



Dörrautomat Silence 800

Bedienungsanleitung

VAR.ID.: 4843



Lesen und verstehen Sie diese Anleitung!
Halten Sie sich an die Sicherheitshinweise!
Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.



220-240VAC, 50 / 60Hz, 800W

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
info@albatros-international.eu
www.albatros-shop.de

Sicherheitshinweis

Während des Gebrauchs **muss** unter dem Gerät hitzebeständiges Material (z. B. Keramikfliesen, eine dicke hitzebeständige Platte o. Ä.) angebracht werden oder das Gerät ist auf eine hitzebeständige Oberfläche zu stellen, um mögliche Brandgefahr zu vermeiden.

Allgemeine Hinweise

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt oder in ähnlichen Umgebungen bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.
2. Die maximale ununterbrochene Betriebsdauer darf 48 Stunden nicht überschreiten, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern. Nach 48 Stunden Dauerbetrieb schalten Sie das Gerät aus (Schalterstellung „OFF“), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
3. Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
4. Das Gerät muss für Kinder unzugänglich aufgestellt werden. Kinder sowie Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder fehlender Erfahrung sind zu beaufsichtigen und dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
5. Dieses Dörrgerät ist ein überwachungspflichtiges Gerät und darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
6. Legen Sie die Lebensmittel ausschließlich auf saubere Ebenen. Es darf kein Wasser auf den inneren Boden oder den Heizbereich gelangen, da dies zu Kurzschlüssen führen kann.
7. Überladen Sie die Ebenen nicht, da dies die Trocknungszeit und das Trocknungsergebnis negativ beeinflusst.
8. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist und dass Netzspannung und Stromversorgung mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.
9. Vermeiden Sie es, die Steckdose während des Betriebs gemeinsam mit anderen Geräten mit hoher Leistungsaufnahme zu verwenden.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
11. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
12. Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts stets den Netzstecker.
13. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen. Fassen Sie immer den Stecker an und ziehen Sie ihn heraus.
14. Das Gerät erreicht während des Betriebs hohe Temperaturen. Seien Sie vorsichtig mit der austretenden Heißluft, um Verbrennungen zu vermeiden.
15. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen. Die Nutzung durch Kinder unter 14 Jahren wird nicht empfohlen.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Stromschlag, Brand oder Verletzungen

Die nachfolgend aufgeführten Handlungen sind strikt untersagt:

- Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn das Gehäuse, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
- Änderungen, Umbauten oder Eingriffe an der Gerätekonstruktion sind unzulässig. Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Zur Reinigung des Geräts dürfen keine chemischen oder aggressiven Reinigungsmittel verwendet werden.
- Das Gerät darf weder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht noch mit Wasser übergossen werden.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt oder transportiert werden.
- Sollte der Lüftermotor ausfallen oder keine Luftzirkulation mehr stattfinden, ist das Gerät unverzüglich auszuschalten und vom Stromnetz zu trennen.
- Eigenständige Reparaturversuche bei Defekten, Kurzschluss oder Fehlfunktionen sind verboten.
- Das Abdecken des Geräts während des Betriebs oder im warmen Zustand ist unzulässig, da dies zu Überhitzung und Brandgefahr führen kann.

Unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen!

Spezifikation

Model	Spannung	Hz	Watt	Trays (St.)	Tray Maß (cm)
Dörr- automat Silence 800	220-240V	50Hz	800W	12	L30*W28

Vorsichtsmaßnahmen vor dem Gebrauch

1. Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass die Lüftungsöffnungen frei sind und sich keine Gegenstände vor dem Luftauslass befinden.
3. Halten Sie während des Betriebs brennbare Materialien in einem Mindestabstand von 2 Metern vom Gerät fern.
4. Achten Sie während des Trockenvorgangs auf eine ungehinderte Luftzirkulation. Überladen Sie die Ebenen nicht und stapeln Sie die Lebensmittel nicht übereinander. Unterschiedliche Lebensmittel erfordern unterschiedliche Trocknungszeiten.





Hinweis: Stellen Sie während des Betriebs sicher, dass die Ebenen korrekt eingesetzt sind. Kann ein Produkt nicht innerhalb eines Tages vollständig getrocknet werden, kann der Trocknungsvorgang am nächsten Tag fortgesetzt werden. Lagern Sie ungetrocknete Lebensmittel in diesem Fall in luftdicht verschlossenen Behältern oder Beuteln, um Feuchtigkeitsaufnahme zu vermeiden.

