

Dörrautomat

Art.-Nr. 5950423

BEDIENUNGSANLEITUNG

*Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben.
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in
Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.*



Kundenservice:

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens-Str. 1, 86159 Augsburg

Weltbild

Deutschland	Telefon: 01806 354 360 (Mo. - So. 7:00 - 22:00 Uhr, 20 Cent/Anruf Festnetz, max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)	E-Mail: info@weltbild.com
Schweiz	Telefon: 0848 840 131 (Mo. - So. 7:00 - 22:00 Uhr)	E-Mail: kundendienst@weltbild.ch
Österreich	Telefon: 0662 / 65 75 88	E-Mail: kundenservice@weltbild.at

Inhalt

Wichtige Sicherheitsanweisungen	3
Beschreibung des Dörrautomaten	4
Höhe zwischen den Ablagen einstellen	5
Grundlagen des Dörrvorgangs	5
Arbeitsweise	6
Vorbehandlung	6
Wiederherstellung	8
Trocknen	9
Verpacken und lagern	10
Ablagen durchwechseln	10
Hinweise	11
Rezepte	11
Tabelle: Dörren von Obst	13
Tabelle: Dörren von Gemüse	15
Reinigung und Wartung	20
Technische Daten	20
Entsorgung	20

Wichtige Sicherheitsanweisungen

Bei ordnungsgemäßer Behandlung mit großer Sorgfalt wird dieser Dörrautomat Ihnen viele Jahre lang exzellente Dienste im Haushalt leisten. Bitte beachten Sie bei der Benutzung stets diese grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen für dieses Elektrogerät. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme sämtliche Anweisungen sorgfältig durch.

- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (auch Kindern) benutzt zu werden, die über eingeschränkte physische, geistige oder sensorische Fähigkeiten verfügen, oder denen es an Erfahrung und Fachwissen mangelt, außer Sie werden von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder betreffend dieses Gerätes gründlich eingewiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung dieses Geräts darf ausschließlich von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Bewahren Sie dieses Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern auf.
- Berühren Sie niemals die Heizspirale.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromschlag und andere elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Stellen Sie vor der Erstinbetriebnahme sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Betriebsspannung mit der in Ihrem Haushalt befindlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Besondere Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen oder warten. Lassen Sie das Gerät erst ausreichend abkühlen, bevor Sie Einzelteile abnehmen oder auswechseln.
- Stecken Sie den Netzstecker nicht in eine Netzsteckdose, solange das Geräte-Oberteil umgedreht ist (Lagerposition) und setzen Sie das umgedrehte Oberteil (zum Lagern) nicht auf das Bodenteil, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn Netzstecker oder Netzkabel beschädigt sein sollten, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn es fallen gelassen oder beschädigt wurde oder wenn es in Wasser fallen gelassen wurde. Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller oder in einer qualifizierten Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine vom Hersteller nicht zugelassenen Zubehörteile für dieses Gerät, sie könnten gefährlich sein und zu Schäden führen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien geeignet.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes oder eines Heizofens.

- Gießen Sie niemals Flüssigkeiten in den Dörrautomaten.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen und hier beschriebenen Zweck.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.

