

silva
Homeline

Dörrautomat
Modell: DA 400



Bedienungsanleitung

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

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb Elektrogeräte von Kindern fernhalten oder bei der Verwendung beaufsichtigen. In jedem Fall ist eine entsprechende, vorherige Unterweisung notwendig.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitungen regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Haushaltssteckdose, die den Angaben des Typenschildes am Gerät entspricht, angeschlossen werden darf.
- Vor der Reinigung und bei längerer Nicht-Verwendung des Gerätes ziehen Sie den Netzstecker.
- Stecken Sie das Gerät auch aus, wenn Sie das Gerät auseinander nehmen oder zusammen setzen.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie dazu den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere, als den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten vorgesehen, nicht für gewerbliche Nutzung.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nur auf ebene, stabile Unterlagen. Niemals auf heiße Oberflächen wie Herdplatte, etc. stellen.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage hitzebeständig ist (nicht auf Tischtuch, Holzplatte, etc. stellen).
- Das Gerät darf niemals auf heiße Oberflächen (Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Gasflammen aufgestellt und betrieben werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nirgends hinunter hängen (Stolperfalle!) und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberer, staubfreier Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei steht und nicht abgedeckt wird. Ein Sicherheitsabstand von ca. 3 cm an allen Seiten sollte eingehalten werden. Die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder unter Druck stehenden Spraydosen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht zum Gerät gehört.
- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie alle abnehmbaren Teile mit lauwarmem Wasser und eventuell etwas mildem Spülmittel. Trocken Sie sie gut ab, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Bei der ersten Verwendung kann es vorkommen, dass Sie Geruch wahrnehmen. Dies ist normal. Wollen Sie vermeiden, dass der Geruch auf das Dörrgut übergeht, geben Sie eine Dörrtase und den Deckel auf das Gerät und schalten Sie es ohne Lebensmittel

ein, bis der Geruch verschwindet. Das ist nur bei erster Verwendung notwendig und dauert kürzer als 1 Stunde.

- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls scharfe Putzmittel, Reinigungsbenzin oder Alkohol. Verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch oder einen Schwamm, falls notwendig kann ein wenig Spülmittel verwendet werden.

ALLGEMEINES ZUM DÖRREN

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren. Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser. Mittels Dörren wird den Lebensmitteln Wasser und somit der Nährboden für Fäulnis- und Schimmelbakterien und Gärprozesse entzogen. Bei richtigem Dörren und Lagern ist das Gedörrte jahrelang haltbar. Durch Entzug von Wasser werden die Aromastoffe konzentriert, deshalb ist Gedörrtes oft schmackhafter. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt. Es werden ca. 95-97 % der enthaltenen Nährstoffe erhalten. Zum Vergleich: Beim Konservieren werden ca. 20-30 % und beim Einfrieren ca. 40-60 % der Nährstoffe erhalten.

Schwefel und andere Konservierungsstoffe werden vermieden.

Auch wenn Sie bereits einkochen oder einfrieren, bringt das Dörren eine zusätzliche Bereicherung für Küche und Gaumen.

Dörren an der Sonne ist in unseren Breitengraden Glücksache. Das Dörren im häuslichen Backofen verursacht durch dessen relative Geschlossenheit und zu geringe Luftzirkulation oft ein Schwitzen, Kleben oder Tropfen des Dörrgutes und der Backofen ist anschließend mühsam zu reinigen, da er nicht für das Dörren konstruiert ist.

DÖRRGUT VORBEREITEN

Schälen oder nicht schälen:

Oft beinhaltet die Schale von Obst oder Gemüse einen Großteil der Nährstoffe. Deswegen ist es besser, das Dörrgut nicht zu schälen, wenn es als Snack verwendet wird.

Andererseits werden Sie Äpfel schälen, wenn Sie sie später z. B. für einen Apfelstrudel verwenden wollen, oder Tomaten für Tomatensuppe.

Generell gilt: Schälen Sie Ihr Dörrgut vor dem Dörren, wenn Sie es auch normal bei der gewünschten Verwendung schälen würden.

