

GASTROBACK®

DESIGN DÖRRAUTOMAT NATURAL PLUS

BEDIENUNGSANLEITUNG



Art.-Nr. 46600 »Design Dörrautomat Natural Plus«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	4
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	7
Technische Daten	8
Ihren neuen Dörrautomaten kennen lernen	9
Tipps für beste Ergebnisse	10
Vorbereitungen	11
Früchte trocknen	11
Gemüse trocknen	12
Fleisch, Geflügel und Fisch	14
Andere Lebensmittelarten	14
Vor der ersten Verwendung	15
Bedienung	15
Pause-Funktion	18
Müsli-Riegel herstellen	19
Hilfe bei Problemen	19
Pflege und Reinigung	22
Aufbewahrung	23
Entsorgungshinweise	24
Information und Service	24
Gewährleistung/Garantie	25

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihr neuer Dörrautomat wird Ihnen besondere Zutaten zum Kochen und Backen liefern und gesunde, kleine Snacks vorbereiten. Lebensmittel, die Sie selbst trocknen, enthalten keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe und künstlichen Aromen. Während der Geschmack durch den Entzug des Wassers intensiviert wird, bleiben die Nährstoffe im Vergleich zu den meisten Produkten aus dem Handel zum größten Teil erhalten. Zusätzlich wird die Haltbarkeit vieler Lebensmittel durch das Trocknen verlängert. Gemüse, Früchte, Fleisch, Fisch und anderes können bequem und energiesparend getrocknet werden. Die Lebensmittel werden durch das Trocknungssystem des Geräts mit warmer Luft umspült, die ihnen schonend das Wasser entzieht. Temperatur und Trocknungszeit können nach den Anforderungen Ihrer Lebensmittel und der gewünschten Konsistenz eingestellt werden.

Das Gerät erfordert nur wenig Aufwand bei Bedienung und Reinigung. Sie erhalten dadurch einen einfachen Weg, die Vielfalt Ihrer Gerichte auf köstliche Weise zu erweitern.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. So können Sie am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Dörrautomaten nutzen.

Ihre GASTROBACK® GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden** (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Überhitzung und Feuer führen.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: ‚Gewährleistung / Garantie‘).

Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können zur Gefährdung durch Überhitzung, Elektrizität und Schadstoffe führen und dadurch Personenschäden und Sachschäden verursachen.
- Das Gerät ist für einen teilweise unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. **Bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt arbeiten lassen, vergewissern Sie sich immer zuerst, dass eine einwandfreie Funktion sichergestellt ist. Wischen Sie eventuell auf die Deckplatte der Gerätebasis getropfte Flüssigkeiten ab. Vergewissern Sie sich, dass der Countdown der Trocknungszeit gestartet ist.** Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung sofort AUS (Ein/Aus-Taste gedrückt halten, bis der LCD-Bildschirm dunkel wird) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, in das Gehäuse eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder für Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind.
- Die Arbeitsfläche muss ausreichend groß, gut zugänglich, fest, eben, horizontal, sauber, trocken und beständig gegen Hitze und Feuchtigkeit sein. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebs Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Überhitzung zu vermeiden. Niemals beim Betrieb die Luftschlitze in der Gerätebasis und im Deckel blockieren.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät immer ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen hat. Lassen Sie zum Betrieb immer mindestens 50cm Platz über dem Gerät frei und mindestens 10cm auf allen Seiten des Gerätes, um Schäden durch Überhitzung und Dampf zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nicht unter überhängenden Regalen oder Hängelampen oder in der Nähe von empfindlichen Gegenständen (Beispiel: Vorhänge).
- Nehmen Sie immer zuerst die Trockenböden von der Gerätebasis herunter, bevor Sie die Gerätebasis bewegen, damit die Trockenböden nicht herunterfallen.
- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder von 8 Jahren und älter) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie durch eine für Ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden und die möglichen Risiken verstehen. Die Reinigung darf von Kindern **nicht ohne Beaufsichtigung** durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder**

unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

- Das Gerät wird elektrisch beheizt. Niemals das Gerät oder seine Bauteile in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer). Vermeiden Sie es, das Gerät direktem Sonnenlicht auszusetzen. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Um eine korrekte Funktion zu ermöglichen muss der Deckel während des Betriebs geschlossen sein und die Trockenböden dürfen nicht überladen werden. **Niemals die Öffnungen im weißen Lüftergehäuse in der Mitte der Gerätebasis blockieren oder in den Öffnungen stochern, um eine Überhitzung und Schäden am Gerät zu vermeiden.**
- Auch bei korrekt geschlossenem Deckel entweicht während des Betriebs heißer Dampf. Halten Sie während des Betriebs niemals Ihr Gesicht oder irgendwelche feuchtigkeitsempfindlichen Gegenstände über oder direkt neben das Gerät. Achten Sie auf Kondenswasser und Dampf, wenn Sie den Deckel des Geräts abnehmen und die Trockenböden herunter nehmen. Stellen Sie die Trockenböden und/oder den Deckel direkt nach der Verwendung des Geräts nicht auf hitze- und feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen.
- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre. Die Trockenböden sind für sehr schwere Lebensmittel nicht geeignet.
- Schalten Sie das Gerät zur Reinigung immer zuerst AUS (Ein/Aus-Taste gedrückt halten, bis der LCD-Bildschirm dunkel wird) und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). **Niemals die Gerätebasis oder das Netzkabel in Wasser stellen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen!** Niemals in den Öffnungen des Lüftergehäuses stochern.



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240V Wechselstrom, 50/60Hz, 8A) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an.

- Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen für das Gerät. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können.
- Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und beweglichen Teilen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Niemals die Gerätebasis oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn sich während des Betriebs Wasser unter dem Gerät sammelt, oder über das Gerät oder das Netzkabel läuft, dann ziehen Sie sofort den

Netzstecker aus der Steckdose. Kleine Mengen Wasser (einige Tropfen), die von den Lebensmitteln auf die Gerätebasis tropfen, sind unbedenklich. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel ‚Hilfe bei Problemen‘.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 46600 Design Dörrautomat Natural Plus
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	max. 65 W
Länge des Netzkabels:	ca. 95 cm
Gewicht:	ca. 2,85 kg
Abmessungen:	ca. 320 x 250 x 300 mm inklusive 6 Trockenböden (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen:	6 Trockenböden, je 310 x 242 mm Fläche, 25 mm Höhe 2 Müsli-Förmchen für bis zu 8 Müsli-Riegel
Prüfzeichen:	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN NEUEN DÖRRAUTOMATEN KENNEN LERNEN



1 DECKEL MIT DAMPFFÖHNUNGEN

Stellt eine korrekte und effiziente Funktionsweise sicher

2 6 TRANSPARENTE TROCKENBÖDEN

Bilden zusammen mit dem Deckel die Dörkkammer

3 GERÄTEBASIS

Mit dem weißen Lüftergehäuse in der Mitte der Deckplatte

4 KONSOLE

Mit den Bedienelementen

5 LCD-BILDSCHIRM

Mit den eingestellten Werten und den Symbolen des aktuellen Betriebszustands

6 STELLKNOPF

Drehen Sie hier, um den gewünschten Wert für die Temperatur oder Trocknungszeit zu wählen

7 EIN/AUS - TASTE

Drücken Sie hier, um das Gerät einzuschalten oder auszuschalten

8 START/STOPP - TASTE

Hiermit können Sie den Trocknungsvorgang starten, anhalten und fortsetzen

9 SET - TASTE

Schaltet zwischen der Einstellung der Temperatur und der Trocknungszeit um

Zubehör:

