

GASTROBACK®

DESIGN DÖRRAUTOMAT PRO DESIGN DÖRRAUTOMAT MAX



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 46602 »Design Dörrautomat Pro«
Art.-Nr. 46603 »Design Dörrautomat Max«

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

Deutsch

English

www.gastroback.de



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	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	8
Technische Daten	10
Ihren neuen Dörrautomaten kennen lernen	11
Eigenschaften Ihres neuen Dörrautomaten	12
Tipps für beste Ergebnisse	13
Die Lebensmittel vorbereiten	14
Vor der ersten Verwendung	15
Bedienung	16
Muesli-Riegel herstellen	19
Die Einheit der Temperaturanzeige ändern	19
Hilfe bei Problemen	20
Pflege und Reinigung	22
Aufbewahrung	23
Entsorgungshinweise	24
Information und Service	24
Gewährleistung/Garantie	25
Zubehör	26

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihr neuer Dörrautomat wird Ihnen besondere Zutaten zum Kochen und Backen liefern und gesunde, kleine Snacks vorbereiten – ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe, künstliche Aromen und andere, eventuell ungesunde Zusätze wie Süßstoff, Zucker oder Salz. Temperatur und Trocknungszeit können nach den Anforderungen Ihrer Lebensmittel und der gewünschten Konsistenz eingestellt werden. Während der Geschmack durch den Entzug des Wassers intensiviert wird, bleiben die Nährstoffe zum größten Teil erhalten und die Haltbarkeit vieler Lebensmittel wird verlängert. Das besonders leise Gebläse vermeidet eine unnötige Geräuschbelästigung während des Betriebs. Bedienung und Reinigung erfordern nur wenig Aufmerksamkeit.

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, Feuer und gesundheitsschädliche Substanzen führen. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. **Reparaturen und/oder der Austausch von fest installierten Bauteilen (Beispiel: Netzkabel) und die technische Wartung des Geräts dürfen nur von 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 kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und deren Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- 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, in Booten oder fahrenden Fahrzeugen oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehör 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 die Verarbeitung von essbaren Lebensmitteln vorgesehen. Verarbeiten Sie niemals verdorbene Lebensmittel oder irgendwelche Fremdkörper mit dem Gerät. 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 Gebläse eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebs sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Niemals die Bauteile des Geräts für andere Geräte oder für Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind.
- Das Gerät ist für einen teilweise unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. **Bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt arbeiten lassen, vergewissern Sie sich immer zuerst anhand der Anleitungen in diesem Heft, dass eine einwandfreie Funktion sichergestellt ist (siehe: ‚Bedienung‘). Die Luftströmung im Trockenraum und um das Gerät herum darf nicht behindert werden. Informieren Sie eine zuverlässige Person dementsprechend. Das Gerät muss jederzeit zugänglich sein.**
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht verwenden. Die Arbeitsfläche muss ausreichend groß, gut zugänglich, fest, eben, horizontal, sauber, trocken und beständig gegen Wärme und Feuchtigkeit sein. **Niemals das Gerät in Bereichen betreiben, in denen mit extremer Feuchtigkeit oder mit Dämpfen, Aerosolen, Gasen und/oder Stäuben von Schadstoffen und brennbaren Substanzen gerechnet werden muss** (Beispiel: Lösemittel, Kraftstoffe, Gase, Abrieb). **Betreiben Sie das Gerät auch nicht in der Nähe von Behältern mit derartigen Stoffen** (Beispiel: Farbdosen, Spraydosen, manche Reinigungsmittel). Betreiben Sie das Gerät nicht unter überhängenden Regalen oder Hängelampen oder in der Nähe von empfindlichen Gegenständen (Beispiel: Vorhänge).
- 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.

- 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 an der Rückseite des Geräts frei und mindestens 20cm an allen Seiten des Geräts und über dem Gerät, um Schäden durch Überhitzung und Dampf zu vermeiden. Niemals während des Betriebs Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Überhitzung zu vermeiden.
- Um eine korrekte Funktion zu ermöglichen muss die Tür des Trockenraums während des Betriebs geschlossen sein und die Edelstahl Dörrgitter dürfen nicht überladen werden. **Die Luftströmung im Trockenraum darf nicht behindert werden, um einen Wärmestau und Überhitzung zu verhindern. Niemals die Luftschlitze im Gehäuse und an den Seiten der Tür oder die Öffnungen des Gebläses an der Rückseite des Trockenraums blockieren, Achten Sie darauf, dass keine leichten Gegenstände** (Beispiel: Vorhänge, Tücher, Papierbögen) **durch die Luftströmung des Gebläses angesaugt werden können, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Überhitzung, Feuer und Schäden am Gerät zu vermeiden. Niemals in den Luftschlitzen und Öffnungen des Gebläses stochern.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät oder seinen Bauteilen und Zubehören niemals Gewalt an.
- Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind. Abhängig von der eingestellten Temperatur können Teile des Geräts und die Einschübe (Edelstahl Dörrgitter, Dörrtablett, Gittertablett oder Silikon Müsli-Riegelform) während des Betriebs und einige Zeit danach heiß sein. Auch die Außenseiten des Geräts können heiß sein. Das gilt besonders für die Rückwand. Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände mit Topflappen.
- Auch bei korrekt geschlossenem Trockenraum entweicht während des Betriebs warmer Dampf. Halten Sie während des Betriebs niemals irgendwelche feuchtigkeitsempfindlichen Gegenstände direkt neben das Gerät. Achten Sie auf warmen Dampf, wenn Sie die Tür des Tro-

ckenraums öffnen und die Edelstahl Dörrgitter heraus nehmen. Stellen Sie die Edelstahl Dörrgitter direkt nach der Verwendung nicht auf wärme- und feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen.

- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre. Die Edelstahl Dörrgitter sind nicht für extrem schwere und harte Teile geeignet.
- Schalten Sie das Gerät zur Reinigung immer zuerst mit dem Ein/Aus-Schalter auf der Rückseite vollständig aus (Display ist dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen, scharfen Reinigungsmitteln oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen (Beispiel: Topfreiniger, Desinfektionsmittel; siehe: „Pflege und Reinigung“).



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Stromversorgung mit den richtigen Nennwerten (230V Wechselstrom, 50-60Hz, mindestens 10 A) und korrekt angeschlossener Schutz Erde angeschlossen werden. Die verwendete Schukosteckdose muss von anderen Steckdosen elektrisch getrennt sein. 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 30 mA 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 das Gerät oder das Netzkabel in Wasser tauchen oder stellen, in der Geschirrspülmaschine reinigen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Wenn Wasser in den Trockenraum läuft oder unter sich dem Gerät sammelt, oder über das Gerät oder das Netzkabel läuft, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenige Tropfen, die von den Lebensmitteln auf den Boden des Trockenraums fallen, sind unbedenklich.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	46602 Design Dörrautomat Pro	46603 Design Dörrautomat Max
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50-60 Hz, mindestens 10 A	230 V Wechselstrom, 50-60 Hz, mindestens 10 A
Max. Leistungsaufnahme:	600 W	900 W
Länge des Netzkabels:	ca. 105 cm	ca. 105 cm
Gewicht:	ca. 7 kg	ca. 10 kg
Abmessungen:	ca. 350 x 455 x 315 mm (B x T x H)	ca. 350 x 455 x 425 mm (B x T x H)
Fassungsvermögen:	6 Edelstahl-Dörrgitter; max. 300 g pro Edelstahl-Dörrgitter	10 Edelstahl-Dörrgitter; max. 300 g pro Edelstahl-Dörrgitter
Kontinuierliche Betriebszeit:	max. 24 Stunden, danach 2 Stunden Pause	max. 24 Stunden, danach 2 Stunden Pause
Umgebungstemperatur:	15-25°C	15-25°C
Fläche zur Trocknung:	ca. 300 x 330 mm pro Edelstahl-Dörrgitter	ca. 300 x 330 mm pro Edelstahl-Dörrgitter
Temperatur:	einstellbar von 35°C bis 75°C in Schritten von 5°C	einstellbar von 35°C bis 75°C in Schritten von 5°C
Trocknungszeit:	einstellbar von 30 Minuten bis 24 Stunden in Schritten von 30 Minuten	einstellbar von 30 Minuten bis 24 Stunden in Schritten von 30 Minuten
Prüfzeichen:		