Dörrgut vorbereiten:

- Zur sicheren, appetitlichen Konservierung sollten alle Güter gut gewaschen werden.
- Nur einwandfreie Lebensmittel verwenden bzw. Schadhafte Stellen großzügig ausschneiden.
- Bei Obst ist das Kerngehäuse zu entfernen.
- Das Obst sollte reif, jedoch nicht überreif sein.
- Soll die natürliche Bräune der Schnittflächen vermieden werden, können Sie die Früchte kurz mit einer Lösung aus 1 Esslöffel Zitronensaft (oder handelsübliches Vitamin C) in 1 Tasse Wasser abtupfen.
- Für die meisten Gemüsesorten ist Blanchieren vorgesehen: Das vorbereitete Gemüse wird in einen Topf mit kochendem Wasser getaucht. Von dem Zeitpunkt an, wenn das Wasser wieder wallt, wird die Blanchierzeit gemäß Tabelle gerechnet.

Dörrgut schneiden:

Einer der wichtigsten Faktoren für gelungenes Dörren ist, wie das Dörrgut geschnitten wird.

- Um gleichmäßiges Dörrergebnis zu erreichen, sollten die Stücke etwa gleich groß geschnitten werden.
- Dicke Stücke trocknen langsamer als dünne Stücke.
- Beachten Sie auch, dass die Stücke beim Dörren wesentlich kleiner werden.

- Feuchtigkeit entweicht hauptsächlich aus den Schnittflächen, nicht aus der Schale. Aus diesem Grund sollte die Schnittfläche (z. B. bei Rhabarber, Stangengemüse, Spargel, Fisolen), größtmöglich sein – schneiden Sie es der Länge nach durch.
- Kleines Obst wie z. B. Erdbeeren sollte halbiert werden.
- Noch kleinere Beeren sollten halbiert oder blanchiert werden, um die Schale aufzubrechen.
- Broccoli sollte je nach Größe halbiert oder geviertelt werden.

Dämpfen:

Verschiedene Gemüsesorten sollten gedämpft werden, bevor Sie sie dörren:

- Geben Sie das geschnittene Gemüse in ein Sieb. Setzen Sie das Sieb auf einen Topf, der mit wenig Wasser gefüllt ist und bringen Sie das Wasser zum Kochen.
- Das Gemüse ist gedämpft, wenn es kaum zarter ist.

Blanchieren:

Blanchieren wird z. B. für Fisolen, Karfiol, Broccoli, Spargel, Erdäpfel oder Erbsen empfohlen.

- Geben Sie das vorbereitete Gemüse ca. 3-5 Minuten in kochende Wasser.
- Geißen Sie es ab und tupfen Sie es trocken, bevor Sie es dörren.

Dörretagen füllen:

Grundsätzlich sollte die Dörretage nicht komplett belegt werden, es sollte immer etwas Fläche für die Luftzirkulation frei bleiben. Außerdem muss in der Mitte eine Fläche mit ca. 8 cm Ø frei gelassen werden, um genügend Luftzirkulation zu gewährleisten.

- Die Lebensmittel sollten in einfacher Lage eingelegt werden. Dies gilt z. B. speziell für Bananen, Ananasscheiben, ist jedoch z. B. bei Bohnen nicht so wichtig.
- Ungeschältes Obst grundsätzlich auf die Schale legen, Schnittfläche nach oben.
- Da die Lebensmittel beim Dörren schrumpfen, beachten Sie, dass zu kleine Stücke durch die Öffnungen der Etagen fallen könnten.
- Wenn Sie gehackte Lebensmittel dörren möchten, legen Sie die Dörretage mit einem feinmaschigen Siebeinsatz aus, bevor Sie die Lebensmittel hineingeben. Gehackte Lebensmittel sollten nicht höher als 1 cm geschichtet werden. Verwenden Sie eine Gabel o. Ä., um den Boden der Dörretage teilweise freizuhalten, um eine einwandfreie Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Sollten Sie keinen Siebeinsatz haben, legen Sie die Dörretage mit einem feinmaschigen Nylon-Netz, grobem Stoffgewebe, o. Ä. aus. Beachten Sie beim Ausschneiden eines Einsatzes, dass in der Mitte ein Loch für die Luftzirkulation freigelassen werden muss. Das verwendete Material muss lebensmittelecht und luftdurchlässig sein. Achten Sie auch darauf, dass das Material gewaschen und sauber ist. Beim Herunternehmen von speziell klebrigen Lebensmitteln achten Sie darauf, dass keine Rückstände des Auslegematerials kleben bleiben.
- Bei fein gehackten Lebensmitteln ist es empfehlenswert, diese während des Dörrvorganges einige Male umzurühren, damit alles gut und gleichmäßig getrocknet wird. Dazu schalten Sie das Gerät aus, stecken es aus, nehmen die Dörretagen herunter, rühren um, setzen die Dörretagen wieder zusammen und starten den Dörrvorgang erneut.

