vous que l'air peut circuler librement. Laissez un espace suffisant autour du déshydrateur et un espacement d'au moins 1 mètre au-dessus de l'appareil.*
- *Ne bloquez jamais les orifices de ventilation situés sous l'unité de base et ne les recouvrez en aucun cas d'un tissu. Le déshydrateur pourrait surchauffer et provoquer un incendie.*
- *Ne placez pas de papier, de tissu ou d'autres objets sur les plateaux de déshydratation.*

Placez le déshydrateur dans un endroit où il ne gêne pas. Rappelez-vous que le processus de déshydratation dure plusieurs heures.

Première utilisation de l'appareil

À la première utilisation, il est possible que l'appareil dégage une légère odeur. Pour cette raison, avant la première utilisation, lavez le couvercle (1) et les plateaux de déshydratation (2) puis séchez-les complètement, essuyez l'unité de base (4) avec un chiffon humide et séchez-la minutieusement. Faites ensuite fonctionner l'appareil pendant 30 minutes à 70 °C, sans aliment, avec les 5 plateaux de déshydratation (2) et le couvercle (1) en place. Pour ce faire, procédez comme suit :

1. Placez l'unité de base (4) sur une surface plane, non glissante et sèche.
2. Placez les plateaux de déshydratation (2) et le couvercle (1) sur l'unité de base (4).
3. Branchez le câble d'alimentation (3) sur une prise murale.
Vous entendez alors un bref signal sonore et « -- : -- » clignote à l'écran (5).
4. Appuyez sur le bouton Start/Reset (8). L'heure par défaut « 10:00 » s'affiche à l'écran (5).
5. Appuyez sur le bouton Timer (9). L'affichage de l'heure clignote.
6. Appuyez plusieurs fois sur le bouton - (6) ou sur le bouton + (10) jusqu'à ce que l'heure soit réglée sur « 00:30 ». Après environ 2 secondes, la valeur sélectionnée est réglée.
7. Appuyez sur le bouton Temp (7). L'affichage de la température clignote. Le réglage par défaut devrait déjà être 70 °C. Sinon, appuyez plusieurs fois sur le bouton - (6) ou sur le bouton + (10) jusqu'à ce que la température soit réglée sur « 70C ». Après environ 2 secondes, la valeur sélectionnée est réglée.



Pendant le fonctionnement, un ventilateur tourne pour envoyer le flux d'air dans les plateaux de déshydratation (2). Il est possible qu'un clic se fasse entendre de temps à autre pendant le fonctionnement. Cela est dû aux variations de température, de sorte que l'élément chauffant s'allume/s'éteint. Ces bruits ne sont pas le signe d'un dysfonctionnement.

L'écran (5) affiche maintenant le temps restant jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne. Une fois que le compte à rebours est écoulé, l'appareil s'éteint. Vous entendez alors cinq signaux sonores brefs et « -- : -- » clignote à l'écran (5).



Risques de brûlure !

Le couvercle (1), les plateaux de déshydratation (2) et l'unité de base (4) deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Ils restent également chauds après la mise hors tension de l'appareil. Par conséquent, prenez garde de ne pas vous brûler.

8. Attendez que le déshydrateur ait complètement refroidi avant d'essuyer à nouveau tous les plateaux de déshydratation (2) avec un chiffon humide. L'appareil est alors prêt à fonctionner normalement.

Utilisation du déshydrateur

Préparation des aliments pour la déshydratation

La section suivante vous apporte des conseils pour obtenir de bons résultats de déshydratation et améliorer ainsi la conservation de vos aliments et intensifier leur goût.



Ne déshydratez pas des aliments qui contiennent de la graisse ou de l'huile (comme de la viande grasse ou de la viande trempée dans une marinade contenant de l'huile). La graisse et l'huile deviennent rances pendant la déshydratation. La crème, le lait et le beurre ont des effets similaires - évitez donc d'en utiliser dans les marinades.

- Lavez soigneusement tous les aliments avant la déshydratation.
- Si vous souhaitez déshydrater des fruits, enlevez les noyaux. Les fruits doivent être mûrs, mais pas blets.
- Déshydratez uniquement des aliments non abîmés et enlevez dans une large mesure toutes les parties altérées.
- Coupez si possible les aliments en morceaux de même taille pour obtenir des résultats de déshydratation homogènes. Même si les tranches fines se déshydratent plus rapidement, elles peuvent devenir très petites après la déshydratation.
- Ne coupez pas les aliments en morceaux trop petits. Comme la déshydratation réduit encore la taille des morceaux, ils risqueraient de passer à travers les trous du tamis des plateaux de déshydratation.
- Placez les morceaux de fruit non épluchés sur les plateaux de déshydratation avec la peau dessous (le côté coupé doit donc être orienté vers le haut).
- Une fois que les aliments ont été préparés, ils doivent être déshydratés immédiatement.
- Ne remplissez pas trop les plateaux de déshydratation (2). Autrement, l'air ne pourrait pas circuler suffisamment et les aliments ne seraient pas suffisamment séchés.
- N'interrompez pas le processus de déshydratation.
- Avant la déshydratation, trempez les côtés coupés des morceaux de fruit dans du jus de citron pour éviter qu'ils ne brunissent.

Installation du déshydrateur



Lors de la première utilisation du déshydrateur, faites-le fonctionner avec les 5 plateaux de déshydratation et le couvercle en place, sans aliment, pendant 30 minutes à 70 °C. Reportez-vous à la section « Première utilisation de l'appareil » à la page 37.

1. Nettoyez le couvercle (1) et les plateaux de déshydratation (2) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-les complètement.
2. Placez l'unité de base (4) sur une surface plane, non glissante et sèche.

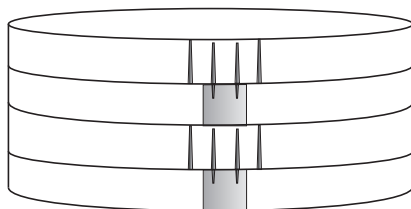
Remplissage et installation des plateaux de déshydratation

Selon la quantité d'aliments à déshydrater, vous pouvez placer 1 à 5 plateaux de déshydratation (2) sur l'unité de base (4). Les plateaux de déshydratation (2) peuvent être empilés avec un espacement de 2,6 cm ou 4,7 cm ; ils peuvent donc être réglés selon l'épaisseur des aliments à déshydrater.



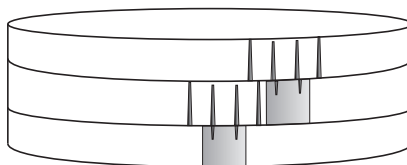
Si vous empilez deux plateaux de déshydratation (2) l'un sur l'autre et que vous constatez que le plateau de déshydratation (2) du dessus est en contact avec les aliments placés en dessous, réglez le plateau de déshydratation (2) du dessus dans une position plus haute (voir schéma ci-dessous).

Plateaux de déshydratation (2) en position plus haute



Alignez les languettes en plastique situées à l'intérieur de la partie inférieure des plateaux de déshydratation (2) sur les 4 encoches verticales en plastique.

Plateaux de déshydratation (2) imbriqués les uns dans les autres



Tournez les plateaux de déshydratation (2) de sorte que les languettes en plastique situées sur le bord inférieur des plateaux de déshydratation (2) soient placées en regard des 4 encoches verticales en plastique.

Pour installer les plateaux de déshydratation (2), procédez comme suit :

1. Placez les aliments préparés sur le plateau de déshydratation (2).
2. Placez le premier plateau de déshydratation (2) sur l'unité de base (4).
3. Si vous avez rempli d'aliments d'autres plateaux de déshydratation (2), placez le deuxième plateau de déshydratation (2) sur le premier. Répétez ce processus avec tous les autres plateaux de déshydratation (2) dans lesquels vous avez mis des aliments.
4. Remettez le couvercle (1) en place sur le plateau de déshydratation (2) du dessus.
5. Vérifiez que tous les plateaux de déshydratation (2) sont bien imbriqués les uns dans les autres et qu'ils ne se sont pas décalés. Sinon, ils pourraient se renverser ou affecter les résultats du processus de déshydratation.
6. Démarrez le processus de déshydratation. Reportez-vous à la section « Mise en marche et programmation du déshydrateur ».

Mise en marche et programmation du déshydrateur

Une fois que vous avez préparé et installé le déshydrateur selon les instructions fournies dans les sections précédentes, vous pouvez commencer à déshydrater vos aliments. Pour ce faire, procédez comme suit :

1. Branchez le câble d'alimentation (3) sur une prise murale.
Vous entendez alors un bref signal sonore et « -- : -- » clignote à l'écran (5).
2. Appuyez sur le bouton Start/Reset (8). L'heure par défaut « 10:00 » s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur le bouton Timer (9). L'affichage de l'heure clignote.
4. Appuyez plusieurs fois sur le bouton - (6) ou sur le bouton + (10) jusqu'à ce que le temps de déshydratation requis soit réglé (voir les recommandations à la page 41). Après environ 2 secondes, la valeur sélectionnée est réglée.
5. Appuyez sur le bouton Temp (7). L'affichage de la température clignote. Appuyez plusieurs fois sur le bouton - (6) ou sur le bouton + (10) jusqu'à ce que la température de déshydratation requise soit réglée (voir les recommandations à la page 41). Après environ 2 secondes, la valeur sélectionnée est réglée.



Pendant le fonctionnement, un ventilateur tourne pour envoyer le flux d'air dans les plateaux de déshydratation (2). Il est possible qu'un clic se fasse entendre de temps à autre pendant le fonctionnement. Cela est dû aux variations de température, de sorte que l'élément chauffant s'allume/s'éteint. Ces bruits ne sont pas le signe d'un dysfonctionnement.

L'écran (5) affiche maintenant le temps restant jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne. Une fois que le compte à rebours est écoulé, l'appareil s'éteint. Vous entendez alors cinq signaux sonores brefs et « -- : -- » clignote à l'écran (5).



- *Si nécessaire, vous pourrez ensuite régler la température et le temps de déshydratation sans avoir à éteindre l'appareil. Pour cela, appuyez sur le bouton Temp (7) ou le bouton Timer (9), puis sur le bouton - (6) ou le bouton + (10) jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit réglée.*
- *Vous pouvez interrompre le processus de déshydratation à tout moment. Pour cela, appuyez sur le bouton Start/Reset (8) et maintenez-le enfoncé pendant env. 5 secondes. Vous entendez alors un bref signal sonore et « -:- » clignote à l'écran (5).*
- *Si nécessaire, vérifiez au bout de quelques heures si le résultat de la déshydratation est satisfaisant. Effectuez un test au toucher (pour connaître la consistance recommandée des aliments, consultez les tableaux à la page 41) pour déterminer si les aliments sont déjà suffisamment déshydratés. Au besoin, retournez les aliments et poursuivez le processus de déshydratation.*



Risques de brûlure !

