



Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

DELUXE DÖRRAUTOMAT



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.

Ihr Hofer-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.

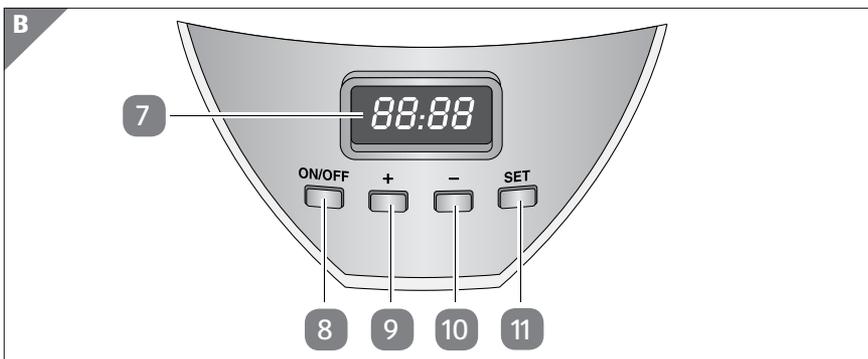
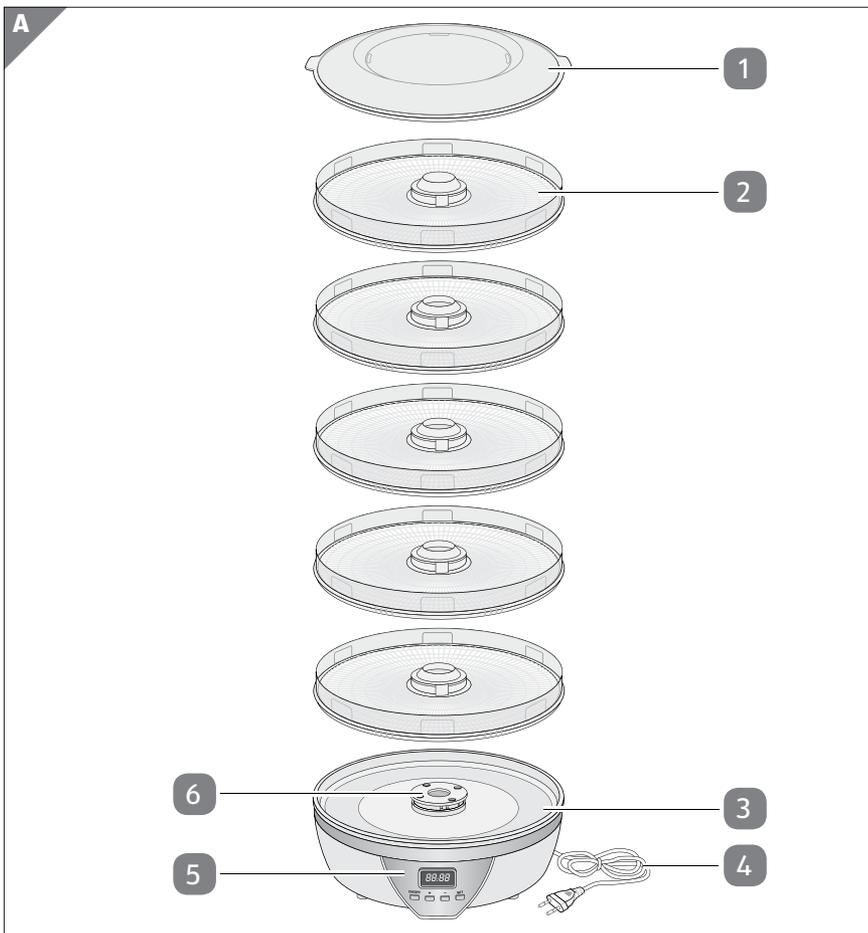


