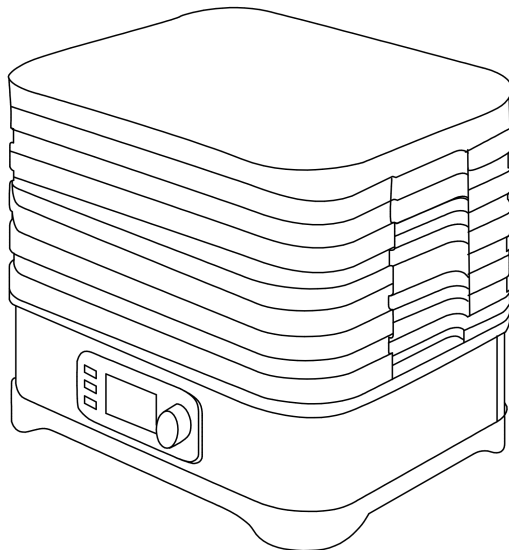


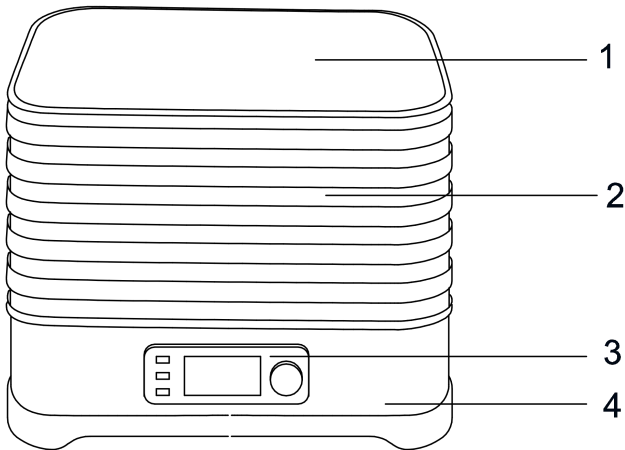


Dörrautomat

DA 400

Bedienungsanleitung





Lieferumfang und Aufbau

1. Deckel
2. 5 x Dörrablage, 1x Gittermatte
3. Bedienfeld mit LCD-Display
4. Grundgerät

Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten und von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelndem Kenntnisstand bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen darüber erhalten haben, wie das Gerät auf sichere Weise zu bedienen ist und die möglichen Gefahren während der Benutzung verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und Pflege dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden und Kinder ab 8 Jahren müssen beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Unsachgemäße Benutzung kann zu Verletzungen führen.
- **Achtung:** Benutzen Sie das Gerät weder in der Nähe noch unter entflammaren Objekten (z. B. Gardinen, Wandschränke usw.) und behalten Sie es während der Benutzung immer im Auge.
- **Achtung:** Brandgefahr: Die Geräteaußenflächen können sehr heiß werden.
- Wenn das Anschlusskabel des Geräts beschädigt ist, dann muss es entweder von der zentralen Kundendienstabteilung des Herstellers oder einer ähnlich qualifizierten Personal ersetzt werden. Nicht ordnungsgemäß ausgeführte Reparaturen können zu schweren Verletzungen des/der Bedieners/-in führen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Reinigen Sie nach der Benutzung alle Teile, die in Kontakt mit Nahrungsmittel kommen, wie in Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie beispielsweise:
 - Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Landwirtschaftshäusern;
 - Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen.
- Für eine ausschließlich kommerzielle Benutzung ist das Gerät nicht bestimmt.

Vor der Benutzung

Das Gerät darf nur für den für dieses Gerät gemäß den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung bestimmten Zweck benutzt werden.

Aus diesem Grund wird Ihnen empfohlen, dass Sie die Bedienungsanweisungen vor der Benutzung des Geräts lesen. In dieser Bedienungsanleitung finden Sie Anweisungen für die Benutzung, die Reinigung und die Pflege des Geräts. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden aufgrund Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz auf und übergeben Sie sie zusammen mit dem Gerät an jede/-n nachfolgende/-n Benutzer/-in. Beachten Sie bitte auch die Gewährleistungsinformationen am Ende dieser Bedienungsanleitung. Dieses Gerät ist nicht für die kommerzielle Nutzung bestimmt, sondern nur für die Zubereitung haushaltsüblicher Nahrungsmittelmengen.