Abtropfen:

- Manche Lebensmittel wie z. B. Tomaten, Zitrusfrüchte oder gezuckerte Früchte lassen bereits nach dem Aufschneiden viel Flüssigkeit. Um ein Abtropfen in die anderen Dörretagen bzw. auf die Gerätebasis (was Beschädigungen verursachen könnte) zu verhindern, drücken Sie die befüllte Dörretage mehrmals auf ein Küchentuch, um ausgelaufenen Saft zu entfernen.
- Sollte trotzdem noch Saft abtropfen, befüllen Sie die beiden unteren Dörretagen jeweils zur Hälfte entgegengesetzt mit Fruchtlederpapierblättern (d. h., bei der untersten Etage wird die linke Hälfte mit Fruchtleder belegt, bei der zweituntersten Etage wird die rechte

Hälfte belegt.). Beim Wechseln der Reihenfolge der Dörretagen lassen Sie die mit Fruchtlederpapier befüllten Etagen unten. Wenn das Dörrgut nicht mehr tropft, können die beiden mit Fruchtlederpapier befüllten Etagen entfernt werden.

- Achten Sie immer darauf, dass die Mitte der Dörretagen frei gelassen wird, um die Luftzirkulation nicht zu beeinträchtigen.

DÖRRZEIT UND TEMPERATUR

Dörrzeit:

Exakte Dörrzeiten können nicht angegeben werden, da verschiedene Faktoren berücksichtigt werden müssen:

- Flüssigkeitsgehalt des Dörrguts;
- Dicke der Dörrgutstücke;
- Luftfeuchtigkeit und Temperatur des Raumes, in welchem der Dörrautomat betrieben wird;
- Dichte des Dörrguts;

Abhängig von diesen und möglichen, anderen Faktoren (Frische des Dörrguts, bisherige Lagerung, ...) ist die Dörrdauer jeweils unterschiedlich. Mit etwas Erfahrung werden Sie bald die optimalen Dörrzeiten herausfinden.

Generell ist es natürlich so, das sehr saftige Lebensmittel wie z. B. Tomaten oder Zitrusfrüchte wesentlich länger zum Trocknen brauchen als solche mit weniger Saftanteil, wie z. B. Kraut oder Äpfel.

Die Greifprobe ist am zuverlässigsten, wenn das Dörrgut abgekühlt ist. Gedörktes Gemüse soll sich kaum noch zäh, eher spröde und brüchig angreifen. Zwiebel und Petersilie werden z. B. papierartig.

Aus diesem Grund ist es auch notwendig, den Dörrvorgang zu überwachen und das Dörrgut von Zeit zu Zeit zu kontrollieren, bzw. die Dörretagen umzureihen. Bei sehr saftigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, nach ca. 4 Stunden zu kontrollieren.

Nicht so flüssigkeitshaltige Lebensmittel, wie z. B. Kräuter, Blattgemüse, gehackte Lebensmittel, usw. trocknen schneller und eine Kontrolle wird eventuell schon nach ca. 2 Stunden notwendig.

Grundsätzlich ist es besser, wenn Lebensmittel etwas zu trocken werden, als wenn zu viel Feuchtigkeit zurück bleibt. Zu feuchte Lebensmittel verderben eher. Etwas zu lange getrocknete Lebensmittel hingegen sind immer noch verwendbar, auch wenn sie etwas spröde oder dunkel sind (z. B. für Suppen oder Kuchen). Es kann jedoch sein, dass sie beim Verkochen etwas mehr Wasser benötigen, der Geschmack und die Qualität sind dadurch jedoch nicht beeinträchtigt.