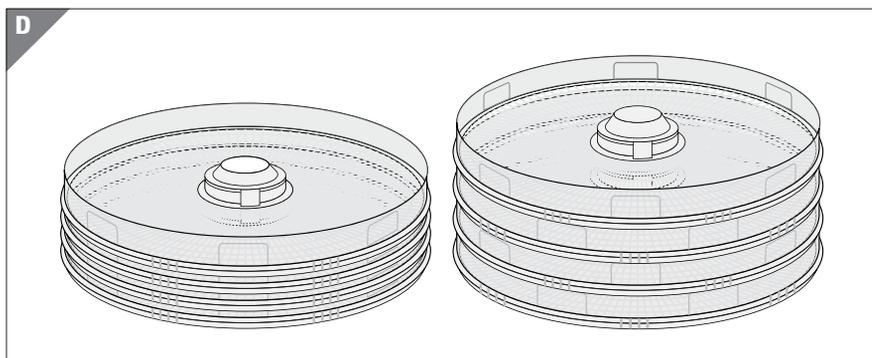
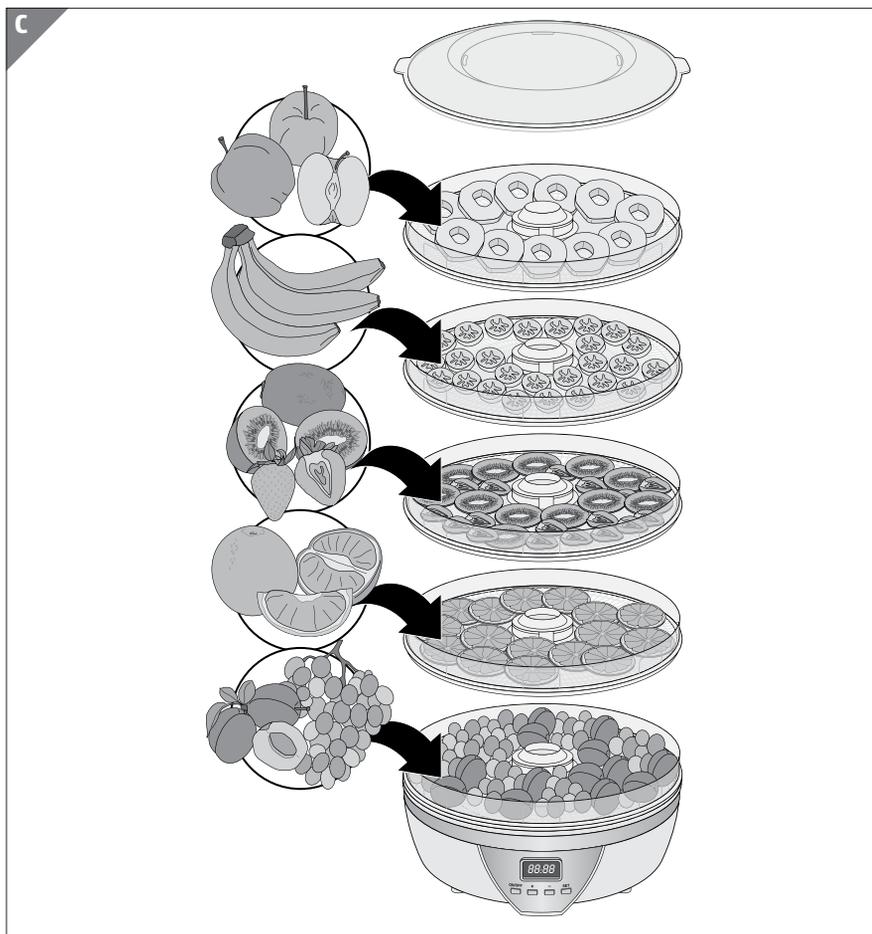
Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	4
Komponenten	6
Allgemeines	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
Zeichenerklärung.....	7
Sicherheit	8
Hinweiserklärung.....	8
Allgemeine Sicherheitshinweise	8
Erstinbetriebnahme	12
Dörrautomaten und Lieferumfang prüfen.....	12
Grundreinigung	12
Dörrautomaten zusammensetzen.....	13
Heizvorgang vor Erstinbetriebnahme	13
Allgemeines zum Dörren	13
Vor dem Dörren	14
Was Sie beachten sollten	14
Lebensmittel vorbereiten.....	14
Dörr-Tabelle	14
Der Dörrvorgang	18
Dörrautomaten befüllen	18
Dörrvorgang starten	18
Während des Dörrens.....	19
Trockengitter tauschen und drehen	19
Dörrvorgang unterbrechen/abbrechen	19
Ende des Dörrvorgangs.....	20
Lagerung von Dörrgut	20
Zubereitung von Dörrgut	20
Reinigung	21
Aufbewahrung	22
Technische Daten	22
Konformitätserklärung	22
Entsorgung	23
Verpackung entsorgen.....	23
Dörrautomaten entsorgen.....	23

Lieferumfang





Komponenten

- 1 Deckel (mit Dampfaustrittsöffnungen)
- 2 Trockengitter, 5×
- 3 Grundgerät
- 4 Netzkabel mit Netzstecker
- 5 Bedienfeld
- 6 Heißluftaustritt
- 7 Display
- 8 ON/OFF-Taste
- 9 Plus-Taste
- 10 Minus-Taste
- 11 SET-Taste

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Deluxe Dörrautomaten (im Folgenden nur „Dörrautomat“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Dörrautomaten einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Dörrautomaten führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Dörrautomaten an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Dörrautomat ist ausschließlich zum Dörren bzw. Trocknen von dafür geeigneten Lebensmitteln konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Dörrautomaten nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Dörrautomat ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Produkt oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Symbol „GS“ steht für geprüfte Sicherheit. Produkte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).