2 Müsli-Förmchen aus Silikon für insgesamt bis zu 8 Müsli-Riegel

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Vor dem Trocknen müssen die Lebensmittel entsprechend vorbereitet werden. Beachten Sie dazu die Hinweise im folgenden Kapitel ‚Vorbereitungen‘. Wählen Sie nur einwandfreie Lebensmittel für die Verarbeitung. Die richtige Trocknungszeit hängt von der Art der Lebensmittel, der Frische, der Dicke der Scheiben und Stücke und der gewünschten Beschaffenheit ab (siehe: ‚Vorbereitungen‘). Sehr große Stücke lassen sich besser trocknen, wenn Sie vor der Verarbeitung im Gerät in Scheiben oder Stücke geschnitten werden. Allerdings können Sie sehr kleine Aprikosen, Pfirsiche und Birnen auch in Hälften trocknen. Erwarten Sie in diesen Fällen eine erheblich längere Trocknungszeit. Beachten Sie aber, dass die maximale Dicke der Hälften nicht über 2cm liegen darf. Andernfalls passen die Stücke nicht richtig auf die Trockenböden und der Abstand zum darüber liegenden Trockenboden oder Deckel wird zu klein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu erreichen. Lebensmittel mit intensiven Aromen (Beispiele: Zwiebeln, Knoblauch) können den Geschmack anderer Lebensmittel beeinträchtigen, wenn sie zusammen in einem Trocknungsvorgang verarbeitet werden. Sortieren Sie Ihre Lebensmittel entsprechend und trocknen Sie die Lebensmittel dann in verschiedenen Trocknungsvorgängen. Reinigen Sie das Gerät zwischen den Trocknungsvorgängen, damit sich die Aromen nicht beeinträchtigen. Sie optimieren die Luftzirkulation im Inneren der Dörrkammer (wird durch die Trockenböden gebildet), wenn Sie die Trockenböden von oben nach unten mit Lebensmitteln füllen. Alternativ können Sie Trockenböden mit sehr dicken Stücken und leere Trockenböden abwechselnd einsetzen. Verwenden Sie immer mindestens 5 Trockenböden, auch wenn dann einige Trockenböden leer bleiben. Sie erreichen dadurch eine effektive Luftzirkulation.

- **Legen Sie keine Lebensmittel direkt auf die Deckplatte der Gerätebasis!** Achten Sie auch immer darauf, dass die Luftschlitze im Lüftergehäuse nicht durch herabhängende Teile blockiert werden.
- Legen Sie die einzelnen Stücke getrennt voneinander auf die Trockenböden und lassen Sie etwas Abstand zwischen den einzelnen Stücken. Die Stücke sollten einander nicht berühren, damit die Luft dazwischen gut zirkulieren kann. Dadurch werden die Stücke gleichmäßig getrocknet und kleben nicht aneinander. Legen Sie nicht zu viele Teile auf die Trockenböden.
- Die Dörrkammer muss während des Betriebs mit dem Deckel geschlossen werden. Ohne den Deckel werden Aroma und Qualität der Lebensmittel ebenso wie die Funktion des Geräts nachteilig beeinflusst.
- Nutzen Sie die Pause-Funktion, wenn Sie die Dörrkammer während des Trocknungsvorgangs öffnen wollen. Sobald Sie die Dörrkammer wieder richtig zusammengesetzt und geschlossen haben, setzen Sie den Trocknungsvorgang mit der Start/Stop-Taste fort (siehe: ‚Bedienung / Pause-Funktion‘). Vermeiden Sie aber längere Unterbrechungen.

- Durch die Pause-Funktion werden nur der Lüfter und das Heizelement abgeschaltet. Der Count-down der Trocknungszeit läuft weiter, denn die Lebensmittel werden – falls Sie die Trockenböden nicht vom Gerät herunter nehmen – weiterhin in der warmen Dörkkammer getrocknet. Beachten Sie aber, dass Sie bei vielen oder längeren Unterbrechungen dennoch eine längere Trocknungszeit einplanen sollten. Während des Trocknungsvorgangs ist die Temperatur auf dem untersten Trockenboden am höchsten. Sie sollten diejenigen Lebensmittel, welche die höchste Temperatur brauchen, deshalb nach unten legen. Wenn Sie ein gleichmäßiges Trockenergebnis auf allen Böden wünschen, dann sollten Sie die Trockenböden während des Trocknungsvorgangs auf der Gerätebasis regelmäßig gegeneinander tauschen. Aktivieren Sie dafür die Pause-Funktion.
- Bewahren Sie die getrockneten Lebensmittel in einem sterilisierten, trockenen Gefäß im Kühlschrank auf. Wenn möglich, sollten Sie den Gastroback Vakuumierer verwenden, um die Lebensmittel in evakuierten Behältern und Beuteln zu verpacken. Beachten Sie aber, dass sich die Beschaffenheit getrockneter Lebensmittel bei der Lagerung schon nach kurzer Zeit ändern kann. Verbrauchen Sie die getrockneten Lebensmittel möglichst bald.
- Wählen Sie Gefäße zur Aufbewahrung, die mindestens bis 100°C hitzestabil sind. Sterilisieren Sie die Gefäße vor der Verwendung mit kochendem Wasser. Trocknen Sie die Gefäße aber NICHT mit Tüchern ab, um nicht erneut Keime hinein zu bringen. Lassen Sie die Gefäße stattdessen an der Luft trocknen.

VORBEREITUNGEN

Waschen Sie alle Stücke sorgfältig unter fließendem Leitungswasser. Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile (Beispiel: Schalen, Stängel, Kerne und Steine). Abhängig von der Art der Lebensmittel sollten Sie dann einige weitere Vorbereitungsschritte durchführen. Die folgenden Hinweise sind jedoch nur als Empfehlungen anzusehen. Eventuell bevorzugen Sie andere Verfahren. Sie sollten die Lebensmittel allerdings gut trocken tupfen, bevor Sie die Trockenböden füllen.

WICHTIG - Die Lebensmittelteile dürfen nicht dicker als ca. 2cm sein.

FRÜCHTE TROCKNEN

Mischen Sie etwas Wasser im Mischungsverhältnis 1 : 8 mit dem Saft der Früchte und tauchen Sie die Früchte darin für ca. 2 Minuten ein. Wenn Sie Früchte verarbeiten, die sich durch Luftsauerstoff verfärben (Beispiel: Äpfel), dann sollten Sie etwas Zitronensaft zum Fruchtsaftgemisch geben.

Frucht	Vorbereitung	Übliche Beschaffenheit	Zeit [Stunden]
Apfel	Kerne entfernen, schälen, in Scheiben schneiden	weich und biegsam	5-6
Banane	schälen, in 3-4mm dicke Scheiben schneiden	knusprig	8-38
Kirsche	nach Wunsch entsteinen, sobald die Kirschen etwas getrocknet sind	fest	3-34
Dattel	im Ganzen oder ohne Steine in Scheiben schneiden	fest	6-72
Feige	in Scheiben schneiden	fest	6-26
Weinbeere	im Ganzen	weich	8-72
Nektarine	halbieren und an der Luft vortrocknen, Stein entfernen, wenn die Frucht etwas getrocknet ist	weich und biegsam	8-26
Orangenschale	in Streifen schneiden	weich und biegsam	8-16
Pfirsich	halbieren und an der Luft vortrocknen, Stein entfernen, wenn die Frucht etwas getrocknet ist	weich und biegsam	10-34
Birne	Kerne entfernen, schälen und in Scheiben schneiden; kleine Birnen können halbiert getrocknet werden	weich und biegsam	8-72

GEMÜSE TROCKNEN

Sorgfältig waschen und alle ungenießbaren Teile entfernen (Beispiel: Stiele).

Die meisten Gemüsesorten sollten vor dem Trocknen blanchiert werden (in Wasser, Dampf oder Öl ca. 3-5 Minuten lang garen). Gut abtropfen lassen. Danach ca. 2 Minuten lang in Zitronensaft tauchen und trocken tupfen.

Frucht	Vorbereitung	Übliche Beschaffenheit	Zeit [Stunden]
Artischocke	in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden,	weich und biegsam	5-6
ca. 10 Minuten garen	hart, zerbrechlich	6-14	8-38

Frucht	Vorbereitung	Übliche Beschaffenheit	Zeit [Stunden]
Spargel	in ca. 2-3cm dicke Scheiben schneiden	hart, zerbrechlich	6-14
dicke Bohnen	anschnneiden und dämpfen bis sie glasing sind	hart, zerbrechlich	8-26
Rüben, Rote Beete	dämpfen, abkühlen und Spitze und Wurzel abschneiden	hart, zerbrechlich	8-30
Blumenkohl	anschnneiden und ca. 3-5 Minuten dämpfen, in kleinen Röschen oder Scheiben trocknen	hart, zerbrechlich	6-20
Kohl	Hüllblätter entfernen, in dünne Scheiben schneiden	fest	6-14
Karotte	Wurzel und Blätter abschneiden, dämpfen bis die Karotten weich sind, in Streifen oder Scheiben schneiden	fest, nicht zu hart	6-12
Sellerie	in ca. 1cm dicke Streifen oder Scheiben schneiden	hart, zerbrechlich	6-14
Lauch	anschnneiden, eventuell der Länge nach halbieren	hart, zerbrechlich	6-10
Gurke	nach Wunsch schälen, in ca. 1-2cm dicke Scheiben schneiden	fest	6-18
Aubergine	in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden	hart, zerbrechlich	6-18
Knoblauch	Zehen schälen und halbieren	hart, zerbrechlich	6-16
Frischer Pfeffer	ganze Körner	fest	8-14
Pilze	In Scheiben oder im Ganzen	fest	6-14
Zwiebel	Wurzel und Spitze abschneiden, schälen, in Ringe schneiden	hart, zerbrechlich	8-14
Erbse	ca. 3-5 Minuten dämpfen	hart, zerbrechlich	8-14
Gemüsepaprika	Kerne und Stängel entfernen, in 1cm dicke Scheiben oder Ringe schneiden	hart, zerbrechlich	4-14
Kartoffeln	in Scheiben oder Streifen schneiden, 8-10 Minuten dämpfen	hart, zerbrechlich	6-18