Befolgen Sie die Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät benutzen.

Vorgesehene Benutzung

Der Dörrautomat wird für das Trocknen von Obst, Gemüse, Fleisch, Kräutern, Pilzen und anderen Nahrungsmitteln benutzt. Diese Nahrungsmittel können auf natürliche Weise durch Trocknen in einem warmen Luftstrom mit Temperaturen zwischen 35 und 70°C haltbar gemacht werden, wobei Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten bleiben und das Aroma intensiviert wird. Der Dörrautomat darf nur für diesen Zweck gemäß den Bedienungsanweisungen dieser Bedienungsanleitung benutzt werden.

Transport

Bewahren Sie die Originalverpackung auf. Packen Sie das Gerät in seine Originalverpackung, damit es während des Transports ausreichend geschützt ist.

Technische Daten

Nennspannung: 220 -240V~ /50-60 Hz.

Leistungsaufnahme: 370-450 W

Einstellbare Temperatur: 35 – 70 °C

Einstellbare Zeitsteuerung: 1 – 24 Stunden

Zusätzliche Sicherheitshinweise

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose an, die gemäß den geltenden Vorschriften ordnungsgemäß installiert wurde. Sowohl der Netzstecker als auch das Netzkabel müssen trocken sein.
- Stellen Sie das Gerät niemals in einen Kühlschrank.
- Ziehen Sie das Anschlusskabel nicht über scharfe Kanten, klemmen Sie es nicht ein, lassen Sie es nicht frei herumliegen/-hängen und halten Sie es von Hitze und Öl fern.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht aus der Steckdose, indem Sie am Netzkabel ziehen und fassen Sie den Netzstecker zum Herausziehen nicht mit nassen Händen an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie beispielsweise Heizplatten oder ähnliche Oberflächen und betreiben Sie es nicht in der Nähe offener Flammen.
- Das Gerät darf nur in Innenräumen betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine weiche, trockene, hitzebeständige und staubfreie Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Papier/Zeitungspapier oder auf eine lose Oberfläche, weil diese in das Gerät hineingesogen werden kann und infolge

dessen die Ventilationsöffnungen blockiert werden können oder sie sogar in das Innere des Geräts gelangen und infolge dessen zu Verunreinigungen führen kann. Darüber hinaus erhöht sich dadurch auch das Überhitz- und Brandrisiko.

- Die Ventilationsöffnungen dürfen niemals ver-/abgedeckt werden.
- Stecken Sie keine (metallischen) Gegenstände in die Ventilationsöffnungen, weil dies zu elektrischem Schock und/oder Beschädigungen des Geräts führen können.
- Brechen oder reißen Sie die an den Ventilationsöffnungen des Grundgeräts angebrachten Abdeckungen nicht ab.
- Bewegen Sie das Gerät nicht und ziehen Sie auch nicht an dessen Netzkabel, wenn es in Betrieb ist.
- Unterbrechen Sie umgehend den Betrieb des Geräts und/oder ziehen Sie den Netzstecker umgehend aus der Netzsteckdose, wenn:
 - Das Gerät oder sein Netzkabel beschädigt ist;
 - Flüssigkeit aus dem Gerät läuft;
 - Sie vermuten, dass das Gerät beispielsweise nach dem Herunterfallen beschädigt wurde.




Lassen Sie in diesen Fällen das Gerät reparieren.




- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose:
 - Wenn bei dem Gerät während der Benutzung Fehlfunktionen auftreten;
 - Bevor Sie es reinigen und pflegen;
 - Nach der Benutzung.
- Wir übernehmen keine Haftung für Schäden durch unsachgemäße Benutzung, nicht ordnungsgemäße Bedienung, unautorisierte Reparaturen und Missachtung der Anweisungen dieser Bedienungsanleitung.

Gewährleistungsforderungen sind in diesen Fällen ebenfalls ausgeschlossen.

