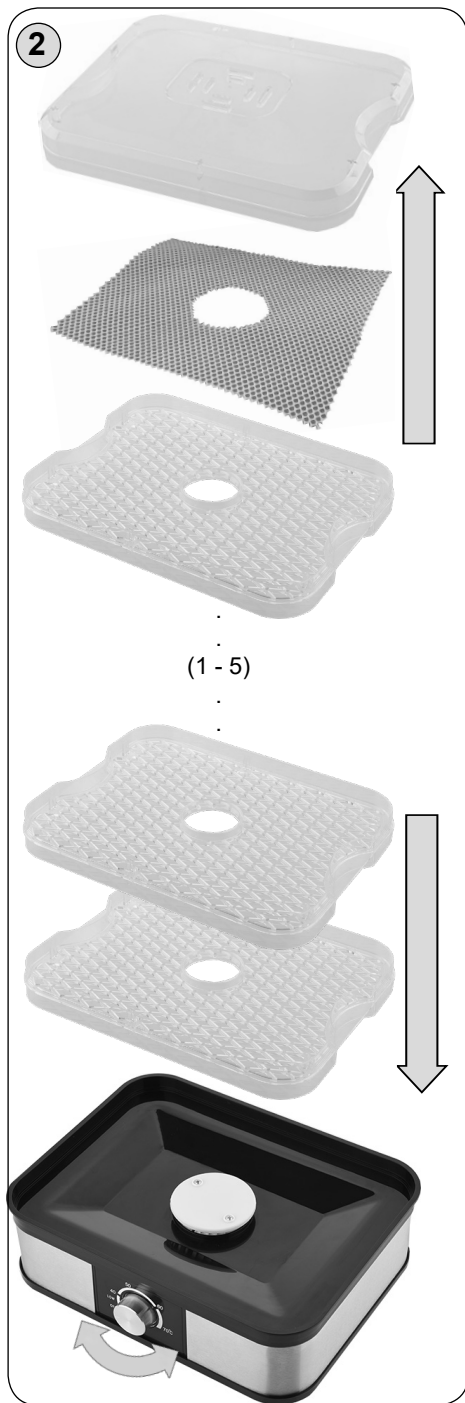
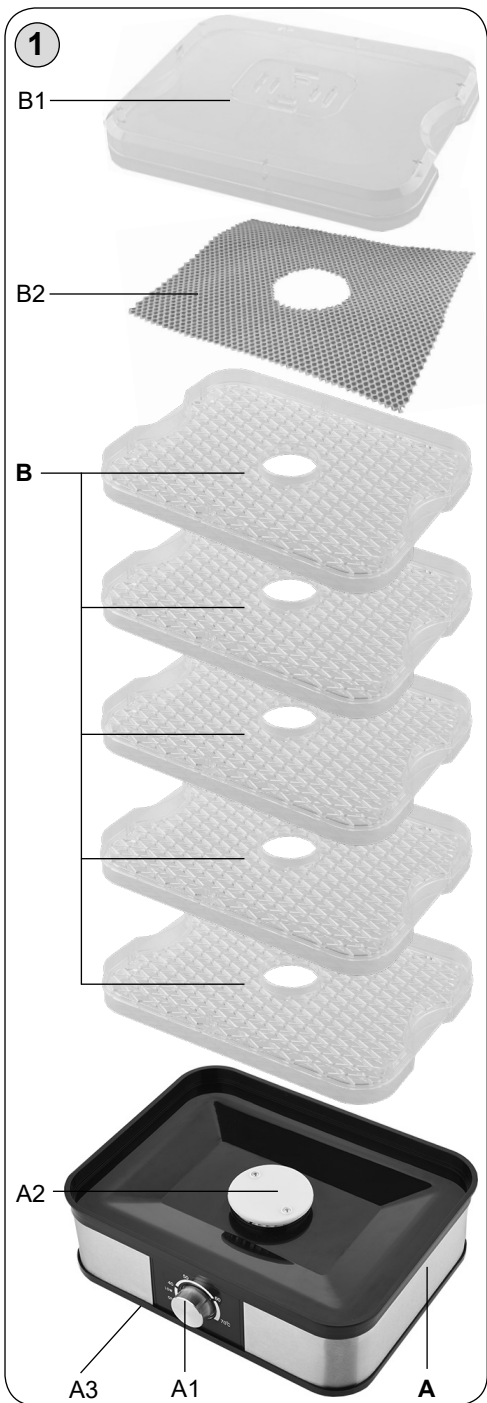