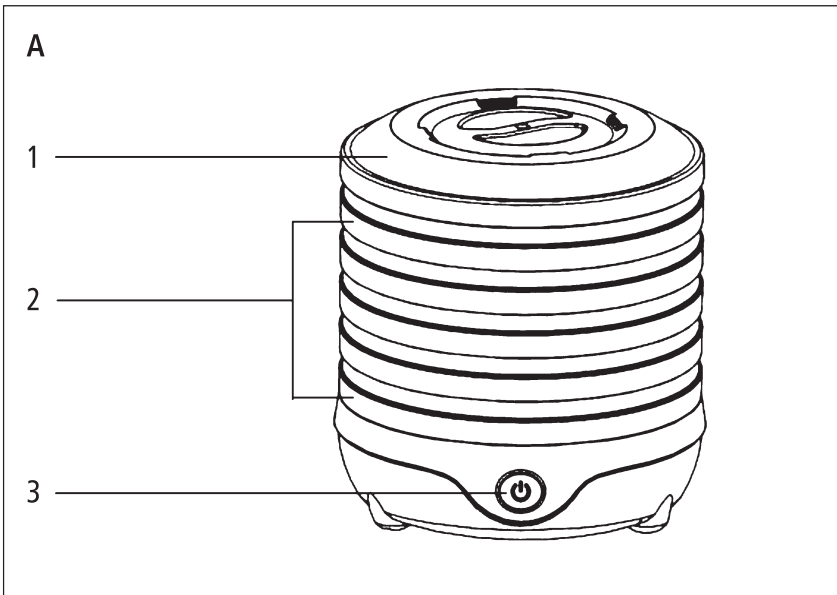
⚠ Hinweis:

Dieses Gerät darf nicht mit einem Timer, einer programmierbaren Steckdose oder einer Fernbedienung betrieben werden.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH!

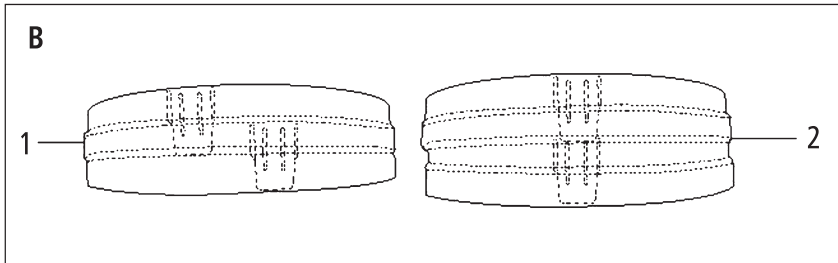
NICHT ZUR REINIGUNG IN EINER SPÜLMASCHINE GEEIGNET!

Beschreibung des Dörrautomaten



- 1 Deckel
- 2 Ablagen
- 3 An/Ausschalter

Höhe zwischen den Ablagen einstellen



Der Dörrautomat bietet zwei Einstellungen für die Höhe der Ablagen.

- Um den kleineren Höhenabstand (Grundeinstellung) von 1,5 cm einzustellen, setzen Sie die Ablagen wie in Abbildung B1 gezeigt aufeinander. Drehen Sie die Ablagen, so dass die Laschen am Boden der Ablagen an den Einkerbungen auf der Oberseite der nächsten Ablage ausgerichtet sind.
- Um den größeren Höhenabstand von 2,8 cm einzustellen, drehen Sie die Ablagen um und stellen sie aufeinander, so dass die Laschen genau in die Einkerbungen passen, wie in Abbildung B2 gezeigt.

Grundlagen des Dörrvorgangs

Beim Dörrvorgang kann man nicht nach genauen Regeln vorgehen und es gibt einige Variablen, die zu beachten sind. Die besten Erfahrungen werden Sie sammeln, wenn Sie diese Anweisungen nur als Richtlinie beachten und damit experimentieren. Mit den Ergebnissen Ihrer Versuche können Sie dann den Dörrvorgang bei den einzelnen Speisen optimal anpassen.

Am besten notieren Sie die einzelnen Ergebnisse, um den Dörrvorgang nach und nach zu optimieren. Notieren Sie das Gewicht vor und nach dem Dörren, benötigte Zeit bis zum Beenden des Dörrvorgangs usw. Dies können sehr wertvolle Informationen sein, die Ihnen letztendlich zur Optimierung des Dörrvorgangs helfen, an deren Ende das bestmögliche Ergebnis steht. Die Informationen schreiben Sie am besten auf die Etikette der jeweiligen Speisebehälter.