Bedienfeld



Taste	Funktion
	<p>Ein/Aus-Taste</p> <p>Für das Ein- und Ausschalten des Geräts. Wenn Sie das Gerät einschalten, dann werden die voreingestellten Parameter Dörredauer (10 Stunden) und Dörretemperatur (45°C) angezeigt. Sie können das Gerät mit Hilfe dieser Taste jederzeit ausschalten; auch während des Dörrens.</p>
	<p>Start/Pause-Taste</p> <p>Mit dieser Taste starten Sie den Dörrevorgang mit der angezeigten Dörretemperatur und Dörredauer oder pausieren den Dörrevorgang.</p> <p>Das Heißluftsymbol  wird auf dem Display angezeigt.</p> <p>Sobald die eingestellte Dörrezeit abgelaufen (Anzeige 0:00) ist, wird der Dörrevorgang beendet, der Heißluftventilator automatisch ausgeschaltet und das Gerät piept fünfmal (wenn nicht stummgeschaltet, siehe „Gerät stummschalten“).</p>

	<p>Wenn Sie während des Dörrvorgangs die Start/Pause-Taste drücken, um beispielsweise Dörrablagen zu entfernen oder hinzuzufügen, dann wird der Dörrvorgang pausiert und der Heißluftventilator ausgeschaltet. Auf dem Display wird die verbleibende Dörrzeit angezeigt und das Heißluftsymbol  blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Start/Pause-Taste erneut, um den Dörrvorgang fortzusetzen.</p>
	<p>Einstelltaste</p> <p>Stellen Sie mit Hilfe dieser Taste die gewünschte Dörrzeit und die gewünschte Dörrtemperatur ein.</p> <p>Wenn Sie die Set-Taste drücken, dann blinkt die angezeigte Dörrzeit und Sie können sie jetzt mit Hilfe des Drehknopfes in 30-Minuten-Schritten auf eine Dauer zwischen 1 und 24 Stunden einstellen. Drücken Sie die Set-Taste erneut, woraufhin die angezeigte Dörrtemperatur blinkt. Stellen Sie die gewünschte Dörrtemperatur zwischen 35 und 70°C mit Hilfe des Drehknopfes in 5°C-Schritten ein.</p> <p>Sie können diese Parameter während des Dörrvorganges jederzeit ändern.</p>
	<p>Gerät stummschalten</p> <p>Halten Sie die Set-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät stummzuschalten. Das Gerät piept daraufhin nicht mehr, wenn der Dörrvorgang beendet wurde. Das ist praktisch, wenn Sie über Nacht dörren möchten. Die Stummschaltung bleibt solange aktiv, bis Sie erneut die Set-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, woraufhin das Stummgeschaltet-Symbol nicht mehr angezeigt wird.</p>

Vor der ersten Benutzung

Wenn Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, dann betreiben Sie es ca. eine halbe Stunde lang bei maximaler Dörrtemperatur, um eventuelle Gerüche vollständig zu entfernen:

- Wischen Sie die Oberfläche des Grundgeräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Dörrablagen und den Deckel mit warmer Seifenlauge.
- Setzen Sie die trockenen Dörrablagen und den Deckel ordnungsgemäß auf das Grundgerät.
- Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der **Ein/Aus-Taste** ein. Auf dem Display werden die voreingestellten Parameter „10:00 h“ und „70°C“ angezeigt.
- Starten Sie den Dörrvorgang durch Drücken der **Start/Pause-Taste**.
- Schalten Sie das Gerät nach 30 Minuten mit Hilfe der **Ein/Aus-Taste** aus und lassen Sie es anschließend abkühlen.

BENUTZUNG

Vorbereiten der zu dörrenden Nahrungsmittel

Benutzen Sie nur frische, gewaschene Nahrungsmittel. Vermeiden Sie überreifes Obst oder Gemüse.

- Entfernen Sie Stiele, Kerngehäuse und Obstkerne.
- Sie können Ihre Nahrungsmittel mit Zitronensaft beträufeln, um einem Verfärben vorzubeugen.
- Blanchieren Sie Gemüse mit einer festen Faserstruktur 2 Minuten lang in heißem Wasser.
- Schneiden Sie die Nahrungsmittel in gleichmäßige Ringe, Stücke oder Scheiben. Dünne Scheiben dörren schneller. Je dicker die Scheiben sind, umso länger ist die benötigte Dörrzeit.

- Legen Sie das Dörrgut auf die Dörrablage. Für kleine oder klebrige Lebensmittel verwenden Sie bitte die mitgelieferte Gittermatte. Diese verhindert das Herunterfallen und vereinfacht die anschließende Reinigung des Geräts.
- Lassen Sie zwischen den einzelnen Dörrgutstücken etwas Platz, damit ausreichend Luft zirkulieren kann. Die Dörrgutstücke sollten sich nicht gegenseitig überlappen.

