



Dörrautomat Bestellnummer: 7068

Bedienungsanleitung

03.05.2013



Dieses Gerät entspricht den Richtlinien Nr. 2004/108 EWG für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV), sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95 EWG.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheit dieses Elektrogerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Sicherheitsgesetz. Dennoch müssen wir Sie und die Mitbenutzer auf folgende Hinweise aufmerksam machen:

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig und bewahren Sie diese auf.

Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Gerät nur an Wechselstrom - mit Spannung gemäß Typschild - anschließen.
- Nach Gebrauch, vor Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebes den Netzstecker ziehen.
- In Betrieb wird das Gerät heiß.
- Kinder erkennen nicht die Gefahr, die im Umgang mit einem elektrischen Gerät entstehen kann; deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren lassen.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Glasflammen abstellen und betreiben.
- Das Gerät muss während des Betriebes frei stehen und darf nicht abgedeckt werden, damit Zu- und Abluft nicht behindert werden.
- Den elektrischen Geräteteil mit Zuleitung niemals in Wasser tauchen.
- Das Gerät nur in trockenen Räumen betreiben.
- Vor Abnahme des elektrischen Geräteteiles Netzstecker ziehen!
- Bei offensichtlichen Schäden an Gerät oder Zuleitung das Gerät von einem Fachmann oder dem Kundendienst überprüfen lassen.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Bedienung kann keine Haftung übernommen werden.

Allgemeines zu Dörren

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren. Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser. Mittels Dörren wird den Lebensmitteln Wasser und somit der Nährboden für Fäulnis- und Schimmelbakterien und Gärprozesse entzogen. Bei richtigem Dörren und Lagern ist das Gedörnte jahrelang haltbar. Durch Entzug von Wasser werden die Aromastoffe konzentriert, deshalb ist Gedörntes oft schmackhafter. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt. Schwefel und andere Konservierungsstoffe werden vermieden.

Auch wenn Sie bereits einkochen oder einfrieren, bringt das Dörren eine zusätzliche Bereicherung für Küche und Gaumen.

Dörren an der Sonne ist in unseren Breitengraden Glücksache. Das Dörren im häuslichen Backofen verursacht durch dessen relative Geschlossenheit und zu geringe Luftzirkulation oft ein Schwitzen, Kleben oder Tropfen des Dörrgutes und der Backofen ist anschließend mühsam zu reinigen, da er nicht für das Dörren konstruiert ist.

Das Dörrgerät

Ihr neues Dörrgerät arbeitet schneller und vorteilhafter nach einem physikalisch konsequenten System: Der von oben angesaugte Luftstrom wird von einem speziellen Heizregister gleichmäßig erwärmt. Dadurch wird die Luft für Feuchtigkeit sehr aufnahmefähig und unter leichtem Überdruck gleichmäßig in jede Dörretage einzeln verteilt und entzieht den dortigen Lebensmitteln die Feuchtigkeit.

Die feuchtigkeitsgesättigte Luft durchläuft nun nicht alle weiteren Etagen, sondern wird in jeder Etage für sich nach außen abgeleitet. Deshalb hat der Dörrautomat keine Siebe oder Gitter, sondern geschlossene, reinigungsfreundliche Dörretagen. Krümel und Kräuter können nicht durchfallen. Dieses System ermöglicht ein gleichmäßiges Dörren in allen Etagen, so daß kein Umsetzen erforderlich ist und das Gerät bis kurz vor Dörrzeitende unbeaufsichtigt bzw. mit automatischer Zeitschaltuhr betrieben werden kann. Eine Prüfung des Dörrgutes ist lediglich gegen Ende der Dörrzeit mit Sicht- und Greifprobe für die letzten Feinheiten angezeigt. Besonders Anspruchsvolle können das Dörrgut evtl. Sortieren und noch etwas Dörrzeit zugeben.