Leckere tischfertige Snacks und Konfekte sind zwei exzellente Beispiele der vielseitigen Einsatzmöglichkeiten, mit denen Sie Früchte und Gemüse bequem zu Hause trocknen und verarbeiten können. Nachdem sie in Wasser eingeweicht wurden, können die rehydrierten Speisen wieder für Ihre Lieblingsrezepte verwendet werden: Aufläufe, Suppen, Eintöpfe und Salate. Aus rehydrierten Früchten und Beeren können Sie auch hervorragend Kompott oder Soßen zubereiten.

Dörren ist auch deshalb sehr ansprechend und praktisch, weil der Vorgang relativ einfach ist und Sie nur wenig Küchengeräte benötigen. Auch brauchen Sie nur sehr wenig Platz zum Aufbewahren.

Das Dehydrieren ist eine Methode, bei der die Speisen erhitzt werden, damit die Feuchtigkeit verdunstet und der entstandene Wasserdampf dann im Automaten entzogen wird.

Die meisten Speisen geben sehr schnell Feuchtigkeit ab. Dies bedeutet, dass sie große Hitzemengen aufnehmen und große Mengen an Wasserdampf abgeben können, während sie auf einer viel niedrigeren Temperatur bleiben als die heiße Trockenluft.

Arbeitsweise

Sie sollten zum Dörren nur Obst und Gemüse von bester Qualität verwenden – frisch und voll ausgereift. Verwelktes oder minderwertiges Material führt meist nicht zu zufriedenstellenden Dörrprodukten. Nicht ausgereiftes Obst und Gemüse fehlt es an Geschmack und Farbe. Überreife Speisen können hart, faserig, weich oder matschig sein.

Verarbeiten Sie Obst und Gemüse gleich nachdem Sie es gepflückt oder geerntet haben und beginnen Sie sofort mit dem Dörren. Waschen oder putzen Sie frische Speisen gründlich und entfernen Sie sämtlichen Schmutz. Sortieren Sie schlechte Teile der Speisen aus. Verdorbene oder verfallene Stücke, Druckstellen oder Schimmel an einer Einzelstelle kann sich auf das ganze Lebensmittelstück auswirken.

Für mehr Komfort beim letztendlichen Verbrauch der getrockneten Speisen und um den Dörrvorgang zu beschleunigen, empfehlen wir Ihnen Obst und Gemüse zu schälen, zu entkernen und bei einigen Früchten und Gemüse den Kern zu entnehmen. Kleinere Stücke trocknen schneller und gleichmäßiger.

Vorbehandlung

Enzyme sind in Obst und Gemüse für Farb- und Geschmacksänderungen während des Reifens verantwortlich. Dieser Veränderungsprozess setzt sich auch während des Dörrens und der Lagerung fort, bis das Produkt vorbehandelt wird, um die Enzymtätigkeit zu verlangsamen.

Gemüse kann durch Blanchieren vorbehandelt werden, was die Farbe erhält und das Dörren beschleunigt, indem die Spannung im Gewebe gelöst wird. Blanchieren verhindert ebenfalls unerwünschte Geschmacksveränderungen während des Lagerns und verbessert die Neubildung während des Kochens.

Viele leicht, gefärbte Obstsorten (vor allem Äpfel, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen und Birnen) neigen dazu, während des Dörrens und Lagerns dunkler zu werden.

Um diese Verdunkelung zu verhindern, können Sie das Obst mit Blanchieren vorbehandeln oder mit einem passenden Dip verfeinern, die Effektivität der Vorbehandlung variiert jedoch.

Sie können Obst in eine der folgenden aufgeführten Dips eintauchen:

- Ananas- oder Zitronensaft als natürliche Alternative zu anderen Vorbehandlungen, um das Bräunen zu reduzieren. Schneiden Sie das Obst direkt in den Saft. Nehmen Sie die Stücke nach kurzer Zeit (ca. 2 Minuten) wieder heraus und legen sie auf eine der Ablagen. Obst kann auch in Honig, Gewürze, Limetten- oder Orangensaft getaucht oder mit Kokosnuss bespritzt werden, um den getrockneten Speisen einen lebhaften, würzigen Geschmack zu verleihen. Werden Sie selbst kreativ und stellen Sie sich Ihren ganz persönlichen geschmackvollen Dip zusammen.
- Eine Wasserlösung mit Salz.