5. Während des Betriebs kann die Temperatur im Bereich der Lüftungsöffnung erhöht sein. Um ein gleichmäßiges Trocknungsergebnis zu erzielen, wird empfohlen, die Position der Ebenen während des Trocknens regelmäßig zu wechseln.
6. Reinigen Sie nach Beendigung des Betriebs die Ebenen zeitnah. Die Ebenen können abgewaschen oder eingeweicht werden. Lassen sich Rückstände von Früchten oder Matten nicht sofort entfernen, empfehlen wir, die Ebenen zunächst in sauberem Wasser einzuweichen und anschließend erneut zu reinigen.

Kurze Einführung

Digitale Touch-Steuerung



- 1.1. : Dörrgerät ein- / ausschalten
- 1.2. : Temperatureinstellung (von 35°C bis 85°C)
- 1.3. : Zeiteinstellung Timer (24 Stunden)
- 1.4. + : Erhöhung der Temperatur bzw. der Timerzeit
- 1.5. - : Reduzierung der Temperatur bzw. Timerzeit
- 1.6. : Licht

Verwendung des Geräts

- Empfohlene Temperatur für normale Lebensmittel / Früchte:
Kräuter/Blumen: 35–40 °C, Brot: 40–50 °C, Früchte: 55–60 °C, Fleisch/Fisch: 65–70 °C.
Die Trocknungszeit wird durch die Dicke der Lebensmittel/Früchte bestimmt (Umgebungstemperatur und Luftfeuchtigkeit haben einen gewissen Einfluss).
Je dünner die Lebensmittel/Früchte sind, desto schneller werden sie getrocknet.
- Die geschnittenen Lebensmittel auf die Tablettts legen und die Temperatur auf den erforderlichen Grad einstellen. Die Temperatur für Obst und Gemüse darf 65 °C nicht überschreiten, um die Vitamine nicht zu zerstören. Wenn Lebensmittel mit Eigenschutz getrocknet werden sollen, wird empfohlen, diese 1–2 Minuten zu kochen, anschließend in kaltes Wasser zu legen und danach zu trocknen.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, kommt Luft aus der vorderen Öffnung, und das Betriebsgeräusch ist hörbar.
- Die Trocknungszeit je nach Lebensmittel und persönlichen Vorlieben (weich oder knusprig) einstellen. Die getrockneten Früchte können in Frischhaltebeutel oder verschlossene Flaschen gegeben und anschließend im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- An das Stromnetz anschließen und das Gerät einschalten, das Bedienfeld leuchtet auf, die benötigten Layer entsprechend auswählen. Anschließend die Zeit-/Temperaturtaste drücken, um die gewünschte Zeit/Temperatur einzustellen. Die Zeit muss länger als 1 Stunde sein und die Temperatur muss 35 °C überschreiten. Jede Layer kann bei Bedarf pausiert oder gestoppt werden. Wenn die Temperatur erhöht oder die Zeit angepasst werden soll, muss zuerst die entsprechende Ebene ausgewählt und anschließend eingestellt werden.

Vorbereitung und Trocknung von Lebensmitteln

Früchte

- Waschen Sie die Früchte gründlich und sortieren Sie beschädigte oder verdorbene Stücke aus.
- Schneiden Sie die Früchte in gleichmäßige Stücke. Um Oxidation und Farbveränderungen zu vermeiden, können die Fruchtstücke ca. 10 Minuten in Zitronenwasser, Salzwasser oder Ananassaft eingelegt, anschließend abgetrocknet und dann getrocknet werden.
- Für ein besonderes Aroma können Zimtpulver, Kokospulver oder Kokosöl hinzugefügt werden. Mischen Sie dazu 1/4 Tasse Saft (vorzugsweise natürlichen Saft) mit 2 Tassen Wasser und legen Sie die Früchte etwa 2 Stunden darin ein. Achten Sie darauf, den Saft passend zur Frucht zu wählen (z. B. Apfelsaft für Äpfel), um Farbe, Geschmack und Aroma zu erhalten.

Gemüse

- Dünsten, kochen oder blanchieren Sie Gemüse wie grüne Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Kartoffeln usw.
- Geben Sie das vorbereitete Gemüse anschließend für 3–5 Minuten in kochendes Wasser, lassen Sie es abtropfen und legen Sie es auf die Trocknungsebenen.
- Alternativ können die Gemüsestücke für etwa 2 Minuten in Zitronenwasser gelegt werden).