Vorbereitung

- Vor der ersten Inbetriebnahme und zu Beginn jeder Dörr-Saison wird empfohlen, die Dörretagen zu spülen. Nicht scheuern.
- Stellen Sie das Gerät an einen Ort, wo es während des gesamten Dörrvorganges nicht stört. Während des Dörrens kann sich je nach Dörrgut ein angenehmer, aromatischer, fruchtiger oder würziger Geruch verbreiten.
- Zur sicheren und appetitlichen Konservierung sollen alle Güter gut gewaschen werden. Nur einwandfreie Lebensmittel verarbeiten bzw. schadhafte Stellen großzügig heraus schneiden, ebenso bei Obst das Kerngehäuse entfernen.
- Obst soll reif, jedoch nicht überreif sein.
- Im einzelnen wird in der Tabelle die jeweilige Vorbehandlung empfohlen
- Will man das natürliche Bräunen der Schnittflächen vermeiden, kann man die Früchte kurz in eine Lösung (1 Esslöffel Zitronensaft in 1 Tasse Wasser) abtupfen. Statt Zitronensaft kann man auch handelsübliches Vitamin C verwenden.
- Für die meisten Gemüse ist Blanchieren vorgesehen (siehe Tabelle). Das vorbereitete Gemüse wird mittels einem Drahtkorb oder Sieb in einen Topf mit kochendem Wasser getaucht. Von dem Zeitpunkt an, wenn das Wasser wieder wallt, wird die Blanchierzeit gemäß Tabelle gerechnet.

Das Dörrergebnis wird gleichmäßiger, wenn man etwa gleich große Stücke schneidet. Dünne Scheiben dörren schneller, denken Sie jedoch daran, dass die Stücke beim Dörren wesentlich kleiner werden.

- Als etwaigen Anhaltspunkt für das Fassungsvermögen kann man pro Dörretage je nach Sorte ca. 600 g frisches Obst bzw. 300 bis 400 g frisches Gemüse annehmen.
- Es empfiehlt sich, Obststücke aufrecht dicht aneinander zustellen. Ungeschältes Obst grundsätzlich auf die Schale legen mit der Schnittfläche nach oben. Scheibenförmige Stücke sollen schuppenartig, nicht flach, auf die Etagen gelegt werden.
- Bei Gemüse sollte nur eine einfache Schicht gefüllt und diese gleichmäßig verteilt werden.
- Kräuter besonders schonend dörren!
Wenn ein zu intensiver Geruch entsteht, ist die Temperaturstufe zu hoch gewählt. Kräuter von Stengeln befreien, jedoch nicht weiter zerkleinern. Blättrige Kräuter sollten zwischendurch gewendet werden, um ein Zusammenkleben zu vermeiden, und füllen Sie die Etagen nicht zu voll, um die Luftzirkulation nicht zu unterbrechen. Das elektrische Dörraggregat mit dem Klarsichtdeckel wird nun passend auf die oberste Etage gesetzt.
- Drehschalter auf die dem Dörrgut entsprechende Stufe (siehe Tabelle) einstellen.

- Zeitschaltuhr auf die gewünschte Dörrzeit einstellen. Jetzt ist das Gerät in Betrieb und schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.
- **Geräteausführung ohne Zeitschaltuhr** Bei dieser Geräteausführung schaltet sich das Gerät nicht automatisch aus. Es ist deshalb notwendig, nach Ablauf der Dörrzeit das Gerät selbst auszuschalten. Eine Küchenuhr, die per Klingel Signal das Ende der Dörrzeit anzeigt ist eine hilfreiche Alternative.

Dörrzeit

Die Dörrzeit ist sehr von Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrgutes sowie von der Raumluft und von der Anzahl der Etagen abhängig. Im Zweifelsfall wählt man eine kürzere Dörrzeit und führt gegen Dörrende mehrmals eine Sicht- und Greifprobe durch.

Dieses Gerät versorgt alle Etagen etwa gleichmäßig mit Trockenluft, jedoch können Unterschiede des Dörrgutes etwas streuende Ergebnisse bringen. Bei hohen Ansprüchen empfiehlt sich ein Sortierdurchgang, indem man die noch weicheren Teile ca. ½ bis 1 Stunde länger dörre. Die zubereiteten Güter sollten unmittelbar gedörrt werden. Eine Unterbrechung des Dörrvorganges sollte nicht erfolgen.