Freya





BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Garantieschein, dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf. Die Trocknung ist eine der ältesten Konservierungsarten von Lebensmitteln. Durch die Trocknung werden meistens normale Obstsorten, Gemüse und Waldfrüchte verarbeitet. Sie können aber auch kleineres Obst verarbeiten (z.B. Johannisbeere, Stachelbeere, Erdbeere). Im Trockner werden auch qualitativ Kräuter, Blumen oder Blätter getrocknet, welche sich die heilenden Wirkungen und ihre ursprüngliche Farbe erhalten. Sehr gut und schnell werden Pilze getrocknet, welche ihre Farbe, Geschmack und auch Geruch erhalten. Im Unterschied zur gewöhnlichen langfristigen Lagerung von Lebensmitteln (z.B. Einkochen, Einfrieren) werden durch das schonende Trocknen bis zu 80% der Vitamine, Mineral- und Spurenelemente erhalten und es konzentrieren sich Aromastoffe, wobei die getrockneten Lebensmittel köstlicher sind. Die beste Art, erfolgreich zu sein, ist diese Anleitung als Handbuch zu nehmen und danach die Trocknungstechnik nach Ihren vorhergehenden Ergebnissen zu ändern. Es ist zweckmäßig, sich Aufzeichnungen dieser Tätigkeiten und ihrer Ergebnisse anzulegen. Die Aufzeichnungen der Lebensmittelmengen vor und nach dem Trocknen, die Trocknungsdauer, das Trocknungsergebnis usw. können nützliche Informationen für das Erreichen einer guten Qualität der getrockneten Früchte sein.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedweden weiteren Benutzer des Geräts weiter.
- Kontrollieren Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung Ihrer Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung darf nur an eine elektrische Steckdose angeschlossen werden, die den entsprechenden Normen entspricht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern sie während der Gerätebenutzung beaufsichtigt werden oder unterwiesen wurden, wie das Gerät in einer sicheren Weise zu nutzen ist und wenn sie die möglichen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf von unbeaufsichtigten Kindern nicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät und seiner Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, dessen Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit so das Entstehen einer gefährlichen Situation verhindert werden kann.

- ACHTUNG – Das Gerät ist nicht für eine Benutzung bzw. Steuerung mittels eines externen Zeitschalters, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteils bestimmt, das das Gerät automatisch ein- und ausschaltet. Da die Gefahr einer Brandentstehung existiert, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme platziert wäre.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen!
- Schalten Sie die Maschine vor einem Austausch von Zubehör oder zugänglichen Teilen, die sich bei der Verwendung bewegen, vor der Montage und Demontage, vor der Reinigung oder Wartung, oder nach Beendigung der Arbeit aus und trennen Sie es durch das Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose vom elektrischen Netz!
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es eine beschädigte Versorgungsleitung oder Stecker hat, wenn es nicht richtig arbeitet, auf den Boden gefallen ist und beschädigt oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie es in solchen Fällen in eine Fachelektrowerkstatt zur Überprüfung von dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, falls Sie es unbeaufsichtigt lassen..
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt! Er ist nicht zu gewerblicher Nutzung bestimmt!
- **Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung in die elektrische Steckdose und ziehen ihn nicht an der Anschlussleitung und nicht mit nassen Händen aus der elektrischen Steckdose!**
- **Tauchen Sie die Antriebseinheit nie in Wasser ein (auch nicht teilweise) und waschen Sie sie nicht unter fließendem Wasser!**
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
- **Es darf nicht in einer feuchten oder nassen Umgebung sowie in irgendeiner Umgebung mit Feuer- oder Explosionsgefahr verwendet werden (Räumlichkeiten, wo Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und weitere brennbare, eventuell Lösungsmittelhaltige Stoffe gelagert werden).**
- Platzieren Sie den Verbraucher nicht auf einer instabilen, zerbrechlichen und brennbaren Unterlage (z.B. Glas-, Papier-, Kunststoff-, lackierte Holzplatten und verschiedene Gewebe/Tischdecken).
- Verwenden Sie es nur in der Arbeitsposition an Stellen, wo nicht dessen Umkippen droht und in ausreichender Entfernung von Gegenständen (wie z.B. Gardinen, Vorhängen usw.), Wärmequellen (z.B. Kaminen, Öfen, Herden, Kochern, Heizungskörpern, Heißlufttherden, Grills) und feuchten Oberflächen (z.B. Spülen, Waschbecken).
- Überprüfen Sie vor jedem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, ob sich der Schalter **A1** in **0**-Stellung befindet (Aus) und trennen Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit immer vom Stromnetz.
- Verschließen oder Verdecken Sie nie die Lüftungsschlitze des Gerätes um eine Überhitzung zu vermeiden (Brandgefahr).