Dieses Symbol kennzeichnet elektrische Geräte, die über doppelte Schutzisolation verfügen und somit der Schutzklasse II entsprechen.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die lebensmittelecht sind. Dadurch werden Geschmacks- und Geruchseigenschaften nicht beeinträchtigt.

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Dörrautomaten oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zum elektrischen Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Dörrautomaten nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.

-
- Schließen Sie den Dörrautomaten nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Dörrautomaten bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
 - Betreiben Sie den Dörrautomaten nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
 - Wenn das Netzkabel des Dörrautomaten beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
 - Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Dörrautomaten befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
 - Betreiben Sie den Dörrautomaten nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
 - Tauchen Sie weder den Dörrautomaten noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
 - Halten Sie den Dörrautomaten, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
 - Verwenden Sie den Dörrautomaten nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.

- Positionieren Sie den Dörrautomaten nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Dörrautomaten hineinstecken.
- Wenn Sie den Dörrautomaten nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Dörrautomaten immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Dörrautomat kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Dörrautomaten unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Dörrautomaten spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als acht Jahre und beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Dörrautomaten und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie den Dörrautomaten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.



Verbrennungsgefahr!

Der obere Teil des Dörrautomaten wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrennen.

- Achten Sie auf die Standsicherheit des Dörrautomaten. Er soll waagrecht und wackelfrei aufgestellt werden.
- Berühren Sie die heißen Teile des Dörrautomaten während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Dörrautomaten.
Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Dörrautomaten kann zu Beschädigungen des Dörrautomaten führen.

- Stellen Sie den Dörrautomaten auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Dörrautomaten nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Dörrautomaten nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen.
- Stellen Sie den Dörrautomaten nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Dörrautomaten niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.

- Geben Sie das Grundgerät keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
- Verwenden Sie die Trockengitter und den Deckel ausschließlich für diesen Dörrautomaten.
- Verwenden Sie den Dörrautomaten nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Dörrautomaten Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Erstinbetriebnahme

Dörrautomaten und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Dörrautomat schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
 1. Nehmen Sie den Dörrautomaten aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
 3. Kontrollieren Sie, ob der Dörrautomat oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Dörrautomaten nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Dörrautomaten wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben:
 - Deckel **1**,
 - Trockengitter **2** und
 - Grundgerät **3**.

Dörrautomaten zusammensetzen

1. Stellen Sie das Grundgerät **3** auf eine ebene, trockene, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche, welche sich in der Nähe einer Steckdose befindet.
2. Setzen Sie ein Trockengitter **2** auf das Grundgerät und stapeln Sie so viele Trockengitter übereinander, wie Sie für den Dörrvorgang benötigen.
Achten Sie darauf, dass das Trockengitter ohne Öffnung in der Mitte immer an oberster Stelle ist.
3. Setzen Sie den Deckel **1** auf das oberste Trockengitter.

Heizvorgang vor Erstinbetriebnahme



Um evtl. vorhandene fertigungsbedingte Rückstände zu beseitigen, ist es vor der ersten Benutzung des Dörrautomaten notwendig, dass Sie einen 1-stündigen Heizvorgang ohne Lebensmittel durchführen. Hierbei evtl. auftretender Geruch ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Dörrautomaten. Achten Sie hierbei auf ausreichende Belüftung durch das Öffnen von Fenstern.

1. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
Die Anzeige im Display **7** auf dem Bedienfeld **5** beginnt zu blinken (siehe **Abb. B**).
2. Drücken Sie einmal die Plus-Taste **9**.
Im Display wird **1HR** angezeigt.
3. Starten Sie den Betrieb, indem Sie die ON/OFF-Taste **8** drücken.
Der Ventilator geht an und aus dem Heißluftaustritt **6** strömt warme Luft.
Nach einer Stunde schaltet sich der Dörrautomat automatisch aus.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Dörrautomaten abkühlen.