Zu langes Dörren lässt bei Kräutern und ähnlichen aromatischen Gütern zu viele Geschmacksstoffe entweichen. Früchte, die ohne Einweichen als Snacks verzehrt werden (oder als leichter, platzsparender Bergsteigerproviant), sollten nicht zu sehr getrocknet, d. h. gut kaufähig, nicht brüchig sein.

Die Greifprobe ist am zuverlässigsten, wenn das Gedörrte abgekühlt ist. Gedörrtes Gemüse soll sich kaum noch zäh, eher spröde und brüchig anfühlen. Zwiebeln und Petersilie werden papierartig.

Temperaturstufe

Die richtige Temperaturwahl ist sehr wichtig:

Stufe 1 ca. 20° C über Umgebung -Temperatur für Kräuter und Pilze.

Stufe 2 ca. 40° C über Umgebung -Temperatur für sämtliche Gemüse und empfindliche Obstsorten.

Stufe 3 ca. 60° C über Umgebung -Temperatur für alle Obstsorten.

Lagerung

Das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen lassen. Als Behältnisse sind am besten gereinigte verschließbare Gläser geeignet, wie sie heute im Haushalt als Leergut anfallen. Besonders, wenn Gedörrtes nach und nach entnommen wird, eignen sich diese Gläser gut, nicht jedoch Plastiktüten. Folienverschweißte oder vakuumverschweißte Portionspackungen sind wiederum gut zu empfehlen, für gedörrtes Gemüse ist dies die beste Aufbewahrungsart.

Gedörrtes kann bei jeder Raumtemperatur, besser jedoch in trockenen, kühlen, dunklen Räumen jahrelang aufbewahrt werden. Den optimalen Geschmack hat es in den darauffolgenden Wintermonaten und im zeitigen Frühjahr. Eine gelegentliche Sichtkontrolle wird wie bei anderem Einmachgut auch hier empfohlen. Pro 10° C tieferer Temperatur verlängert sich die Lagerzeit um das Zwei- bis Dreifache. Etiketten mit Inhaltsangabe und Datum bringen Übersicht und vollenden die Freude an Ihrem wertvollen Eigenprodukt.

Reinigung

Vor jeder Reinigung Zeitschaltuhr auf 0 stellen und Netzstecker ziehen. Der elektrische Teil mit dem Klarsichtdeckel verschmutzt im Gebrauch so gut wie nicht. Hier genügt von Zeit zu Zeit ein feuchtes Abwischen. Nie in Wasser tauchen!

Das neue technische System macht auch die Reinigung der Dörretagen wirklich zur Nebensache.

- Das Dörrgut kommt normalerweise nicht zum Tropfen oder Kleben.
- Die Dörretagen haben keine filigranen Siebe oder Gitter.
- Die geschlossenen Böden können mit etwas Spülwasser gefüllt, übereinander gestapelt eingeweicht werden; so sind sie nach kurzer Zeit mühelos zu spülen.
- Nicht scheuern, sonst werden die späteren Reinigungen immer schwieriger.

Das Ansaugsieb auf dem Motorteil muss unbedingt frei sein. Bei Verschmutzungen bzw. Staubbelag muss das Ansaugsieb mit Pinsel oder Staubsauger (mit geringem Sog) gereinigt werden.

Alle verwendeten Bauteile und Materialien sind für Lebensmittel zugelassen und bestens geeignet, halten den Fruchtsäuren sowie Reinigungsmitteln stand und sind für viele Jahre robust und alterungsbeständig.

Zubereitung

Früchte können in gedörrtem Zustand als Snacks verzehrt werden, jedoch auch als ideenreiche Zutaten für unzählige Rezepte verwendet werden.

Sollen gedörrte Früchte ähnlich wie frisches Obst in Rezepten zur Anwendung kommen, müssen sie eingeweicht werden, um ihnen wieder das Wasser zuzufügen, das ihnen beim Dörren entzogen wurde. Man gibt dem Volumen Früchte dasselbe Volumen Wasser zu, z. B. 1 Tasse Dörrfrüchte und 1 Tasse Wasser, im Zweifelsfall weniger Wasser, und lässt es ca. 4 Stunden einwirken, im Zweifelsfall auch hier weniger, sonst werden die Güter matschig. Im weiteren können Sie nach Kochbüchern arbeiten, die von Land zu Land vielfältige Rezepte bereithalten.