- Verwenden Sie den Trockner nicht zu anderen Zwecken (z.B. zum Trocknen von Textilerzeugnissen, Schuhen usw.) als wie es der Hersteller vorschreibt.
- Verwenden Sie nur für diesen Typ bestimmtes originales Zubehör.
- Gehen Sie bei der Handhabung mit dem Trockner und dem Zubehör (Siebe) vorsichtig vor, sie können heiß sein!
- Stellen Sie den eingeschalteten Trockner nicht auf weiche Oberflächen (z.B. Bett, Unterlagen, Teppich).
- Transportieren Sie den Trockner nicht, wenn er heiß ist.
- Achten Sie darauf dass in das Gerät keine Verunreinigungen eindringen (z.B. Staubklumpen, Haare u. ä.). Im Fall des Ansaugens und Festsetzens von Verunreinigungen innerhalb des Geräts führen Sie seine Reinigung durch (siehe Abs. IV. WARTUNG).
- Wenn sich das Gerät überhitzt, kommt ein automatischer Überhitzungsschutz zum Tragen und unterbricht die Zuleitung des elektrischen Stromes. Wenn es dazu kommt, trennen Sie das Gerät vom elektrischen Netz und lassen Sie es abkühlen. Beseitigen Sie dann eventuell sichtbare Hindernisse, die den Luftstrom behindern und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein, sie darf nicht in Wasser getaucht und auch nicht über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie sie nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie sie nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben, Stolpern oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zu einem Umkippen sowie Herunterziehen des Gerätes und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
- Bei der begründeten Notwendigkeit der Verwendung einer Verlängerungsleitung ist es nötig, dass sie nicht beschädigt ist und gültigen Normen entspricht.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Geben Sie Acht, dass die Versorgungszuleitung nicht in Kontakt mit rotierenden Teilen des Gerätes kommt.
- Damit die Sicherheit und die richtige Funktion des Gerätes gesichert sind, verwenden Sie nur originale Ersatzteile und durch den Hersteller genehmigtes Zubehör.
- Verwenden Sie diese Maschine einschließlich dessen Zubehör nur zu dem Zweck, für den sie bestimmt sind und wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine falsche Verwendung des Geräts und des Zubehörs entstehen (z.B. **die Entwertung von Lebensmitteln, die Verletzung an einer Messerschneide, ein Brand** usw.) und ist nicht aufgrund der Garantie für das Gerät im Fall der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Sicherheitshinweise für Schäden verantwortlich.

II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (Abb. 1)

Die Trocknung (Dehydrierung) ist eine Methode der Erwärmung von Lebensmitteln und der nachfolgenden Verdunstung von Wasser. Die meisten Lebensmittel geben Feuchtigkeit schnell in den ersten Stadien der Trocknung frei. Das bedeutet, dass sie eine große Wärmemenge absorbieren und bedeutende Dampfmengen bilden können. Die Antriebseinheit saugt Luft an, welche gleichmäßig auf die eingestellte Temperatur erwärmt wird und nachfolgend drückt sie sie durch die mittlere Öffnung in den Trockner. Die erwärmte Luft verteilt sich in den einzelnen Trocknungsebenen und entfernt aus den Lebensmitteln die Feuchtigkeit. Die durch die Feuchtigkeit getränkte Luft wird über alle Siebe abgeleitet und durch die Öffnung im Deckel nach draußen abgeführt.