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN NEUEN DÖRRAUTOMATEN KENNEN LERNEN



Sensorfeld



- 1 SENSORFELD** mit Bedienelementen
- 2 EDELSTAHL-GEHÄUSE** mit stabilen **GRIFFEN** auf beiden Seiten zum sicheren Tragen des Geräts
- 3 TÜR** mit Sichtfenster: verschließt den Ofen während des Betriebs
- 4 TROCKENRAUM** mit dem geräuscharmen **GEBLÄSE** an der Rückwand und **SCHIENEN** für die Einschübe (6 oder 10 Stück)
- 5 EIN/AUS-SCHALTER** auf der Rückseite des Gerätes: erhöht die Betriebssicherheit und verhindert unnötigen Energieverbrauch im Standby-Modus

BEDIENELEMENTE des SENSORFELDS:

- 6 TASTE „START/STOP“:** drücken Sie hier, um das Gerät ein-/ auszuschalten und damit den Trocknungsvorgang zu starten oder abzubrechen
- 7 TASTE „TIME/TEMP“:** schaltet zwischen der Einstellung der Trocknungszeit und der Temperatur um
- 8 DISPLAY:** zeigt die eingestellte Temperatur und die Trocknungszeit als Count-down an
- 9 STELTASTEN „-“ UND „+“:** drücken Sie hier, um die gewünschten Werte für die Temperatur oder Trocknungszeit einzustellen

EINSCHÜBE UND ZUBEHÖR

- 10 EDELSTAHL - DÖRRGITTER** 6 oder 10 Stück
- 11 DÖRRTABLETT** zum Abdecken des Bodens im Trockenraum; auch geeignet für die Vorbereitungen oder zum Trocknen von sehr kleinen Teilen und Lebensmitteln, die beim Trocknen zerfallen.
- 12 GITTERTABLETT** aus Kunststoffgitter: für sehr weiche Lebensmittel und kleine Teile
- 13 SILIKON MÜSLIRIEGEL-FORM** für Müsliriegel und zum Trocknen von Würzpasten
- 10 SPARSCHÄLER** nur bei 46603 Design Dörrautomat Max enthalten

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN DÖRRAUTOMATEN

Ihr neuer Dörrautomat dient zum Trocknen frischer Lebensmittel nahezu jeder Art. Dazu erzeugt ein Gebläse in der Rückwand des Trockenraums einen konstanten Luftstrom mit einstellbarer Temperatur.

- Das besonders leise Gebläse vermeidet eine unangenehme Geräuschbelastung während des Betriebs.
- Der horizontale Luftstrom im Trockenraum hält die Aromen zwischen den einzelnen Edelstahl Dörrgitter soweit das möglich ist getrennt.
- Die Edelstahl Dörrgitter sind auch während des Betriebs jederzeit bequem entnehmbar. Bei Bedarf können einzelne Schienen frei gelassen werden, ohne das Trocknungsergebnis nachteilig zu beeinflussen.
- Temperatur und Luftstrom sind im gesamten Trockenraum konstant und die Trocknung erfolgt dadurch gleichmäßig. Sofern die Luft zwischen den Stücken gut zirkulieren kann, ist das Ergebnis in den meisten Fällen nicht von der Verteilung der einzelnen Stücke im Trockenraum abhängig. Nur in wenigen Fällen müssen die Lebensmittel gewendet werden oder die Edelstahl Dörrgitter müssen vertauscht oder gedreht werden. Halten Sie einfach die Tür des Trockenraums während des Betriebs geschlossen.
- Das Gerät wird mit einem Sensorfeld (Touch-Sensoren) eingestellt. Dadurch gibt es keine Spalten und Rillen, welche die Reinigung erschweren. Sie müssen die Tasten nur leicht berühren. Zur Kontrolle reagiert das Gerät auf jeden Bedienungsschritt mit einem akustischen Signal. Trocknungszeit und Temperatur können problemlos auf die Art und Frische der Lebensmittel, die Dicke der Stücke und die gewünschte Beschaffenheit angepasst und auch während des Betriebs jederzeit nachgestellt werden (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Die Lebensmittel vorbereiten‘).
- Die noch verbleibende Trocknungszeit wird als Count-down auf dem Display angezeigt. Wenn der Count-down Null („00:00“) erreicht hat, dann schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Die Temperaturanzeige kann zwischen °C und °F umgeschaltet werden (siehe: ‚Bedienung / Die Einheit der Temperaturanzeige ändern‘).
- Ein Überhitzungsschutz erhöht die Betriebssicherheit während mehrstündiger Trocknungszeiten.
- Der Ein/Aus-Schalter auf der Rückseite bietet einen zusätzlichen Schutz während der Pausen und erhöht die Sicherheit bei der Vorbereitung. Ziehen Sie trotzdem immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht betreiben. Dadurch schützen Sie das Gerät auch vor Überspannungen durch die Stromversorgung und erhöhen somit die Lebensdauer der elektronischen Bauteile.

WICHTIG - Lassen Sie das Gerät nicht länger als 24 Stunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie spätestens nach 24 Stunden eine Pause von mindestens 2 Stunden, um eine lange Lebensdauer des Gebläses zu erhalten. Ziehen Sie in dieser Zeit den Netzstecker aus der Steckdose.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Vor dem Trocknen müssen die Lebensmittel entsprechend vorbereitet werden (siehe auch: ‚Die Lebensmittel vorbereiten‘). Eine der wichtigsten Regeln ist jedoch: wählen Sie nur einwandfreie Lebensmittel für die Trocknung.

- Sehr große Stücke lassen sich besser trocknen, wenn Sie vor der Verarbeitung in Scheiben oder Stücke geschnitten werden. Allerdings können Sie sehr kleine Aprikosen, Pflirsiche und Birnen auch in Hälften trocknen. Erwarten Sie in diesen Fällen eine erheblich längere Trocknungszeit. Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Boden des Trockenraums. Lassen Sie keine Lebensmitteleile von den Edelstahl Dörrgittern herunter hängen. Dadurch könnte der Luftstrom behindert werden. Wir empfehlen, den Boden des Trockenraums während der Verwendung mit dem mitgelieferten Tablett abdecken.
- Über den Edelstahl Dörrgittern, die Sie mit sehr dicken Stücken belegt haben, können Sie jeweils eine Schiene frei lassen. Auch wenn Sie nicht alle Edelstahl Dörrgitter verwenden, sollten Sie entsprechend viele Schienen zwischen den Edelstahl Dörrgittern leer lassen. Lebensmittel mit sehr intensiven Aromen (Beispiele: Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Fisch) können den Geschmack anderer Lebensmittel immer beeinträchtigen, wenn sie zusammen in einem Trocknungsvorgang verarbeitet werden. Sortieren Sie Ihre Lebensmittel entsprechend und trocknen Sie die Lebensmittel dann in verschiedenen Trocknungsdurchgängen.
- Die Beeinträchtigung der Aromen beim Trocknen ähnlicher Lebensmittel ist gering, wenn Sie jedes Edelstahl Dörrgitter mit nur einer Sorte bestücken (Beispiel: Äpfel). Lassen Sie zwischen den Edelstahl Dörrgittern mit unterschiedlichen Lebensmitteln (Beispiel: Äpfel und Pflirsiche) jeweils eine Schiene frei.
- Achten Sie darauf, dass möglichst keine Tropfen von den oberen Edelstahl Dörrgittern auf die darunter liegenden Lebensmittel fallen. Tupfen Sie alle Lebensmittel gut ab, bevor Sie die Edelstahl Dörrgitter beladen. Lebensmittel, die tropfen könnten, sollten Sie im Trockenraum unten einsortieren. Schützen Sie den Boden des Trockenraums mit dem Kunststoffablett. Sie optimieren die Luftzirkulation im Inneren des Trockenraums, wenn Sie die Edelstahl Dörrgitter nicht überfüllen. Es sollte immer ausreichend Platz zwischen den einzelnen Stücken und zwischen den Edelstahl Dörrgittern bleiben, um die Luftzirkulation nicht zu behindern. Dadurch vermeiden Sie auch, dass die einzelnen Teile aneinander kleben. Die

optimale Trocknungszeit und Temperatur hängen ab von der Art der Lebensmittel, der Menge, Feuchtigkeit und Dicke sowie der gewünschten Beschaffenheit. Große Mengen und dicke Stücke erfordern eine deutlich längere Trocknungszeit. Bei weniger empfindlichen Lebensmitteln können Sie dann auch mit einer höheren Temperatur arbeiten. Reinigen Sie das Gerät zwischen den Trocknungsvorgängen, damit sich die Aromen nicht beeinträchtigen und sich keine unangenehmen Gerüche bilden. Bewahren Sie die getrockneten Lebensmittel in einem sterilisierten, trockenen Gefäß im Kühlschrank auf. Wenn möglich, sollten Sie die Lebensmittel in evakuierten Behältern und Beuteln verpacken.