Hier nur einige Anregungen:

- Obstkuchen und andere Backwaren, Fruchtbrot, Heidelbeertörtchen, abwechslungsreicher Ersatz für Rosinen usw.
- Kompotte zu Waffeln und Pfannkuchen, Aufstriche für Sandwiches, Desserts, Apfelsöße usw.
- Zutaten für manche Fleisch- und Wildgerichte, Chutneys usw.
- Zutaten für Müsli, Pudding, Joghurt, Schlagsahne, Speiseeis, Fruchtsalate, Früchte in Armagnac usw.
- Man kann verschiedene Früchte kandieren oder glasieren, ganz nach Ihrer Phantasie. Bananen eignen sich gut für Milchdrinks und als Zutat für Babynahrung, wenn man die gedörrten Bananen pulverförmig mahlt.
- Verschiedene Früchte lassen sich gut mit Honig und Nüssen veredeln. Frische Früchte und gedörrte Früchte nach dem Einweichen lassen sich stets mischen. Je nach Rezept werden sie ganz belassen oder mehr oder weniger grob gehackt.
- Eine besondere Spezialität aus dem Himalaya ist das Fruchtleder, welches aus verschiedenen pürierten Früchten unter Zugabe von Honig, Nüssen und Gewürzen als ausgewellter Fladen in rechteckige Happen geschnitten und bis zu einem zähen Zustand gedörrt wird. Man kann den Fladen auch füllen, einrollen und in Scheiben schneiden.

Gemüse wird vor der Kochzubereitung im allgemeinen eingeweicht. Man gibt z. B. zu 1 Tasse Dörrgemüse 1 Tasse kaltes bis warmes Wasser zu. Bitte nie mehr Wasser, als für das Gericht benötigt wird, zugeben. Auch soll das eingeweichte Gemüse vor der Zubereitung nicht zu lange stehen.

Eingeweichtes Gemüse benötigt zum Kochen etwa so lange wie eingefrorenes. Suppengemüse, welches relativ kleingeschnitten getrocknet wurde, kann ohne Einweichen direkt in den Kochtopf zugegeben werden. Für Suppengemüse, Saucenzutaten, Salatdressings usw. kann das Gedörrte in der Küchenmaschine auf die gewünschte Korngröße gehackt und gemischt werden. Für Babykost, Cremesuppen, Saucen usw. eignet sich sehr das Mahlen von gedörrtem Gemüse. Man sollte höchstens einen Monatsbedarf als Vorrat mahlen, da durch Mahlen die Haltbarkeitsdauer abnimmt.

Gedörrtes Gemüse kann ebenfalls nach dem Einweichen ohne weiteres zusammen mit frischem geerntetem zubereitet werden.
 Kräuter werden unmittelbar beim Würzen zermahlen oder zerstampft. Achten Sie darauf, dass keine harten Stengel dazugeraten. Pilze werden eingeweicht und wie frische verwendet. Für Suppen und Saucen wird ein Teil davon zermahlen zugegeben.
 Paprika und Pepperoni können in der Küchenmaschine zerkleinert oder gemahlen werden und als Gewürz in einem luftdichten Glas weiter aufbewahrt werden. Hier noch einige Anregungen für die unbegrenzten Möglichkeiten: Gemüsesuppen wie Minestrone, Eintöpfe wie Pichelsteiner, Gaisburger Marsch, Franz. Cassoulet, Ratatouille, Irish Stew, Gemüse-gulasch, Pilzgulasch usw.

Artischocken in Teig gehüllt und ausgebacken. Spezielle eigene Kräutermischungen, Kräutertees, Kräuteröle usw.

Selleriesalz, Knoblauchsatz: Gedörrtes mahlen und 1:1 mit Salz gemischt, und vieles andere mehr finden Sie in Kochbüchern.

Bitte beachten Sie!