Erste Schritte

- Stapeln Sie die Dörrablagen mit dem Dörrgut auf dem Grundgerät übereinander. Mit dem Gerät werden 5 Dörrablagen mitgeliefert. Drei weitere Dörrablagen können als Zubehör erworben werden. Dieses Gerät unterstützt bis insgesamt acht Dörrablagen.
- Legen Sie abschließend den Deckel auf die oberste Dörrablage. Vergewissern Sie sich, dass alle Dörrablagen und der Deckel ordnungsgemäß auf dem Grundgerät sitzen, damit sichergestellt wird, dass keine warme Luft seitlich entweichen kann.
- Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der **Ein/Aus-Taste** ein.
- Stellen Sie mit Hilfe der **Set**-Taste und des Drehknopfes die gewünschte Dörrdauer und die gewünschte Dörrtemperatur ein. Starten Sie den Dörrvorgang durch Drücken der **Start/Pause**-Taste. Invertieren Sie die Reihenfolge der Dörrablagen nach Ablauf der halben Dörrzeit (tauschen Sie die Position der obersten Dörrablage mit der untersten Dörrablage usw.). Drücken Sie hierfür die **Start/Pause**-Taste, um den Dörrvorgang zu pausieren. Drücken Sie die **Start/Pause**-Taste erneut, um den Dörrvorgang fortzusetzen.
- Wenn die eingestellte Dörrzeit abgelaufen ist, dann schaltet sich das Gerät automatisch aus und piept fünfmal.

Zu dörrendes Nahrungsmittel	Empfohlene Vorbereitung	Empfohlene Dörrzeit	Ergebnis	Empfohlene Menge pro Dörrablage	Gewicht des Dörrguts	Empfohlene Dörrtemperatur in °C
Obst						
Äpfel, Birnen	Kerngehäuse entfernen und in 4 – 6 mm dicke Scheiben schneiden (je nach Wunsch mit oder ohne Schale)	7 – 9 Stunden	biegsam	170 g	10 – 15 %	70°C
Aprikosen, Pflaumen	Halbieren und Obstkern entfernen, mit der Schnittfläche nach oben zeigend oder in Scheiben geschnitten auf die Dörrablage legen	10 – 12 Stunden	biegsam	330 g	20 %	60°C
Kiwis	Schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	10 – 12 Stunden	biegsam	95 g	20 %	65°C
Bananen	Schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	10 – 12 Stunden	Knusprig	150 g	10 %	70°C

Reife Mangos	Schälen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden	6 – 7 Stunden	biegsam	170 g	20 %	70°C
	Für Chips: 3 – 4 mm dicke Scheiben	8 – 9 Stunden	Knusprig	150 g	10 %	70°C
Orangen, Grapefruits, Zitronen	Schälen und in 2 – 3 mm dicke Scheiben schneiden	8 – 9 Stunden	Knusprig	120 g	10 %	70°C
Ananas	Schälen, Strunk entfernen und in 5 – 6 mm dicke Scheiben schneiden	7 – 8 Stunden	Sehr biegsam	175 g	20 %	70°C
Erdbeeren	Stängel entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	10 – 12 Stunden	biegsam	200 g	15 %	65°C
Gemüse						
Möhren	Schälen und in 3 – 5 mm dicke Scheiben oder Würfel schneiden	6 – 8 Stunden	Hart	85 g	15 %	70°C
Gurken	Ungeschält in 3 – 5 mm dicke Scheiben	4 – 5 Stunden	Knusprig	100 g	10 %	70°C

	schneiden					
Porree	Halbieren und in 6 cm große Stücke schneiden, bei Bedarf blanchieren	7 – 8 Stunden	Knusprig	140 g	20 %	70°C
Chilischoten, Paprika	In 2 mm dicke Scheiben schneiden	7 – 8 Stunden	Hart	100 g	20 %	70°C
Sellerie	Schälen und in 8 mm dicke Scheiben oder Würfel schneiden	7 – 8 Stunden	biegsam	250 g	15 %	70°C
Tomaten	In 4 mm dicke Scheiben schneiden	8 – 10 Stunden	biegsam	190 g	15 %	70°C
Suppengemüse (Möhren, Sellerie, Porree, Kohlrabi, Kohl)	In feine Scheiben oder Würfel schneiden, bei Bedarf blanchieren	7 – 8 Stunden	biegsam	Siehe Informationen zu den einzelnen Gemüsesorten	15 %	60°C
Zucchini	Ungeschält in 2 – 3 mm dicke Scheiben schneiden	12 Stunden	Knusprig	60 g	15 %	40°C
Rote Bete/Süßkartoffelchips	Schälen und in 2 – 3 mm dicke Scheiben schneiden	7 – 9 Stunden	Knusprig	60 g	15 %	70°C