Obst kann mit Dampf blanchiert werden. Blanchierte Früchte können jedoch weich werden, so dass Sie nur schwer weiterzuverarbeiten sind.

Das Blanchieren mit Sirup kann die Farbe von Äpfeln, Aprikosen, Feigen, Nektarinen, Pfirsichen, Birnen und Pflaumen erhalten. Als Ergebnis erhalten Sie ein gesüßtes, kandiertes Produkt.

Früchte mit harten Schalen (Trauben, Pflaumen und kleine dunkle Zwetschgen, Kirschen, Feigen und einige Beeren) können in Wasser blanchiert werden, damit die Schale aufspringt. Dadurch kann die Feuchtigkeit im Fruchttinneren während des Dörrrens leichter entweichen.

Bevor Sie vorbehandelte Speisen dörren, entfernen Sie bitte jede überschüssige Feuchtigkeit, indem Sie das Obst auf Küchentüchern ausbreiten. Die Ablagen sollten mit einer dünnen Schicht der Speisen bedeckt werden, wie weiter unten beschrieben. Falls nötig, legen Sie ein sauberes Sehtuch auf die Ablage, damit die Speisestückchen nicht anhaften oder durch das Gitter fallen.

Die auf einmal zu trocknende Speisemenge sollte nicht mehr als ungefähr 3/4 der Ablagenoberfläche bedecken und nicht dicker als ca. 6 mm sein.

Wiederherstellung

Alle dehydrierten Speisen müssen wiederhergestellt werden. Die meisten Früchte werden vorzugsweise in getrockneter Form als Dörrobst verzehrt. Die meisten Gemüsearten schmecken jedoch am besten, wenn sie aus dem hydrierten Zustand wiederhergestellt werden.

Um Gemüse zum Kochen wiederherzustellen, brauchen Sie es nur in sauberem Wasser waschen und dann in einen Topf mit kaltem, ungesalzenem Wasser legen und zudecken. Lassen Sie das Gemüse dann wenn möglich 2 – 8 Std. einweichen und kochen es danach in demselben Wasser auf. Falls nötig, geben Sie mehr Wasser zu. Bringen Sie das Wasser zum Kochen und reduzieren dann die Hitze, so dass das Gemüse einige Zeit köchelt, bis es fertig ist. Geben Sie erst am Ende der Kochzeit nach Belieben Salz zu, da Salz den Wiederherstellungsprozess verlangsamt. Zu langes Kochen mindert – genauso wie bei frischem Obst und Gemüse – den Geschmack und die Konsistenz. Um Gemüse wie z.B. Karotten wiederherzustellen, tauchen Sie diese in Eiswasser oder in Wasser, das im Kühlschrank steht.

Gedörrte Speisen können durch Einweichen, Kochen oder eine Kombination von beidem wiederhergestellt werden und kommen nach der Wiederherstellung dem frischen Zustand gleich. Dörrspesen haben jedoch einen eigenen Charakter und ähneln einem frischen Produkt nicht in jeder Hinsicht.

Das Dörren macht Speisen nicht frei von Bakterien, Hefen und Schimmel. Daher kann das Obst oder Gemüse auch verderben, wenn es zu lange bei Raumtemperatur eingeweicht wird. Geben Sie die Speisen in den Kühlschrank, falls Sie diese länger als 1 – 2 Std. einweichen.

Um den Nährwert zu erhalten verwenden Sie bitte das Restwasser vom Einweichen und Kochen als das Wasser, das Sie bei den Kochrezepten benötigen.

Ein Tasse gedörrtes Gemüse ergibt nach der Wiederherstellung eine Menge von etwa 2 Tassen. Um die Feuchtigkeit wiederherzustellen, die bei den meisten Gemüsesorten entzogen wurde, bedecken Sie diese knapp mit kaltem Wasser und lassen sie zwischen 20 Minuten und 2 Stunden einweichen. Bedecken Sie das Gemüse mit kochendem Wasser und lassen es köcheln, bis es gar ist.