Dörrtemperatur:

Wie die Dörrdauer, ist auch die Dörrtemperatur von vielen verschiedenen Faktoren abhängig und es wird empfohlen, Erfahrungswerte für spätere Verwendung zu notieren. Generell gilt jedoch:

- ~ 40 °C für Kräuter und Pilze
- ~ 50 – 60 °C für Gemüse und empfindliche Obstsorten
- ~ 60 – 70 °C für Obst

Bitte beachten Sie auch die nachstehende Tabelle.

DÖRRZEITABELLE

Sorte	Vorbereitung	Trocken- zustand	Dörrzeit ca. / h
Gemüse			
Broccoli	putzen und schneiden, ca. 3-5 Min. blanchieren	spröde	6 - 20 h
Chilli	im Ganzen dörren	lederig	6 - 14 h
Erbsen	schälen und ca. 3-5 Min. blanchieren	spröde	8 - 14 h
Erdäpfel	in Würfel oder Scheiben schneiden, 8 - 10 Min. dämpfen	spröde	6 - 18 h
Fisolen	schneiden und blanchieren	spröde	8 - 26 h
Gurken	schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden	lederig	6 - 18 h
Karfiol	putzen, schneiden und bissfest blanchieren	lederig	6 - 16 h
Karotten	bissfest dämpfen, zerkleinern oder in Scheiben schneiden	lederig	6 - 12 h
Knoblauch	Schale von den Zehen entfernen und schneiden	lederig	6 - 16 h
Kraut	putzen und in ca. 3 mm dicke Streifen schneiden	lederig	6 - 14 h
Kürbis			
Auberginen	putzen, in ca. 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden	spröde	6 - 18 h
Paprika	in ca. 0,5 cm Streifen oder Ringe schneiden, Kerne entfernen	spröde	4 - 14 h
Pilze	schneiden, hacken oder im Ganzen dörren	lederig	6 - 14 h
Rhabarber	äußere Schale entfernen, in ca. 3 cm Stücke schneiden	keine Feuchtigkeit	6 - 38 h
Schnittlauch	hacken	spröde	6 - 10 h
Sellerie	Stangen in ca. 5-6 mm dicke Scheiben schneiden	spröde	6 - 10 h
Spargel	in 2-3 cm lange Stücke schneiden	spröde	6 - 14 h
Spinat	kurz blanchieren (nicht matschig!)	spröde	6 - 16 h
Tomaten	Haut entfernen, in Hälften oder Scheiben schneiden	lederig	8 - 24 h
Zucchini	in ca. 0,5 cm Stücke schneiden	spröde	6 - 18 h
Zwiebeln	fein schneiden oder hacken	spröde	8 - 14 h
Obst			
Äpfel	(schälen), Kerngehäuse entfernen, in Scheiben oder Ringe schneiden	biegsam	5 - 6 h
Bananen	schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden	knusprig	8 - 38 h
Beeren	Erdbeeren in 1 cm Scheiben schneiden, andere Beeren im Ganzen	keine Feuchtigkeit	8 - 26 h
Birnen	schälen und schneiden	biegsam	8 - 30 h
Datteln	entkernen und schneiden	lederig	6 - 26 h
Feigen	schneiden	lederig	6 - 26 h
Kirschen	entkernen oder nach halber Dörrzeit entkernen	lederig	8 - 34 h
Marillen	waschen, halbieren oder in Scheiben schneiden	biegsam	12 - 38 h
Nektarinen	halbieren, nach halber Dörrzeit entkernen	biegsam	8 - 26 h
Orangen- schale	in lange Streifen schneiden	spröde	8 - 16 h
Pfirsiche	halbieren oder vierteln, nach halber Dörrzeit entkernen	biegsam	10 - 34 h
Preiselbeeren	hacken oder im Ganzen	biegsam	6 - 26 h
Trauben	im Ganzen dörren	biegsam	8 - 38 h

LAGERUNG DER GEDÖRRTEN LEBENSMITTEL

Nachdem Sie Ihre Lebensmittel richtig gedörrt haben, ist auch eine richtige Lagerung wichtig, um die Lebensmittel so lange wie möglich auf Vorrat halten zu können. Es wird jedoch empfohlen, getrocknetes Obst oder Gemüse nicht länger als 1 Jahr aufzubewahren. Getrockneter Fisch oder Fleisch sollten nicht länger als ca. 3 Monate (im Kühlschrank) oder 1 Jahr (im Gefrierfach) gelagert werden.