Frucht	Vorbereitung	Übliche Beschaffenheit	Zeit [Stunden]
Rhabarber	äußere Haut abziehen, in dünne Scheiben schneiden	wasserfrei	8-38
Spinat	dämpfen bis die Blätter trocken sind	hart, zerbrechlich	6-16
Tomate	schälen, in Hälften oder Scheiben schneiden	fest	8-24
Kürbis	schälen, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden	hart, zerbrechlich	6-18

FLEISCH, GEFLÜGEL UND FISCH

- Marinieren Sie Fleisch in einer salzhaltigen Marinade, um die Feuchtigkeit aus dem Fleisch zu ziehen. Dadurch bleibt das Fleisch frisch. Geben Sie dazu 1/4 Teelöffel Salz in 1/2 Glas Flüssigkeit. Würzen sie die Marinade nach Geschmack (Beispiel: mit Tomatensoße, Knoblauch, Zwiebel und Pfeffer). Nach dem Marinieren schneiden Sie das Fleisch in Streifen. Wählen Sie eine Trockenzeit von 2-8 Stunden bis die Streifen trocken sind.
- Geflügel muss vor dem Trocknungsvorgang gegart werden. Dämpfen oder braten Sie die Stücke, bis sie gut durch sind. Wählen Sie eine Trockenzeit von 2-8 Stunden.
- Fisch sollten Sie dämpfen, braten oder ca. 20 Minuten im Backofen backen. Wählen Sie eine Trockenzeit von 2-8 Stunden.

ANDERE LEBENSMITTELARTEN

- **Kräuter** sollten Sie vor dem Trocknen waschen, trocken tupfen und alle bereits welken Teile entfernen. Legen Sie die ganzen Blätter (mit Stielen) auf den Trockenböden aus. Bewahren Sie die getrockneten Blätter als Ganzes auf. Erst kurz vor der Verwendung sollten Sie die Stiele entfernen und die Kräuter mahlen oder zerreiben. So erhalten Sie das volle Aroma.
- Wenn Sie frische **Vanilleschoten** trocknen, dann entfernen Sie zunächst alle ungenießbaren Teile der Schoten und tupfen Sie die Schoten trocken. Verteilen Sie die Vanilleschoten dann auf den Trockenböden und wählen Sie eine Trockenzeit von 2-6 Stunden.
- **Brotscheiben** sollten Sie ohne Kruste trocknen. Wählen Sie eine Trockenzeit von 30 Minuten bis 2 Stunden. Wenn Sie die Brotscheiben vor dem Trocknen würzen, erhalten Sie einen köstlichen Snack.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Niemals die Gerätebasis oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals die Gerätebasis oder das Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen.**

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren neuen Dörrautomaten kennen lernen‘). Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber vom Gerät. Entfernen Sie aber **NICHT** das Typenschild.
2. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehörteile **für kleine Kinder** unzugänglich sind. Das Gerät dient zum Trocknen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Versuchen Sie niemals, das Gerät mit anderen Wärmequellen zu heizen. Lassen Sie keine Flüssigkeiten auf oder in die Gerätebasis des Geräts laufen. Verwenden Sie das Gerät nur in der hier beschriebenen Weise für den vorgesehenen Zweck. **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen.**

Wenn während des Betriebs Wasser auf oder unter das Gerät läuft, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘). Ein paar Tropfen Wasser oder Saft auf der Deckplatte der Gerätebasis sind allerdings kein Grund zur Beunruhigung. Wenden Sie niemals Gewalt an. Stellen Sie das Gerät nur auf einer festen, ebenen, waagerechten und trockenen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät niemals an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Oberflächen.

Während des Betriebs: Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht. Die Luftschlitze im Gerät müssen immer frei bleiben, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. **Blockieren Sie niemals die Öffnungen des weißen Lüftergehäuses in der Mitte der Gerätebasis, um eine Überhitzung und Schäden am Gerät zu vermeiden. Legen Sie Ihre Lebensmittel immer nur auf die Trockenböden, niemals auf die Deckplatte der Gerätebasis.**

WICHTIG - Die Lebensmittelstücke sollten nicht dicker als ca. 2 cm sein. Andernfalls lassen sich die Trockenböden nicht richtig schließen und die Luftzirkulation wird zu stark behindert.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘ und ‚Vorbereitungen‘).
2. Nehmen Sie den Deckel und die Trockenböden ab. Stellen Sie die Gerätebasis dann auf eine geeignete Arbeitsfläche in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose.
3. Verteilen Sie Ihre vorbereiteten Lebensmittel auf den Trockenböden. Lassen Sie zwischen den einzelnen Stücken immer etwas Platz, um eine gute Luftzirkulation zu ermöglichen. Im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘ finden Sie nützliche Hinweise dazu.
4. Setzen Sie die Trockenböden auf die Gerätebasis (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Wenn Sie nicht alle Trockenböden gefüllt haben, dann sollten die leeren Trockenböden unten liegen. Verwenden Sie immer mindestens 5 Trockenböden zum Betrieb des Gerätes. Verschließen Sie die Dörkkammer (von den Trockenböden gebildet) mit dem Deckel.

WICHTIG - Setzen Sie immer zuerst den Deckel auf das Gerät und schalten Sie erst danach das Gerät ein. **Das Gerät kann ohne den Deckel nicht richtig arbeiten** und die Aromen Ihrer Lebensmittel verflüchtigen sich leichter.

HINWEIS

Die erforderliche Trocknungszeit wird durch Menge und Art der Lebensmittel, die Dicke der Stücke und die gewünschte Beschaffenheit bestimmt.

5. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose. Der LCD-Bildschirm leuchtet auf und zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Trocknungszeit: 50°C und 6:00 Stunden.

⚠ ACHTUNG – Gießen Sie kein Wasser in das Gerät. Allerdings können während des Betriebs einige Tropfen auf die Deckplatte der Gerätebasis fallen. Das ist bei sehr feuchten Lebensmitteln möglich und kein Grund zur Besorgnis.

6. Drücken Sie die SET-Taste, um die Temperatur einzustellen. Die Temperatur blinkt auf dem LCD-Bildschirm. Drehen Sie den Stellknopf, bis der gewünschte Wert erscheint. Sie können Werte von 35°C bis 70°C in 1°C-Schritten einstellen. Drücken Sie erneut die SET-Taste, um zur Zeiteinstellung weiter zu schalten. Drehen Sie dann den Stellknopf bis die gewünschte Trocknungszeit auf dem LCD-Bild-

schirm erscheint. Sie können Trocknungszeiten von 30 Minuten bis 7 Stunden in Schritten von 30 Minuten wählen. Drücken Sie die Start/Stop-Taste ► ||, um den Trocknungsvorgang zu starten.

7. Während des gesamten Trocknungsvorgangs blinkt das Betriebssymbol  auf dem LCD-Bildschirm. Sobald die tatsächliche Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat, beginnt der Timer, die noch verbleibende Zeit als Count-down anzuzeigen.
8. Warten Sie, bis der Trocknungsvorgang beendet ist, der Count-down „0“ erreicht, ein akustisches Signal ertönt und das Betriebsende-Symbol  für einige Sekunden auf dem LCD-Bildschirm blinkt. Das Gerät schaltet sich danach automatisch vollständig ab und alle Werte verschwinden vom LCD-Bildschirm.