Fleisch

- Schneiden Sie das Fleisch in dünne Stücke oder Streifen.
- Kochen Sie das Fleisch in klarem Wasser vor und lassen Sie es anschließend abtropfen.
- Alternativ kann das Fleisch etwa 2 Stunden mariniert und anschließend gedünstet oder gekocht werden.
- Nach dem Abtropfen kann das Fleisch getrocknet werden.

Kräuter und Blumen

- Trocknen Sie frische Blätter und Blüten
- Nach dem Trocknen bewahren Sie diese in Papiertüten oder luftdicht verschlossenen Behältern an einem kühlen Ort auf.

Lagerung von getrockneten Lebensmitteln

- Behälter zur Aufbewahrung getrockneter Produkte müssen sauber und trocken sein.
- Für eine optimale Lagerung empfehlen sich Glasbehälter mit Metalldeckeln. Diese sollten an einem dunklen, trockenen Ort bei einer Temperatur von 5–20 °C aufbewahrt werden.

Während der ersten Woche nach dem Trocknen sollte regelmäßig geprüft werden, ob sich Feuchtigkeit im Behälter bildet. Ist dies der Fall, sind die Produkte nicht ausreichend getrocknet und müssen erneut getrocknet werden.



ACHTUNG!

Legen Sie keine heißen oder noch warmen Produkte in Behälter zur Lagerung.

Reinigung, Reparatur und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
- Nach Abschluss des Trocknungsvorgangs reinigen Sie die Trocknungsebenen mit warmem Wasser. Verwenden Sie bei Bedarf ein weiches Tuch oder einen Schwamm sowie milde Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Ebenen anschließend sorgfältig ab. Die Verwendung von aggressiven, scheuernden oder korrosiven Reinigungsmitteln ist untersagt. Ebenso dürfen keine Scheuermittel, Metallbürsten oder harte Reinigungswerkzeuge verwendet werden, da diese die Oberflächen des Geräts beschädigen, die Lebensdauer verkürzen und Sicherheitsrisiken verursachen können.
- Wird das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt, reinigen Sie es gründlich und bewahren Sie es in der Originalverpackung auf. Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort, um Feuchtigkeitsbildung zu vermeiden.

Entsorgungshinweis

 	<p>Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unsachgemäße Entsorgung zu vermeiden, ist das Gerät einer verantwortungsvollen Wiederverwertung zuzuführen, um die nachhaltige Nutzung von Ressourcen zu fördern.</p> <p>Zur Rückgabe Ihres gebrauchten Geräts nutzen Sie bitte die vorgesehenen Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt erworben wurde. Dieser sorgt für eine umweltgerechte Verwertung des Produkts.</p>
---	--



Food Dehydrator Silence 800

User Manual

VAR.ID.: 4843



Read and understand this manual!
Take care of the safety instructions!
Keep this manual in a safe place for future reference.



220-240VAC, 50 / 60Hz, 800W

Albatros International GmbH, Konrad-Zuse-Str. 3, D-54552 Nerdlen, Germany
info@albatros-international.eu
www.albatros-shop.de

Safety Instruction

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK HEAT RESISTANT BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USING IT OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTING SURFACE TO AVOID POSSIBLE INFLAMMATION.

General Instructions

1. This machine is suitable for household purposes or similar facilities only. It is not designed for commercial use
2. The longest using time shall not exceed 48 hours to maximize the service life. After finishing uninterrupted work of the appliance during 48 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position "OFF"), unplug the appliance and let it cool down.
3. This machine cannot be operated with external timer or individual remote control system.
4. This machine needs to be difficult to be reached by Children. Look after children and those lack of sensation and using experience, do not allow them to use this machine.
5. The fruit drying machine belongs to device with human monitoring
6. Put the food on the cleaned layers and it is not allowed to drop water on the inner bottom of the electric heater or there will be shortcut.
7. There cannot be too much food on the layers, the drying time and effect will be influenced
8. Make sure the power connected is safe ground power and it is the same with local marked voltages and power supply
9. Avoid sharing socket with other devices with high power consumption while using the machine.
10. Do not let electric cord hang over sharp edges or touch hot surfaces.
11. Unplug the appliance when it is not in use.
12. Unplug the appliance before cleaning it.
13. Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
14. The working unit is with high temperature, please be careful with hot air ventilation to avoid scald.
15. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. It is not recommended that children under 14 use this appliance.

Actions specially prohibited

- Using the drying machine when its main body, power cable, plug is destroyed or damaged.
- Check the faulty and change the machine's structure without professionals' instruction.
- Use chemicals to clean the machine.
- Put the machine into water to clean it up, or clean the main body's surface with water.
- Move the machine while it is working.
- When the impeller motor is stopped (no air comes out), the power should be cut out immediately.
- Repair by yourself when the machine is shortcut or broken.
- It is forbidden to cover the appliance.