- Die angegebenen Dörrzeiten sind nur Richtwerte und können, je nach Beschaffenheit des Dörrguts stark differieren.
- Frühe Zwetschgen sind mangels Fruchtzucker nicht zum Dörren geeignet.
- Stapeln Sie die Etagen sorgfältig übereinander. Ein Verrutschen kann die Funktion beeinträchtigen.
- Vergewissern Sie sich, ob der Schalterschieber exakt auf der gewählten Schaltstellung steht.
- Das Sockelteil muß immer zuunterst gestellt werden. Nur hiermit ist die richtige Luftführung gewährleistet, außerdem wird die Tischplatte von der heißen Luft geschützt.

Hinweis zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muß an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Ein Beitrag zu Umweltschutz;
 wir verwenden Recyclingpapier.



Sorte	Wasser- gehalt in %	in frischem Zust. Vorbehandlung bzw. Bemerkungen	In Zitronen-Dörr- wasser tauchen	Dörr- stufe	Dörrzeit in Std. ca.	
Apfel	84	groß. entkern., Schnitze oder Ringe schneiden	ja	3	4-8	
Aprikosen	85	halbieren oder vierteln	ja	3 (2)	8-12	
Ananas	86	schälen, Scheiben schneiden		3 (2)	8-12	
Bananen	65	gut reif, Scheiben oder Streifen schneiden		3	5-8	
Beeren	88	außer Heidelbeeren sind Beeren wegen der Kerne nur in Kombination mit andern Früchten brauchbar.		3	4-6	
Birnen	83	großzügig entkernen, halbieren oder schnitzen	ja	3 (2)	6-12	
Datteln	23	gut reif		3	4-6	
Erdbeeren	90	halbieren, kleine ungeteilt	ja	3 (2)	6-12	
Feigen	78	halbiert		3	4-6	
Heidelbeeren	83	ganz		3	4-6	
Kirschen	82	mit Stein, ungeteilt		3	8-12	
Melonen	81	schälen, entkernen, Scheiben oder Schnitze schneiden		3	8-12	
Pfirsich	89	gut reif	ja	3 (2)	8-12	
Pflaumen	81					
Zwetschgen	87	halbieren und entsteinen, jedoch auch mit Stein und ungeteilt möglich		3	8-14	
Weintrauben	81	anschnitten, möglichst kernlose Sorte		3	8-14	
Zitrusfrüchte	-	Schnitze, Schalen in Streifen für Aromazwecke		3 (2)	8-10	
				Blanchier- zeit in Minuten		
Artischocken	87	säubern und halbe Herzen schneiden		2-4	2	4-5
Blumenkohl	89	in Eßlöffelgroße Stücke teilen, 1/2 h in Salzwasser legen + 1 Eßl. Essig		2	5-7	
Bohnen, grün	90	Enden und Fäden entfernen, schräg schneiden		2-4	2	5-6
Brokkoli	89	wie Blumenkohl+ 1 Eßl. Essig		2	3-5	
Gurken	95	10 mm dicke Scheiben schneiden		-	2	6-8
Kohl	92	säubern und in Stücke schneiden (im Dampf)		2-3	2	3-5
Kohlrabi	85	würfeln oder Scheiben schneiden		3-5	2	3-5
Möhren u. Pastinake	88	quer oder schräg schneiden		2-3	2	4-5
Petersilie	85	Stengel entfernen		-	2 (1)	2-3
Paprika, Peperoni	93	Streifen schneiden		-	2	4-6
		gem. Suppengemüse-klein würfeln oder Streifen		2	2 (1)	3
Spargel	92	schälen, ungeteilt oder 20 mm Stücke		2-3	2	4-8
Spinat	91	über Dampf blanchieren bis er leicht welkt		1	2	2
Sellerie	94	Scheiben schneiden		2	2	6
Zwiebel	89	Scheiben schneiden		-	2	3
Tomaten	94	30-45 Sek. in heißes Wasser tauch., schälen, vierteln		-	2	8-10
Rhabarber	95	schälen, in Zitronenwasser Tauch., 25 mm Stück schneiden		-	2	3-5
Kürbis/Zucchini	92	schälen, entkernen, 8 mm Streifen od. Scheiben		-	2	4-5
Kräuter	-	vom Stengel befreien, nicht zerkleinern		-	11	2-3
Pilze	-	halbieren, große in Scheiben		-	11	4-6

Eintragungen der selbstrobt. Dörzeit