Allgemeines zum Dörren

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren. Durch den Entzug von Wasser wird den Lebensmitteln der Nährboden für Gärprozesse entzogen und somit die Bildung von Fäulnis- und Schimmelbakterien verhindert. Bei richtiger Anwendung sowie Lagerung sind Dörrprodukte jahrelang haltbar.

Durch die Konzentration von Aromastoffen ist Gedörktes sehr schmackhaft. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt.

Viele gedörrte Lebensmittel können Sie nach dem Einweichen in Wasser in zahlreichen Rezepten verwenden.

Vor dem Dörren

Was Sie beachten sollten

- Verwenden Sie nur frische, reife und qualitativ hochwertige Früchte und Gemüsesorten.
- Reinigen Sie das Gemüse und die Früchte möglichst sofort nach der Ernte und bereiten Sie sie ggf. weiter vor.
- Verhindern Sie unerwünschte Farb- und/oder Geschmacksveränderungen durch Blanchieren oder Tauchen in Lösungen (wie z. B. Zitronensaft).

Lebensmittel vorbereiten

- Waschen Sie alle Lebensmittel gut ab.
- Entfernen Sie schadhafte Stellen sowie eventuell vorhandene Kerne bzw. Kerngehäuse.
- Bereiten Sie die Lebensmittel gemäß der nachfolgenden Dörr-Tabelle vor. Schneiden Sie möglichst gleich große Stücke und beachten Sie dabei, dass die Stücke durch das Dörren wesentlich kleiner werden.

Dörr-Tabelle



Die in der Tabelle angegebenen Werte sind lediglich Richtwerte. Die Dörrzeit hängt von der Größe und Dicke der geschnittenen Stücke oder Scheiben ab. Entscheiden Sie selbst, wie Sie Ihre Lebensmittel am liebsten genießen möchten.

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur (in °C)	Dörrzeit (in Stunden)	Konsistenz	Frischgewicht (in g)	Gewicht nach Dörrvorgang (in g)
Ananas	Schälen und in kleine Stücke schneiden.	70	15	biegsam	600	150
Äpfel	Schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	70	16	biegsam	500	95
Bananen	Schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	70	10	knackig	500	150

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur (in °C)	Dörrzeit (in Stunden)	Konsistenz	Frischgewicht (in g)	Gewicht nach Dörr- vorgang (in g)
Birnen	Schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	70	16	biegsam	600	140
Bohnen	Ganze Bohnen weich kochen und gut abtropfen lassen.	50	6	brüchig	400	60
Erbsen	Aushülsen, blanchieren und gut abtropfen lassen.	50	9	hart	400	90
Erdbeeren	Halbieren oder in ca. 8 mm dicke Streifen schneiden.	70	8	hart	500	80
Gurken	Schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	50	6	hart	450	21
Karotten	Putzen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	70	6	hart	450	70
Kirschen	Entkernen und ganz lassen.	70	15	lederartig	500	140
Kräuter	Waschen, gut abtropfen lassen und in einen Teebeutel füllen.	30–40	3	brüchig	–	–
Lauch	Halbieren, in 6–8 cm lange Stücke schneiden, blanchieren und gut abtropfen lassen.	70	8	brüchig	500	100
Man- darinen	Schälen und in Spalten auf das Blech geben.	70	12	biegsam	600	200
Marillen	Halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech geben.	70	20	biegsam	400	85
Paprika	In Streifen schneiden.	50–60	9	biegsam	400	85
Pfefferoni	In Streifen schneiden.	50–60	9	biegsam	500	100
Pilze	Gut reinigen und längs in Scheiben schneiden.	50	4	zäh	–	–

Dörr-Tabelle

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur (in °C)	Dörrzeit (in Stunden)	Konsistenz	Frischgewicht (in g)	Gewicht nach Dörr- vorgang (in g)
Sellerie	Schälen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, blanchieren und gut abtropfen lassen.	70	8	hart	400	60
Tomaten	Waschen, in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden, gut abtropfen lassen.	70	8	hart	600	85
Trauben	Halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech geben.	70	16	leder- artig	500	200
Zucchini	Ungeschält in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	50–60	6	hart	400	60
Zwetsch- gen/ Pflaumen	Halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech geben.	70	20	biegsam	500	120

Fleisch dörren

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur (in °C)	Dörrzeit (in Stunden)	Konsistenz	Frischgewicht (in g)	Gewicht nach Dörr-vorgang (in g)
Rind, Geflügel oder Fisch	Fett abschneiden, 6 mm dicke Scheiben schneiden	65–70	5–6	ledrig	-	-