⚠ ACHTUNG – Bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt arbeiten lassen, vergewissern Sie sich immer zuerst, dass eine einwandfreie Funktion sichergestellt ist (siehe: ‚Sicherheitshinweise‘). Wischen Sie eventuell auf die Deckplatte der Gerätebasis getropfte Flüssigkeiten ab. Vergewissern Sie sich, dass der Count-down der Trocknungszeit begonnen hat, denn nur in diesem Fall wird die automatische Abschaltung nach Ablauf der eingestellten Trocknungszeit korrekt arbeiten.

HINWEIS

Sie können jeden Trocknungsvorgang jederzeit abbrechen oder anhalten (siehe: ‚Pause-Funktion‘). Verwenden Sie diese Pause-Funktion, wenn Sie die eingestellte Temperatur während eines laufenden Trocknungsvorgangs ändern wollen, die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel prüfen wollen oder die Reihenfolge der Trockenböden auf der Heizbasis ändern wollen.

WICHTIG - Die Trockenböden und die Lebensmittel könnten etwas heiß sein. Außerdem können Dampf und Kondenswasser austreten.

9. Wenn Ihre Lebensmittel ausreichend getrocknet sind, dann nehmen Sie die gesamte Dörkkammer von der Gerätebasis (Trockenböden und Deckel). Nehmen Sie Ihre Lebensmittel heraus. Verpacken Sie Ihre Lebensmittel in einem sterilisierten Behälter oder Beutel. Evakuieren Sie den Behälter oder Beutel, falls dies möglich ist. Bewahren Sie die Lebensmittel im Kühlschrank auf.

HINWEIS

Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs und wenn die Trockenböden auf der Gerätebasis stehen. Die Trockenböden könnten andernfalls herunterfallen. Nehmen Sie die Trockenböden immer zuerst von der Gerätebasis ab, bevor Sie die Gerätebasis bewegen.

10. Sie können die Trockenböden sofort mit anderen Lebensmitteln füllen und einen neuen Trocknungsvorgang starten. Drücken Sie dazu kurz die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder mit den Voreinstellungen (50°C, 6:00 Stunden) einzuschalten. Wählen Sie dann die erforderlichen Werte, wie oben beschrieben.

HINWEIS

Lassen Sie das Gerät nicht unnötig arbeiten. So verhindern Sie einen unnötigen Energieverbrauch. Sie können jeden Trocknungsvorgang jederzeit abbrechen. Halten Sie dazu die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis der LCD-Bildschirm dunkel wird.

11. Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden wollen, dann vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist (LCD-Bildschirm ist dunkel und leer). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
12. Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Bauteile und Zubehörteile nach dem Betrieb (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

PAUSE-FUNKTION

Sie sollten die Pause-Funktion nutzen, wenn Sie während des Trocknungsvorgangs die Dörrkammer öffnen wollen. Sobald die Pause-Funktion aktiviert ist, können Sie auch die Temperatur neu einstellen.

HINWEIS

Schalten Sie das Heizelement und den Lüfter mit der Start/Stop-Taste wieder ein, so bald Sie die Dörrkammer wieder zusammengesetzt haben. Andernfalls kühlt die Dörrkammer zu stark ab.

1. Drücken Sie während eines laufenden Trocknungsvorgangs die Start/Stop-Taste , um Heizelement und Lüfter abzuschalten. Der LCD-Bildschirm leuchtet auf und die **eingestellte** Trocknungszeit erscheint.
2. Wenn Sie eine andere Temperatur einstellen wollen, dann drücken Sie die SET-Taste und wählen Sie mit dem Stellknopf die neue Temperatur.
3. Wenn Sie die Start/Stop-Taste danach erneut drücken, wird der angehaltene Trocknungsvorgang fortgesetzt. Der LCD-Bildschirm zeigt wieder die noch verbleibende Trocknungszeit des aktuellen Trocknungsvorgangs an. Wenn Sie den Trocknungsvorgang abbrechen wollen, dann halten Sie die Ein/Aus-Taste  gedrückt bis der LCD-Bildschirm dunkel wird. Sie können das Gerät danach sofort wieder mit den Voreinstellungen (50°C, 6:00 Stunden) einschalten, indem Sie die Ein/Aus-Taste kurz drücken.

MÜSLI-RIEGEL HERSTELLEN

Sie können mit dem Gerät ihre eigenen Müsli-Riegel für unterwegs oder als Snack für zwischendurch herstellen. Verwenden Sie dazu die Müsli-Förmchen.

1. Bereiten Sie die Müsli-Masse nach Ihrem bevorzugten Rezept vor.
2. Verteilen Sie die Müsli-Masse in den Mulden der Müsli-Förmchen. Überfüllen Sie die einzelnen Mulden aber nicht.

HINWEIS

Sie können die Mulden bis zum Rand füllen. Auch andere Lebensmittel können gleichzeitig auf den Trockenböden verarbeitet werden. Die Trockenzeiten könnten sich dadurch allerdings verlängern.

3. Legen Sie die Müsli-Förmchen auf einen der Trockenböden und nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
4. Lassen Sie das Gerät nach den Anweisungen in Ihrem Rezept arbeiten, bis die Müsli-Riegel die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Im Allgemeinen ist die höchstmögliche Temperatur geeignet.
5. Nehmen Sie die Müsli-Förmchen aus dem Gerät und drücken Sie die Müsli-Riegel vorsichtig über einem ausreichend großen Teller oder Tablett heraus.
6. Wenn Ihre Müsli-Riegel noch zu feucht sind, dann legen Sie die Müsli-Riegel vorsichtig auf dem untersten Trockenboden aus und lassen Sie das Gerät noch etwas arbeiten.

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit mit dem Dörrautomaten Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
Der LCD-Bildschirm bleibt dunkel, wenn Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist der Netzstecker in eine geeignete Schuko-Steckdose mit den richtigen Nennwerten eingesteckt (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘)? Prüfen Sie durch Anschließen einer Lampe, ob die Steckdose Strom hat.
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten. Das Netzkabel könnte beschädigt sein.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
Das Gerät hat Strom, aber der LCD-Bildschirm ist dunkel.	Die automatische Abschaltung des LCD-Bildschirms hat angesprochen.	Um den Energieverbrauch zu senken, schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung des LCD-Bildschirms nach 20 Sekunden ohne Bedienung automatisch aus. Das ist beabsichtigt. Drücken Sie die SET-Taste, um die Hintergrundbeleuchtung des LCD-Bildschirms wieder einzuschalten.
	Die Hintergrundbeleuchtung des LCD-Bildschirms ist defekt.	Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de
	Ein Trocknungsvorgang wurde beendet und das Gerät hat sich automatisch abgeschaltet.	Das ist beabsichtigt. Drücken Sie kurz die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten (siehe: ‚Bedienung‘).
Das Gerät reagiert nicht auf den Stellknopf.	Sie haben die SET-Taste nicht gedrückt.	Um die gewünschten Werte für die Temperatur und Trocknungszeit einzustellen, müssen Sie zuerst die SET-Taste drücken.
	Das Gerät hat bereits wieder in den Standby-Modus zurückgeschaltet.	Wenn Sie nach dem Drücken der SET-Taste keine weiteren Eingaben machen, dann schaltet das Gerät nach ca. 5-6 Sekunden zurück in den Standby-Modus und die Werte blinken nicht mehr auf dem LCD-Bildschirm. Drücken Sie die SET-Taste erneut (siehe: ‚Bedienung‘).
	Sie haben beim Einstellen der Temperatur den maximalen oder minimalen Wert bereits erreicht.	Sie können nur Temperaturen von 35°C bis 70°C einstellen. Drehen Sie den Stellknopf in die andere Richtung.
	Ein Trocknungsvorgang läuft bereits.	Wenn ein Trocknungsvorgang läuft, ist eine Änderung der eingestellten Temperatur und Trocknungszeit nicht möglich. Halten Sie den Trocknungsvorgang mit der Start/ Stopp-Taste an und versuchen Sie es dann erneut (siehe: ‚Bedienung / Pause-Funktion‘).
Das Gerät arbeitet, obwohl der LCD-Bildschirm dunkel ist.	Die automatische Abschaltung der Hintergrundbeleuchtung des LCD-Bildschirms ist wirksam.	Um den Energieverbrauch zu senken, schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung des LCD-Bildschirms nach 20 Sekunden ohne Bedienung automatisch aus. Keine Maßnahmen erforderlich. Wenn Sie die Hintergrundbeleuchtung des LCD-Bildschirms wieder einschalten wollen, dann drücken Sie die SET-Taste.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problems
Das Gerät arbeitet, aber der Count-down der Trocknungszeit läuft nicht.	Die Aufwärmzeit kann sich erheblich verlängern, wenn Sie die eingestellte Temperatur in der Dörkkammer erhöhen.	Der Count-down beginnt erst, wenn die eingestellte Temperatur in der Dörkkammer erreicht ist. Diese Aufwärmzeit hängt von der eingestellten Temperatur, der Menge der Lebensmittel in der Dörkkammer und der Raumtemperatur ab. Geben Sie dem Gerät etwas mehr Zeit.
	Die Umgebungstemperatur ist zu niedrig.	Wenn Sie eine hohe Temperatur am Gerät eingestellt haben und das Gerät bei niedrigen Raumtemperaturen (unter 21°C) betreiben, dann wird die eingestellte Temperatur eventuell nicht erreicht. Stellen Sie das Gerät in einem wärmeren Raum auf oder steuern Sie den Trocknungsvorgang manuell.
Der LCD-Bildschirm leuchtet, aber die Lebensmittel werden nicht getrocknet.	Die eingestellte Temperatur liegt unter der Raumtemperatur.	Stellen Sie eine etwas höhere Temperatur am Gerät ein (siehe: ‚Bedienung‘).
	Die Luftfeuchte in der Umgebung ist zu hoch.	Der Trocknungsvorgang hängt auch von der Feuchte der eingesaugten Luft ab. Wenn die Luftfeuchte sehr hoch ist, dann ist eine deutlich längere Trocknungszeit erforderlich. Wählen Sie eine höhere Trocknungszeit, stellen Sie das Gerät an einem Ort mit geringerer Luftfeuchte auf oder wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Die Sicherung im Gerät hat angesprochen oder das Heizelement ist gebrochen.	Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 041 65/2225-0 oder info@gastroback.de
Die Lebensmittel werden in der erwarteten Zeit nicht ausreichend getrocknet.	Die Stücke sind zu groß oder zu dick geschnitten.	Schneiden Sie die Lebensmittel in dünnere Scheiben oder kleinere Stücke.
	Sie haben zu viele Stücke auf die Trockenböden gelegt.	Zwischen den einzelnen Stücken muss etwas Platz sein, damit die Luft zirkulieren kann. Nehmen Sie bei Bedarf einen Teil der Lebensmittel heraus und verarbeiten Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen.
	Die Lebensmittel waren zu feucht.	Verlängern Sie die Trocknungszeit. Wenn Saft auf die Gerätebasis getropft ist, dann wischen Sie die Gerätebasis trocken. Tupfen Sie sehr saftige Lebensmittel vor dem Trocknen mit einem trockenen Küchentuch ab. Lassen Sie eventuell sehr feuchte Teile zunächst etwas an der Luft trocknen.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG – Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Ein/Aus-Taste gedrückt halten, bis der LCD-Bildschirm dunkel wird), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. **Achten Sie immer darauf, dass alle Teile des Gerätes für kleine Kinder unerschbar sind.**