Improper use of the appliance can cause its damage and injury to its user!

Specification

Model	Vol	Hz	Watt	Trays(Pcs)	Tray Size(CM)
Food Dehydrator Silence 800	220-240V	50Hz	800W	12	L30*W28





Precautions Before Use

1. Unpack the appliance
2. Put the machine on flat platform and make sure there is nothing in front of the air ventilator before using the unit.
3. When the machine is working, flammables should be away from the unit for at least 2 meters
4. While drying, please keep the hot air flowing naturally, do not place food with excessive weight on the layers and the food should not be piled up. Different food have different drying time. (Note: when the machine is on, please make sure that the layers is at the right position. If the food cannot be dried with a day, you can dry it next day. Please keep the un-dried food in sealed bags to avoid humidity).
5. When the machine is working, the temperature near the air ventilator is higher. To dry the food more evenly, we suggest to change the position of the layers.
6. When finish using the machine, please clean up the layers in time. The layers can be washed or dipped, If there is fruits or mat cannot be cleaned, we suggest dip the layers in clean water then wash again.

Brief introduction

Digital Touching Control Panel



- 1.1. : To turn on / off the machine
- 1.2. : To adjust the temperature (from 35°C to 85°C)
- 1.3. : To adjust the time (24 hours)
- 1.4. + : To increase the temperature and time
- 1.5. - : To decrease the temperature and time
- 1.6. : Light

Operating progress

- Temperature suggested for regular food / fruits:
- Herbs/flower: 35-40°C, Bread: 40-50°C, Fruits: 55-60°C, Meat/fish: 65-70°C. The drying time is determined by the food/fruit thickness (the environment temperature and humidity will cause some influence). The thinner that the food / fruit is, the faster it will be dried.
- Put the sliced food on the trays and adjust the temperature to the required degree. The temperature for fruit and vegetable shall not exceed 65°C to avoid destroying the vitamins. When you need to dehydrate some food with self-protective it is recommended that you cook them for 1-2 minutes and put in cold water and then dry.
- When the machine is on, the wind comes out of the front door, and you can hear the working sound.
- Adjust the drying time according to different food and personal preferences (soft or crispy). The dried fruits can be put into the keep-fresh bag or sealed bottles and then keep them in refrigerator.
- Connect with power and turn on the machine, the panel will light up, choose needed layer accordingly. Then press the time/temperature button to set the time/temperature you need. The time must be longer than 1 hour and temperature needs exceed 35°C, You can pause or stop any layer if needed. When you need to increase temperature or adjust time, you need to select that layer first, then set it accordingly.

Food prepare and dry management

Fruit

- Clean the fruit and pick out the rotten ones
- Cut the fruit into pieces. To avoid oxidation and color changes, you can immerse the fruit pieces in lemonade, salty water or pineapple juice for 10mins and dry up, then dehydrate them.
- If you want the fruit with special aroma, you can add cinnamon powder, coconut powder or coconut oil into it. Take 1/4 juice and 2 cups of water (better if juice is natural), dip the fruit for about 2 hours (mind the match of juicer and food, like apple juice for apple) to keep the natural color, taste and flavor of the dried food.

Vegetable

- Steam, boil or oil the vegetables like green beans, cauliflower, asparagus, potatoes and so on.
- Put the treated vegetables into boiled water for 3-5mins. Drain them and put on the drying layers.
- Put the vegetables into lemonade for 2 min (you can select any above methods).

Meat

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

Herbs and flowers

- Dry fresh leaves
- After it is dried, leave them in paper bag or sealed bottles and then put it in a cool place.

STORAGE OF DRYING FRUITS

- Containers for storage the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.

During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again


ATTENTION!

Do not place hot and even warm products into containers for its further storage.

Product clean, repair and maintenance

- Before cleaning, users are required to unplug the socket and wait until the unit cools down.
- After the food is finished drying, wash the trays with warm water. Use soft cotton or clean chemicals when needed, and they wipe it to dry. Corrosive chemical cleaners are prohibited to use. To clean with chemical power or hard metal mesh are also prohibited for those methods will harm the surface to the machine and the lifetime of the machine will be influenced, hidden safety danger will be caused from those wrong actions.
- When the machine is not used for long time, please clean it up and put into the packages box. Put the box somewhere cool and with good air ventilation to avoid humidity.