- Das Fleisch muss zum Dörren in sehr dünne Scheiben geschnitten werden. Teilfrosteten Sie das Fleisch für max. 1 Stunde. Nehmen Sie es aus dem Gefrierschrank und schneiden Sie es entlang der Maserung in dünne Scheiben. Legen Sie die Scheiben sofort auf die Trockengitter **2**.
- Fischfilets sollten ebenfalls in dünne Scheiben geschnitten werden. Teilfrosteten Sie den Fisch bei Bedarf zunächst für max. 1 Stunde. Entfernen Sie sämtliche Gräten (auch die kleinen), um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Bereiten Sie ein schmackhaftes, fettarmes Teriyaki Chicken Jerky zu, indem Sie die Hühnerbrust in dünne Scheiben schneiden und diese vor dem Dörren 1 Stunde lang in Teriyaki-Sauce marinieren. Tupfen Sie das Fleisch trocken, und legen Sie es auf die Trockengitter. Geben Sie nach dem Dörren Chiliflocken, Chilipulver oder andere Gewürze hinzu, um das Geschmackserlebnis zu steigern.

Der Dörrvorgang

Dörrautomaten befüllen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Flüssigkeit kann in stromführende Geräteteile eindringen und diese beschädigen.

- Füllen Sie niemals Flüssigkeit in den Dörrautomaten.
- Belegen Sie die Trockengitter **2** so mit Früchten oder Gemüse, dass die warme Luft noch gut zirkulieren kann.
- Wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Dörrzeiten verwenden, geben Sie die Lebensmittel mit der längsten Dörrzeit auf das unterste Trockengitter, da dort die Temperatur am höchsten ist (siehe **Abb. C**).
- Verwenden Sie möglichst artgleiche Lebensmittel auf allen Trockengittern.
- Stellen Sie die Obststücke aufrecht dicht aneinander auf die Trockengitter.
- Legen Sie ungeschältes Obst grundsätzlich mit der Schnittfläche nach oben auf die Trockengitter, es sei denn es wird in einem Rezept anders empfohlen.
- Legen Sie in Scheiben geschnittene Obststücke schuppenartig auf die Trockengitter.
- Verteilen Sie Gemüse nur in einer Lage auf den Trockengittern.
- Platzieren Sie die Trockengitter so aufeinander, dass die Zähne auf dem Trockengitter in die dafür vorgesehenen Halter auf der Unterseite der Trockengitter passen (siehe **Abb. D**).

Dörrvorgang starten



Die Dörrtemperatur kann sowohl in Celsius (°C) als auch in Fahrenheit (°F) angezeigt werden.

- Halten Sie die SET-Taste **11** 3 Sekunden lang gedrückt, um zu dem gewünschten Modus zu gelangen. Der ausgewählte Modus wird in der Anzeige im Display **7** gezeigt.
1. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose. Die Anzeige im Display auf dem Bedienfeld **5** beginnt zu blinken (siehe **Abb. B**).
 2. Stellen Sie mit der Plus-Taste **9** und/oder der Minus-Taste **10** die gewünschte Dörrzeit ein.

3. Drücken Sie die SET-Taste, um die Temperatur einstellen zu können.
Das °C- bzw. °F-Zeichen leuchtet auf.
4. Stellen Sie mit der Plus-Taste und/oder der Minus-Taste die gewünschte Temperatur ein.
5. Starten Sie den Betrieb, indem Sie die ON/OFF-Taste **8** drücken.
Der Ventilator geht an und aus dem Heißluftaustritt **6** strömt warme Luft.
Nach Ablauf der eingestellten Dörrzeit schaltet sich der Dörrautomat automatisch aus.

Während des Dörrrens

Die Anzeige im Display wechselt alle 5 Sekunden zwischen der restlichen Dörrzeit und der Dörrtemperatur.

Sie können während des Dörrrens sowohl die Dörrtemperatur als auch die Dörrzeit ändern.

1. Drücken Sie die SET-Taste **11**, wenn der Modus angezeigt wird, den Sie ändern möchten. Die Anzeige im Display **7** beginnt zu blinken.
2. Ändern Sie die Dörrzeit bzw. die Dörrtemperatur durch Drücken der Plus-Taste **9** und/oder der Minus-Taste **10**.
3. Warten Sie, bis die Anzeige im Display nicht mehr blinkt, um die Einstellung zu speichern.