Niemals Flüssigkeiten über oder in die Gerätebasis oder über das Netzkabel laufen lassen oder die Gerätebasis oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.

NIEMALS die Gerätebasis oder das Netzkabel in der Geschirrspülmaschine reinigen! Niemals unter der weißen Deckplatte des Lüftergehäuses stochern. Andernfalls könnte der Lüfter beschädigt werden. Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie niemals scharfkantige oder harte Gegenstände (Beispiel: Messer, Schaber). Niemals Gewalt anwenden!

Abhängig von der Benutzung, können sich die Innenseiten der Dörrkammer durch die Dämpfe aus den Lebensmitteln mit einer trüben Schicht überziehen. Um das Wachstum von Keimen und die Bildung unangenehmer Gerüche zu vermeiden, sollten Sie alle verwendeten Teile nach jeder Verwendung reinigen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.
2. Nehmen Sie alle Trockenböden und den Deckel zusammen von der Gerätebasis und nehmen Sie alle Lebensmittel von den Trockenböden.
3. Wischen Sie die gesamte Gerätebasis mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Wenn sich danach noch Schlieren auf der oberen Deckplatte der Gerätebasis befinden, dann feuchten Sie das Tuch mit etwas Spülmittel an und wischen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie die Gerätebasis danach mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
4. Waschen Sie alle Trockenböden, den Deckel und die Müsli-Förmchen (sofern sie verwendet wurden) in warmem Spülwasser. Spülen Sie die Teile dann sorgfältig unter fließendem Wasser ab.

HINWEIS

Wenn Lebensmittelreste auf den Trockenböden, dem Deckel oder den Müsli-Förmchen angetrocknet sind, dann weichen Sie diese Teile ca. 10 Minuten lang in warmem Spülwasser ein. Wiederholen Sie danach Schritt 4.

5. Trocknen Sie die Teile ab und lassen Sie die Teile noch 30 Minuten an der Luft

trocknen, wo sie **für kleine Kinder un erreichbar** sind. Alternativ können Sie die Trockenböden, den Deckel und die Müsli-Förmchen auch in der Geschirrspülmaschine reinigen. Legen Sie die Teile dazu in den oberen Korb und wählen Sie eine niedrige Temperatur.

AUFBEWAHRUNG

 **WARNUNG – Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder die Bauteile. Verwenden Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes niemals für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben.

Niemals das Gerät am Netzkabel halten, um es zu bewegen. Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

1. Reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Nehmen Sie immer zuerst die Trockenböden von der Gerätebasis herunter, bevor Sie die Gerätebasis bewegen, damit die Trockenböden nicht herunterfallen.
2. Stellen Sie die Gerätebasis an einem waagerechten, trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, von der es nicht herunterfallen kann, und an dem alle Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** sind.
3. Legen Sie das Netzkabel locker um die Gerätebasis.
4. Legen Sie die Müsli-Förmchen auf einen der Trockenböden. Stellen Sie die Trockenböden auf die Gerätebasis und setzen Sie den Deckel auf.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung und Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Luft und Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna kann auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Dieses Gerät kann eingeschränkt in gewerblichen Bereichen genutzt werden, wie Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten, sowie durch Gäste in Gaststätten, Hotels und Motels. Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis

Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können.

Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts beträgt ca. 2 Wochen – wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK®

DESIGN DÖRRAUTOMAT NATURAL PLUS

OPERATING INSTRUCTIONS



Art.-No. 46600 »Design Dörrautomat Natural Plus«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	30
General Safety Instructions.....	30
Important Safeguards for Electrical Appliances	32
Technical Specifications.....	34
Knowing Your New Food Dehydrator	35
Tips for Best Results.....	36
Preparations	37
Dehydration of fruit.....	37
Dehydrating Vegetables	38
Meat, Poultry and Fish	39
Other Types of Food	39
Before First Use.....	40
Operation	40
Pause Function	43
Making Muesli Bars	43
Solving Problems.....	45
Care and Cleaning	47
Storage	48
Notes for Disposal.....	49
Information And Service.....	49
Warranty.....	50

DEAR CUSTOMER!

Your new Design Food Dehydrator Natural Plus will be an excellent assistant for getting special ingredients for cooking and baking as well as healthy little snacks. Home-made dried foodstuffs contain no preservatives, colourants, and artificial flavourings. Moreover, the loss of nutrients is reduced in comparison to commercial products. Due to the dehydration of your food the taste is intensified, and the shelf life is prolonged. Via the hot air circulation system, vegetables, fruits, meat, fish, etc. are dried conveniently and energy saving. The temperature and dehydrating time may be adjusted according to the various types of food and your liking.

The effort for operating and cleaning the Food Dehydrator is reduced to a minimum. Thus, the appliance will give you a plain way to enlarge the variety of your meals in a quite delicious manner.

These instructions for use will inform you on the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Food Dehydrator. We hope that you will enjoy your new Food Dehydrator.

Your GASTROBACK® GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in this booklet. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, overheating, and fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Any operation, repair, and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty').



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and **NOT** intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage due to fire, electric shock, or harmful substances.
- The appliance is designed for partly unattended operation. **However, always ensure correct functioning. before leaving the appliance operate unattended. Wipe off any liquids that dripped onto the top of the heating base. Ensure that the count-down of the dehydrating time has started already.** After use always switch off the appliance (holding the On/Off button pressed until the LCD display gets dark) and unplug the appliance from the power supply.
- Check the entire appliance regularly for proper operation. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, or has been subject to inadmissible strain (e.g. over-heating, mechanical or electric shock), or if the appliance is not working properly. Immediately unplug the appliance, if any problems occur during operation. Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, clean, dry, and suitable large table or counter that is resistant against heat and

water. Always wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not block the ventilation slits in the heating base and the cover.