Le couvercle (1), les plateaux de déshydratation (2) et l'unité de base (4) deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Ils restent également chauds après la mise hors tension de l'appareil. Par conséquent, prenez garde de ne pas vous brûler.

6. Emballez les aliments déshydratés refroidis. Dans l'idéal, utilisez des bocaux à conserves/hermétiques vides qui ne vous servent plus. Vous pouvez aussi emballer les aliments sous film plastique ou sous vide. L'utilisation de sacs en plastique est déconseillée. En théorie, vous pouvez conserver vos aliments déshydratés à température ambiante. Toutefois, ils se garderont plus longtemps si vous les stockez dans un endroit sombre, sec et frais.
7. Nettoyez le déshydrateur selon les instructions fournies à la section « Entretien/nettoyage » à la page 45.

Conseils pour obtenir de bons résultats de déshydratation



Ne déshydratez pas des aliments qui contiennent de la graisse ou de l'huile (comme de la viande grasse ou de la viande trempée dans une marinade contenant de l'huile). La graisse et l'huile deviennent rances pendant la déshydratation. La crème, le lait et le beurre ont des effets similaires - évitez donc d'en utiliser dans les marinades.

Les temps de déshydratation indiqués dans les pages suivantes sont des valeurs indicatives. Ces temps peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments déshydratés, de leur épaisseur, de leur taille, etc. Effectuez le test au toucher recommandé à intervalles réguliers pour déterminer si les aliments sont suffisamment déshydratés. Si ce n'est pas le cas, poursuivez la déshydratation un peu plus longtemps.

Fruits

Vous pouvez utiliser les fruits déshydratés comme en-cas ou comme ingrédients pour vos recettes créatives. Les fruits peuvent être coupés en petits morceaux, moulus ou réhydratés par trempage.

Si vous préparez les fruits pour des en-cas, ne les déshydratez pas trop longtemps, car il pourrait être difficile de les mâcher.

Vous pouvez associer des fruits déshydratés à des noix et des céréales pour créer un savoureux muesli ou yaourt aux fruits.



- *Avant la déshydratation, trempez les côtés coupés des morceaux de fruit dans du jus de citron pour éviter qu'ils ne brunissent.*
- *Pour déshydrater les fruits avec des noyaux, nous vous recommandons de lancer le processus de déshydratation jusqu'à env. 2/3 du temps recommandé avec les noyaux, puis de retirer les noyaux et couper les fruits en morceaux et enfin de poursuivre le processus de déshydratation jusqu'à la fin du temps restant. Il est plus facile de retirer le noyau une fois que le processus de déshydratation a démarré.*

Aliment	Préparation	Température de déshydratation (° C)	Temps de déshydratation (heures)	Test au toucher
Ananas	Coupé en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	70	10-12	Grande souplesse
Pomme	Coupée en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur ou en morceaux d'env. 15 mm d'épaisseur	70	8-10	Grande souplesse
Abricots	Non pelés, coupés en deux, côté peau dessous	70	10-12	Souple
Banane	Épluchée, coupée en deux/en quatre	70	8-10	Croustillant
Poire	Coupée en tranches d'env. 3 mm d'épaisseur Coupée en deux, côté peau dessous	70 70	8-10 14-18	Souple Souple
Fraises	Coupées en deux ou entières	70	8-10	Dur
Figues	Coupées en deux, côté peau dessous	70	8-10	Sec
Cerises	Entières, dénoyautées	70	10-12	Coriace
Prunes	Coupées en deux, côté peau dessous	70	10-12	Souple
Raisin	Coupé en deux, côté peau dessous	70	12-14	Grande souplesse

Légumes

Les légumes doivent être blanchis avant d'être déshydratés.

Les légumes déshydratés doivent être réhydratés par trempage avant d'être utilisés pour la cuisine. Ils peuvent également être moulus à l'état déshydraté (p. ex. poivrons, piments) et conservés dans un bocal hermétique en vue d'être utilisés comme épices.

Les champignons déshydratés peuvent être réhydratés par trempage et utilisés de la même manière que les champignons frais. Ils peuvent également être moulus, de sorte que vous pouvez utiliser une poudre de champignon épicée pour vos soupes et sauces.

Aliment	Préparation	Température de déshydratation (°C)	Temps de déshydratation (heures)	Test au toucher
Haricots	Entiers, blanchis	70	6-8	Cassant
Pois	Décortiqués, blanchis	50	6-8	Dur
Cornichon	Non pelé, coupé en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur	50	6-8	Dur
Carotte	Épluchée, coupée en rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur	70	6-8	Dur
Poireau	Coupé en deux, puis en morceaux d'env. 6-8 cm de long, blanchi	70	6-10	Cassant
Poivron	Lanières d'env. 6-8 cm	60	6-8	Souple
Champignons	Laver minutieusement, laisser les petits champignons entiers, couper les gros champignons en lamelles	50	4-6	Coriace

Aliment	Préparation	Température de déshydratation (°C)	Temps de déshydratation (heures)	Test au toucher
Céleri	Épluché, coupé en rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur	70	6-10	Dur
Tomate	Coupée en deux, côté peau dessous	70	12-14	Souple
	Coupée en quartiers d'env. 6 mm d'épaisseur	70	7-10	Dur
Aubergine	Non épluchée, coupée en rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur	60	6-8	Dur

Herbes aromatiques

Les herbes aromatiques doivent être déshydratées lentement à faible température. Si une forte odeur se fait sentir pendant le processus de déshydratation, baissez la température. Une déshydratation de trop longue durée peut altérer le goût des herbes aromatiques.

Conservez vos herbes aromatiques déshydratées dans des bocaux hermétiques. Veillez à ce que vos mélanges d'herbes ne contiennent pas de tiges longues ou dures car celles-ci pourraient constituer une gêne au moment de leur consommation.

Aliment	Préparation	Température de déshydratation (°C)	Temps de déshydratation (heures)	Test au toucher
Basilic, sarriette, aneth, estragon, persil, romarin, sauge, ciboulette, etc.	Les laver et les déshydrater entières	40	2-4	Cassant

Viande

Prenez exclusivement de la viande fraîche !

Enlevez les nerfs, le gras et les os, puis rincez la viande abondamment. Les viandes maigres doivent être salées et marinées avant la déshydratation. Le sel utilisé pour le salage ou dans la marinade enlève au préalable une partie de l'humidité contenue dans la viande et en relève le goût. Découpez la viande en fines tranches avant la déshydratation. Déshydratez-la à 60 °C pendant env. 10 à 12 heures.

Poisson

Prenez exclusivement du poisson frais !

Enlevez les arêtes et la peau, puis rincez le poisson abondamment. Faites mariner le poisson avant la déshydratation. Arrosez le poisson de jus de citron et mettez-le dans de l'eau salée pendant env. 30 minutes. Découpez le poisson en fines tranches avant la déshydratation. Déshydratez-le à 60 °C pendant env. 10 à 12 heures.

Le poisson déshydraté doit être réhydraté par trempage avant d'être cuisiné.

Entretien/nettoyage

Le déshydrateur doit être nettoyé avant et après chaque utilisation.



Risques de brûlure !

Attendez que le déshydrateur ait complètement refroidi avant de le nettoyer. Sinon, vous pourriez vous brûler.



Avertissement relatif aux dommages matériels

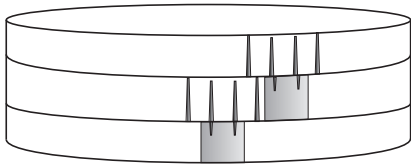
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de l'appareil (ex : éponges métalliques). Vous pourriez endommager le déshydrateur.

1. Mettez le déshydrateur hors tension, débranchez la fiche du câble d'alimentation (3) de la prise murale et laissez le déshydrateur refroidir complètement.
2. Enlevez le couvercle (1) et les plateaux de déshydratation (2).
3. Rincez le couvercle (1) et les plateaux de déshydratation (2) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
4. Nettoyez l'unité de base (4) avec un chiffon légèrement humide.

Stockage du déshydrateur

Pour son stockage, il est préférable de garder le déshydrateur entièrement assemblé pour une meilleure protection. Les plateaux de déshydratation (2) doivent être imbriqués les uns dans les autres (voir schéma ci-dessous) afin de réduire l'espace qui les sépare. De cette manière, l'appareil prend moins de place et les plateaux de déshydratation ne risquent pas de tomber accidentellement.

1. Tournez les plateaux de déshydratation (2) de sorte que les languettes en plastique situées sur le bord inférieur des plateaux de déshydratation (2) soient placées en regard des 4 encoches verticales en plastique.



Plateaux de déshydratation imbriqués les uns dans les autres pour le stockage

2. Rangez le déshydrateur dans un endroit sec et à l'abri de la poussière.

Température de stockage : de 1 à 40 °C

Résolution des problèmes

Si votre déshydrateur ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 48).

Problème	Causes possibles	Solution
Le déshydrateur ne fonctionne pas.	Le câble d'alimentation n'est pas connecté.	Branchez le câble d'alimentation (3) sur une prise de courant alimentée.
	Le déshydrateur ne s'allume pas.	Appuyez sur le bouton Start/Reset (8) pour allumer l'appareil.
Le déshydrateur s'éteint tout seul.	Le temps de déshydratation pré-réglé a expiré.	Réglez un temps de déshydratation plus long si nécessaire.

Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Si le symbole d'une poubelle barrée figure sur un produit, ledit produit est soumis à la Directive européenne 2012/19/UE. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels.

Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ou dans les conteneurs pour déchets volumineux. Vous trouverez des informations sur les points de collecte et les dates de collecte auprès de votre mairie ou de l'organisme local responsable de l'élimination des déchets. Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.

Conformité



Cet appareil a été testé et certifié conforme aux exigences de base et aux autres règlements en vigueur de la directive sur la compatibilité électromagnétique 2004/108/CE, de la directive concernant les appareils basse tension 2006/95/CE, de la directive 2009/125/CE concernant les produits liés à l'énergie et de la directive RoHS 2011/65/CE concernant l'utilisation des substances dangereuses. La déclaration de conformité correspondante se trouve à la fin du présent manuel d'utilisation.