Trockengitter tauschen und drehen

- Um gleichmäßiges Trocknen zu gewährleisten, tauschen und drehen Sie die Trockengitter **2** während des Dörrvorgangs gelegentlich.
Achten Sie darauf, dass das Trockengitter ohne Öffnung in der Mitte immer an oberster Stelle ist.
- Da die Lebensmittel auf den unteren Gittern der heißesten und trockensten Luft ausgesetzt sind, setzen Sie die unteren Gitter nach oben und die oberen Gitter nach unten.

Dörrvorgang unterbrechen/abbrechen

Sie können den Dörrvorgang jederzeit unterbrechen oder abbrechen.

- Zum Unterbrechen des Dörrvorgangs drücken Sie kurz die ON/OFF-Taste **8**.
Im Display **7** erscheint die Anzeige **PA**.
Drücken Sie die ON/OFF-Taste erneut, um den Dörrvorgang fortzusetzen.
- Zum Abbrechen des Dörrvorgangs halten Sie die ON/OFF-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.
Im Display erscheint die Anzeige **00**.

Ende des Dörrvorgangs

Nach Ende des Dörrvorgangs ertönt für einige Sekunden ein Signalton und der Dörrautomat schaltet automatisch ab.

- Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

Lagerung von Dörrgut

- Lassen Sie das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen. Als Behältnisse eignen sich z. B. verschließbare Gläser oder folienverschweißte Portionspackungen.
- Dörrgut können Sie bei jeder Raumtemperatur lagern, vorzugsweise jedoch in trockenen, kühlen sowie dunklen Räumen.
- Versehen Sie zur besseren Übersicht die einzelnen Behältnisse mit aussagekräftigen Etiketten.

Zubereitung von Dörrgut



Gesundheitsgefahr!

Trotz Dörrvorgang verlieren Lebensmittel ihre Bakterien, Hefe- oder Schimmelpilze nicht. Daher kann es bei zu langem Einweichen bei Raumtemperatur zum Verderben des Dörrguts kommen. Sie können sich den Magen verderben.

- Stellen Sie das Dörrgut in den Kühlschrank, wenn Sie es länger als zwei Stunden einweichen möchten.

Die meisten Früchte können Sie in getrockneter Form genießen. Gemüse schmeckt zubereitet jedoch meist besser.

- Lassen Sie das Gemüse vor dem Kochen 2 bis 8 Stunden im Kühlschrank einweichen. Verwenden Sie danach das Einweichwasser zum Kochen.
- Bereiten Sie das Gemüse sonst wie gewohnt zu.
- Gemüse wie Karotten gelingen am besten, wenn Sie diese in Eiswasser oder in Wasser im Kühlschrank einweichen.

Reinigung



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Der obere Teil des Grundgeräts wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrennen.

- Lassen Sie den Dörrautomaten vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie das Grundgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Dörrautomaten kann zu Beschädigungen am Dörrautomaten führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie das Grundgerät keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker **4** aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Dörrautomaten vollständig abkühlen.
3. Entnehmen Sie den Deckel **1** und die Trockengitter **2**.
4. Wischen Sie das Grundgerät **3** mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
5. Waschen Sie die Trockengitter und den Deckel gründlich mit einem milden Spülmittel ab oder geben Sie diese Teile in die Spülmaschine.
6. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

Aufbewahrung

Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.

- Bewahren Sie den Dörrautomaten stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie den Dörrautomaten vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie den Dörrautomaten für Kinder unzugänglich, sicher verschlossen und bei einer Lagertemperatur zwischen +5 °C und +20 °C (Zimmertemperatur).
- Stapeln Sie die Trockengitter **2** so, dass die Zähne auf der Oberseite der Gitter nicht in die dafür vorgesehenen Halter gesteckt werden, um Platz zu sparen (siehe **Abb. D**)

Technische Daten

Modell:	XJ-14709C0
Versorgungsspannung:	230 V~ 50 Hz
Leistung:	350 W
Schutzklasse:	II
Gewicht:	ca. 2,8 kg
Abmessungen:	33,3 × 35,5 × 26,5 cm
Artikelnummer:	801399

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Dörrautomaten entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Dörrautomat einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



VERTRIEBEN DURCH:

AHG WACHSMUTH & KROGMANN MBH
LANGE MÜHREN 1
20095 HAMBURG
GERMANY

KUNDENDIENST

801399

Bitte wenden Sie sich an Ihre **HOFER-Filiale**.

MODELL:
XJ-14709C0

08/2020

3
JAHRE
GARANTIE