- Always keep the appliance in sufficient distance to the edge of the table or counter and to other objects. For operation, leave at least 50cm of free space above the appliance and at least 10cm of free space on each side, to ensure good ventilation and avoid damage due to steam and overheating. Do not operate the appliance under overhanging boards and drop-lights or near any delicate objects (e.g. curtains). Always remove the food trays, before moving the appliance to avoid that the food trays fall.
- This appliance may be used or handled by persons (including children from 8 years and above) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety and understand the possible hazards. Even cleaning may not be performed by children without supervision. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and **where young children cannot reach it**. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- The appliance is heated electrically. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not expose the appliance to direct sunlight for an elongated time. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- To enable correct operation, it is essential to keep the cover closed and the food trays may not be over-loaded. **Do not block the openings in the white fan assembly at the centre of the heating base to avoid overheating and damage to the appliance. Do not poke in the openings of the fan assembly.**
- Even with the cover closed properly, steam will escape during operation. Do not hold your face or any moisture-sensitive objects over or

directly near the appliance during operation. Beware of steam and condensate, when removing the cover and the food trays. After operation, do not place the food tray and/or cover on any heat-sensitive or moisture-sensitive surfaces.

- Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part of it. The food trays are not suitable for any too heavy pieces of food.
- Always switch OFF the appliance (holding the On/Off button pressed until the LCD display gets dark), unplug, and wait for the appliance to cool down completely, before cleaning the appliance and when the appliance is not in use. Do not use any hard, sharp-edged, or abrasive objects with the appliance (e.g. knives, scrapers). Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. **Do not place the heating base or power cord of the appliance in water or in an automatic dishwasher!**



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the ratings of your mains power supply correspond to the requirements of the appliance (220-240V AC, 50/60Hz, 8 A).

- The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.
- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.
- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, remote control systems, or extension cord. The power outlet must always be

easily accessible so that it would be possible to unplug the appliance immediately in case of any malfunction or danger.

- Always handle power cords with care. The power cord may never touch hot surfaces, sharp edges, or any moving parts. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands, while the appliance is connected to the power supply.
- Do not place or immerse the heating base or power cord in water or any other liquid. DO NOT spill or drip any liquids on the heating base or the power cord to avoid risk of fire and electric shock. Dab dry extremely wet food, before loading the food trays. When liquids ran under the heating base or run down on the exterior of the heating base, immediately unplug and dry the appliance (see: 'Care and Cleaning'). Little amounts (some droplets) of water dripping from your food onto the heating base are harmless.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 46600 Design Dörrautomat Natural Plus
Power supply:	220-240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption:	max. 65 W
Length of power cord:	approx. 95 cm
Weight:	approx. 2,85 kg
Dimensions:	approx. 300 x 250 x 300 mm (including 6 food trays) (width x depth x height)
Capacity:	6 food trays, each approx. 310 x 242mm, 25mm height; 2 muesli pans for up to 8 muesli bars
Certification:	

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW FOOD DEHYDRATOR



1 COVER WITH STEAM VENTS

Ensuring correct and efficient operation

2 6 TRANSPARENT FOOD TRAYS

Building the dehydration chamber

3 HEATING BASE

The white fan assembly in the centre of the top plate

4 OPERATING PANEL

With the controls

5 LCD DISPLAY

Showing your settings, and the icons of the current operation mode

6 ADJUSTING DIAL

Turn this dial to select the desired value

7 ON/OFF BUTTON

Press here to switch the appliance on or off

8 START/STOP BUTTON

For starting, interrupting, and re-assuming operation

9 SET BUTTON

press here to select the temperature or time for adjustment

Accessories:

2 silicone muesli pans for up to 8 muesli bars in total

TIPS FOR BEST RESULTS

- Before dehydrating/drying your food, some steps of preparation are needed. Refer to the following chapter 'Preparations'. Only use flawless food for dehydration.
- The correct dehydrating time depends on the type of food, the freshness and thickness of slices or pieces and the desired consistency (see: 'Preparations').
- Very larger pieces will be dehydrated better, when cut into slices or stripes. However, very small apricots, peaches, and pears may be dried in halves. In these cases, expect a considerably elongated dehydrating time. However, for fitting properly onto the food trays of the appliance and, for free circulation of air, leaving a suitable distance to the food tray or cover above, any pieces of food may not be thicker than 2 cm (4/5 inch).
- Flavours of strongly aromatic types of food (e.g. onions, garlic) could influence other delicate foodstuffs, when dried in the same dehydration cycle. Therefore, you should load your food sorted according to their various tastes and types and process them in separated dehydration cycles. Clean the appliance, before starting the following dehydration cycles to avoid any interference of flavours. To optimize the air flow within the dehydration chamber (built by the food trays), place your food on the food trays beginning with the upper food tray down to the lowest food tray. To allow an efficient air circulation, always use at least 5 food trays, even with some food trays left empty. When food trays are filled with thick pieces, you may alternate empty food trays and loaded food trays.
- **Do not place any food directly on the top plate of the heating base! Additionally, ensure that no pieces of food hang down from the lowest food tray and block the air vents of the fan assembly.**
- Spread your pieces of food on the food trays separated from each other with some free space left between the single pieces. to ensure good circulation of air. This way, your food will be dried evenly and you avoid that the pieces will stick together. Do not overload the trays.
- Always close the dehydration chamber with the cover. Otherwise, the functioning of the appliance as well as favour and quality of your food will be affected disadvantageously. Use the pause function via the Start/Stop button, if you wish to open the dehydration chamber. Immediately after closing the dehydration chamber, continue operation by pressing the Start/Stop button again (see: 'Operation / Pause Function'). Avoid elongated interruptions. During operation, the temperature on the lowest food tray will be the highest. Thus, you should place food needing a higher temperature for dehydration on the lower food trays. For getting an even result on all food trays, you should change the sequence of food trays on the heating base several times during the dehydration process. For this, use the pause function.

- After the dehydration process, store dried food within sterilized and dry vessels in the refrigerator. If possible, you should use the Gastroback Vacuum Sealer for storing your food in evacuated bags and containers. Keep in mind, that the consistency of dried food may change during storage. You should consume dried food before long.
- Use vessels resistant to heat up to at least 100°C for storage. Sterilize the vessels using boiling water. To avoid getting germs in again, do not wipe dry the vessels, but leave them dry naturally.

PREPARATIONS

Clean all pieces of food carefully under running tap water. Remove all inedible parts (e.g. shells, stalks, seeds, and stones). Depending on the type of food, you should perform the following additional preparation processes. However, the hints given below are recommendations only. Possibly, you may prefer other methods. In all cases, you should dab dry the food to be dried, before loading the food tray.

IMPORTANT - The maximum thickness of any pieces of food to be dehydrated may not exceed approx. 2cm (4/5 inch).

DEHYDRATION OF FRUIT

Combine some water and juice of the fruit to be dried (mixture 1:8) and dip the pieces in this liquid for approx. 2 minutes. For types of fruit sensitive to discolouration by oxygen (e.g. apples), you may add some lemon juice to the liquid before dipping.

Vegetables	Preparation	Consistency	Time [hours]
Apple	seeds removed, sliced, peeled	limb and lithe	5-6
Banana	peeled, sliced to 3-4mm pieces	crispy	8-38
Cherry	possibly seeds removed when semi-dried	tough	3-34
Cowberry	possibly cut open	limb and lithe	6-26
Date	seeds removed, sliced or in whole	tough	6-72
Fig	sliced	tough	6-26
Grape	in whole	limb	8-72
Nectarine	cut to halves and air dried, remove the stone when semi-dried	limb and lithe	8-26
Orange peel	cut to strips	limb and lithe	8-16

Vegetables	Preparation	Consistency	Time [hours]
Peach	remove the stone when semi-dried, cut to halves	limb and lithe	10-34
Pear	seeds removed, peeled and sliced, small ones may be cut to halves or quarters	limb and lithe	8-72

DEHYDRATING VEGETABLES

Wash thoroughly and remove all inedible parts (e.g. stalks).

Most vegetables should be blanched before dehydration (heated in water, steam or oil for approx. 3-5 minutes). Thereafter, drain thoroughly, dip in lemon juice for approx. 2 minutes and dab dry.