Vor Ablauf der Zeitdauer reicht es, den Trockner mit den Lebensmitteln nur visuell und durch Berührung zu kontrollieren. Für eine gleichmäßigere Trocknung der Lebensmittel empfehlen wir die Reihenfolge der einzelnen Siebe untereinander zu vertauschen (oberes für unteres).

A – Dörrautomat

A1 – ⏻ Ein/Ausschalter und Drehregler für Temperatur

A2 – Ausgang der Warmluft

A3 – Anschlussleitung

B – Trocknungssiebe

B1 – Deckel

B2 – Trocknungssieb

Bemerkung: Die maximale empfohlenen Anzahl von Trocknungssieben ist 10 Stück. Ersatzsiebe kaufen Sie im Elektrohandel.

III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entnehmen Sie das Gerät mit dem Zubehör. Waschen Sie nachfolgend die Siebe in warmen Wasser mit etwas Spülmittel, spülen Sie sie gründlich mit frischem Wasser ab und trocknen Sie sie ab, lassen Sie sie eventuell trocknen. Entnehmen Sie den Deckel **B1** und die Siebe **B** aus dem Grundgestell **A**. Auf die einzelnen Siebe **B** legen Sie Lebensmittelstücke so, dass sie sich gegenseitig nicht überdecken, sondern nur berühren. Anschließend legen Sie die Siebe in der gewünschten Menge gewünschte Menge (2 - 5 St.) ein. Legen Sie den Deckel **A** auf das obere Sieb. Erstes Sieb legen Sie direkt auf die Grundeinheit **A**. Die Entfernung zwischen einzelnen Sieben (15 oder 25 mm) können Sie mit der Drehung um 180° einstellen. Den Stecker der Anschlussleitung **A3** stecken Sie in eine elektrische Steckdose. Mit dem Drehregler **A1** stellen Sie die gewünschte Temperatur von 40° bis 70 °C ein. Für gleichmäßigere Trocknung des Lebensmittels können Sie die Reihenfolge einzelner Siebe vertauschen (obere für untere) und gleichzeitig die Siebe um 180° drehen. Nach dem Zeitablauf schalten Sie den Drehregler auf die Position 0 und ziehen die Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose.

Tipps beim Trocknen

- Stellen Sie den Trockner so, dass Sie ihn im Trocknungsverlauf nicht umstellen müssen. Vergessen Sie nicht, dass beim Trocknen im Raum das Aroma der getrockneten Lebensmittel zu spüren ist, welches nicht immer für jeden angenehm ist.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie nur mit fehlerfreien, frischen und reifen Früchten (nicht überreifen), beseitigen Sie eventuelle beschädigte Stellen an den Lebensmitteln.
- Reinigen Sie die Lebensmittel vor dem Trocknen gründlich. Halten Sie die Hygiene Ihrer Hände und der Arbeitsfläche ein.
- Der Trocknungsprozeß verläuft gleichmäßig, wenn Sie die Lebensmittel in gleich starke Scheiben schneiden. Sehr dünne Scheiben trocknen zwar schneller, aber vergessen Sie nicht, dass sich durch das Trocknen ihre Größe bedeutend ändert.
Die Lebensmittelmenge für eine Trocknung sollte nicht 3/4 der Siebfläche übersteigen und die Scheibenstärke sollte von 0,5 cm bis max. 1 cm sein. Die Siebe sollten nicht zu voll sein, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Vor dem Entfernen von Kernen und Gehäusen, trocknen Sie zuerst das Obst auf 50%, Sie verhindern so ein übermäßiges Abtropfen von Saft aus dem zu trocknenden trocknenden Obst. Nicht geschältes Obst legen Sie mit der Schale nach unten auf das

Sieb und der Schnittfläche nach oben. Auch unebene Formen legen Sie immer mit der Kante der Schale auf das Sieb, nicht auf die ebene Fläche. Gemüse sollte nur in einer Schicht und gleichmäßig verteilt aufgelegt werden.