Correct Disposal of this product

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

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

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

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

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

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

Kundendienstzentrale:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Änderungen vorbehalten.

Modell:

gekauft bei:

in (Ort, Straße):

Name d. Käufers:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort :

Telefon:

Datum, Unterschrift:

Fehlerbeschreibung:

The components are quality products. They were designed in compliance with current technical standards and made carefully using normal, good quality materials.

The warranty period is 24 months and commences on the date of purchase, which can be verified by the receipt, invoice or delivery note. During this warranty period all functional errors, which, despite the careful treatment described in our operating manual, are verifiably due to material flaws, will be rectified by our after-sales service staff.

The warranty takes the form that defective parts will be repaired or replaced with perfect parts free of charge at our discretion. Replaced parts will become our property. Repair work or the replacement of individual parts will not extend the warranty period nor will it result in a new warranty period being commenced for the appliance. No separate warranty period will commence for spare parts that may be fitted. We cannot offer a warranty for damage and defects on components or their parts caused by the use of excessive force, improper treatment and servicing.

This also applies for failures to comply with the operating manual and the installation or spare and accessory parts that are not included in our range of products. In the event of interference with or modifications of components by unauthorised persons, the warranty will be rendered void.

The warranty does not cover parts that are subject to natural wear and tear.

If you wish to make a warranty claim, report faults or order spare parts or accessories, please contact the after-sales centre below:

After-Sales Centre:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Subject to change without prior notice.

Model:

Purchased at:

in (city, street):

Name of customer:

Street address:

Postal code, city:

Telephone:

Date, signature:

Fault description:



EG-Konformitätserklärung

Wir erklären in alleiniger Verantwortlichkeit, dass die nachfolgend aufgeführten Produkte Dörrautomat Silence 800, VAR.ID 4843, mit den geltenden europäischen Normen übereinstimmen und den Bestimmungen der relevanten Richtlinien entsprechen, basierend auf dem Prüfbericht der ausstellenden Prüfstelle.

Die vollständige EG-Konformitätserklärung kann auf unserem FTP-Server unter folgendem Link abgerufen werden:

<https://ce.albatros-international.eu/4843.pdf>

Bitte kopieren Sie den Link in Ihren Webbrowser, um die Konformitätserklärung aufzurufen

FR Déclaration de Conformité CE

Nous déclarons, sous notre seule responsabilité, que les produits suivants Déshydrateur Alimentaire Silence 800, VAR.ID 4843 sont conformes aux normes européennes en vigueur et respectent les dispositions des directives applicables, sur la base du rapport d'essai établi par l'organisme de certification.

La déclaration de conformité CE complète peut être consultée sur notre serveur FTP à l'adresse suivante :

<https://ce.albatros-international.eu/4843.pdf>

Veuillez copier le lien dans votre navigateur web pour accéder à la déclaration de conformité.

IT Dichiarazione di Conformità CE

Dichiariamo, sotto la nostra esclusiva responsabilità, che i seguenti prodotti Essiccatore Alimentare Silence 800, VAR.ID 4843 sono conformi alle norme europee vigenti e rispettano le disposizioni delle direttive applicabili, sulla base del rapporto di prova emesso dall'ente certificatore.

La dichiarazione di conformità CE completa può essere consultata sul nostro server FTP al seguente indirizzo: <https://ce.albatros-international.eu/4843.pdf>

Si prega di copiare il link nel proprio browser web per accedere alla dichiarazione di conformità.

ES Declaración de Conformidad CE

Declaramos, bajo nuestra exclusiva responsabilidad, que los productos siguientes Deshidratat de Alimentos Silence 800, VAR.ID 4843 or cumplen con las normas europeas aplicables y con las disposiciones de las directivas pertinentes, basándonos en el informe de pruebas emitido por el organismo de certificación.

La declaración de conformidad CE completa puede consultarse en nuestro servidor FTP en el siguiente enlace:

<https://ce.albatros-international.eu/4843.pdf>

Por favor, copie el enlace en su navegador web para acceder a la declaración de conformidad.

EN / GB EC Declaration of Conformity

We hereby declare, under our sole responsibility, that the following products Food Dehydrator 800 Silence, VAR.ID 4843 comply with the applicable European standards and meet the requirements of the relevant directives, based on the test report issued by the certifying body.

The full EC Declaration of Conformity can be accessed on our FTP server at the following link:

<https://ce.albatros-international.eu/4843.pdf>

Please copy the link into your web browser to view the Declaration of Conformity.