- Bevorzugen Sie Gefäße zur Aufbewahrung, die bis 100°C hitzestabil sind. Sterilisieren Sie die Gefäße vor der Verwendung mit heißem Wasser. Trocknen Sie die Gefäße aber NICHT mit Tüchern ab, um nicht erneut Keime hinein zu bringen. Lassen Sie die Gefäße stattdessen an einem sauberen Ort an der Luft vollständig trocknen. Beachten Sie, dass sich die Beschaffenheit getrockneter Lebensmittel bei der Lagerung schon nach kurzer Zeit ändern kann. Verbrauchen Sie die getrockneten Lebensmittel möglichst bald. Vermeiden Sie zu lange Lagerzeiten, indem Sie kleinere Mengen trocknen.

DIE LEBENSMITTEL VORBEREITEN

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 die folgenden, weiteren Vorbereitungsschritte durchführen.

- Wenn es möglich ist, sollten Sie die Lebensmittel vor dem Trocknen in Streifen und Scheiben von ca. 2cm Dicke schneiden. Wenn Sie **Lebensmittel** verarbeiten, die **sich durch Luftsauerstoff verfärben**, dann sollten Sie diese Lebensmittel mit etwas Zitronensaft betupfen (Beispiel: Äpfel, manches Gemüse). Die meisten **Gemüsesorten** sollten vor dem Trocknen blanchiert werden (in Wasser, Dampf oder Öl ca. 3-5 Minuten lang garen). Marinieren Sie **Fleisch** in einer salzhaltigen Marinade, um die Feuchtigkeit aus dem Fleisch zu ziehen. Dadurch bleibt das Fleisch frisch. Schneiden Sie das Fleisch erst nach dem Marinieren in Streifen.
- **Geflügel** muss vor dem Trocknungsvorgang gegart werden. Dämpfen oder braten Sie die Stücke, bis sie gut durch sind. **Fisch** sollten Sie dämpfen, braten oder ca. 20 Minuten im Backofen backen. **Kräuter** sollten Sie vor dem Trocknen waschen, trocken tupfen und alle bereits welken Teile entfernen. Legen Sie die ganzen Blätter (mit Stielen) auf den Edelstahl Dörrgittern 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. **Brotscheiben** sollten Sie ohne Kruste trocknen. Wenn Sie die Brotscheiben vor dem Trocknen würzen, erhalten Sie einen köstlichen Snack.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie darauf, dass das Gerät, seine Bauteile und Zubehöre sowie das Verpackungsmaterial für Kinder unter 8 Jahren und Tiere immer unerreichbar sind! 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 das Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Flüssigkeiten in den Trockenraum gießen oder im Trockenraum verschütten. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals das Gerät oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

HINWEIS

Die Tür des Trockenraums wird durch Magneten geschlossen gehalten. Ziehen Sie einfach auf der rechten Seite, um die Tür zu öffnen.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehöre vorsichtig aus der Verpackung. Dabei halten Sie das Gerät am besten an den Griffen auf beiden Seiten. 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 oder Warnsymbole. **Erstes Aufheizen nach dem Kauf:** Lassen Sie das Gerät bei der maximalen Temperatur (75°C) und ohne Lebensmittel ca. 10 Minuten arbeiten (siehe: ‚Bedienung‘), um das Heizelement im Gebläse für den Betrieb vorbereiten. Schalten Sie das Gerät danach aus („Start/Stop“ drücken) und warten Sie, bis sich das Gebläse automatisch abschaltet. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät mit geöffneter Tür vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehöre 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 Zubehöre **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglich** sind. Das Gerät dient zum Trocknen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Versuchen Sie niemals, das Gerät mit anderen Wärmequellen zu heizen. Verwenden Sie das Gerät nur in der hier beschriebenen Weise für den vorgesehenen Zweck. Lassen Sie keine Flüssigkeiten auf oder in das Gerät laufen. Wenn während des Betriebs einzelne Tropfen Flüssigkeit auf den Boden des Trockenraums fallen, dann ist das jedoch kein Grund zur Besorgnis. **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.**

Während des Betriebs: Niemals das Gerät während des Betriebs bewegen. **Blockieren Sie niemals die Luftschlitze im Gerät und die Öffnungen des Gebläses in der Rückwand des Trockenraums. Die Luftströmung im Trockenraum darf nicht durch herunterhängende Teile oder zu geringe Zwischenräume zwischen den Edelstahl Dörrgittern behindert werden. Lassen Sie mindestens 1,5cm zum darüberliegenden Edelstahl Dörrgitter frei.** Wenn Sie ein Edelstahl Dörrgitter mit Lebensmittelstücken belegt haben, die dicker als ca. 2 cm sind, dann muss die darüber liegende Schiene im Trockenraum frei bleiben. Sie verbessern das Trocknungsergebnis, wenn Sie zu dicke Stücke in Scheiben schneiden. Legen Sie Ihre Lebensmittel nicht direkt auf den Boden des Trockenraums.

⚠️ WARNUNG – Sie sollten das Gerät während des Betriebs beaufsichtigen. Wenn Sie das Gerät aber zeitweilig unbeaufsichtigt betreiben, dann **vergewissern Sie sich immer zuerst anhand der Anleitungen in diesem Heft, dass eine einwandfreie Funktion sichergestellt ist** (siehe auch: ‚Sicherheitshinweise‘). **Das Gerät muss dabei jederzeit für eine entsprechend informierte, zuverlässige Person zugänglich sein.**

⚠️ ACHTUNG – Lassen Sie das Gerät nach 24 Stunden kontinuierlichem Betrieb mindestens 2 Stunden lang abkühlen, um das Gebläse nicht zu überlasten.

HINWEIS

Der Ventilator des Gebläses läuft nach dem Betrieb 10 Sekunden weiter. Dadurch wird die Lebensdauer des Gebläses erhöht. Das Gerät ist im Standby-Modus, wenn „00:00“ auf dem Display leuchtet.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Tupfen Sie sehr feuchte Lebensmittel trocken.
2. Sie tragen das Gerät am besten an den Griffen auf beiden Seiten. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose. Öffnen Sie danach die Tür des Trockenraums und ziehen Sie die Edelstahl Dörrgitter aus dem Gerät.

3. Verteilen Sie Ihre vorbereiteten Lebensmittel auf den Edelstahl Dörrgittern. Lassen Sie zwischen den einzelnen Stücken immer etwas Platz, um eine gute Luftzirkulation zu ermöglichen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Decken Sie den Boden des Trockenraums mit dem mitgelieferten Tablett ab.
4. Schieben Sie dann die Edelstahl Dörrgitter in den Trockenraum. Wenn Sie nicht alle Edelstahl Dörrgitter gefüllt haben, dann sollten Sie einzelne Schienen **zwischen** den Edelstahl Dörrgittern leer lassen. Schließen Sie die Tür des Trockenraums. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose und schalten Sie den Ein/Aus-Schalter an der Rückseite auf „I“. Das Gerät erzeugt einen Signalton und auf dem Display erscheint „00:00“ (Standby-Modus).
5. Drücken Sie die Taste „Start/Stop“. Das Display zeigt die voreingestellte Trocknungszeit in Stunden an („10:00“). Das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

HINWEIS

Die erforderlichen Einstellungen werden durch Menge und Art der Lebensmittel, die Dicke der Stücke und die gewünschte Beschaffenheit bestimmt (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Sie können die Trocknungszeit und Temperatur jederzeit während des Betriebs ändern oder das Gerät mit der Taste „Start/Stop“ ausschalten. Drücken Sie die Stellasten „-“ oder „+“, bis die gewünschte Trocknungszeit erscheint: 30 Minuten („00:30“) bis 24 Stunden („24:00“) in Schritten von 30 Minuten. Halten Sie bei Bedarf den Finger auf der Taste, damit die eingestellte Zeit automatisch durchläuft.