- Trocknen Sie Kräuter sehr schonend! Entfernen Sie Stengel, portionieren Sie die Kräuter nicht weiter. Blattkräuter müssen während der Trocknung gewendet werden, damit ein Zusammenkleben der Blätter verhindert wird. Falls ein zu starkes Aroma entsteht, verschieben Sie das Sieb mit den Kräutern höher. Bei einem sehr langen Trocknen von Kräutern kommt es zu einem Verlust der Geschmacksstoffe.
- Die Trocknungssiebe sollten mit einer flachen Schicht von zu trocknenden Lebensmitteln bedeckt sein. Falls es notwendig ist, legen Sie sauberes feines Haushaltspapier auf das Sieb, damit kleine Lebensmittelstücke nicht durchfallen und auf der Oberfläche ankleben.
- Die Trocknungszeit beeinflussen am meisten die nachfolgenden Tatsachen: Obst-/Gemüseart, Lebensmittelfeuchtigkeit, Luftfeuchtigkeit, Größe der geschnittenen Stückchen, Verteilung auf dem Sieb.
- Vor der Verkostung von Lebensmitteln, welche getrocknet werden, entnehmen Sie ein paar Stück und lassen Sie sie abkühlen. Heiße Stücke sind weicher und feuchter als diejenigen, welche schon abgekühlt sind. Trocknen Sie Lebensmittel einen ausreichend langen Zeitraum so, dass bei der Lagerung ihr Verderben und die mikrobiologische Bildung von Bakterien verhindert wird. Richtig getrocknetes Gemüse muss hart und brüchig, mit der Tendenz zu brechen, sein. Richtig getrocknetes Obst sollte nicht übertrieben trocken sein, es muss ledern und biegsam sein. Für eine kurzfristige Lagerung muss das Obst nicht in einem solchen Maße wie z.B. aus dem Handel getrocknet sein.
- Wir empfehlen bei der Trocknung von Lebensmitteln die in der Fachliteratur aufgeführten Anweisungen einzuhalten (z.B. die Publikation „Wir trocknen Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze...“).

ACHTUNG: Das Wildbret sollte immer aus einer legalen Quelle stammen, wo eine Garantie gegeben ist, dass das Fleisch von einem Tierarzt geprüft wurde. Wir empfehlen auch das Fleisch vor der Trocknung 60 Tage bei der Temperatur -18 °C aufzubewahren (einfrieren). Dies sollte alle unerwünschten Bakterien, die Krankheiten die die Krankheit verursachen, eliminieren.

Marinade: Verwenden Sie eine beliebige Kombination aus den folgenden Zutaten: Soja, Worcester, Tomaten, Barbecue Sauce, Knoblauch, Zwiebel, Curry, gewürztes Salz oder Pfeffer.

- Ein Fisch für die Trocknung muss so frisch wie möglich sein, um ein Verderben vor der Trocknung zu verhindern. Achten Sie auch auf das enthaltene Öl in den Fischen. Fette Fische, wie Thunfisch, verderben schnell und im Gegensatz zu anderen Fleischsorten gibt es keine Möglichkeit, ein Fett einfach zu entfernen. Die Trocknung einiger Fischarten empfehlen wir nicht (siehe Tabelle unten). Für eine längere Haltbarkeit und einen stärkeren Geschmack können Sie das Fleisch vor der Trocknung 30 Minuten in Salzlake einlegen, dann spülen und abtropfen lassen. Dann können Sie den Fisch zu beiden Seiten mit einer Mischung verschiedener Gewürze oder Salz bestreuen. Jetzt legen Sie die Fische in den Kühlschrank für 6-10 Stunden. Bei der Trocknung entfernen Sie gelegentlich Fetttropfen, die auf der Oberfläche erscheinen.