Eine Tasse gedörrtes Obst ergibt nach der Wiederherstellung etwa 1 ½ Tassen. Geben Sie Wasser zu, so dass das Obst gerade noch bedeckt ist; später können Sie mehr Wasser zugeben, falls nötig. Die meisten Früchte müssen zum Wiederherstellen 1 bis 8 Stunden eingeweicht werden, abhängig von der Größe der Frucht, Stückgröße und Wassertemperatur. (Heißes Wasser benötigt weniger Zeit.) Zu langes Einweichen kann zu Geschmacksminderung führen. Um das wiederhergestellte Obst zu kochen, decken Sie es zu und lassen es in dem Wasser köcheln, in dem es eingeweicht wurde.

Getrocknetes und wiederhergestelltes Obst und Gemüse kann auf vielerlei Arten verwendet werden.

Getrocknete Früchte können Sie als Snacks für zuhause oder unterwegs verwenden. Stücke getrockneten Obstes können Sie auch in Cookies oder Pralinen gut verwenden.

Servieren Sie wiederhergestellte Früchte als Kompott oder in Soßen. Sie können das Obst auch in Ihren Lieblingsrezepten für Brot, Salate, Omeletts, Kuchen, Füllungen, Milchshakes, selbst gemachtes Eis und gekochten Getreidebrei verarbeiten.

Geben Sie getrocknetes Gemüse in Suppen, Eintöpfe oder vegetarische Gerichte. Verwenden Sie das Gemüse als Snack oder zum Dippen.

Wiederhergestelltes Gemüse kann auch bei allen Rezepten für Suppen, Hauptgerichte und Beilagen verwendet werden.

Zu Pulver zerkleinertes Dörrgemüse ist ein schmackhafter Zusatz zu Fleischbrühen, Suppen und Gemüsesalaten.

Zur optimalen Aufrechterhaltung des Nährwertes empfehlen wir:

- Nicht zu lange blanchieren.
- Dörrspeisen in richtiger Art und Weise verpacken und die Behälter an einem kühlen, trockenen, dunklen Ort aufbewahren.
- Dörrspeisen während des Lagerns regelmäßig prüfen, um sicherzustellen, dass keine Feuchtigkeit wiederaufgenommen wurde.
- Dörrspeisen so bald wie möglich verzehren.
- Die nach dem Wiederherstellen übriggebliebene Flüssigkeit zur Zubereitung verwenden.

Trocknen

Die Trockenzeit fällt unterschiedlich aus, je nach Obst- oder Gemüseart, Größe der Stücke und Befüllung der Ablage.

Bevor Sie die Speisen auf die gewünschte Trockenheit prüfen, entnehmen Sie eine Handvoll und lassen sie ein paar Minuten abkühlen. Warme oder heiße Speisen scheinen weicher, feuchter und geschmeidiger zu sein als wenn diese abgekühlt sind.

Die Speisen sollten trocken genug sein, um Keimwachstum und daraus resultierendes Verderben zu verhindern. Getrocknetes Gemüse sollte hart und spröde sein. Getrocknetes Obst sollte ledrig und biegsam sein. Um diese längere Zeit zu lagern, sollten zuhause gedörrte Früchte viel trockener sein als kommerziell hergestelltes Dörrobst.

Verpacken und lagern

Das in verschieden große Stücke geschnittene Obst sollte nach dem Dörrvorgang zunächst »schwitzen« können oder eine Woche lang liegen, um die Feuchtigkeit zwischen den einzelnen Stücken auszugleichen. Geben Sie sodann das Dörrobst in einen Behälter, der nicht aus Aluminium sein sollte. Lagern Sie das Obst an einem trockenen, gut durchlüfteten und geschützten Raum.