6. Drücken Sie die Taste „Time/Temp“, um danach die Temperatur mit den Stellasten „-“ oder „+“ einzustellen.

WICHTIG - Wenn Sie keine Tasten drücken, dann blinkt die Temperatur ca. 4 Sekunden lang auf dem Display. Danach erscheint wieder die Trocknungszeit und die Stellasten „-“ und „+“ wirken auf die Trocknungszeit.

⚠️ WARNUNG – **Bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt arbeiten lassen, vergewissern Sie sich immer zuerst, dass eine einwandfreie Funktion sichergestellt ist** (siehe: ‚Sicherheitshinweise‘). **Das Gerät muss jederzeit zugänglich sein. Weisen Sie eine zuverlässige Person an, regelmäßig die korrekte Arbeitsweise des Geräts zu überprüfen und im Fall einer Störung oder Gefahr den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.**

HINWEIS

Sie können die Edelstahl Dörrgitter jederzeit während der Trocknung entnehmen oder wieder einsetzen. Dadurch können Sie die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel jederzeit prüfen. Allerdings sollten Sie die Tür des Geräts soweit wie möglich immer geschlossen halten, um eine korrekte Funktion und einen gleichmäßigen Trocknungsprozess zu erreichen. Während des Trocknungsvorgangs wird die noch verbleibende Trocknungszeit als Count-down angezeigt. Wenn der Trocknungsvorgang beendet ist (der Count-down erreicht „00:00“), dann ertönt ein akustisches Signal, das Gerät beendet automatisch den Trocknungsvorgang und schaltet in den Standby-Modus. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet und an die Stromversorgung angeschlossen. So verhindern Sie einen unnötigen Energieverbrauch.

WICHTIG - Abhängig von der eingestellten Temperatur können die Edelstahl Dörrgitter und die Lebensmittel heiß sein. Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände.

7. Wenn Ihre Lebensmittel ausreichend getrocknet sind, dann brechen Sie den Trocknungsvorgang bei Bedarf mit der Taste „Start/Stop“ ab (das Display zeigt „00:00“ an). Nehmen Sie die Edelstahl Dörrgitter heraus und verpacken Sie Ihre Lebensmittel in sterilisiertem Behältern oder Beuteln. Bewahren Sie die Lebensmittel im Kühl- oder Gefriergerät auf.
8. Sie können die Edelstahl Dörrgitter sofort mit anderen Lebensmitteln füllen und einen neuen Trocknungsvorgang starten (siehe Schritt 3). **Wenn Sie das Gerät aber schon ca. 24 Stunden kontinuierlich betrieben haben, dann schalten Sie das Gerät vollständig aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (siehe Schritt 11). Machen Sie eine Pause von ca. 2 Stunden, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.** Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden wollen, dann vergewissern Sie sich anhand des Geräusches, dass sich das Gebläse abgeschaltet hat (nach ca. 10 Sekunden im Standby-Modus). Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter auf der Rückseite aus (Position „O“; Display ist dunkel). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
9. Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Bauteile und Zubehör nach dem Betrieb (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

MUESLI-RIEGEL HERSTELLEN

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

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

HINWEIS

Sie können die Mulden bis zum Rand füllen. Auch andere Lebensmittel können gleichzeitig im Gerät verarbeitet werden. Die Trocknungszeiten könnten sich dadurch allerdings verlängern.

3. Stellen Sie die Silikon Müsli-Riegelform auf einen der Edelstahl Dörrgitter und nehmen Sie das Gerät in Betrieb (siehe oben).
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 maximale Temperatur geeignet.
5. Wenn Ihre Müsli-Riegel noch zu feucht sind, dann lassen Sie das Gerät noch etwas arbeiten. Wenn die Müsli-Riegel ausreichend trocken sind, dann brechen Sie den Vorgang mit der Taste „Start/Stop“ ab, warten Sie ca. 10 Sekunden bis sich das Gebläse abschaltet und schalten Sie das Gerät dann mit dem Ein/Aus-Schalter aus. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände mit Topflappen und nehmen Sie die Silikon Müsli-Riegelform aus dem Gerät. Drücken Sie die Müsli-Riegel vorsichtig über einem ausreichend großen Teller oder Tablett aus der Silikon Müsli-Riegelform.

DIE EINHEIT DER TEMPERATURANZEIGE ÄNDERN

Bei der Auslieferung des Geräts wird die Temperatur in Grad Celsius (°C) angezeigt. Bei Bedarf können Sie die Anzeige zwischen Celsius und Fahrenheit (°F) umschalten. Das Gerät behält Ihre Einstellung dauerhaft bei – auch nachdem Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt haben.

Schalten Sie das Gerät in den Standby-Modus (Display zeigt „00:00“ an). Halten Sie den Finger ca. 4 Sekunden lang auf der Taste „Time/Temp“, bis das akustische Signal ertönt und auf dem Display „FC“ erscheint. Wenn Sie das Gerät danach mit der Taste „Start/Stop“ einschalten und dann die Taste „Time/Temp“ drücken, werden die Temperaturen in der jeweils anderen Einheit angezeigt.

HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Das Display bleibt dunkel, obwohl der Netzstecker in der Steckdose steckt.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter an der Rückseite ein. Das Display zeigt „00:00“ an, wenn das Gerät im Standby-Modus und betriebsbereit ist.
	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.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an GASTROBACK, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de
Das Gerät reagiert nicht auf die Stelltasten „-“ oder „+“.	Das Gerät ist im Standby-Modus. Das Display zeigt „00:00“ an.	Starten Sie den Betrieb mit der Taste „Start/Stop“. Die voreingestellte Trocknungszeit erscheint auf dem Display und das Gebläse arbeitet hörbar.
	Sie haben beim Einstellen der Temperatur oder Trocknungszeit den maximalen oder minimalen Wert bereits erreicht.	Drücken Sie die andere Stelltaste (siehe: ‚Technische Daten‘).
Das Gerät arbeitet, aber die Lebensmittel werden in der erwarteten Zeit nicht getrocknet.	Die Tür des Geräts ist nicht richtig geschlossen.	Achten Sie darauf, die Tür nach jedem Eingriff im Trockenraum wieder richtig zu schließen.
	Sie haben zu viele Stücke auf die Edelstahl Dörrgitter 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 den Boden des Trockenraums getropft ist, dann wischen Sie die Tropfen ab. Tupfen Sie sehr feuchte Lebensmittel vor dem Trocknen mit einem trockenen Küchentuch ab.
	Die Stücke sind zu groß oder zu dick.	Schneiden Sie die Lebensmittel in dünnere Scheiben oder kleinere Stücke. Wenn die Stücke dicker als 2-2,5 cm sind, dann lassen Sie die Schiene über diesem Edelstahl Dörrgitter leer.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Die eingestellte Temperatur liegt unter der Raumtemperatur.	Stellen Sie eine etwas höhere Temperatur am Gerät ein (siehe: ‚Bedienung‘). Die Raumtemperatur sollte zwischen 15°C und 25°C liegen.
	Die Raumtemperatur ist zu niedrig.	Bei extrem niedriger Raumtemperatur kann das Gerät die eingestellte Temperatur eventuell nicht im gesamten Trockenraum erreichen. Die Raumtemperatur sollte zwischen 15°C und 25°C liegen.
	Die Luftfeuchte in der Umgebung ist zu hoch.	Der Trocknungsvorgang hängt auch von der Luftfeuchte in der Umgebung ab. Wenn die Luftfeuchte sehr hoch ist, dann ist eine deutlich längere Trocknungszeit und/oder höhere Temperatur erforderlich. Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit geringerer Luftfeuchte auf oder ändern Sie die Einstellungen.
	Die Sicherung im Gerät hat angesprochen oder das Heizelement ist gebrochen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an GASTROBACK, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de
Auch nachdem das Gerät in den Standby-Modus geschaltet ist, läuft das Gebläse weiter.	Das ist beabsichtigt. Das Gebläse schaltet sich nach 10 Sekunden automatisch ab.	Sie sollten warten, bis sich das Gebläse abschaltet, bevor Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter ausschalten („0“) und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Auf dem Display erscheinen ungewöhnliche Temperaturwerte.	Die Einheit der Temperatur wurde geändert.	Wählen Sie die gewohnte Einheit (°C oder °F; siehe: ‚Bedienung / Die Einheit der Temperaturanzeige ändern‘).