Blanchieren

Enzyme in Obst und Gemüse sind für die Veränderung von Geschmack und Farbe verantwortlich. Diese Änderungen können sich auch beim Trocknen und Lagern fortsetzen, falls die getrockneten Lebensmittel vorher nicht so behandelt sind, dass die Aktivität der Enzyme verlangsamt wird. Das Blanchieren (Deaktivierung der Enzyme) wird zur Eingrenzung der Verletzung des Aussehens und des Geschmacks dadurch angewandt,

dass das Gemüse für kurze Zeit im Wasser oder im Dampf gegart wird. Die vorbereiteten Lebensmittel legen Sie in einen Drahtkorb oder Sieb und tauchen Sie sie in ein Gefäß mit kochendem Wasser. Ab dem Zeitpunkt, ab dem das Wasser wieder zu kochen beginnt, berechnen Sie die zum Blanchieren notwendige Zeit (siehe Tabelle). Danach lassen Sie die Lebensmittel abtropfen bzw. trocknen Sie sie ab.

Eintauchen

Viele Sorten von hellem Obst (z.B. Äpfel, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen, Birnen, Pflaumen) haben die Tendenz während der Trocknung und Lagerung braun zu werden. Damit dem vorgebeugt wird, tauchen Sie die geschnittenen Obstscheiben in eine Lösung aus Ananas- oder Zitronensaft (ein Esslöffel Saft / 0,25 l Wasser, siehe Tabelle) und lassen Sie sie nachfolgend abtropfen, eventuell trocknen Sie sie mit sauberem Küchenpapier ab. Obst kann auch in Honig, Gewürze, Orangensaft getaucht werden. Sie können auch eine eigene geschmackliche Lösung für das Eintauchen ausprobieren. Es lassen sich auch Lösungen mit Salz oder Obstsirup verwenden. Obst wie Pflaumen, Weintrauben, Süßkirschen, Sauerkirschen können in Wasser getaucht werden, damit die Schale platzt, was die Entfernung der Feuchtigkeit während der Trocknung beschleunigt.

Anwendungen in der Küche

Falls Sie getrocknetes Obst und Gemüse genau wie frisches verwenden wollen, müssen Sie es weich machen - ihm die Feuchtigkeit zurückgeben, welche durch das Trocknen entfernt wurde. Wenn Sie ein Einweichen länger als 1-2 Stunden durchführen, empfehlen wir die Lebensmittel im Kühlschrank zu lagern, damit der Nährwert der Lebensmittel erhalten bleibt. Das restliche Wasser vom Einweichen (z.B. von Gemüse) verwenden Sie für die weitere Zubereitung der Lebensmittel. Vergessen Sie nicht, dass durch das Einweichen von Lebensmitteln ihr Volumen sich vergrößert (Obst ca. 1,5mal, Gemüse ca. 2 mal).

Obst

Lässt sich im getrockneten Zustand verbrauchen. Die gewünschte Menge an getrocknetem Obst weichen Sie in ungefähr die gleiche Menge Wasser ein und lassen es ca. 4 Stunden darin.

Gemüse

Wir empfehlen, es vor der weiteren Zubereitung immer einzuweichen. Die gewünschte Menge an getrocknetem Gemüse weichen Sie in ungefähr die gleiche Menge Wasser ein. Geben Sie jedoch nicht mehr Wasser zu, als wie zur Zubereitung der Speise notwendig sein wird. Lassen Sie das eingeweichte Gemüse vor der weiteren Verwendung nicht unnötig lange stehen. Der Zeitraum der Wärmebehandlung von Gemüse ist ungefähr gleich wie bei gefrorenem Gemüse.

Kräuter

Sie brauchen keine weitere Behandlung außer dem Zermahlen oder der Zerkleinerung und eventuell der Entfernung harter Teile.

Pilze

Gleiches Vorgehen wie bei Gemüse. Pilze können Sie vor der Verwendung, z.B. in Suppen oder Soßen, zermahlen.

Trocknungszeit

Die Zeit ändert sich nach der Art der zu trocknenden Lebensmittel, ihrem Wasseranteil, der Reife und der Stärke. Genauso hängt sie von der Temperatur und der Feuchtigkeit der Luft im Raum, in dem der Trockner verwendet wird, ab (wir empfehlen den Trockner bei einer üblichen Raumtemperatur zu verwenden).

Wenn Kräuter und ähnliche aromatische Nahrungsmittel zu lang getrocknet werden, entströmen sehr viele Aromastoffe. Obst, das zu Zwischenmahlzeiten bestimmt ist, oder damit Platz gespart wird, muss nicht vorher eingetaucht werden und sollte getrocknet werden, solange es nicht brüchig, aber trotzdem kaubar ist.