Informations concernant la garantie

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.

- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.



Service technique



Téléphone : 01 - 712 302 83

E-Mail : service.FR@targa-online.com



Téléphone : 02 - 700 16 43

E-Mail : service.BE@targa-online.com



Téléphone : 800 - 24 14 3

E-Mail : service.LU@targa-online.com



Téléphone : 044 - 511 82 91

E-Mail : service.CH@targa-online.com

IAN: 111549



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 SOEST

GERMANY

Indice

Introduzione.....	52
Utilizzo previsto	52
Contenuto della confezione	53
Comandi e illustrazioni	53
Specifiche tecniche.....	54
Istruzioni di sicurezza	54
Prima di iniziare... ..	61
Informazioni generali sull'essiccazione.....	61
Introduzione.....	61
Primo utilizzo del dispositivo.....	62
Utilizzo dell'essiccatore	63
Preparazione del cibo per l'essiccazione.....	63
Preparazione dell'essiccatore.....	63
Riempimento e montaggio dei vassoi d'essiccazione.....	64
Accensione e programmazione dell'essiccatore.....	65
Suggerimenti per migliorare i risultati	66
Manutenzione/pulizia	70
Conservazione dell'essiccatore	70
Risoluzione dei problemi	71
Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	71
Conformità	72
Informazioni sulla garanzia	72

Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto SilverCrest.

L'essiccatore SilverCrest SDA 260 A1, d'ora in avanti indicato come essiccatore, può essere utilizzato per disidratare gli alimenti (per es. frutta e verdure) in ambiente domestico. Il pannello di controllo digitale semplifica la programmazione dei tempi, rendendo il processo di essiccazione completamente automatico.

Utilizzo previsto

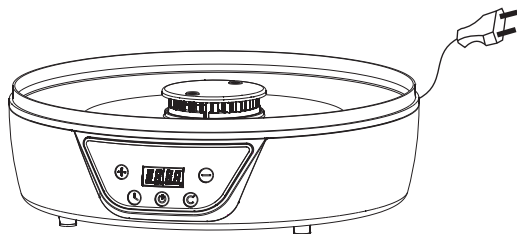
Questo essiccatore è progettato unicamente per disidratare gli alimenti in casa e non per un utilizzo commerciale. L'essiccatore deve essere utilizzato solo in ambienti interni. Non è adatto a un impiego in esterni. Accertarsi sempre del fatto che l'essiccatore poggi su una superficie stabile.

Il dispositivo è conforme a tutte le norme e gli standard in materia di Conformità CE. Ogni alterazione dell'elettrodomestico diversa da quelle consigliate dal produttore può rendere nulla la conformità a queste direttive.

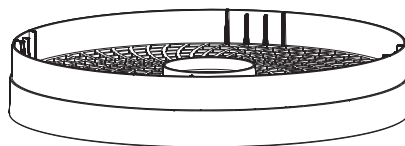
Uso improprio prevedibile

- Non utilizzare l'essiccatore all'aperto.
- Non utilizzare l'essiccatore come termosifone.
- L'essiccatore non è progettato per riscaldare o tenere caldo il cibo.
- Il dispositivo non è progettato per essere impiegato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

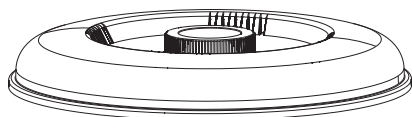
Contenuto della confezione



Base con cavo d'alimentazione



5 vassoi d'essiccazione



Coperchio



Queste istruzioni operative
(illustrazione grafica)

Comandi e illustrazioni

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. In essa è illustrato l'essiccatore con i numeri di riferimento. Il significato dei numeri è il seguente:

- 1 Coperchio
- 2 Vassoi d'essiccazione
- 3 Cavo d'alimentazione
- 4 Base
- 5 Display
- 6 Pulsante -: diminuisce il valore
- 7 Pulsante Temp: imposta la temperatura di essiccazione
- 8 Pulsante Start/Reset: accende/spegne l'essiccatore, annulla il processo di essiccazione in corso
- 9 Pulsante Timer: imposta il tempo di essiccazione
- 10 Pulsante +: aumenta il valore

Specifiche tecniche

Produttore:	TARGA GmbH
Modello:	SilverCrest SDA 260 A1
Tensione operativa:	da 230 a 240 V CA, 50 Hz
Alimentazione:	da 230 a 260 W
Lunghezza del cavo d'alimentazione:	120 cm
Funzionamento:	pannello di controllo digitale con display
Temperatura d'essiccazione:	da 35 a 70 °C, regolabile a intervalli di 5 °C
Tempo d'essiccazione:	da 30 minuti a 22:00 ore, regolabile a intervalli di 30 minuti
Dimensioni:	vassoi d'essiccazione inseriti uno dentro l'altro: circa 30,5 x 32 x 29,5 cm (L x P x H) vassoi d'essiccazione impilati uno sopra all'altro: circa 30,5 x 32 x 38,5 cm (L x P x H)
Distanziamento dei vassoi d'essiccazione:	vassoi d'essiccazione inseriti uno dentro l'altro: circa 2,6 cm vassoi d'essiccazione impilati uno sopra all'altro: circa 4,7 cm
Condizioni ambientali:	temperatura operativa da 10 a 35 °C temperatura di conservazione: da 1 a 40 °C
Peso:	circa 2.495 g coperchio circa 250 g vassoio d'essiccazione circa 198 g base circa 1.255 g
TÜV Rheinland:	sicurezza accertata



Classe di protezione II

Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti note contenute in questo manuale e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si ha dimestichezza con i

dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche il manuale per l'utente. Il manuale è parte integrante del prodotto.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale per l'utente vengono utilizzati alcuni avvertimenti nel modo seguente.



Rischio di scossa elettrica!

Questo simbolo mette in guardia contro i rischi che, ignorando l'avvertimento, possono mettere in pericolo la vita e/o danneggiare gli arti con scosse elettriche.



Rischio di ustioni!

Questo simbolo avverte della presenza di superfici calde.



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica informazioni importanti per operare in sicurezza con il prodotto e per la sicurezza dell'utente. Avvisa di rischi che, se sottovalutati, potrebbero provocare danni ai materiali o ferite agli arti e pericolo di vita.



Rischio di incendio!

Questo simbolo indica che, se l'avvertimento viene ignorato, può sussistere il rischio d'incendio.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.

Bambini e disabili

Questo dispositivo può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte e da persone inesperte solo sotto la supervisione di un adulto o dopo essere stati istruiti sull'utilizzo sicuro del prodotto e dopo averne compreso i potenziali rischi. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Far eseguire ai bambini la pulizia e la manutenzione del dispositivo solo sotto la supervisione di un adulto. Tenere lontano dal prodotto e dal cavo d'alimentazione i bambini di età inferiore a 8 anni.



ATTENZIONE! PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

Il materiale da imballaggio non è un gioco. Non permettere ai bambini di giocare con le buste di plastica. Rischio di soffocamento!

Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

Istruzioni generali di sicurezza



Rischio di scossa elettrica!

- *L'esterno della base (4) dell'essiccatore e il cavo d'alimentazione (3) non devono essere danneggiati. Non sostituire da soli un cavo d'alimentazione danneggiato, ma contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 72). In caso di danni all'esterno della base (4) o al cavo d'alimentazione (3) sussiste il pericolo di scossa elettrica.*

Di conseguenza, accertarsi dell'integrità di tutti gli accessori dell'essiccatore prima di ogni utilizzo.

- *Non smontare la base (4) – non contiene parti riutilizzabili. L'apertura della base (4) potrebbe esporre al rischio di scosse elettriche.*
- *In presenza di fumo, rumori od odori insoliti, spegnere immediatamente il prodotto e staccare la spina dalla presa. In questo caso, smettere di utilizzare il dispositivo e farlo esaminare da un esperto. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. L'inalazione di fumo può arrecare danni alla salute.*
- *Accertarsi che il cavo d'alimentazione (3) non venga danneggiato da oggetti taglienti o caldi.*
- *Assicurarsi che il cavo d'alimentazione (3) non venga rotto o schiacciato.*
- *Quando l'elettrodomestico viene lasciato incustodito, o in caso di montaggio, smontaggio o pulizia, staccare sempre la spina dalla presa.*
- *Anche se spento, l'essiccatore non è completamente scollegato dall'alimentazione di rete. Per scollegarlo completamente dall'alimentazione di rete, staccare la spina dalla presa.*

- *Per staccare la spina dalla presa, impugnare sempre la spina stessa e non tirare il cavo.*
- *Nel caso in cui si notassero danni evidenti all'essiccatore o al cavo d'alimentazione (3), spegnere il dispositivo, staccare la spina dalla presa e contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 72).*
- *Collegare l'essiccatore solo a prese installate correttamente e facilmente accessibili, con una tensione corrispondente a quella indicata sull'etichetta di classificazione. Una volta collegata l'apparecchiatura, la presa di alimentazione deve rimanere facilmente accessibile, in modo tale da poter staccare la spina rapidamente in caso di emergenza.*
- *Non immergere mai in acqua o altri liquidi la base (4), il cavo d'alimentazione (3) o la spina. In caso di penetrazione di liquidi nella base (4), staccare immediatamente la spina dalla presa e contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 72).*



Rischio di incendio!

- *Non posizionare il dispositivo su superfici dipinte o su tessuti, come tovaglie.*
- *Non posizionare mai l'essiccatore sotto o in prossimità di oggetti infiammabili, come tende o drappaggi.*

- *Mantenere i materiali infiammabili e combustibili a una distanza minima di almeno 50 cm intorno al dispositivo.*
- *Accertarsi che la circolazione dell'aria non sia ostacolata. Lasciare uno spazio sufficiente intorno all'essiccatore e almeno 1 cm di spazio libero sopra ad esso.*
- *Non ostruire mai i fori di ventilazione situati nella parte inferiore della base, né coprirli con un panno. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'essiccatore e provocare incendi.*
- *Non posizionare carta, tessuti o altri oggetti sui vassoi d'essiccazione.*
- *Non posizionare il dispositivo vicino a fonti di calore come termosifoni, forni o altri dispositivi (compresi amplificatori) che generino calore.*



Rischio di ustioni!