Lassen Sie die gedörrten Lebensmittel vor dem Verpacken gut abkühlen.

- Es sind alle Behälter, die sauber, luftdicht und feuchtigkeitsdicht sind, zur Lagerung geeignet.
- Plastikbeutel mit Zippverschluss oder verschweißbare Beutel sind optimal.
- Füllen Sie den Beutel und drücken Sie die Restluft heraus.
- Befüllte, verschlossene Beutel können Metalldosen (z. B. Kaffeedosen) mit Deckel aufbewahrt werden, um Ungeziefer fernzuhalten. Lebensmittel sollten jedoch nicht direkt in Metalldosen gelagert werden.
- Glasbehälter mit gutem Verschluss (luftdicht!) können mit oder ohne Plastikbeutel verwendet werden.
- **Nicht** geeignet sind: Stoffbeutel, Papierbeutel, dünne Plastikbeutel, Packpapier oder Behälter ohne luftdichten Verschluss.

Gedörrtes kann bei jeder Raumtemperatur, besser jedoch in trockenen, kühlen, dunklen Räumen jahrelang aufbewahrt werden.

Pro 10°C tieferer Temperatur verlängert sich die Lagerzeit um das Zwei- bis Dreifache.

ZUBEREITUNG GEDÖRRTER LEBENSMITTEL

Früchte können in gedörrtem Zustand als Snack verzehrt werden, jedoch auch als ideenreiche Zutaten für unzählige Rezepte verwendet werden.

Wasserzugabe zum Regenerieren:

Gedörrte Lebensmittel können durch Zugabe von Wasser wieder in ihren ursprünglichen Zustand zurückversetzt werden.

Sollen gedörrte Früchte ähnlich wie frisches Obst in Rezepten zur Anwendung kommen, müssen sie vorher eingeweicht werden, um ihnen wieder die zuvor entzogene Feuchtigkeit zurückzugeben.

Als grundsätzliche Regel gilt: 2 Teile Wasser auf 3 Teile Dörrgut.

Im Zweifelsfall etwas weniger Wasser, damit die Früchte nicht matschig werden.

Dann können die Früchte lt. Rezept verwendet werden.

Für Gemüse und Obst, das in Flüssigkeit gekocht werden soll (z. B. Gemüsebeilagen, Obstgarnituren oder Kompott), verwenden Sie 1 – 1 ½ Teile Wasser auf 1 Teil Dörrgut. Eventuell kann auch noch mehr Wasser notwendig sein.

Regenerierungszeit:

- Gehackte oder geschredderte Lebensmittel nehmen relativ rasch wieder ihren ursprünglichen Zustand an, 15 – 30 Minuten sind ausreichend.
- Größere Frucht- oder Gemüsestücke können über Nacht in Wasser (im Kühlschrank) eingeweicht werden. Sollte dies zu lange dauern, geben Sie das Dörrgut in kochendes Wasser, nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie es ca. 2-3 Stunden stehen.
- Ganze Fruchtstücke sollten jedoch über Nacht eingeweicht werden.
- Gemüse wird vor der Kochzubereitung im Allgemeinen eingeweicht. Man gibt z. B. zu 1 Tasse Dörrgemüse 2/3 Tasse kaltes oder warmes Wasser. Nie mehr Wasser als benötigt zugeben. Gemüse sollte vor dem Kochen nicht zu lange stehen.
- Eingeweichtes Gemüse benötigt zum Kochen ca. so lange wie eingefrorenes Gemüse.
- Klein geschnittenes Dörrgemüse kann ohne Einweichen direkt in den Kochtopf gegeben werden.

- Für Suppengemüse, Saucen oder Salatdressings können Dörrgemüse oder Kräuter direkt in einer Küchenmaschine in die gewünschte Größe gehackt und gemischt werden.
- Für Babykost, Cremesuppen, Saucen usw. eignet sich das Mahlen von gedörrtem Gemüse. Beachten Sie jedoch, dass beim Mahlen die Haltbarkeitsdauer abnimmt.