Vegetables	Preparation	Consistency	Time [hours]
Artichoke	sliced to approx. 1cm (1/3 inch),	limb and lithe	5-6
cooked for approx. 10 minutes	fragile	6-14	8-38
Asparagus	sliced to approx. 2-3cm (1 inch)	fragile	6-14
Bean	Cut open and steam until transparent	fragile	8-26
Beet	steam, then cool down and cut off top and root	fragile	8-30
Cauliflower	cut open and steam until a little tender (approx. 3-5 minutes), dry in small florets or slices	fragile	6-20
Cabbage	peel the outer leaves, cut to thin slices	tough	6-14
Carrot	remove stalk and roots, steam until soft, cut to strips or sliced	instant edible	6-12
Celery	sliced to approx. 1cm (1/3 inch) or cut to stripes	fragile	6-14
Leek	cut open, perhaps cut lengthwise in halves	fragile	6-10

Vegetables	Preparation	Consistency	Time [hours]
Cucumber	perhaps peeled, sliced to approx. 2 cm (1/2 inch)	tough	6-18
Eggplant	sliced to approx. 1 cm (1/3 inch)	fragile	6-18
Garlic	cloves peeled and halved	fragile	6-16
Fresh pepper	in whole	tough	8-14
Mushroom	sliced or in whole	tough	6-14
Onion	root and tip removed, sliced to circles	fragile	8-14
Pea	steamed for approx. 3-5 minutes	fragile	8-14
Capsicum	seeds removed, sliced to 1cm (1/3 inch) strips or in circles	fragile	4-14
Potato	cut to slices or strips, steamed for 8-10 minutes	fragile	6-18
Rhubarb	peeled, sliced to thin slices	waterless	8-38
Spinach	steamed till dry	fragile	6-16
Tomato	peeled, cut to halves or sliced	tough	8-24
Pumpkin	Sliced to 1 cm (1/3 inch)	fragile	6-18

MEAT, POULTRY AND FISH

- Marinate meat in salty liquid to remove the moisture and keep your meat fresh. You should use 1/4 teaspoon of salt for 1/2 glass of liquid and other flavours and seasons to taste (e.g. tomato sauce, garlic, onion, and pepper). After marinating, cut the meat into stripes and dehydrate via the appliance for approx. 2-8 hours until the stripes are sufficiently dry.
- Poultry should be cooked, before starting the dehydration process. Steam or roast the pieces until they are well done. Set the dehydrating time to 2-8 hours.
- Fish should be steamed or roasted. For example, place fillets into the oven and bake for approx. 20 minutes. Set the dehydrating time to 2-8 hours.

OTHER TYPES OF FOOD

- Wash **herbs**, dab dry, and remove any already wilted parts. For drying, spread the whole leaves on the food trays. Store the dried herbs in whole. Just before usage, remove the stalks and grind or crumble the dry leaves. This is the best way to avoid the loss of flavour.

- When dehydrating **vanilla pods**, remove any inedible parts from the pods and dab dry. Thereafter, spread the vanilla pods on a food tray and start the appliance with an dehydrating time of 2-6 hours.
- **Bread slices** should be dried without the crust. Use a dehydrating time of 30 minutes to 2 hours. You will get a delicious snack, when seasoning the bread slices before dehydration.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING – DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging! Always unplug the appliance and leave the appliance cool down, before cleaning it, and when it is not in use. Do not place or immerse the heating base or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the heating base or power cord. Do not use any abrasive or corrosive cleaners for cleaning to avoid damage to the surfaces. **Do not place the heating base or power cord in an automatic dishwasher.**

1. Unpack the appliance and all parts and accessories carefully. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Food Dehydrator'). Carefully remove all packaging, shipping materials, stickers, and promotional materials. However, DO NOT remove the model label.
2. Before first use and after a longer period of storage, clean all parts of the appliance (see: 'Care and Cleaning').

OPERATION

⚠ WARNING – Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are out of reach of young children. The appliance is intended for dehydrating edible food via an electrically powered heating system. Do not attempt to heat the appliance or its parts by any other source of heat. Do not pour or spill any liquids into the heating base of the appliance to avoid injuries and damage due to overheating, fire, and electric shock. Improper use or misuse may cause severe injuries and damage. Always unplug the appliance, when the appliance is not in use.

If water runs on or under the heating base during operation, immediately unplug the appliance (see: 'Solving Problems'). However, some droplets of juices on the top of the heating base are quite normal and no need for concern. Do not use violence. Do not place the appliance near the edge of the working space or on inclined surfaces. Ensure to place the appliance on a level, flat, stable, and dry surface.

During operation: Do not move the appliance during operation. The ventilation slits at the bottom of the heating base and the steam vent in the cover may not be blocked. Do not block the openings in the white fan assembly at the centre of the heating base to avoid overheating and damage to the appliance. Do not place any food onto the top plate of the heating base.

IMPORTANT - The maximum thickness of any pieces of food to be dehydrated may not exceed approx. 2cm (4/5 inch). Otherwise the dehydration chamber cannot be closed correctly and the air circulation is hindered.

1. Prepare your food (see: 'Tips for Best Results' and 'Preparations'). Dab dry very wet food.
2. Remove the cover and food trays. Then, place the heating base of the appliance on a suitable table or counter near an appropriate wall power outlet.
3. Spread your food on the food trays, leaving some space between the individual pieces to allow unhindered air-circulation. In the chapter 'Tips for Best Results' you will find a lot of useful hints for getting the optimum colour, flavour, and consistency.
4. Place the loaded food trays onto the heating base (see: 'Tips for Best Results'). With some food trays empty, you should place the empty food trays on the heating base first. Close the dehydration chamber (built by the food trays) via the cover.

IMPORTANT - Always close the appliance by the designated cover before switching on the appliance. The appliance will not work properly without the cover, and consistency and flavours of your food will be affected disadvantageously.

NOTE

The type, amount, consistency, and thickness of the food pieces will determine the required dehydrating time and result.

5. Insert the power plug into the wall power outlet. The LCD display illuminates and shows the default values of temperature and dehydrating time: 50°C and 6:00 hours.

⚠ CAUTION – Do not pour any water into the appliance. However, during operation, some drops of juices may accumulate on the base. This may happen with very juicy types of food and is no reason for concern.

6. Press the SET button to select the temperature adjusting mode. The temperature value flashes on the LCD display. Turn the adjusting knob to select the desired temperature between 35°C and 70°C in steps of 1°C. Press the SET button again to switch to the timer adjusting mode. Turn the adjusting dial for selecting the desired dehydrating time within the possible range of 30 minutes to 7 hours

in steps of 30 minutes. Press the Start/Stop button ► || to start the dehydration cycle.

7. The fan starts operation audibly. On the LCD display, the heating icon  flashes during the complete dehydration cycle. As soon as the actual temperature within the dehydration chamber reaches the set temperature, the timer starts counting down the set dehydrating time.
8. Simply wait until the dehydration cycle has finished with the time display reaching "0", an acoustic signal sounds with the time-out icon  flashing on the LCD display for some seconds. Thereafter, the appliance stops operation automatically and the LCD display is deactivated.

⚠ CAUTION – Before leaving the appliance operate without supervision, always ensure correct operation (see: 'Important Safeguards'). Wipe off liquids that dripped onto the heating base. Check, whether the count-down of the dehydrating time started to ensure that the appliance will shut-off automatically in time.

NOTE

You can Interrupt or cancel any dehydration cycle at any time you like (see: 'Pause Function'). Also, use this pause function, if you wish to change the set temperature, check the consistency of your food, or change the sequence of food trays on the heating base, while a dehydration cycle is running.

IMPORTANT - Being aware of steam and condensate, when removing the food trays. The food trays of the appliance and your food may be a little hot.

9. With your food dried sufficiently, grasp the complete dehydration chamber (food trays and cover) by the handles at both sides and lift the dehydration chamber from the heating base. Then remove your food. Place your food in a sterilized container or bag. If possible, evacuate the container or bag. Store your food in the refrigerator (see: 'Tips for Best Results').

NOTE

Do not move the appliance with the food trays mounted on the heating base. Otherwise the food trays may fall. Take the food trays off the appliance before moving the heating base. You may fill the food trays with another portion of food immediately and start a new dehydration cycle. In this case, switch on the appliance again with the default settings (50°C, 6:00 hours) by shortly pressing the On/Off button. Thereafter, select the appropriate temperature and dehydrating time as described above.