- *Durante il funzionamento, il coperchio (1), i vassoi d'essiccazione (2), la base (4) e gli alimenti essiccati diventano molto caldi. Inoltre, rimangono caldi ancora per qualche tempo dopo lo spegnimento del dispositivo. Prestare attenzione a non bruciarsi.*
- *Prima di pulire o trasportare il dispositivo, far raffreddare completamente l'essiccatore e gli accessori.*



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- *Non posizionare alcun oggetto sopra all'essiccatore o ai vassoi d'essiccazione (2).*
- *Posizionare l'essiccatore su una superficie piana, solida e ignifuga, protetta da spruzzi d'acqua.*
- *Non esporre il dispositivo a temperature eccessivamente calde o fredde.*
- *Non utilizzare l'essiccatore per periodi di tempo più lunghi di 72 ore alla volta. In caso contrario, la durata del dispositivo di riscaldamento potrebbe diminuire.*
- *I vassoi d'essiccazione (2) non sono adatti a sopportare pesi. Non posizionare alimenti pesanti o altri oggetti sui vassoi d'essiccazione (2).*



Cavo d'alimentazione

Scollegare il cavo d'alimentazione (3) impugnandolo sempre dalla spina e mai tirando il cavo stesso. Non posizionare mai il dispositivo, oggetti pesanti o mobili sul cavo e fare attenzione che esso non rimanga bloccato. Non annodare mai il cavo d'alimentazione (3), né legarlo insieme ad altri cavi. Tutti i cavi devono essere collocati in modo tale da non costituire un ostacolo o provocare il rischio di inciampare. Non utilizzare mai alimentatori o prolunghe non conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza nel proprio paese e non modificare da soli il cavo d'alimentazione (3). Allo scopo di evitare rischi, per la sostituzione del cavo d'alimentazione danneggiato rivolgersi solo al produttore o a un'assistenza autorizzata.

- Il dispositivo non è progettato per essere impiegato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

Prima di iniziare...

Disimballare il dispositivo. Controllare che tutti i componenti siano completi e integri (vedere "Contenuto della confezione" a pag. 53). Nel caso in cui alcune parti fossero mancanti o danneggiate, contattare telefonicamente la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 72). Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.

Informazioni generali sull'essiccazione

L'essiccazione è un processo di eliminazione, tramite aria, dell'acqua contenuta negli alimenti, allo scopo di prolungare la loro durata. Ciò evita l'impiego dei più comuni conservanti, come zolfo, alte concentrazioni di azoto, ecc. Nel procedimento di essiccazione, dagli alimenti viene rimossa quanta più acqua possibile, eliminando così la base vitale per quei microrganismi responsabili della degenerazione dei cibi (muffe, batteri, ecc.); la maggior parte dei batteri, infatti, necessita un contenuto idrico minimo del 35%. Le muffe, invece, rimangono attive fino a quando il contenuto idrico non scende sotto al 15%.

Nell'essiccatore, l'aria calda e secca circola sulla superficie degli alimenti. Ciò causa l'evaporazione dell'acqua presente sulla superficie del cibo. Anche l'acqua che fuoriesce dagli alimenti evapora. Questo processo continua fino a quando il contenuto idrico dei pezzi di cibo è talmente basso da rendere impossibile un'ulteriore fuoriuscita di acqua.

Chiaramente, gli alimenti con un alto contenuto d'acqua (per es. le albicocche) richiedono tempi d'essiccazione maggiori di quelli relativamente secchi (per es. le carote).

Il procedimento d'essiccazione preserva intatti minerali, vitamine e fibre. Poiché l'acqua evapora e il volume degli alimenti si riduce, vitamine, minerali e sapore risultano concentrati. I cibi essiccati risultano più ricchi di sapore e di gusto.

Introduzione



Rischio di incendio!

- *Non posizionare il dispositivo su tessuti, come tovaglie.*
- *Non posizionare mai l'essiccatore sotto o in prossimità di oggetti infiammabili, come tende o drappaggi.*
- *Mantenere i materiali infiammabili e combustibili a una distanza minima di almeno 50 cm intorno al dispositivo.*
- *Accertarsi che la circolazione dell'aria non sia ostacolata. Lasciare uno spazio sufficiente intorno all'essiccatore e almeno 1 cm di spazio libero sopra ad esso.*
- *Non ostruire mai i fori di ventilazione situati nella parte inferiore della base, né coprirli*

con un panno. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'essiccatore e provocare incendi.

- *Non posizionare carta, tessuti o altri oggetti sui vassoi d'essiccazione.*

Posizionare l'essiccatore in modo tale che non costituisca un ostacolo. Tenere sempre a mente che il processo d'essiccazione dura diverse ore.

Primo utilizzo del dispositivo

Quando viene utilizzato per la prima volta, l'essiccatore potrebbe emettere un leggero odore. Sarà quindi bene, prima dell'uso, lavare e asciugare bene il coperchio (1) e i vassoi d'essiccazione (2), pulire la base (4) con un panno umido e poi asciugarla e, infine, mettere in funzione il dispositivo per 30 min a 70 °C, senza cibo e con tutti i 5 vassoi d'essiccazione (2) e il coperchio (1) al loro posto. Procedere come segue:

1. Posizionare la base (4) su una superficie asciutta, piana e non scivolosa.
2. Posizionare i vassoi d'essiccazione (2) e il coperchio (1) sulla base (4).
3. Inserire la spina del cavo d'alimentazione (3) in una presa.
Si udrà un breve segnale acustico e sul display (5) lampeggerà "-- : --".
4. Premere il pulsante Start/Reset (8). Sul display (5) verrà visualizzato il periodo di tempo predefinito "10:00".
5. Premere il pulsante Timer (9). Il periodo di tempo lampeggerà.
6. Premere più volte i pulsanti - (6) o + (10) fino a impostare il periodo di tempo su "00:30". Dopo circa 2 sec il valore selezionato verrà impostato.
7. Premere il pulsante Temp (7). La temperatura lampeggerà. Il valore predefinito dovrebbe essere già 70 °C. Se così non fosse, premere ripetutamente i pulsanti - (6) o + (10) fino a impostare la temperatura su "70C". Dopo circa 2 sec il valore selezionato verrà impostato.



Durante il funzionamento, una ventola creerà il flusso d'aria nei vassoi d'essiccazione (2). Occasionalmente, si potrà udire un clic. Questo suono è causato dalle variazioni di temperatura e dal dispositivo di riscaldamento che si spegne/si accende. Tali rumori non indicano un malfunzionamento.

A questo punto, sul display (5) viene visualizzato il tempo rimanente prima dello spegnimento del dispositivo. Una volta terminato il conto alla rovescia, l'apparecchio si spegne. Si udranno cinque segnali acustici brevi e sul display (5) lampeggerà "-- : --".



Rischio di ustioni!

Durante il funzionamento, il coperchio (1), i vassoi d'essiccazione (2) e la base (4) diventano molto caldi. Inoltre, rimangono caldi ancora per qualche tempo dopo lo spegnimento del dispositivo. Prestare attenzione a non bruciarsi.

8. Aspettare che l'essiccatore si raffreddi completamente e pulire tutti i vassoi d'essiccazione (2) con un panno umido. Il dispositivo è pronto per il normale utilizzo.

Utilizzo dell'essiccatore

Preparazione del cibo per l'essiccazione

Il capitolo seguente offre alcuni consigli per ottenere i migliori risultati d'essiccazione, in modo da massimizzare i tempi di conservazione e il sapore.



Non essiccare alimenti contenenti grasso od olio (come carne grassa o marinata con olio). Durante il processo di essiccazione, il grasso e l'olio irrancidiscono. Anche panna, latte e burro subiscono le stesse alterazioni - evitare quindi di utilizzarli per marinare gli alimenti.

- Lavare bene gli alimenti prima di essicarli.
- Nel caso in cui si desiderasse essiccare frutta, rimuovere i noccioli. Inoltre, la frutta deve essere matura, ma non eccessivamente.
- Essiccare solo alimenti non danneggiati, eliminando le parti guaste.
- Dove possibile, tagliare il cibo in pezzi uguali, al fine di ottenere un risultato uniforme. Anche se le fettine sottili impiegano tempi minori, potrebbero diventare troppo piccole dopo l'essiccazione.
- Non tagliare il cibo in pezzi troppo piccoli. L'essiccazione fa rimpicciolire i pezzi, che potrebbero diventare così piccoli da cadere nei fori dei vassoi d'essiccazione.
- Posizionare la frutta non sbucciata sui vassoi d'essiccazione, con la buccia rivolta verso il basso (ovvero, la parte tagliata rivolta verso l'alto).
- Una volta preparati, gli alimenti devono essere essiccati immediatamente.
- Non riempire troppo i vassoi d'essiccazione (2). In caso contrario, non si verificherà una sufficiente circolazione dell'aria e il cibo non verrà essiccato a fondo.
- Non interrompere il processo d'essiccazione.
- Prima di iniziare il procedimento, immergere le superfici tagliate della frutta nel succo di limone per evitare che anneriscano.

Preparazione dell'essiccatore



La prima volta che si utilizza il dispositivo, farlo funzionare per circa 30 min a 70 °C con tutti e 5 i vassoi d'essiccazione e il coperchio, ma senza cibo. Fare riferimento al capitolo "Primo utilizzo del dispositivo" a pag. 62.

1. Pulire il coperchio (1) e i vassoi d'essiccazione (2) con acqua calda e detersivo per i piatti e asciugarli bene.

2. Posizionare la base (4) su una superficie asciutta, piana e non scivolosa.

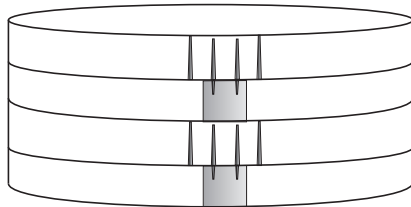
Riempimento e montaggio dei vassoi d'essiccazione

A seconda della quantità di cibo da essiccare è possibile mettere da 1 a 5 vassoi d'essiccazione (2) sulla base (4). I vassoi d'essiccazione (2) possono essere impilati a una distanza l'uno dall'altro di 2,6 o 4,7 cm, a seconda della grandezza degli alimenti da essiccare.



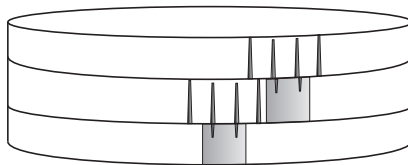
Se, impilando due vassoi d'essiccazione (2) l'uno nell'altro, si nota che il vassoio d'essiccazione (2) superiore entra in contatto con il cibo sottostante, spostare il vassoio d'essiccazione (2) superiore nella posizione più alta (vedere l'immagine seguente).