Fruchtleder:

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

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

- Waschen und putzen Sie das Obst oder die Beeren.
- Entfernen Sie Schale, Kerne, Samen, wenn notwendig.
- Pürieren Sie die Früchte. Falls notwendig, geben Sie etwas Wasser, Fruchtsaft oder Honig zu, sodass ein dickes Püree entsteht. Achten Sie jedoch darauf, dass es nicht zu dünn wird, da es ansonsten nicht auf die Dörretagen aufgebracht werden kann.
- Bei Früchten mit hohem Saftgehalt ist eine Zugabe von Wasser/Saft nicht notwendig.
- Kosten Sie da Püree und bedenken Sie, dass das Endprodukt süßer und aromaintensiver wird als das Püree.
- Es wird empfohlen, die Dörretagen mit speziellem Fruchtlederpapier auszulegen. Falls kein derartiges Papier verfügbar ist, können Sie auch Plastikfolie verwenden.
- Um die Luftzirkulation nicht zu behindern, darf nur jeweils die halbe Dörretage belegt/befüllt werden.
- Wie immer, muss auch hier die Mitte der Dörretage (ca. 8 cm Ø) frei gelassen werden.
- Wenn Sie mehr als 1 Dörretage verwenden, muss jeweils abwechselnd die andere Hälfte belegt werden.
- Wenn Sie klebriges Püree trocknen (z. B. Bananenpüree), befetten Sie das Fruchtlederpapier bzw. die Folie mit etwas Pflanzenöl.
- Setzen Sie die Dörretagen auf das Gerät und trocknen Sie das Püree so lange, bis es ledrige Konsistenz erreicht.
- Nun können Sie es leicht vom Fruchtlederpapier bzw. von der Folie abziehen.
- Verpacken Sie das Fruchtleder in Frischhaltefolie und lagern Sie es bei Zimmertemperatur.

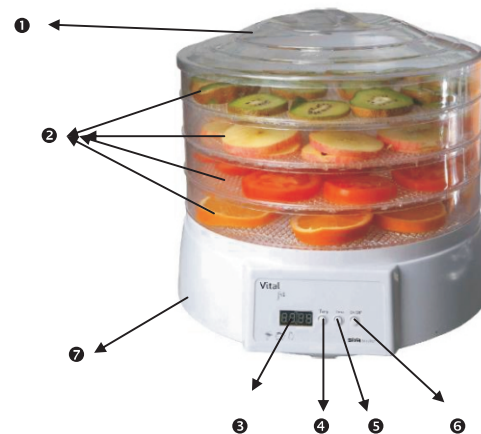
Man kann Fruchtleder einrollen, in Streifen, Scheiben oder Ecken schneiden.

DÖRRAUTOMAT

Der Dörrautomat verfügt über 4 Dörretagen.
Überprüfen Sie das Dörrgut von Zeit zu Zeit und wechseln Sie die Reihenfolge der Etagen, falls erforderlich. Heben Sie dazu alle Etagen samt Deckel in einem herunter, setzen Sie dann die zuvor oberste Etagen als unterste auf, dann die nächste, bis die zuvor unterste zu oberst ist. Setzen Sie den Deckel wieder auf.

BEDIENTEILE

1. Deckel
2. Dörretagen
3. Digitale Anzeige
4. Einstellknopf Temperatur
5. Einstellknopf Zeit
6. Ein-/Ausschalter
7. Gerätebasis



ANSCHLUSS

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE Kennzeichnung verbindlich sind.
- Wenn das Gerät eingesteckt wird, ist ein „Piep“-Ton hörbar.

BEDIENUNG

- Stellen Sie das Gerät unter Beachtung der Sicherheitshinweise auf und stecken Sie es an.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschaltknopf (6) ein. Das Gebläse fängt an zu arbeiten.
- Wählen Sie die gewünschte Dörrtemperatur (von 40°C bis 70 °C) durch Drücken des Temperatureinstellknopfes (4). Die Temperatur wird digital angezeigt (3). Wenn Sie diesen Knopf gedrückt halten, erfolgt die Temperaturänderung in schnelleren Schritten.
- Nun stellen Sie die gewünschte Dörrzeit (von 1 bis 48 h) mit dem Zeiteinstellknopf (5) ein. Beachten Sie wiederum die Anzeige. Wenn Sie diesen Knopf gedrückt halten, erfolgt die Stundenänderung in schnellen Schritten.