Getrocknete Speisen sollten vor dem Verpacken gründlich gekühlt werden. Verpacken Sie in kleinen Mengen, so dass die Speisen nach dem Öffnen der Verpackung bald aufgebraucht werden können.

Verpacken Sie so fest wie möglich, ohne die Dörrspeisen zu zerdrücken. Verwenden Sie saubere, trockene und insektendichte Behälter. Gute Aufbewahrungsbehälter sind z.B. Einmachgläser oder feuchtigkeitsbeständige Gefrierbehälter (starke Plastikbehälter).

Die verpackten Dörrspeisen sollten während der Lagerung einmal monatlich geprüft werden. Falls sich auf einem Teil der getrockneten Speisen Schimmel bilden sollte, entsorgen Sie den kompletten Inhalt und desinfizieren Sie den Behälter vollständig.

Ablagen durchwechseln

Ihr neuer Dörrautomat wurde auf der Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse entwickelt und nützt die natürliche Wärmeströmung, um den Speisen Feuchtigkeit zu entziehen. Während des Dörrvorgangs sollten die Ablagen regelmäßig durchgewechselt werden, damit die Speisen möglichst gleichmäßig getrocknet werden. Da sich die unteren Ablagen am nächsten zur Wärmespule befinden, sind diese der wärmsten und trockensten Luft ausgesetzt und trocknen daher am schnellsten. Daher sollten Sie die unteren Ablagen nach einer gewissen Zeit nach oben geben und die oberen nach unten versetzen.

Hinweise

1. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ausschließlich qualitativ hochwertige Speisen verwenden. Wählen Sie nur reife Speisen in einwandfreiem Zustand, da nur ein einziges schlechtes Speisenstück seinen schlechten Geschmack an den ganzen Inhalt abgeben kann.
2. Das Säubern der Speisen ist wichtig! Waschen Sie die zu trocknenden Speisen gründlich, entfernen Sie weiche oder verdorbene Stellen, schneiden Sie die Speisen in kleine Stücke und behandeln sie vor, falls nötig. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände, die Messer und der Arbeitsbereich ebenfalls sauber sind.
3. Die Trockenzeiten können variieren. Trockenzeiten sind abhängig von der Menge der Speisen, der Dicke der Einzelstücke, der Luftfeuchtigkeit und dem Feuchtigkeitsgehalt der zu trocknenden Speisen.
4. Die Behälter können ganz gefüllt werden, so dass sich die einzelnen Stücke leicht berühren, aber nicht übereinander liegen.
5. Nach dem Dörrvorgang verbleibt ca. 6 – 10 % der Feuchtigkeit in den Speisen. Doch dadurch besteht keine Gefahr, dass die Speisen verderben könnten. Viele Dörrespeisen fühlen sich ledrig an, etwa wie Lakritze.
6. Wechseln Sie die Ablagen durch, wenn Sie merken, dass die Speisen ungleichmäßig trocknen oder der Inhalt sehr schwer ist. Setzen Sie die unteren Ablagen einfach weiter nach oben und die obersten Ablagen nach unten.
7. Zum Entfernen von Samen oder Kernen von Pflaumen, Trauben, Kirschen usw. trocknen Sie diese zuerst zu 50 % und drücken die Kerne und Samen dann einfach heraus. Dies verhindert, dass der Fruchtsaft heraustropft.

Rezepte

Mischobst

- 2 Bananen
- ½ Pfund Erdbeeren
- 1 Tasse Ananasstücke (Dose)

Früchte in gleich große, ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Nach dem Trocknen und Abkühlen ¼ Tasse Mixnüsse zugeben.

Apfel-Zimt-Ringe

- 2,5 kg Äpfel
- 5 Teelöffel Zimt

Äpfel schälen und entkernen. In 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Vor dem Trocknen mit Zimt bestreuen.

Zitrus-Dreierlei

- 1,5 kg Bio-Orangen
- 5 Bio-Zitronen
- 4 feste Bio-Grapefruits

Obst waschen. Nicht schälen. Sämtliches Obst in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In die Ablagen legen und im Dörrautomat trocknen.