Grünkohl, Wirsing, Palmherzen	Strunk entfernen und die Blätter in kleine Stücke schneiden	18 Stunden	Knusprig	90 g	15 %	40°C
Kräuter						
Alle Kräuter (Basilikum, Dill, Petersilie, Rosmarin usw.)	Die ganzen Blätter oder bei Bedarf zerkleinern	4 – 6 Stunden	Zerbrechlic h	Ca. 40 g	–	40°C
Pilze						
Alle Pilze	Reinigen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	4 – 7 Stunden	biegsam	Ca. 70 g	–	50°C

- Die in der Tabelle angegebenen Dörrzeiten und Dörrtemperaturen sind Richtwerte. Der Wassergehalt des Dörrgutes kann je nach Reifegrad des Dörrgutes variieren, wodurch sowohl die benötigte Dörrdauer als auch die benötigte Dörrtemperatur beeinflusst wird. Alle Zahlenangaben dienen nur Ihrer Orientierung und sind keine Muss-Regeln.
- Darüber hinaus hängt die Dörrzeit auch mit dem Grad der Luftfeuchtigkeit des Raums ab, in dem Sie dörren sowie von der Dicke der Scheiben und dem benötigten Dörrgrad.
- Je mehr Dörrgut sich auf den Dörrablagen befindet, umso mehr Dörrzeit wird benötigt, bis der gewünschte Dörrgrad erreicht ist.

Wenn Sie basierend auf dem Rohkostprinzip dörren möchten, dann stellen Sie eine Dörrtemperatur unterhalb 40°C ein.

Aufbewahrung

- Hier finden Sie ein paar nützliche Tipps zur ordnungsgemäßen Aufbewahrung Ihres getrockneten Obstes, damit Sie lange Zeit Freude an Ihren Snacks haben:
- Benutzen Sie saubere, trockene Aufbewahrungsgefäße, die nach Möglichkeit lichtundurchlässig und luftdicht verschließbar sind. Aufbewahrungsbehälter sind hierfür bestens geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Feuchtigkeit mehr im Obst befindet, weil dies Schimmel verursachen kann.
- Lassen Sie das Dörrgut abkühlen, bevor Sie es in den Aufbewahrungsbehälter legen.
- Halten Sie das Dörrgut von Sonnenlicht fern.
- Wenn das Dörrgut sehr trocken ist, dann können Sie es bis zu sechs Monate aufbewahren. Für Dörrgut mit einer Restfeuchtigkeit von 15 – 20 % empfehlen wir eine maximale Aufbewahrungszeit von 3 Wochen.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Nehmen Sie die Dörrablagen vom Grundgerät herunter. Wenn sich im Inneren des Grundgeräts Krümel oder Krumen befinden, dann drehen Sie es um und schütteln Sie sie durch die Ventilationsschlitze heraus. Reinigen Sie das Grundgerät nur mit einem angefeuchteten Tuch. Spülen Sie das Grundgerät nicht unter fließendem Wasser ab.
- Die Dörrablagen können Sie in warmer Seifenlauge einweichen und anschließend mit einer Bürste reinigen. Spülen Sie sie anschließend mit klarem

Wasser ab und lassen Sie sie trocknen.

- Der Deckel, die Dörrablagen sowie die Gittermatte können alternativ auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht den gesetzlichen Anforderungen und wurde unter ständigen Qualitätskontrollen gefertigt. Die technischen Daten entsprechen dem aktuellen Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Änderungen vorbehalten.



Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.nabo.at

Entsorgung

Dieses Gerät nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die örtlichen Behörden.



Importeur / Hersteller:

baytronic Handels GmbH | Harterfeldweg 4; A-4481 Asten | www.nabo.at