- Der Dörrvorgang arbeitet nun bis zum Ablauf der eingestellten Stunden und das Gerät schaltet sich dann automatisch aus. Die jeweilige Restlaufzeit in Stunden und Minuten erscheint auf der Anzeige: HH:MM.
- Wollen Sie den Dörrvorgang vor Ablauf der eingegebenen Zeit stoppen, drücken Sie den Ein-/Ausschaltknopf (6).

REINIGUNG

Um einen langen, einwandfreien Gebrauch Ihres Gerätes und eine gute Dörrqualität zu gewährleisten ist es notwendig, das Gerät sauber zu halten.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Da das Gerät bei Verwendung jedoch kaum verschmutzt, reicht es aus, die Gerätebasis mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch abzuwischen. Die Dörretagen und der Deckel können unter fließendem, warmem Wasser gereinigt werden. Es kann auch ein mildes Spülmittel verwendet werden.
- Alle Teile anschließend gut trocknen.
- Verwenden sie keinesfalls aggressive Reinigungsmittel, Reinigungsbenzin oder Alkohol.
- Die Teile sind nicht zur Reinigung im Geschirrspüler geeignet.
- Zur Reinigung des Siebes wird die Verwendung eines kleinen Bürstchens (z.B. Zahnbürste) empfohlen.
- Den Motorblock niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit tauchen.

PRODUKTDATEN

Netzbetrieb:	AC 220–240V~50/60Hz
Leistung:	350 Watt
Abmessungen Gerät (Ø/H):	320/335 mm
Gewicht:	2,9 kg

Design und technische Änderungen vorbehalten!

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

BEANSTANDUNG

- Fehlerbeschreibung -

BITTE bei Beanstandungen unbedingt ausfüllen.

Bitte KEINE BRIEFE, wir können sie aus technischen Gründen leider nicht beantworten.

GERÄTETYPE:

FUNKTIONSAUSFALL/-STÖRUNG

Wackelkontakt

tritt auf: ständig zeitweise nach Min. Betrieb

ÄUSSERE BESCHÄDIGUNG

Gehäuse Knöpfe Netzkabel

SONSTIGES

(Bitte möglichst knappe und präzise Angaben)

IHRE ADRESSE	Herzlichen Dank für Ihre Mühe! Wir bitten um etwas Geduld. DEGUPA Vertriebsges.m.b.H. Gewerbeparkstraße 7 A-5081 Anif
Name:	
Straße:	
PLZ, Ort:	
Tel.:	
Mail	

GARANTIE

Auf Ihr Gerät bieten wir 24 Monate Gewährleistung und die handelsübliche Garantie, gerechnet ab Ausstellungsdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines. Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage der Rechnung bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile, bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert. Voraussetzung für eine derartige Garantieleistung ist, dass das Gerät sachgemäß behandelt und gepflegt wurde. Über unsere Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die Garantie schließt im berechtigten Fall nur die Reparatur des Gerätes ein. Weitergehende Ansprüche sowie eine Haftung für eventuelle Folgeschäden sind grundsätzlich ausgeschlossen. Keine Garantie kann übernommen werden für Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen bzw. bei Schäden, die auf Stoß, fehlerhafte Bedienung, Einwirkung von Feuchtigkeit oder durch andere äußere Einwirkungen oder auch auf Eingriff Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein, bzw. unter Angabe des Datums, an dem Sie das Gerät erhalten haben, sowie unter genauer Beschreibung der Mängel und gut verpackt - möglichst im Originalkarton - direkt an die nachstehende Servicezentrale zu senden:

DEGUPA Vertriebsges.m.b.H.
Gewerbeparkstraße. 7
A-5081 Anif

GARANTIE:

Die Garantie ist eine freiwillige, vertragliche Zusage des Herstellers (Generalimporteurs), für die es weder inhaltliche noch formale Mindestanforderungen gibt. Viele Garantien umfassen aber nur einen Teil der Kosten, die bei Mängelbehebung entstehen, dafür gelten sie aber in der Regel für alle Mängel, die innerhalb einer bestimmten Frist auftreten.

GEWÄHRLEISTUNG:

Die Gewährleistung ist ausdrücklich im Gesetz festgelegt und betrifft nur Mängel, die zum Zeitpunkt der Übergabe der Waren bestanden haben. Der Anspruch richtet sich immer gegen den Vertragspartner (Händler), der die Behebung des Mangels kostenlos (für den Konsumenten) durchführen beziehungsweise veranlassen muss.