Verpackung und Lagerung

Getrocknete Lebensmittel können langfristig in Folie (nicht Alufolie) eingepackt, gelagert werden oder in verschiedenen gut abgedichteten Schachteln und Boxen gelagert werden, die für die Lebensmittellagerung bestimmt sind. Paprika und Peperoni können in einer Küchenmaschine gehackt oder gemahlen werden und danach in Gläsern als Gewürz gelagert werden. Vor dem Verpacken oder der Einlagerung lassen Sie die Lebensmittel abkühlen. Verpacken Sie sie in kleineren Mengen so dicht wie möglich und lagern Sie sie am besten an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort. Bei einer Temperatur niedriger als 10°C verlängert sich die Lagerzeit ca. 2-3 mal. Verbrauchen Sie nach dem Öffnen den gesamten Inhalt am besten auf einmal. Kontrollieren Sie die gelagerten getrockneten Lebensmittel minimal einmal im Monat. Verwenden Sie zur Lagerung keine Metallbehälter oder Behälter mit einem Metalldeckel.

Tabelle

Betrachten Sie die nachfolgenden Tipps als Beispiele und Inspiration. Ihr Zweck ist nicht die Gewährleistung einer Anleitung, sondern das Aufzeigen von Möglichkeiten verschiedener Verarbeitungen von Lebensmitteln. Die in den Tabellen aufgeführten Zeiten sind nur ungefähr, sie bewegen sich in Stunden und können nach den Eigenschaften der zu trocknenden Lebensmittel sehr unterschiedlich sein.

Gemüse	Inhalt Wasser (%)	Vorbereitung	Blanchieren (min.)	Temp. stufe (°C)	Trocknungszeit (Std.)
Artischocken	87	waschen, in Hälften schneiden	5-10	52	12 - 18
Bohnen (grün)	90	Enden und Faser entfernen, quer schneiden	3-4	52	9 - 12
Gurken	95	in Scheiben schneiden	-	52	4 - 8
Blumenkohl / Möhre	88	in Scheiben schneiden	2-3	52	6 - 11
Peperoni	93	in Scheiben schneiden	-	55-60	4 - 8
Sellerie	94	in Scheiben schneiden	2	52	3 - 10
Zwiebel / Porree	89	in Scheiben schneiden	-	52	4 - 8
Spargel	92	in Scheiben schneiden	-	52	4 - 6
Petersilie	85	Stengel entfernen, nicht mahlen	-	52	10 - 15
Tomaten	94	schälen und vierteln	30 - 45 sek.	52	5 - 9
Kürbis	92	schälen, in Scheiben schneiden	-	52	10 - 14

Gemüse	Inhalt Wasser (%)	Vorbereitung	Blanchieren (min.)	Temp. stufe (°C)	Trocknungszeit (Std.)
Pilze	-	Scheiben schneiden	-	52	4 - 7
Kraut	-	Scheiben schneiden	-	46	14 - 20
Fleisch	-	in Scheiben schneiden	-	70	4 - 12
Fisch	-	in Scheiben schneiden	-	70	5 - 14
Broccoli	90	genau wie Blumenkohl	-	52	10 - 14

Gemüse	Inhalt Wasser (%)	Vorbereitung	Eintauchen	Temp. stufe (°C)	Trocknungszeit (Std.)
Ananas	86	schälen, in Scheiben schneiden	nein	58	10 - 18
Bananen	65	schälen, in Scheiben schneiden	ja	58	6 - 13
Pfirsich	89	in Scheiben/Viertel schneiden	ja	58	8 - 16
Aprikosen	85	in Scheiben / Viertel schneiden	ja	58	21- 29
Zitrusfrüchte	-	schälen, in Scheiben schneiden / Schalen in Streifen für Aroma	nein	58	16 - 19
Kiwi		schälen, in Scheiben schneiden	nein	58	8 - 15
Melone	81	schälen, entkernen, in Scheiben schneiden	nein	58	8 - 10
Birnen	83	event. schälen, in Scheiben /Viertel schneiden	ja	50-55	8 - 16
Äpfel	84	Gehäuse entfernen, in Scheiben/Viertel schneiden	ja	58	8 - 15
Pflaumen	87	in Hälften schneiden, mit u. ohne Kern	ja	50-60	22 - 30
Kirschen	82	Stiele entfernen, nicht schneiden, mit u. ohne Steine	nein	58	13 - 21
Erdbeeren	90	in Scheiben / Viertel schneiden	nein	58	7 - 15
Blaubeeren	83	ganz	nein	50-55	30