Vassoi d'essiccazione (2) in posizione più distanziata



Allineare le linguette di plastica poste all'interno del bordo inferiore dei vassoi d'essiccazione (2) con le 4 chiusure in plastica verticali.

Vassoi d'essiccazione (2) inseriti uno dentro l'altro



Ruotare i vassoi d'essiccazione (2) in modo tale che le linguette in plastica sul bordo inferiore dei vassoi d'essiccazione (2) siano posizionate vicino alle 4 chiusure in plastica verticali.

Per montare i vassoi d'essiccazione (2), procedere come segue:

1. Posizionare gli alimenti lavorati sul vassoio d'essiccazione (2).
2. Posizionare il primo vassoio d'essiccazione (2) sulla base (4).
3. Nel caso in cui si siano riempiti di cibo altri vassoi d'essiccazione (2), posizionare il secondo vassoio d'essiccazione (2) sopra al primo. Ripetere questo procedimento con tutti i vassoi d'essiccazione (2) contenenti cibo.
4. Posizionare il coperchio (1) sul vassoio d'essiccazione (2) superiore.
5. Controllare che tutti i vassoi d'essiccazione (2) siano impilati correttamente e che non siano scivolati fuori posto. In caso contrario, potrebbero rovesciarsi o influire negativamente sui risultati del processo d'essiccazione.
6. Avviare il processo d'essiccazione. Fare riferimento al capitolo seguente, "Accensione e programmazione dell'essiccatore".

Accensione e programmazione dell'essiccatore

Una volta preparato e montato l'essiccatore come descritto nel capitolo precedente, è possibile essiccare gli alimenti. Procedere come segue:

1. Inserire la spina del cavo d'alimentazione (3) in una presa.
Si udrà un breve segnale acustico e sul display (5) lampeggerà "-- : --".
2. Premere il pulsante Start/Reset (8). Sul display verrà visualizzato il periodo di tempo predefinito "10:00".
3. Premere il pulsante Timer (9). Il periodo di tempo lampeggerà.
4. Premere più volte i pulsanti - (6) e + (10) fino a impostare il periodo di tempo d'essiccazione desiderato (vedere i suggerimenti a pag. 66). Dopo circa 2 sec il valore selezionato verrà impostato.
5. Premere il pulsante Temp (7). La temperatura lampeggerà. Premere più volte i pulsanti - (6) e + (10) fino a impostare la temperatura d'essiccazione necessaria (vedere i suggerimenti a pag. 66). Dopo circa 2 sec il valore selezionato verrà impostato.



Durante il funzionamento, una ventola creerà il flusso d'aria nei vassoi d'essiccazione (2). Occasionalmente, si potrà udire un clic. Questo suono è causato dalle variazioni di temperatura e dal dispositivo di riscaldamento che si spegne/si accende. Tali rumori non indicano un malfunzionamento.

A questo punto, sul display (5) viene visualizzato il tempo rimanente prima dello spegnimento del dispositivo. Una volta terminato il conto alla rovescia, l'apparecchio si spegne. Si udranno cinque segnali acustici brevi e sul display (5) lampeggerà "-- : --".



- *Se necessario, successivamente sarà possibile regolare la temperatura e il tempo d'essiccazione senza dover spegnere il dispositivo. A tale scopo, premere il pulsante Temp (7) o quello Timer (9) e poi i pulsanti - (6) o + (10) fino a impostare il valore desiderato.*
- *È possibile interrompere il processo d'essiccazione in qualsiasi momento. Per fare ciò, tenere premuto il pulsante Start/Reset (8) per circa 5 sec. Si udrà un breve segnale acustico e sul display (5) lampeggerà "-:-".*
- *Se necessario, dopo qualche ora controllare se il processo d'essiccazione sta dando un risultato soddisfacente. Tastare il cibo (vedere il grado di compattezza suggerito nelle tabelle a pag. 66) per determinare se è già sufficientemente essiccato. Se necessario, girare il cibo e continuare il processo d'essiccazione.*



Rischio di ustioni!

Durante il funzionamento, il coperchio (1), i vassoi d'essiccazione (2) e la base (4) diventano molto caldi. Inoltre, rimangono caldi ancora per qualche tempo dopo lo spegnimento del dispositivo. Prestare attenzione a non bruciarsi.

6. Confezionare il cibo essiccato raffreddato. L'ideale è utilizzare i barattoli vuoti o quelli richiudibili presenti in casa. I cibi possono anche essere messi sotto vuoto o sigillati con la pellicola per alimenti. Si sconsiglia l'impiego di buste di plastica. In teoria, gli alimenti essiccati possono essere conservati a qualsiasi temperatura. Tuttavia, si conserveranno più a lungo in un luogo freddo, asciutto e buio.
7. Pulire l'essiccatore secondo le modalità descritte nel capitolo "Manutenzione/pulizia" a pag. 70.

Suggerimenti per migliorare i risultati



Non essiccare alimenti contenenti grasso od olio (come carne grassa o marinata con olio). Durante il processo di essiccazione, il grasso e l'olio irrancidiscono. Anche panna, latte e burro subiscono le stesse alterazioni - evitare quindi di utilizzarli per marinare gli alimenti.

I tempi d'essiccazione forniti di seguito hanno puramente valore indicativo. Infatti, essi possono differire in base alla quantità, allo spessore, alle dimensioni, ecc. degli alimenti. A intervalli regolari, toccare il cibo per controllare che sia sufficientemente essiccato. Se non ha raggiunto il punto d'essiccazione ottimale, prolungare il procedimento.

Frutta

La frutta essiccata può essere usata come spuntino o come ingrediente per ricette creative. La frutta può essere tagliata in piccoli pezzi, macinata o reidratata.

Se si intende consumarla come spuntino, non essicarla troppo a lungo o diventerà difficile da masticare. La frutta essiccata, inoltre, può essere mischiata a noci e cereali per creare un ottimo muesli o yoghurt alla frutta.



- Prima di iniziare il procedimento, immergere le superfici tagliate della frutta nel succo di limone per evitare che anneriscano.*
- Per la frutta contenente noccioli, si consiglia di essicarla integra per circa 2/3 del tempo consigliato e poi di rimuovere il nocciolo prima di terminare il processo d'essiccazione. A processo d'essiccazione iniziato, infatti, risulterà più semplice rimuovere il nocciolo.*

Alimenti	Preparazione	Temperatura d'essiccazione (° C)	Tempo d'essiccazione (ore)	Controllo al tatto
Ananas	Fette di circa 8 mm di spessore	70	10-12	Facilmente flessibili
Mele	Fette di circa 8 mm di spessore o tocchetti di circa 15 mm di spessore	70	8-10	Facilmente flessibili

Alimenti	Preparazione	Temperatura d'essiccazione (°C)	Tempo d'essiccazione (ore)	Controllo al tatto
Albicocche	Con la buccia, tagliate a metà, la parte con la buccia rivolta verso il basso	70	10-12	Flessibili
Banana	Sbucciata, tagliata a metà/a quarti	70	8-10	Croccante
Pera	Fette di circa 3 mm di spessore Tagliate a metà, la parte con la buccia rivolta verso il basso	70	8-10	Flessibile
		70	14-18	Flessibile
Fragole	A metà o intere	70	8-10	Dure
Fichi	Tagliati a metà, la parte con la buccia rivolta verso il basso	70	8-10	Secchi
Ciliegie	Forate, senza nocciolo	70	10-12	Dure
Prugne	Tagliate a metà, la parte con la buccia rivolta verso il basso	70	10-12	Flessibili
Uva	Tagliata a metà, la parte con la buccia rivolta verso il basso	70	12-14	Facilmente flessibile

Verdure

Sbollentare le verdure prima di essicarle.

Le verdure essiccate devono essere reidratate prima della cottura. Una volta essiccate, possono anche essere macinate (per es. peperoni o peperoncino) e conservate in un barattolo a chiusura ermetica per essere impiegate come spezie.

I funghi essiccati possono essere reidratati e utilizzati come se fossero freschi. In alternativa, possono essere macinati e utilizzati per zuppe e salse.

Alimento	Preparazione	Temperatura d'essiccazione (° C)	Tempo d'essiccazione (ore)	Controllo al tatto
Fagioli	Interi, sbollentati	70	6-8	Friabili
Piselli	Senza baccello, sbollentati	50	6-8	Duri
Cetriolini	Con la buccia, fette di circa 1 cm di spessore	50	6-8	Duri
Carote	Sbucciate, fette di circa 8 mm di spessore	70	6-8	Dure
Porri	Tagliati a metà, in pezzi di circa 6-8 cm di lunghezza, sbollentati	70	6-10	Friabili
Peperoni	Strisce di circa 6-8 cm	60	6-8	Flessibili
Funghi	Ben lavati, i funghi piccoli interi, quelli più grandi a fette	50	4-6	Duri
Sedano	Sbucciato, fette di circa 8 mm di spessore	70	6-10	Duro

Alimento	Preparazione	Temperatura d'essiccazione (°C)	Tempo d'essiccazione (ore)	Controllo al tatto
Pomodori	Tagliati a metà, la parte con la buccia rivolta verso il basso	70	12-14	Flessibili
	Fette di circa 6 mm di spessore	70	7-10	Duri
Melanzane	Con la buccia, fette di circa 8 mm di spessore	60	6-8	Dure

Erbe aromatiche

Il procedimento d'essiccazione delle erbe aromatiche deve avvenire delicatamente, a basse temperature. Se, durante il processo d'essiccazione, si sentisse un odore forte, abbassare la temperatura. Un processo d'essiccazione troppo lungo può portare a una perdita di sapore.

Conservare le erbe essiccate in un barattolo richiudibile. Assicurarsi che, mischiati alle erbe, non vi siano steli duri o di grandi dimensioni, che potrebbero arrecare fastidio durante il consumo.

Alimento	Preparazione	Temperatura d'essiccazione (°C)	Tempo d'essiccazione (ore)	Controllo al tatto
Basilico, santoreggia, aneto, dragoncello, prezzemolo, rosmarino, salvia, erba cipollina, ecc.	Lavati, essiccati interi	40	2-4	Friabili

Carne

Utilizzare solo carne fresca!

Rimuovere tendini, grasso e ossa e lavare bene la carne. La carne magra deve essere salata o marinata prima di essere essiccata. Nel processo di salatura o marinatura, il sale elimina parte del contenuto d'acqua e aggiunge sapore. Tagliare la carne a fettine prima di sottoporla al processo d'essiccazione. Far essiccare per circa 10 - 12 ore a 60° C.