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG – 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. **Achten Sie immer darauf, dass alle Teile des Geräts für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unerreichbar sind. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gerät oder über das Netzkabel laufen lassen oder das Gerät oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. NIEMALS das Gerät oder das Netzkabel in die Geschirrspülmaschine stellen!**

⚠️ ACHTUNG – Nach längerem Gebrauch des Geräts kann sich Staub auf dem Gebläse absetzen. **Stochn Sie trotzdem NIEMALS im Gebläse.** Sie können einen Staubsauger verwenden, um den Staub vorsichtig aus dem Gebläse zu saugen. Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile verwenden. Verwenden Sie niemals scharfkantige oder harte Gegenstände (Beispiel: Messer, Schaber). Niemals Gewalt anwenden!

HINWEIS

Die Innenseiten des Trockenraums können sich durch Tropfen und die Dämpfe aus den Lebensmitteln mit einer trüben Schicht überziehen. Um das Wachstum von schädlichen Keimen und die Bildung unangenehmer Gerüche zu vermeiden, sollten Sie das Gerät und alle verwendeten Teile nach jeder Verwendung reinigen.

1. Brechen Sie bei Bedarf den laufenden Trocknungsvorgang ab (Taste „Start/Stop“) und warten Sie, bis sich das Gebläse hörbar abschaltet. Schalten Sie das Gerät danach am Ein/Aus-Schalter aus (Position „O“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie alle Edelstahl Dörrgitter aus dem Gerät. Nehmen Sie die Lebensmittel von den Edelstahl Dörrgittern. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Wischen Sie das Gehäuse innen und außen mit einem weichen Tuch ab, das Sie mit etwas warmem Spülmittel angefeuchtet haben. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Oberflächen danach ab. Lassen Sie das Gerät danach ca. 30 Minuten mit geöffneter Tür an der Luft trocken. Waschen Sie die verwendeten Einschübe (Edelstahl Dörrgitter, Dörrtablett, Gittertablett, Silikon Müsli-Riegelform) in warmem Spülwasser. Spülen Sie die Teile dann sorgfältig unter fließendem Wasser ab. Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

HINWEIS

Wenn Lebensmittelreste auf den Einschüben angetrocknet sind, dann weichen Sie diese Teile 5-10 Minuten lang in warmem Spülwasser ein. Waschen Sie die Teile danach (siehe Schritt 3).

3. Trocknen Sie die Einschübe ab und lassen Sie die Einschübe noch 30 Minuten an der Luft trocknen.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG – **Achten Sie immer darauf, dass das Gerät und alle seine Teile für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unerreichbar sind.** Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht.

1. Legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder die Bauteile und Zubehöre. Verwenden Sie die Bauteile und Zubehöre des Geräts niemals für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben. Reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Schieben Sie alle Einschübe (Edelstahl Dörrgitter, Dörrtablett, Gittertablett) in den Trockenraum und schließen Sie die Tür des Trockenraums.
2. Das Gerät hat an beiden Seiten Griffe, mit denen Sie das Gerät bequem tragen können. Niemals das Gerät am Netzkabel oder der Tür des Trockenraums halten, um es zu bewegen. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, trockene, saubere, stabile und ausreichend große Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann und wo es vor hohen Belastungen (Beispiel: Stoß, Schlag, Kurzschluss, Feuchtigkeit, Hitze, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt ist.
3. Legen Sie das Netzkabel lose um das Gehäuse. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Unterlage herunter hängt und niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann.

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 oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können 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 in Büros, Pensionen, Bäckereien, Kaffees und vergleichbaren Einrichtungen eingeschränkt gewerblich genutzt werden. Bei der gewerblichen Nutzung verkürzt sich die Gewährleistungsfrist auf 1 Jahr.

HINWEIS

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK Produkte an folgende Anschrift zu senden: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes 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 den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet 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.

ZUBEHÖR



Edelstahl - Dörrgitter

Art.-Nr.: 90432

Einfach **QR-Code**
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/produkte/tee-wasserkocher-fruehstueck/zubehoer/1591/edelstahl-doerrgitter-f-46602/46603>



Dörriablett

Art.-Nr.: 90422

Einfach **QR-Code**
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/produkte/tee-wasserkocher-fruehstueck/zubehoer/1583/doerrtablett-f-46602/46603>



Gitterablett

Art.-Nr.: 90423

Einfach **QR-Code**
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/produkte/tee-wasserkocher-fruehstueck/zubehoer/1584/gitterablett-f-46602/46603>



Silikon Müsliriegel-Form

Art.-Nr.: 90416

Einfach **QR-Code**
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/produkte/tee-wasserkocher-fruehstueck/zubehoer/1582/silikon-muesli-riegelform-f-46602/46603>



Sparschäler

(Nur beim Design Dörrautomat Max inkl.)

Art.-Nr.: 90421

Einfach **QR-Code**
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/produkte/tee-wasserkocher-fruehstueck/zubehoer/1585/sparschaeler-f-46603>

GASTROBACK®

DESIGN FOOD DEHYDRATOR PRO DESIGN FOOD DEHYDRATOR MAX



OPERATING INSTRUCTIONS

Item-No. 46602 »Design Food Dehydrator Pro«
Item-No. 46603 »Design Food Dehydrator Max«

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

Deutsch

English

www.gastroback.de



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	31
General Safety Instructions.....	31
Important Safeguards for Electrical Appliances	34
Technical Specifications.....	35
Knowing Your New Food Dehydrator	36
Properties of Your New Food Dehydrator	37
Tips for Best Results.....	38
Preparing Your Food.....	39
Before First Use.....	40
Operation.....	41
Making Muesli Bars	43
Changing the Temperature Unit.....	44
Solving Problems.....	45
Care and Cleaning	47
Storage	48
Notes for Disposal	49
Information and Service.....	49
Warranty	50
Accessories	51

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to Friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

Your new food dehydrator will produce special ingredients for cooking and baking as well as healthy little snacks—without preservatives, colourants, artificial flavourings, or other possibly unhealthy ingredients like sweetener, sugar, or salt. Temperature and dehydrating time may be adjusted according to the various types of food and your liking. Almost all nutrients of your food will be kept, while the taste is intensified, and the shelf life is prolonged. The low-noise fan minimizes boring background noises during operation. As well, the effort for operating and cleaning the appliance is reduced to a minimum.

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.

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, fire, and harmful substances. 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 (e.g. power cord) other than described in these instructions may only be performed by an authorised service centre** (see: 'Warranty'). If required, get in contact with your vendor.