NOTE

Do not leave the appliance operate uselessly to avoid useless energy consumption. You may cancel any dehydration cycle at any time by holding the On/Off button pressed until the LCD display gets dark.

10. If you do not wish to operate the appliance again, ensure that the appliance is switched off (LCD display is dark and empty) and unplug the appliance.
11. Clean the appliance and all used parts after each use (see: 'Care and Cleaning').

PAUSE FUNCTION

You should use the pause function, whenever you wish to open the dehydration chamber during operation. Additionally, with the dehydration cycle interrupted, you can modify the set temperature.

NOTE

As soon as possible, re-assume operation of the heating element and fan via the Start/Stop button to avoid that the interior of the dehydration chamber cools down.

1. For interrupting the operation of the heating element and fan, simply press the Start/Stop button ► || once. The LCD display is illuminated and the **set** dehydrating time is shown.
2. If you wish to change the set temperature, press the SET button. Then turn the adjusting dial to enter the desired temperature.
3. If you wish to re-assume operation, press the Start/Stop button again. The remaining dehydrating time of the current dehydration cycle is shown again. To switch off the appliance and cancel the current dehydration cycle, hold the On/Off button ⏻ pressed until the LCD display gets dark. If you wish to dehydrate another portion of food, you can switch on the appliance again with the default settings (50°C, 6:00 hours) by pressing the On/Off button shortly.

MAKING MUESLI BARS

Via the muesli pans, you can create your own muesli bars, giving a convenient and healthy snack between meals and on the way.

1. Prepare the muesli dough according to your favourite recipe.
2. Spread the muesli dough in the wells of the muesli pans avoiding to overfill the wells.

NOTE

You may fill up the wells to the rim. On the other food trays, you may dehydrate other food in the same cycle. In this case, expect an elongated dehydration process.

3. Place the filled muesli pans onto the lowest food tray and activate the appliance with the appropriate settings, given in your recipe. In most cases, the highest possible temperature will do.
4. Leave the appliance operate until the muesli bars reach the desired consistency.
5. Remove the muesli pans and carefully turn out the muesli bars over a sufficiently large flat dish or tray.
6. If your muesli bars are still too wet, carefully place them on the lowest food tray and leave the appliance operate for another period of time.

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find the solution in the following table.

Problem	Reason	The Solution
The LCD display remains dark, when plugging in the power plug.	The power outlet is not live.	Ensure that the appliance is connected to a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Ensure that the wall power outlet is live by connecting a lamp.
	A severe problem occurred. May be the power cord is damaged.	Unplug the appliance. Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
The appliance is live, but the LCD display is dark.	The automatic shut-off of the LCD display is active.	For saving energy, the backlight of the LCD display gets dark after approx. 20 seconds without any input. This is normal. To illuminate the LCD display again for 20 seconds, press the SET button.
	The backlight of the LCD display is out of order.	Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
	A dehydration cycle has been completed and the appliance switched off automatically.	This is normal. Press the On/Off button shortly, if you wish to start operation again (see: 'Operation').
The appliance does not react to the adjusting dial.	The SET button has not been pressed.	Always press the SET button, before attempting to change the temperature or dehydrating time (see: 'Operation').
	The appliance switched back to standby already.	When the SET button has been pressed and no further entry is made, the appliance switches back to standby and the value on the LCD display is not flashing any longer. Press the SET button again and turn the adjusting dial within 5-6 seconds.
	You reached the maximum or minimum temperature already.	The range of temperature settings is from 35°C to 70°C. Turn the adjusting dial to the opposite direction.
	A dehydration cycle is running.	Temperature and dehydrating time cannot be adjusted, while a dehydration cycle is running. Press the Start/Stop button to pause the running dehydration cycle. Then try again (see: 'Operation / Pause Function').

Problem	Reason	The Solution
The appliance is working, but the LCD display is dark.	The automatic shut-off of the LCD display is active.	For saving energy, the backlight of the LCD display gets dark after approx. 20 seconds without any input. This is normal. To illuminate the LCD display again for 20 seconds, press the SET button.
The appliance is working but the count-down of the dehydrating time does not start.	The pre-heating time for reaching the set temperature may increase significantly when increasing the set temperature.	The count-down starts as soon as the set temperature is reached within the dehydration chamber. The pre-heating time depends on the set temperature, the amount of food in the dehydration chamber, and the room temperature. Just wait.
	The environment temperature is too low.	With a high setting of the dehydrating temperature and a very low room temperature, it is possible that the set temperature is not reached at all. Possibly, with a room temperature below 21°C, you need to control the dehydration process manually.
The LCD display is illuminated, but the food is not dried.	The temperature is set below the current room temperature.	Select a sufficiently higher dehydrating temperature (see: 'Operation').
	The humidity of the environment is very high.	The dehydration process depends on the humidity of the air-intake also. With high humidity, you should expect an elongated dehydrating time. Increase the dehydrating time, select a room with low humidity for operation, or select a somewhat higher temperature.
	The internal fuse of the appliance has been triggered or the heating element is broken.	Get in contact with an authorized service centre for examination and repair.
The food is not dried sufficiently within the expected period of time.	The pieces may be too large or too thick.	Cut your food to smaller pieces.
	The food trays have been overloaded.	Separate the individual pieces of food. The air flow within the dehydration chamber may not be blocked. If required, take out some food and separate your food to smaller portions.
	The food has been too wet, when starting operation.	Simply give the dehydration process some more time. Wipe off any liquid that dripped onto the heating base. Dab dry very juicy food, before dehydration. Perhaps, leave very wet pieces of food dry at room temperature first.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – Always switch OFF (holding the On/Off button pressed until the LCD display gets dark), unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning the appliance. Always ensure that all parts of the appliance are **out of reach of young children**.

Do not spill or pour any liquids on or in the heating base or power cord. Do not place or immerse the heating base or power cord in any liquids to avoid damage, risk of fire, and electric shock.

DO NOT clean the heating base or power cord in an automatic dishwasher!

Do not poke under the white top plate of the fan assembly to avoid damage to the fan. Do not use abrasive cleaning agents or aggressive liquids (e.g. bleach, solvng agents) for cleaning the appliance or any part of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects (e.g. scoring pads, knives, scrapers). Do not use violence.

During usage, the interior of the dehydration chamber (built via the food trays) gets coated with residues of the dehydrated food. To avoid the growth of germs and an unpleasant smell within the dehydration chamber, and for keeping the appliance always ready for use you should clean all used parts of the appliance after each usage.

1. Always unplug the appliance, and leave the appliance cool down to room temperature, before moving or cleaning the appliance.
2. Remove the cover and all food trays from the heating base. Remove any food.
3. Wipe the complete heating base using a soft damp cloth. If there are still any smears left on the top plate of the heating base, damp the cloth with some dishwasher, and thereafter wipe with clear water.
4. Wash the food trays, muesli pans (if used) and cover in dishwasher using a soft nylon brush. Thereafter, thoroughly rinse with clear tap water.

NOTE

If there are any dried-on residues left on the food trays and/or cover, soak the parts in warm dishwasher for approx. 10 minutes. Then repeat step 4.

5. Wipe dry all parts. and leave the parts dry naturally for approx. 30 minutes, where they are **out of reach of young children**.

Alternatively, you may clean the food trays, cover, and muesli pans in an automatic dishwasher. Place the parts on the top rack and use a low temperature program.

STORAGE

 **WARNING** – Ensure that the appliance and any part of it are out of reach of young children. Always unplug the appliance, when the appliance is not in use. Always leave the appliance cool down, before cleaning or storing the appliance.

Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Do not use any parts or accessories of the appliance for any other appliance or any other purpose than described in this booklet.

Do not hold the appliance by the power cord for moving the appliance to avoid damage. Always handle the power cord with care. The power cord may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

1. Clean the appliance before storing (see: 'Care and Cleaning'). Always remove the food trays first, before moving the heating base to avoid that the food trays fall.
2. Place the heating base on a frost-free, clean, level, and dry place where it is out of reach of young children and is protected against excessive load (e.g. mechanical or electric shock, heat, direct sunlight).
3. Lay the power cord loosely around the heating base.
4. Place the muesli pans on a food tray. Mount the food trays and cover on the heating base.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Restricted use of this appliance for commercial, trade or industrial purposes in offices, guest houses, cafés and baker's shops, and similar facilities is possible. In this case the warranty period is reduced to 1 year.

Note

For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Germany.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories and attachments. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and not suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 2225-0 . Telefax +49(0)41 65 / 2225-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de