Pesce

Utilizzare solo pesce fresco!

Rimuovere spine e pelle e lavare bene il pesce. Prima di essere sottoposto al processo d'essiccazione, il pesce deve essere marinato. Irrorare il pesce con succo di limone e lasciarlo in acqua salata per circa 30 min. Tagliare il pesce a fettine prima di sottoporlo al processo d'essiccazione. Far essiccare per circa 10 - 12 ore a 60 °C.

Il pesce essiccato deve essere reidratato prima di poter essere cucinato.

Manutenzione/pulizia

Prima e dopo ogni utilizzo, pulire l'essiccatore.



Rischio di ustioni!

Attendere che l'essiccatore si sia raffreddato completamente prima di pulirlo. In caso contrario, ci si potrebbero procurare scottature.



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

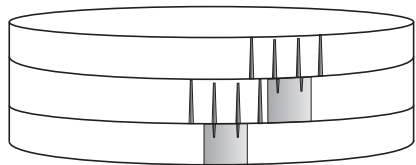
Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie (per es. spugnette metalliche), in quanto potrebbero danneggiare l'essiccatore.

1. Spegnerne l'essiccatore, staccare la spina del cavo d'alimentazione (3) dalla presa e attendere che il dispositivo sia completamente freddo.
2. Rimuovere il coperchio (1) e i vassoi d'essiccazione (2).
3. Pulire il coperchio (1) e i vassoi d'essiccazione (2) con acqua calda e detersivo per i piatti.
4. Pulire la base (4) con un panno leggermente inumidito.

Conservazione dell'essiccatore

Quando si ripone l'essiccatore, è bene lasciarlo montato per proteggerlo. I vassoi d'essiccazione (2) possono essere inseriti l'uno nell'altro (vedere l'immagine seguente) per ridurre lo spazio. Ciò farà sì che il dispositivo occupi meno spazio e impedirà ai vassoi d'essiccazione di cadere accidentalmente.

1. Ruotare i vassoi d'essiccazione (2) in modo tale che le linguette in plastica sul bordo inferiore dei vassoi d'essiccazione (2) siano posizionate vicino alle 4 chiusure in plastica verticali.



Vassoi d'essiccazione inseriti uno dentro l'altro per la conservazione

2. Riporre l'essiccatore in un luogo asciutto e pulito.

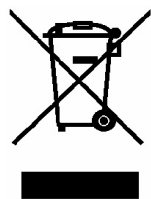
Temperatura di conservazione: da 1 a 40 °C

Risoluzione dei problemi

In caso di malfunzionamenti dell'essiccatore, seguire le istruzioni successive per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui ciò non fosse sufficiente, contattare la nostra Hotline (vedere "Informazioni sulla garanzia" a pag. 72).

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'essiccatore non funziona.	Il cavo di alimentazione non è collegato.	Collegare la spina del cavo d'alimentazione (3) a una presa di rete.
	L'essiccatore non si accende.	Premere il pulsante Start/Reset (8) per accendere il dispositivo.
L'essiccatore si spegne da solo.	Il tempo d'essiccazione impostato è trascorso.	Se necessario, impostare un tempo d'essiccazione maggiore.

Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento



Se il prodotto è contrassegnato dal simbolo di un cestino sbarrato, significa che è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali.

Non gettare il prodotto fra i rifiuti domestici o nella raccolta rifiuti ingombranti. È possibile ottenere informazioni sui punti e sugli orari di raccolta dall'ente locale o dall'azienda di smaltimento rifiuti.

Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.

Conformità



Questo dispositivo è conforme ai requisiti di base e ad altri relativi della Direttiva EMC 2004/108/CE, alla Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE, alla Direttiva ErP 2009/125/CE e alla Direttiva RoHS 2011/65/UE. La dichiarazione di conformità si trova alla fine di questo manuale.

Informazioni sulla garanzia

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La garanzia è valida per difetti di materiale o fabbricazione. Tale garanzia non si estende alle parti del prodotto esposte a normale usura (i cosiddetti pezzi d'usura) o al danneggiamento di pezzi fragili, ad es. interruttori, accumulatori o pezzi in vetro. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza

autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



Assistenza

IT

Telefono: 02 - 69 68 28 59

E-Mail: service.IT@targa-online.com

CH

Telefono: 044 - 511 82 91

E-Mail: service.CH@targa-online.com

MT

Telefono: 800 - 62 175

E-Mail: service.MT@targa-online.com

IAN: 111549



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 SOEST

GERMANY

Contents

Introduction.....	76
Intended use.....	76
Package contents	77
Controls and displays	77
Technical specifications	78
Safety instructions	78
Before you start	84
General information about dehydrating.....	84
Getting started	85
Using the appliance for the first time.....	85
Using the dehydrator	86
Preparing food for dehydration.....	86
Setting up the dehydrator	87
Filling and installing the dehydration trays	87
Switching on and programming the dehydrator	88
Tips for good dehydration results.....	89
Maintenance/cleaning.....	92
Storing the dehydrator	93
Troubleshooting	94
Environmental regulations and disposal information	94
Conformity	94
Warranty information	95

Introduction

Thank you for buying a SilverCrest product.

The SilverCrest SDA 260 A1 dehydrator, hereinafter referred to as the dehydrator, can be used for dehydrating food (e.g. fruit and vegetables) in the home. The digital control panel simplifies timer programming which means that the dehydration process is fully automatic.

Intended use

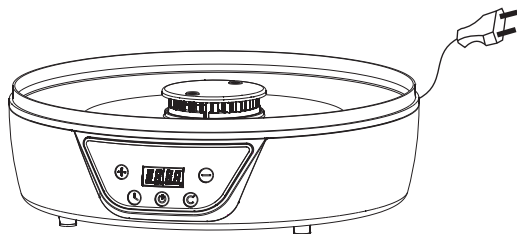
This dehydrator is only intended for the dehydration of foodstuffs in the home and is not intended for commercial use. The dehydrator may only be used indoors. Not suitable for outdoor use. Always make sure the dehydrator is on a stable surface.

The appliance fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. Any modifications to the appliance other than recommended changes by the manufacturer may result in these standards no longer being met.

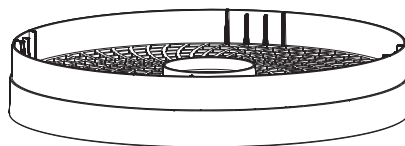
Predictable misuse

- Do not use the dehydrator outdoors.
- Do not use the dehydrator as a heater.
- The dehydrator is not intended for heating food or keeping food warm.
- The dehydrator is not designed for use with an external timer or a separate remote control system.

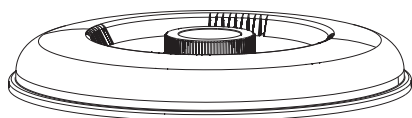
Package contents



Base unit with power cable



5x dehydration trays



Lid



These operating instructions
(line-art illustration)

Controls and displays

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the dehydrator is shown with a numbered key. The meanings of the numbers are as follows:

- 1 Lid
- 2 Dehydration trays
- 3 Power cable
- 4 Base unit
- 5 Display
- 6 – button: Decrease value
- 7 Temp button: Sets the dehydration temperature
- 8 Start/Reset button: Switches the dehydrator on/off, cancels the current dehydration process
- 9 Timer button: Sets the dehydration time
- 10 + button: Increase value

Technical specifications

Manufacturer:	TARGA GmbH
Model:	SilverCrest SDA 260 A1
Operating voltage:	230 V to 240 V AC, 50 Hz
Power:	230 W to 260 W
Power cable length:	120 cm
Operation:	Digital control panel with display
Dehydration temperature:	35 °C to 70 °C, adjustable in increments of 5 °C
Dehydration time:	00:30 hours to 22:00 hours, adjustable in increments of 00:30 hours
Dimensions:	Dehydration trays nested within each other: approx. 30.5 x 32 x 29.5 cm (W x D x H) Dehydration trays stacked on top of each other: approx. 30.5 x 32 x 38.5 cm (W x D x H)
Spacing of dehydration trays:	Dehydration trays nested within each other: approx. 2.6 cm Dehydration trays stacked on top of each other: approx. 4.7 cm
Environmental conditions:	Operating temperature 10 to 35 °C Storage temperature: 1 to 40 °C
Weight:	approx. 2,495 g Lid approx. 250 g Dehydration tray approx. 198 g Base unit approx. 1,255 g
TÜV Rheinland:	Tested safety



Protection Class II:

Safety instructions

Before you use this appliance for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you

are familiar with handling electronic devices and household appliances. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the appliance or give it away, pass on the user manual at the same time. It forms parts of the product.

Explanation of symbols

In this user manual, warnings are used as follows.



Risk of electric shock!

This symbol warns of risks which could, if left unheeded, cause damage to life and limb through electric shock.



Risk of burns!

This symbol warns of hot surfaces.



WARNING!

This symbol denotes important information for the safe operation of the product and user safety. It warns against risks which could, if left unheeded, cause danger to life and limb, injuries or material damage.



Risk of fire!

This symbol warns that fires could start if the warning is left unheeded.



This symbol denotes further information on the topic.

Children and persons with disabilities

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory, or intellectual abilities or

with limited experience or knowledge, if under supervision or if they have been instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers. Do not allow children to play with the appliance. Children may clean and perform maintenance on the appliance only under supervision.

Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the power cable.



WARNING of suffocation!

Packaging material is not a toy. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.

Keep the appliance out of the reach of children.

General safety instructions



Risk of electric shock!

- *The base unit housing (4) of the dehydrator and the power cable (3) must not be damaged. Never replace a damaged power cord, instead contact our hotline (see "Warranty information" on page 95). If the base unit housing (4) or power cable (3) is damaged, there is a risk of electric shock. Therefore, ensure that all accessories of the dehydration unit are undamaged before each use.*
- *Do not open the base unit housing (4), it contains no serviceable parts. Opening the base unit housing (4) can expose you to the risk of electric shock.*

- *If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, switch off the appliance immediately and remove the plug from the wall outlet. If this occurs, do not continue to use the device and have it checked out by an expert. Never inhale smoke from a possible appliance fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.*
- *Make sure that the power cable (3) cannot be damaged by sharp edges or hot spots.*
- *Make sure that the power cord (3) cannot become crushed or squashed.*
- *The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.*
- *Even when switched off, the dehydrator is not fully disconnected from the mains. To disconnect the dehydrator completely from the mains, remove the mains plug from the wall outlet.*
- *When disconnecting the power supply from the mains socket, always pull on the mains plug and never on the cable itself.*
- *If you notice visible damage to the dehydrator or the power cable (3), switch the appliance off, disconnect the mains plug from the wall outlet and contact customer*

- service (see "Warranty information" on page 95).*
- *Only connect the dehydrator to a properly installed, easily accessible wall outlet whose mains voltage corresponds to that on the rating plate. After connecting the appliance, the wall outlet must still be easily accessible so that you can remove the mains plug quickly in the event of an emergency.*
 - *Never immerse the base unit (4), the power cable (3) or the mains plug in water or other liquids. If liquid does penetrate the base unit (4), disconnect the mains plug from the wall outlet immediately and contact customer service (see "Warranty Information" on page 95).*



Risk of fire!