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cords out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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 intended for processing edible food. Do not place any foreign objects or any food that may have gone bad into the dehydration chamber. Do not leave the appliance connected to the power supply, when it is not in use. 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, moisture in the fan assembly). Immediately unplug the appliance, if the appliance is not working properly or any problem occurs during operation. Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet. The appliance is designed for partly unattended operation. **However, before leaving the appliance operate unattended, always ensure correct functioning according to the instructions given in this booklet. Ensure good air circulation in the dehydration chamber and at the exterior of the appliance** (see: 'Operation'). **Instruct a reliable person accordingly and ensure that the appliance is always accessible.**

- Always unplug the appliance, when it is not in use. Operate the appliance on a well accessible, stable, level, clean, dry, and sufficiently large table or counter that is resistant against heat and water. **Do not operate the appliance in an environment with extreme humidity, or harmful or inflammable vapours, aerosols, gases, and dust** (e.g. solvents, fuels, abrasion dust). **Do not operate the appliance near containers with harmful or inflammable substances** (e.g. sprays, paint, some cleaners). Do not operate the appliance under overhanging boards and drop-lights or near any delicate objects (e.g. curtains). Keep sufficient distance to any objects that may attach to the ventilation slits of the appliance via draft. 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 a long time.
- Always keep the appliance in sufficient distance to the edge of the table or counter and to other objects. To ensure good ventilation and avoid injuries and damage due to steam and overheating during operation, **leave at least 20cm of free space on each side and above the appliance and at least 50cm of free space at the rear.**
- To enable correct operation, it is essential to keep the door of the dehydration chamber closed and **the food trays may not be overloaded. Always ensure good air circulation within the dehydration chamber to avoid the risk of overheating, fire, and electric shock. Do not block the ventilation slits in the housing and around the door of the**

appliance or the openings of the fan assembly at the rear of the dehydration chamber. Ensure to keep a sufficient distance to any light material that may be attached by draft to the intake openings at the rear of the appliance (e.g. curtains, clothes, sheets of paper). Do not poke in the openings of the fan assembly. 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 handle the appliance or any part of it with violence.

- Do not leave the appliance or any part of it unattended, when they are in reach of young children. Depending on the set temperature, the appliance and the food trays may be hot during operation and shortly thereafter. Even the exterior of the appliance may be hot—especially at the rear. If required, protect your hands with pot holders.
- Even with the door of the dehydration chamber closed properly, steam will escape during operation. Do not hold any moisture-sensitive objects over or directly near the appliance during operation. When opening the door of the dehydration chamber and removing the food trays, steam may escape. After operation, do not place the food trays on any surfaces that are sensitive to heat or moisture.
- 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 and hard pieces of food.**
- Always completely switch off the appliance via the on/off switch at the rear (position "O"; display is 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, abrasive objects, abrasive cleaners, or corrosive chemicals for cleaning the appliance (e.g. metal scouring pads, scrapers, disinfectants; see: 'Care and Cleaning').

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. The used power outlet must be connected properly with protective conductor (earth/ground) and separated from other power outlets. Ensure that the ratings of your mains power supply correspond to the requirements of the appliance (230V AC, 50-60Hz, at least 10A). The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30mA 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 housing or power cord of the appliance in any liquid or in an automatic dishwasher! DO NOT spill or drip any liquids on the housing or the power cord to avoid risk of fire and electric shock. Wipe off spilled liquids immediately. Dab dry extremely wet food, before loading the food trays. When liquids ran in the dehydration chamber or under the appliance or run down on the exterior of the housing, immediately unplug and dry the appliance (see: 'Care and Cleaning'). However, some droplets of water dripping from your food onto the base of the dehydration chamber are harmless.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	46602 Design Food Dehydrator Pro	46603 Design Food Dehydrator Max
Power supply:	230 V AC, 50 - 60 Hz, at least 10 A	230 V AC, 50 - 60 Hz, at least 10 A
Power consumption:	max. 600 W	max. 900 W
Length of power cord:	approx. 105 cm (41 inch)	approx. 105 cm (41 inch)
Weight:	approx. 7 kg	approx. 10 kg
Dimensions:	approx. 350 x 455 x 315 mm (width x depth x height)	approx. 350 x 455 x 425 mm (width x depth x height)
Capacity:	6 food trays; max. 300 g food on each tray	10 food trays; max. 300 g food on each tray
Time of continuous operation:	max. 24 hours, thereafter a break of 2 hours is required	max. 24 hours, thereafter a break of 2 hours is required
Environmental temperature:	15-25°C (60-70°F)	15-25°C (60-70°F)
Drying area:	approx. 300 x 330 mm each food tray	approx. 300 x 330 mm each food tray
Temperature:	variable from 35°C to 75°C (95°F to 170°F) in steps of 5°C (9°F)	variable from 35°C to 75°C (95°F to 170°F) in steps of 5°C (9°F)
Dehydrating time:	variable from 30 minutes to 24 hours in steps of 30 minutes	variable from 30 minutes to 24 hours in steps of 30 minutes
Certification:		

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW FOOD DEHYDRATOR



Operating panel



1 OPERATING PANEL

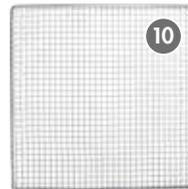
- 2 Stainless steel **HOUSING** with **HANDLES** at both sides for easy moving the appliance
- 3 **DOOR** with viewing window: for closing the dehydration chamber during operation
- 4 **DEHYDRATION CHAMBER** with low-noise **FAN ASSEMBLY** at the rear and 6 or 10 **SHELVES** for holding inserts
- 5 **ON/OFF SWITCH** on the back of the appliance: increases safety and avoids useless energy loss, when the appliance is in standby mode

OPERATING PANEL holding the following elements:

- 6 **"START/STOP" BUTTON**: for starting or stopping operation
- 7 **"TIME/TEMP" BUTTON**: press here to select the temperature or time for adjustment
- 8 **DISPLAY**: showing the count down of the dehydrating time or the set temperature
- 9 **ADJUSTING BUTTONS "+" and "-"**: touch these buttons for setting the desired value

INSERTS AND ACCESSORIES

- 10 Stainless steel wire mesh **FOOD TRAY** 6 or 10 trays
- 11 **PLASTIC TABLET** suited for covering the bottom of the dehydration chamber. You may use it also for your preparations and for drying very small pieces or delicate food that may crumble, when dehydrated
- 12 **PLASTIC TRAY** for very soft food and small pieces
- 13 **SILOICONE MUESLI PAN** for making muesli bars and drying seasoning paste
- 14 **PEELER** only included in delivery with the 46603 Design Food Dehydrator Max



PROPERTIES OF YOUR NEW FOOD DEHYDRATOR

Your new food dehydrator is intended for drying almost all types of fresh food. For this, the fan assembly at the rear of the dehydration chamber provides a constant flow of warm air with variable temperature. The especially designed fan minimizes the noise during operation.

- Due to the horizontal air flow within the dehydration chamber, merging the flavours of food on the different food trays into each other is avoided as far as possible. You may insert, exchange, or take out the food trays any time you like, even during operation. Leaving some shelves empty will not influence the dehydrating performance. An even drying performance is enabled via the constant temperature and air flow within the complete dehydration chamber. Provided that the air can flow without obstacles, in most cases, it does not matter, how your food is arranged within the dehydration chamber. In rare cases, you may turn the complete food trays or even swap the food trays with each other within the dehydration chamber. Simply keep the door of the dehydration chamber closed during operation.
- The appliance is controlled via touch buttons, providing a smooth and even surface for easy cleaning. Additionally, there is no need to press on the buttons. Simply touch them. The appliance confirms each entry via an acoustic signal. Dehydrating time and temperature can be adapted to the type and freshness of your food, the thickness of the slices and pieces and the desired consistency (see: 'Tips for Best Results / Preparing Your Food'). You may change these operating parameters any time you like, even during operation.
- The remaining dehydrating time is displayed as a count down. When the count down reaches zero ("00:00"), the appliance cancels operation automatically and switches back to standby.
- The temperature unit may be toggled from °C to °F and vice versa (see: 'Operation / Changing the Temperature Unit').
- An overheat protection device improves the operational safety, while the appliance is operated for several hours.
- A separate On/Off switch at the rear provides additional safety during your preparations and breaks. However, when you do not intend to operate the appliance for several hours and days, always unplug the appliance. As an additional benefit, in general, this will protect electronically controlled appliances from over-voltage caused by the power supply, and therefore ensures a prolonged lifetime.

IMPORTANT - Do not let the appliance operate continuously for more than 24 hours. After each 24 hours of operation, unplug the appliance and make a break of at least 2 hours for prolonging the lifetime of the fan assembly.

TIPS FOR BEST RESULTS

Before dehydrating (drying) your food, some steps of preparation are required (see below: 'Preparing Your Food'). However, an essential rule is: Only use food in perfect condition for dehydration.