Gemüse	Inhalt Wasser (%)	Vorbereitung	Eintauchen	Temp. stufe (°C)	Trocknungszeit (Std.)
Weintrauben/ Rosinen	81	einschneiden (am besten kernlose Art)	nein	58	22 - 30
Datteln	23	gut gereift	nein	58	11 - 19
Feigen	78	teilen	nein	58	22 - 30
Rhabarber	90	in Scheiben / Viertel schneiden	nein	58	6 - 10

Gemüse (Fisch)	Inhalt Öl (%)	Gemüse (Fisch)	Inhalt Öl (%)
Forelle	11,1	Garnele	1,6
Seeforelle	3,8	Dorsch	0,5
Seebarsch	1,6	Flunder	1,4
Makrele *	9,9	Lachs *	
Flusswels*	5,2	Barsch	1,1
Haifisch *	5,2	Schnapper	1,1
Thunfisch *	5,1	Zackenbarsche	1,0
Hering	2,8	* Fleisch ist nicht zur Trocknung geeignet	

IV. WARTUNG

Schalten Sie nach jeder Handhabung das Gerät aus und trennen Sie es vom elektrischen Netz durch Herausziehen der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose! Lassen Sie vor der Reinigung den Trockner abkühlen! Verwenden Sie keine groben und aggressiven Reinigungsmittel! Führen Sie nur eine Oberflächenpflege durch (Staub abwischen u. ä.). Für die Entfernung von angetrocknetem Staub oder anderen Verunreinigungen verwenden Sie einen feuchten Lappen. Die Reinigung von Staub und angesetzten Verunreinigungen innerhalb der Antriebseinheit können Sie durch ihr Absaugen oder Ausblasen durchführen. Waschen Sie die Siebe sofort nach ihrer Verwendung mit einem Spülmittelzusatz, spülen Sie sie mit frischem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie keinen Geschirrspüler. Einige Lebensmittel können die Siebe in gewisser Weise verfärben. Dies hat jedoch auf die Funktion des Geräts keinen Einfluss und diese Verfärbung verschwindet nach einer bestimmten Zeit gewöhnlich von selbst. Trocknen Sie niemals Kunststoffteile über einer Wärmequelle (z.B. Ofen, Elektro-/Gasherd). Lagern Sie das Gerät nach der Reinigung an einem sicheren, staubfreien, sauberen und trockenen Ort, außer Reichweite von Kindern.

V. UMWELTSCHUTZ



Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, Komponenten und das Zubehör mit dem verwendeten Material sowie auch deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit kommunalem Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtiger Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden.

Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen, die Anschlussleitung des Gerätes nach der Trennung vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantienanspruch! Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!

VI. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V) / Leistungsaufnahme (W)	auf dem Typschild des Geräts aufgeführt
Gewicht (kg)	ca 2
Aktive Trocknungsfläche 5 (m ²)	ca 0,33
Verbraucher der Schutzklasse	II.
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	< 0,00 W
Schallleistungspegel 60 dB(A) re 1pW	

Die Änderung der technischen Spezifikation und des Inhalts des eventuellen Zubehörs nach Modell des Erzeugnisses durch den Hersteller vorbehalten. Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.

HOT SURFACE - Heisse oberfläche. DO NOT COVER - Nichtabdecken. HOUSEHOLD USE ONLY - Nur zum Gebrauch im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN WATER - Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in

Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.

AUF DEM GERÄT, DEN VERPACKUNGEN ODER IN DER ANLEITUNG VERWENDETE HINWEISE UND SYMBOLE.

Das Symbol  bedeutet einen HINWEIS.



Lebensmittelkontaktmaterial

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIC.

Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.

Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@omega-hausgeraete.de

eta