- *Do not place the dehydrator on painted surfaces or on textiles such as a tablecloth.*
- *Never place the dehydrator under or directly next to flammable items such as curtains or drapes.*
- *Maintain a clearance of at least 50 cm around the appliance to flammable and combustible materials.*
- *Ensure that there is unimpeded air circulation. Leave sufficient space around the dehydrator and at least 1 m clearance above the device.*
- *Never block the ventilation holes on the underside of the base unit or cover these with cloth. This can cause the dehydrator to overheat and cause a fire.*

- *Do not place any paper, cloth, or other objects on top of the dehydration trays.*
- *Do not place the dehydrator close to heat sources such as radiators, ovens or other appliances that emit heat (including amplifiers).*



Risk of burns!

- *The lid (1), dehydration trays (2), base unit (4), and the dehydrated food become very hot during operation. These also remain hot after the appliance is switched off. Therefore, be careful not to burn yourself.*
- *Allow the dehydrator and all accessories to cool down completely before cleaning or transportation.*



Warning about property damage

- *Do not place any objects on top of the dehydrator or the dehydration trays (2).*
- *Place the dehydrator only on an even, sturdy and fireproof surface protected against spray water.*
- *Do not expose the dehydrator to extremely high or low temperatures.*
- *Do not use the dehydrator for longer than 72 hours at a time. Otherwise, the service life of the heating unit may be reduced.*
- *The dehydration trays (2) are not suitable for bearing weight. Do not place heavy food or any other objects on*

top of the dehydration trays (2).



Power cord

Unplug the power cable holding the mains plug and never pull on the cable itself. Never place the device, pieces of furniture or other heavy objects on the cable and take care that this does not become trapped. Never tie knots in the power cable (3) and do not tie it to other cables. All cables must be laid so that nobody can trip over them or be obstructed by them. Never use adapter plugs or extension cables that do not comply with the safety regulations applicable in your country, and do not modify the power cable (3) yourself. A damaged power cable must only be replaced by the manufacturer or authorised customer service, in order to avoid risks.

- The dehydrator is not designed for use with an external timer or a separate remote control system.

Before you start

Unpack the appliance. First check whether all the parts are complete and undamaged (see "Package contents" on page 77). If any items are missing or damaged, please phone our hotline (see "Warranty information" on page 95). Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

General information about dehydrating

Dehydration is a process for air-drying foodstuffs in order to extend their shelf life. This avoids the use of frequently used preservatives such as sulphur, high nitrogen concentrations, etc. In the dehydration process, as much water as possible is removed from the food, in order to remove the basis for life of micro-organisms responsible for spoiling of the food (moulds, bacteria, etc.) Most bacteria need a water content of at least 35%. Moulds are still active up to a water content of approx. 15%.

In your dehydrator, warm, dry air flows over the surface of the pieces of food. This causes water on the surface of the food pieces to evaporate. The water that then flows out from within the pieces of food also

evaporates. This continues to occur until the water content inside the pieces of food is so low that no more water can flow out.

As you might expect, foods with a high water content (e.g. apricots) require longer dehydration times than foods that are already relatively dry (e.g. carrots).

Vitamins, fibre, and minerals are preserved in the dehydration process. Because the water evaporates and the volume of food is reduced, not only vitamins and minerals, but also the flavour is concentrated. Dehydrated foods are more flavoursome and have a more intense taste.

Getting started



Risk of fire!

- *Do not place the dehydrator on textile surfaces such as a tablecloth.*
- *Never place the dehydrator under or directly next to flammable items such as curtains or drapes.*
- *Maintain a clearance of at least 50 cm around the appliance to flammable and combustible materials.*
- *Ensure that there is unimpeded air circulation. Leave sufficient space around the dehydrator and at least 1m clearance above the device.*
- *Never block the ventilation holes on the underside of the base unit or cover these with cloth. This can cause the dehydrator to overheat and cause a fire.*
- *Do not place any paper, cloth, or other objects on top of the dehydration trays.*

Place the dehydrator in a position where it is not in the way. Remember that the dehydration process takes several hours.

Using the appliance for the first time

On first use, you may notice a slight smell from the appliance. Therefore, prior to use, wash and thoroughly dry the lid (1) and the dehydration trays (2), wipe the base unit (4) with a damp cloth and dry thoroughly, and then operate the appliance for 30 minutes at 70 °C without food and with all 5 dehydration trays (2) and the lid (1) in place. The procedure is as follows:

1. Place the base unit (4) on an even, non-slip and dry surface.
2. Place the dehydration trays (2) and the lid (1) on the base unit (4).
3. Plug the power cable (3) into a wall outlet.

You will then hear a short acoustic signal and "-- : --" flashes on the display (5).

4. Press the Start/Reset button (8). The default time "10:00" is shown on the display (5).
5. Press the Timer button (9). The time display flashes.

6. Press the – button (6) or the + button (10) repeatedly until the time is set to "00:30". After approx. 2 seconds, the selected value is set.
7. Press the Temp button (7). The temperature display flashes. The default setting should already be 70 °C. If not, press the – button (6) or the + button (10) repeatedly until the temperature is set to "70C". After approx. 2 seconds, the selected value is set.



During operation, a fan runs that creates the air flow in the dehydration trays (2). You may hear an occasional clicking sound during operation. This is caused by the temperature changes and the heating unit switching on/off. These noises are not caused by a malfunction.

The display (5) now shows the remaining time until the appliance switches off. After the countdown has completed, the appliance switches off. You will then hear five short acoustic signals and "-- : --" flashes on the display (5).



Risk of burns!

The lid (1), dehydration trays (2), and the base unit (4) become very hot during operation. These also remain hot after the appliance is switched off. Therefore, be careful not to burn yourself.

8. Allow the dehydrator to cool down completely, and wipe all dehydration trays (2) once again with a damp cloth. The appliance is then ready for normal use.

Using the dehydrator

Preparing food for dehydration

The following section provides some tips to help you achieve good dehydration results for improved preservation and maximum taste.



Do not dehydrate any food containing fat or oil (such as fatty meat or meat soaked in a marinade that contained oil). Fat and oil becomes rancid during dehydration. Cream, milk and butter have similar effects - please also avoid using them for marinades.

- Wash all food thoroughly before dehydrating.
- If you want to dehydrate fruit, remove the stones. The fruit should also be ripe, but not over-ripe.
- Only dehydrate food that is in undamaged condition, and generously cut out any spoiled sections.
- Cut the food into evenly sized pieces where possible to achieve homogeneous dehydration results. Although thin slices dehydrate more quickly, they may become very small after dehydration.
- Do not cut food into pieces that are too small. Dehydration causes the pieces to shrink even further and they may fall through the sieve holes in the dehydration trays.
- Place unpeeled fruit on the dehydration trays with the skin facing downwards (i.e. the cut surface facing upwards).

- Once food is prepared, it should be dehydrated immediately.
- Do not overfill the dehydration trays (2). Otherwise, the air cannot circulate sufficiently and the food is not sufficiently dried.
- Do not interrupt the dehydration process.
- Before dehydration, dip the cut surfaces of fruit into lemon juice to prevent them from turning brown.

Setting up the dehydrator



The first time you use the appliance, operate the dehydrator with all 5 dehydration trays and the lid but without food, for approx. 30 minutes at 70 °C. Refer to the section "Using the dehydrator for the first time" on page 85.

1. Clean the lid (1) and the dehydration trays (2) with warm water and washing-up liquid, and dry thoroughly.
2. Place the base unit (4) on an even, non-slip and dry surface.

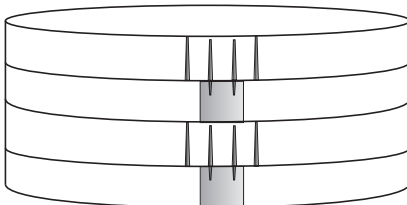
Filling and installing the dehydration trays

Depending on the quantity of food to be dehydrated, you can place between 1 and 5 dehydration trays (2) on the base unit (4). The dehydration trays (2) can be stacked with a clearance of 2.6cm or 4.7cm, and are therefore adjustable to the thickness of the food to be dehydrated.



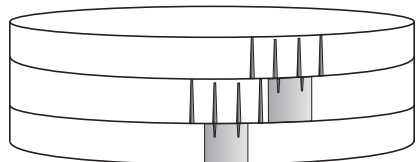
If you stack two dehydration trays (2) inside each other and you notice that the top dehydration tray (2) is touching the food below, move the upper dehydration tray (2) to a higher position (see diagram below).

Dehydration trays (2) in higher position



Align the plastic tabs on the inside of the bottom edge of the dehydration trays (2) with the 4 vertical plastic catches.

Dehydration trays (2) nested within each other



Rotate the dehydration trays (2) so that the plastic tabs on the lower edge of the dehydration trays (2) are positioned next to the 4 vertical plastic catches.

To install the dehydration trays (2), proceed as follows:

1. Place the prepared food on the dehydration tray (2).
2. Place the first dehydration tray (2) on the base unit (4).
3. If you have filled further dehydration trays (2) with food, place the second dehydration tray (2) on top of the first. Repeat this process with all additional dehydration trays (2) that you have prepared with food.
4. Place the lid (1) on the top dehydration tray (2).
5. Check that all dehydration trays (2) are seated correctly on each other and have not slipped out of place. Otherwise, they may tip over or affect the results of the dehydration process.
6. Start the dehydration process. Refer to the following section "Switching on and programming the dehydrator".