- Very larger pieces will be dehydrated better, when cut into slices or stripes. However, small apricots, peaches, and pears may be dried in halves. In these cases, expect a considerably elongated dehydrating time. **Do not place any food directly onto the base of the dehydration chamber!** Additionally, ensure that no pieces of food hang down from the food trays and therefore block the air flow. During use, it is good advice to cover the bottom of the dehydration chamber via the provided plastic tray.
- For free circulation of air, sufficient free space above each food tray is required. Therefore, leave the shelf directly above large pieces empty. As well, when you did not fill all trays, you should leave empty the appropriate number of shelves **between the food trays**. Flavours of strongly aromatic types of food (e.g. onions, garlic, some herbs, fish) could influence other delicate food, 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.
- Flavours will not merge so easily, when loading each food tray with only one type of food (e.g. apples). Sort your food accordingly. If possible, leave a shelf empty between food trays that are loaded with different types of food (e.g. apples and peaches).
- Ensure that no droplets drip down from the upper food trays onto the food below. Dab dry very moist types of food, before loading the food trays. Food that could drip, should be placed on the lowest shelf. Protect the base of the dehydration chamber via the plastic tray.
- Spread your pieces of food on the food trays separated from each other with some free space left between the single pieces. This will ensure good circulation of air, therefore your food will be dried evenly and the pieces will not stick together. The correct dehydrating time and temperature depend on the amount and type of food, the humidity and thickness of slices or pieces and the desired consistency. If possible, you could select a somewhat higher temperature. Increase the temperature as well, when loading the dehydration chamber with large amounts of food. Clean the appliance, before starting the next dehydration cycle to avoid any interference of flavours and the build-up of unpleasant odours. After the dehydration process, store dried food within sterilized and dry vessels in the refrigerator. If possible, you should store your food in evacuated bags and containers.

- For storing dried food, prefer vessels resistant to heat up to at least 100°C. Sterilize the vessels via boiling water. To avoid that germs get in again, leave the vessels dry naturally, where it is clean. Keep in mind, that the consistency of dried food may change during storage. You should consume dried food before long. To avoid prolonged storage, prefer to dehydrate smaller portions.

PREPARATING YOUR FOOD

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 further steps of Preparing Your Food.

- Whenever possible, the pieces of food should not be thicker than 2cm (4/5 inch) for getting an efficient drying performance. If applicable, spread a little lemon juice on **food that may change colour**, when it is in contact with air (e.g. apples, some vegetables). Most types of **vegetables** should be blanched for 3-5 minutes (cooked in water, steam or oil), before dehydrating. Marinate **meat** in salty liquid to remove the moisture and keep your meat fresh. After marinating, cut the meat into stripes. **Poultry** needs to be cooked, before dehydration. Steam or roast the pieces until they are well done. **Fish** should be steamed, roasted, or baked for approx. 20 minutes in your oven. Wash **herbs** and remove any already wilted parts. For drying, spread the whole leaves on the food trays. After dehydration, store the dried herbs in whole. Just before usage, remove the stalks and grind or crumble the leaves. This is the best way to avoid excessive loss of flavour. **Bread slices** should be dried without the crust. You will get a delicious snack, when seasoning the bread slices before dehydration.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING – Always keep the appliance, its parts, accessories, and packaging out of reach of children younger than 8 years and animals! 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 housing or power cord in water or other liquids or spill any liquids on or in the housing or power cord. Do not pour or spill any liquids in the dehydration chamber. Do not use any abrasive or corrosive cleaners for cleaning to avoid damage to the surfaces. **Do not place the housing or power cord in an automatic dishwasher.**

IMPORTANT - The door of the appliance is closed via a magnet. For opening it, simply pull at the right side.

1. Unpack the appliance and all parts and accessories carefully. For moving the appliance, it is best to hold it at the handles at both sides. 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 or warning labels.
2. **Very first heating:** For preparing the heating element of the fan assembly for operation, let the appliance operate on maximum temperature (75°C) for approx. 10 minutes (see: 'Operation'). Thereafter, cancel operation via the "Start/Stop" button and wait until the fan stops operation automatically (approx. 10 seconds). Then, unplug the appliance. Let the appliance cool down completely with the door open.
3. Clean the appliance and its parts, before first use and after a prolonged period of storage (see: 'Care and Cleaning').

OPERATION

⚠ WARNING – Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of children younger than 8 years and animals**. The appliance is intended for dehydrating (drying) edible food via an electrically powered heating system. Do not attempt to heat the appliance or its parts by any other source of heat. Improper use or misuse may cause severe injuries and damage. Do not pour or spill any liquids onto the housing or into the dehydration chamber of the appliance. However, a few droplets of juices dripping onto the base of the dehydration chamber during operation, are no reason for concern. **Always unplug the appliance, when the appliance is not in use.**

During operation: Do not move the appliance. **Always ensure that the fan assembly at the rear of the dehydration chamber and the ventilation slits in the housing will not be blocked.** Additionally, **the air must flow unhindered within the dehydration chamber. For this, food may not hang down from the food trays** and at least 1.5cm of free space must be left between the food trays. When loading a food tray with thick pieces exceeding approx. 2 cm (4/5 inch), leave the shelf above this food tray empty. The dehydrating performance will be improved by cutting very thick pieces in smaller slices. Do not place any food onto the base of the dehydration chamber.

⚠ WARNING – You should keep an eye on the appliance, during operation. However, before leaving the appliance operate unattended for some time, **always ensure correct functioning according to the instructions given in this booklet** (see also: 'Important Safeguards'). **Ensure that the appliance is always accessible via a reliable person, who is instructed accordingly.**

⚠ CAUTION – After 24 hours of continuous operation, let the appliance rest for at least 2 hours to avoid damage to the fan assembly.

NOTE

After operation, the fan runs on for 10 seconds. This ensures a long lifetime of the fan assembly. The appliance is in standby mode, when "00:00" is displayed

1. Prepare your food (see: 'Tips for Best Results'). Dab dry extremely wet food.
2. For moving the appliance it is best to hold it at the handles at both sides. Place the appliance on a suitable table or counter near an appropriate wall power outlet. Then, open the door of the appliance and pull the food trays out of the dehydration chamber. Spread your food on the food trays, leaving some space between the single pieces to allow unhindered air circulation. Cover the bottom of the dehydration chamber via the provided plastic tray.
3. Push the loaded food trays into the dehydration chamber. When you do not need to load all food trays, you should leave the appropriate number of shelves between the loaded food trays empty. This will improve the air circulation. Close

the door of the appliance. Insert the power plug into the wall power outlet and switch the on/off switch at the rear to "I". The appliance sounds an acoustic signal and "00:00" is displayed (standby mode).

4. When touching the "Start/Stop" button, the default dehydrating time is shown ("10:00"; 10 hours) and the appliance starts operation at once.

NOTE

The type, amount, consistency, and thickness of the food pieces will determine the required settings (see: 'Tips for Best Results'). You can change the dehydrating time and temperature or terminate operation any time you like.

5. Touch the adjusting buttons "-" or "+" to select the desired dehydrating time from 30 minutes ("00:30") to 24 hours ("24:00") in steps of 30 minutes. If required, hold your finger on the button to let the shown time run automatically to the desired setting. Touch the "Time/Temp" button. The temperature value flashes on the display. Via the adjusting buttons select the desired temperature between 35°C and 75°C

IMPORTANT - When no button is touched, the temperature flashes for approx. 4 seconds on the display. Thereafter, the dehydrating time is shown again and the adjusting buttons are used for changing the dehydrating time.

⚠ WARNING – Before leaving the appliance operate unattended, always ensure correct operation (see also: 'Important Safeguards'). The appliance must always be accessible during operation. Instruct someone reliable, to check the correct functioning regularly and to unplug the appliance, if any type of malfunction or danger occurs.

NOTE

You may remove and/or insert the food trays any time you like during operation. This may help to check the consistency of your food. However, you should leave the door of the appliance closed whenever possible for ensuring correct and efficient functioning and an even drying performance. The still remaining dehydrating time is shown as a count down on the display. When the dehydration cycle is finished ("00:00" is reached), an acoustic signal sounds, the appliance stops operation automatically and switches to standby mode. For saving energy, do not leave the appliance switched on and connected to the power supply uselessly.

IMPORTANT - Depending on the set temperature, the food trays and the pieces on them may be hot. If required, protect your hands.

6. When your food reached the correct consistency, if required, stop operation via the "Start/Stop" button (display shows "00:00"). Remove the food trays and transfer your food in sterilized containers or bags. Store your food in the refrigerator or freezer.

7. Immediately thereafter, you may fill the food trays with another portion of food and start a new dehydration cycle beginning with step 3. **However, after 24 hours of continuous operation, completely switch off and unplug the appliance (see step 11). Make a break of approx. 2 hours, before operating the appliance again.** If you do not wish to operate the appliance again, ensure that the fan assembly stopped working audibly (approx. 10 seconds after stopping operation). Then switch the on/off switch to „O“ (display is dark) and unplug the appliance.
8. Clean the appliance and all used parts after each use (see: 'Care and Cleaning').

MAKING MUESLI BARS

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

1. Prepare the muesli dough according to your recipe.
2. Spread the muesli dough in the wells of the muesli pans avoiding to overflow 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 dehydration cycle. In this case, expect a prolonged dehydrating time.

3. Place the muesli pans onto a food tray and activate the appliance with the appropriate settings, given in your recipe. In most cases, the maximum temperature will do (see above).
4. Leave the appliance operate until the muesli bars reach the desired consistency.
5. If your muesli bars are still too wet, place them on the food tray again and let the appliance operate for another period of time. If the dehydration process is finished, if required, cancel operation via the "Start/Stop" button, wait approx. 10 seconds until the fan stops working, and switch off the appliance via the on/off switch at the rear. Then, unplug the appliance.
6. If required, protect your hands with pot holders and take the muesli pans out of the dehydration chamber. Turn out the muesli bars carefully over a sufficiently large flat dish or tablet.

CHANGING THE TEMPERATURE UNIT

On delivery, the temperature is displayed in °C (Celsius). If required, you may toggle the unit of temperature to °F (Fahrenheit) and back. The appliance will keep your selection—even after unplugging the appliance.

With **the appliance in standby mode** (display shows "00:00"), hold your finger approx. 4 seconds on the "Time/Temp" button until a signal sounds and "FC" is displayed. Thereafter, when starting operation and touching the "Time/Temp" button, the temperature will be shown in the other temperature unit.

SOLVING PROBLEMS

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

Problem	Reason	The Solution
The display remains dark, although the appliance is plugged in.	The appliance is switched off.	Switch the on/off switch at the rear to "1". "00:00" is shown on the display, when the appliance is in standby mode and ready for operation.
	The appliance 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.	Unplug the appliance. Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
The appliance does not respond to the adjusting buttons "+" and "-".	The appliance is still in standby mode. The display shows "00:00".	Start operation via the "Start/Stop" button. The display shows the pre-set dehydrating time and the fan operates audibly.
	You reached the maximum or minimum value already.	Touch the other adjusting button (see: 'Technical Specifications').
The appliance is working, but the food is not dehydrated within the expected period of time.	The door of the appliance is not closed correctly.	Ensure that the door is closed correctly again, after each manipulation in the dehydration chamber.
	The food trays are overloaded.	Separate the individual pieces of food. The air circulation 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.	Give the dehydration process some more time. Wipe off any liquid that dripped onto the base of the dehydration chamber. Dab dry very juicy food, before dehydration.
	The pieces may be too large or too thick.	Cut your food to smaller and thinner stripes and slices. If the thickness of the pieces exceeds 2-2.5 cm (1 inch), leave the shelf above a loaded food tray empty.
	The temperature is set below the current room temperature.	Select a sufficiently higher dehydrating temperature (see: 'Operation'). Ensure that the room temperature is between 15°C and 25°C.

Problem	Reason	The Solution
	The room 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 all over the dehydration chamber. Ensure that the room temperature is between 15°C and 25°C.
	The humidity of the environment is very high.	The dehydration process depends on the humidity of the environmental air. When the humidity is very high, you should expect a prolonged dehydrating time. Increase the dehydrating time or temperature. However, it is better to select a room with lower humidity for operation.
	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.
Even after switching to standby mode, the fan runs on.	This is normal operation. The fan stops operation automatically after 10 seconds.	It is good advice to wait until the fan stops working, before switching the on/off switch to "0" and unplugging the appliance.
Unusual temperature values are shown.	The temperature unit has been toggled.	Switch back to the unit of temperature, you are used to (°C or °F; see: 'Operation / Changing the Temperature Unit').

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – Always unplug the appliance and let it cool down, before cleaning the appliance. Always ensure that all parts of the appliance are **out of reach of children younger than 8 years and animals. Do not spill or pour any liquids in or on the appliance or power cord. Do not place or immerse the appliance or power cord in any liquids. DO NOT place the appliance or power cord in an automatic dishwasher!**

⚠ CAUTION – After a long time of usage, it may occur that dust covers the interior of the fan assembly. However, **DO NOT poke in the fan assembly** at the rear of the dehydration chamber. Instead, you may use a Hoover for carefully sucking off the dust as far as possible. Do not use abrasive cleaning agents or aggressive liquids (e.g. bleach, solvents) or any hard or sharp-edged objects (e.g. scoring pads, knives, scrapers) for cleaning the appliance or any part of it. Do not use violence.

NOTE

During usage, the interior of the dehydration chamber may get coated with a fine layer of volatile components of the food and drops of juices. To avoid the growth of harmful germs and an unpleasant odour within the dehydration chamber, you should clean all used parts of the appliance after each usage.

1. If required, cancel operation via the "Start/Stop" button, wait until the fan stops working audibly (10 seconds), and switch off via the on/off switch at the rear (position "0"). Then unplug the appliance. Remove all food trays from the dehydration chamber and remove your food from the food trays. Let the appliance cool down to room temperature with the door of the appliance left open.
2. Damp a cloth with some warm dishwater, and wipe the complete housing. Thereafter, wipe with clear water and wipe dry. Leave the housing dry naturally with the door open. Wash the used inserts (food trays, plastic tablet, plastic tray, silicone muesli pan) in warm dishwater via a soft cloth. Thereafter, thoroughly rinse with clear tap water. Alternatively, you may clean these parts in an automatic dishwasher.

NOTE

If there are any dried-on residues left on the inserts, soak these parts in warm dishwater for 5-10 minutes. Then wash the parts (see: step 3).

3. Wipe dry the inserts and leave them dry naturally for approx. 30 minutes.

STORAGE

⚠ WARNING – Ensure that the appliance and its parts are out of reach of children younger than 8 years and animals. Always unplug the appliance, when the appliance is not in use. Always leave the appliance cool down, before cleaning or storing the appliance. Handle the power cord with care.

1. 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. Clean the appliance before storing (see: 'Care and Cleaning'). Push the inserts (food trays, plastic tablet, plastic tray, silicone muesli pan) into the dehydration chamber and close the door of the appliance.
2. For moving the appliance, do not hold the appliance by the power cord or its door to avoid damage. Use the handles at both sides for placing the appliance on a clean, stable, level, dry, and sufficiently large surface, where it is protected against excessive load (e.g. mechanical or electric shock, heat, frost, moisture, direct sunlight).
3. Lay the power cord loosely around the housing, ensuring that the power cord will not hang down and nobody will pull the appliance by the power cord.

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. When replacing old appliances with new once, the retailer 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.

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

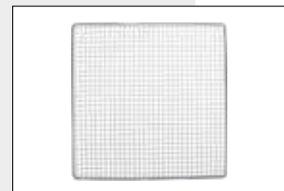
Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. 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.

ACCESSORIES



Food tray

Item No. 90432

Einfach QR-Code
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/en/products/tea-makers-kettles-breakfast/accessories/1591/stainless-steel-food-tray>



Plastic tablet

Item No. 90422

Einfach QR-Code
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/en/products/tea-makers-kettles-breakfast/accessories/1583/plastic-tablet>



Plastic tray

Item No. 990423

Einfach QR-Code
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/en/products/tea-makers-kettles-breakfast/accessories/1584/plastic-tray>



Silicone muesli pans

Item No. 90416

Einfach QR-Code
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/en/products/tea-makers-kettles-breakfast/accessories/1582/silicone-muesli-pans>



Peeler (only included in delivery
with Design Food Dehydrator Max)

Item No. 90421

Einfach QR-Code
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/en/products/tea-makers-kettles-breakfast/accessories/1585/peeler>

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 • Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de