Switching on and programming the dehydrator

After you have prepared and set up the dehydrator as described in the previous sections, you can dehydrate your food. The procedure is as follows:

1. Plug the power cable (3) into a wall outlet.
You will then hear a short acoustic signal and "-- : --" flashes on the display (5).
2. Press the Start/Reset button (8). The default time "10:00" is shown on the display.
3. Press the Timer button (9). The time display flashes.
4. Press the - (6) button and + button (10) repeatedly until the required dehydration time is set (see the recommendations on page 89). After approx. 2 seconds, the selected value is set.
5. Press the Temp button (7). The temperature display flashes. Press the - (6) button and + button (10) repeatedly until the required dehydration temperature is set (see the recommendations on page 89). After approx. 2 seconds, the selected value is set.



During operation, a fan runs that creates the air flow in the dehydration trays (2). You may hear an occasional clicking sound during operation. This is caused by the temperature changes and the heating unit switching on/off. These noises are not caused by a malfunction.

The display (5) now shows the remaining time until the appliance switches off. After the countdown has completed, the appliance switches off. You will then hear five short acoustic signals and "-- : --" flashes on the display (5).



- *If necessary, you can subsequently adjust the dehydration temperature and time without having to switch off the appliance. To do this, press the Temp button (7) or Timer button (9) followed by the - button (6) or + button (10) until the required value is set.*
- *You can stop the dehydration process at any time. To do this, press the Start/Reset button (8) and hold for approx. 5 seconds. You will then hear a short acoustic signal and "-- : --" flashes on the display (5).*

- *If necessary, check after a few hours whether the dehydration result is satisfactory. Perform a touch test (see the recommended firmness in the tables from page 89) to determine whether the food is already sufficiently dehydrated. If necessary, turn the food and continue the dehydration process.*



Risk of burns!

The lid (1), dehydration trays (2), and the base unit (4) become very hot during operation. These also remain hot after the appliance is switched off. Therefore, be careful not to burn yourself.

6. Pack the cooled dehydrated food. Ideally, use empty preserving jars or resealable jars that you may have around the house. You can also shrink-wrap or vacuum-pack the food. The use of plastic bags is not recommended. In theory, you can store your dehydrated food at any room temperature. However, they will be preserved for longest if stored in a cool, dry and dark place.
7. Clean the dehydrator as described in the section "Maintenance/cleaning" on page 92.

Tips for good dehydration results



Do not dehydrate any food containing fat or oil (such as fatty meat or meat soaked in a marinade that contained oil). Fat and oil becomes rancid during dehydration. Cream, milk and butter have similar effects - please also avoid using them for marinades.

The dehydration times provided in the following are guideline values. The times may differ depending on the quantity of dehydrated food, its thickness and size, etc.. At regular intervals, perform the recommended touch test to determine whether the food is sufficiently dehydrated. If it is not sufficiently dehydrated, continue dehydrating for a while longer.

Fruit

You can use dehydrated fruit as snacks or as ingredients for creative recipes. The fruit can be chopped into small pieces, ground, or re-soaked.

If you are preparing fruit as snacks, do not dehydrate it for too long, otherwise it will become difficult to chew.

Dehydrated fruit can be combined with nuts and cereals to create wonderful fruit muesli or yoghurt.



- *Before dehydration, dip the cut surfaces of fruit into lemon juice to prevent them from turning brown.*
- *To dehydrate stoned fruit, we recommend that you first dehydrate for approx. 2/3 of the recommended time with the stone, and then remove the stone and separate the fruit for the remaining dehydration time. Beginning the dehydration process makes it easier to remove the stone.*

Food	Preparation	Dehydration temperature (°C)	Dehydration time (hours)	Touch test
Pineapple	Cut into slices approx. 8 mm thick	70	10-12	Easily flexible
Apple	Cut into slices approx. 8mm thick or chunks approx. 15mm thick	70	8-10	Easily flexible
Apricots	Unpeeled, halved, skin facing downwards	70	10-12	Flexible
Banana	Peeled, halved/quartered	70	8-10	Crispy
Pear	Cut into slices approx. 3 mm thick	70	8-10	Flexible
	Halved, skin facing downwards	70	14-18	Flexible
Strawberries	Halved or whole	70	8-10	Hard
Figs	Halved, skin facing downwards	70	8-10	Dry
Cherry	Hole, deseeded	70	10-12	Leathery
Plums	Halved, skin facing downwards	70	10-12	Flexible
Grapes	Halved, skin facing downwards	70	12-14	Easily flexible

Vegetables

Blanch vegetables before dehydrating.

Dehydrated vegetables must be soaked before cooking. They can also be ground in a dehydrated state (e.g. peppers or chilli peppers) and stored in an airtight jar for use as a spice.

Dehydrated mushrooms can be re-soaked and used in the same way as fresh mushrooms. Alternatively, they can be ground and the spicy mushroom powder can be used for soups and sauces.

Food	Preparation	Dehydration temperature (°C)	Dehydration time (hours)	Touch test
Beans	Whole, blanched	70	6-8	Brittle
Peas	Shelled, blanched	50	6-8	Hard
Gherkin	Unpeeled, cut into slices approx. 1 cm thick	50	6-8	Hard
Carrot	Peeled, cut into slices approx. 8 mm thick	70	6-8	Hard
Leek	Halved, cut into pieces approx. 6-8 cm long, blanched	70	6-10	Brittle
Pepper	Approx. 6-8 cm strips	60	6-8	Flexible
Mushrooms	Wash well, small mushrooms whole, large mushrooms sliced	50	4-6	Tough
Celery	Peeled, cut into slices approx. 8 mm thick	70	6-10	Hard
Tomato	Halved, skin facing downwards	70	12-14	Flexible
	Cut into slices approx. 6 mm thick	70	7-10	Hard
Aubergine	Unpeeled, cut into slices approx. 8 mm thick	60	6-8	Hard

Herbs

Herbs should be dehydrated gently at a low temperature. If an intensive smell is produced during the dehydration process, turn the temperature down. Dehydrating herbs for too long can lead to a loss of taste.

Place the dehydrated herbs into resealable jars. Ensure that no hard or large stalks are mixed in with the herbs, as these may interfere during later eating.

Food	Preparation	Dehydration temperature (°C)	Dehydration time (hours)	Touch test
Basil, savory, dill, tarragon, parsley, rosemary, sage, chives, etc.	Washed, dehydrate whole	40	2-4	Brittle

Meat

Only use fresh meat!

Remove sinews, fat, and bones, and rinse the meat thoroughly. Lean meat should be salted or marinated prior to dehydration. The salt in the salting or marinating process withdraws some moisture from the meat in advance, while also adding some flavour. Cut the meat into thin slices before dehydration. Dehydrate for approx. 10 to 12 hours at 60° C.

Fish

Only use fresh fish!

Remove the bones and skin and rinse the fish thoroughly. Fish should be marinated prior to dehydration. Baste the fish with lemon juice and place it in salted water for approx. 30 minutes. Cut the fish into thin slices before dehydration. Dehydrate for approx. 10 to 12 hours at 60° C.

Dehydrated fish must be rehydrated prior to cooking.

Maintenance/cleaning

The dehydrator must be cleaned before and after each use.



Risk of burns!

Wait until the dehydrator is completely cool before cleaning it. Otherwise you could get burnt.



Warning about property damage

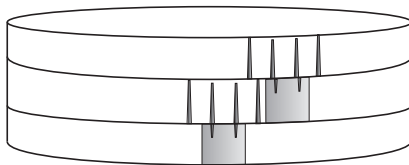
Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface (e.g. metal sponges). These could damage the dehydrator.

1. Switch off the dehydrator, pull the power cable plug (3) out of the wall outlet and allow the dehydrator to cool completely.
2. Remove the lid (1) and the dehydration trays (2).
3. Rinse the lid (1) and dehydration trays (2) with warm water and some washing-up liquid.
4. Clean the base unit (4) with a slightly moistened cloth.

Storing the dehydrator

When storing the dehydrator, it is best to leave it assembled to protect it. The dehydration trays (2) must be nested within each other (see diagram below) to reduce the space between them. This means that the appliance takes up less space and the dehydration trays cannot accidentally fall off.

1. Rotate the dehydration trays (2) so that the plastic tabs on the lower edge of the dehydration trays (2) are positioned next to the 4 vertical plastic catches.



Dehydration trays nested within each other for storage

2. Store the dehydrator in a dry, dust-free place.

Storage temperature: 1 to 40 °C

Troubleshooting

If your dehydrator does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline (see "Warranty information" on page 95).

Problem	Possible causes	Remedy
The dehydrator doesn't work.	Power cable not connected.	Connect the power cable (3) to a live mains socket.
	Dehydrator not switched on	Press the Start/Reset button (8) to switch the device on.
The dehydrator switches itself off.	Preset dehydration time has expired	Set a longer dehydration time if necessary.

Environmental regulations and disposal information



A symbol depicting a crossed-out rubbish bin on a product means it is subject to European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres.

Do not dispose of the appliance in household waste or bulky waste collections. Information on collection points and pick-up times can be obtained from your local council or waste disposal company.

Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.

Conformity



This device complies with the basic and other relevant requirements of the EMC Directive 2004/108/EC, the Low-voltage Directive 2006/95/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the RoHS Directive 2011/65/EU. The corresponding Declaration of Conformity can be found at the end of this User Manual.

Warranty information

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service

GB Phone: 0207 – 36 50 744
E-Mail: service.GB@targa-online.com

IE Phone: 01 – 242 15 83
E-Mail: service.IE@targa-online.com

MT Phone: 800 – 62 175
E-Mail: service.MT@targa-online.com

CY Phone: 800 – 92 496
E-Mail: service.CY@targa-online.com

IAN: 111549



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY



EU Declaration of Conformity

We, **Targa GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest**, declare on our own responsibility that

Product: Dehydrator
Model: SilverCrest SDA 260 A1
Identification number: IAN 111549

meets all the provisions of the governing EU regulations which applies to it.

2004/108/EC Electromagnetic Compatibility

2006/95/EC Low Voltage

2009/125/EC Energy Related Products

2011/65/EU The object of the declaration described above is in conformity with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011 on the restriction of use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

Compliance was proved by the application of the following standards:

EMC: EN 55014-1: 2006 +A1: 2009 +A2: 2011
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 +A2: 2008
EN 61000-3-2: 2006 +A1: 2009 + A2: 2009
EN 61000-3-3: 2008

Safety: EN 60335-2-9: 2003 +A1: 2004 + A2:2006
+A12: 2007 +A13: 2010
EN 60335-1: 2012 +A11:2014
EN 62233: 2008

ErP: EN 50564: 2011 with Regulation 1275/2008

RoHS: EN 62321: 2009

Year of CE marking: 15

Soest, 31st of March 2015

Matthias Klauke, Managing Director