Tropenparadies

- 10 Kiwis
- 1 Ananas
- 3 Papayas

Papayas und Kiwis schälen. Kern und Haut der Ananas entfernen. Sämtliches Obst in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In die Ablagen legen und im Dörrautomat trocknen.

Erdbeerleckerei

- 2 Tassen frische Erdbeeren

Erdbeeren waschen und zusammen mit etwas Apfelsaft in einen Mixer geben, damit die Erdbeeren besser verflüssigen. Die Ablagen mit Plastikfolie abdecken und dann die gemixten Erdbeeren mit einer Pfannenspachtel gleichmäßig auf der Folie verteilen. Ca. 6 Stunden im Dörrautomaten trocknen (abhängig davon, ob Sie die Erdbeeren lieber brüchig oder zäh mögen). Dabei die obersten Öffnungen nicht verdecken.

Dörrfleisch

- Dünn geschnittenes Rind- oder Putenfleisch
- ¼ Tasse Sojasoße
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Esslöffel Flüssigrauch (optional)

Fleisch in einer Auflaufform mit sämtlichen Zutaten marinieren und gut verrühren, damit alle Fleischstücke mit der Marinade bedeckt werden. Mit einem Plastikdeckel abdecken und ca. 10 – 15 Minuten stehen lassen. Danach die Fleischstücke auf die Ablage legen, so dass diese sich leicht berühren, aber nicht übereinander liegen. Je dünner die Fleischstückchen sind, umso kürzer ist die Dörrzeit. Ca. 1,5 mm dicke Fleischstückchen brauchen ca. 8 – 10 Stunden Dörrzeit (je nach persönlichem Geschmack). Dabei die obersten Lüftungsöffnungen nicht verdecken.

Duftbeutel und Potpourris

Dieser Dörrautomat ermöglicht es Ihnen, den Duft von Frühling und Sommer zu erhalten und jede Art von wohlriechenden Blumen und Gewürzen Ihres Gartens für die Wintermonate zu lagern. Sammeln Sie die Blütenblätter Ihrer Lieblingsblumen, legen Sie diese locker auf die Ablage und trocknen sie im Dörrautomaten. Dabei müssen die Lüftungsöffnungen weit geöffnet bleiben. Wenn die Blumen vollständig getrocknet sind (nach ca. 5 Stunden), geben Sie die Blütenblätter in einen schönen Behälter oder Beutel und verschließen diesen mit einer Zierschleife.

Sie können die Blüten auch mit Gewürzen wie z.B. Zimt, Gewürznelken, getrocknetem Rosmarin oder Minze bestreuen. Bis sich die Düfte ausreichend vermengt haben, sollten Sie den Behälter am besten geschlossen halten.

Tabella: Dörren von Obst

Die in dieser Tabelle angegebenen Zeiten sind lediglich Richtwerte. Die Dörrzeiten fallen je nach Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit, Feuchtigkeitsgehalt und Scheibenstärke der Speisen unterschiedlich aus. Der Anteil an naturbelassenen Säften in den Speisen ist ebenfalls unterschiedlich. Einige Fruchtzuckerarten sind klebriger und dicker als andere.

Frucht	Zubereitung	Trockengrad	Dörrzeit
Äpfel	Schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. 2 Min. in Wasser tauchen. Abtropfen und auf einem Tablett ablegen.	biegsam	4-15 Stunden
Aprikosen	Halbieren und den Kern entnehmen oder vierteln. Vorbehandeln, um die Färbung zu erhalten, ohne in die Schale einzudringen.	biegsam	8-36 Stunden
Bananen	Schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.	knusprig	5-24 Std.
Beeren	Erdbeeren in 9 mm dicke Scheiben schneiden. Andere Beeren nicht aufteilen. Mit Wachs überzogene Beeren in heißem Wasser waschen.	ohne sichtbare Feuchtigkeit	5-24 Std.
Kirschen	Erst vor den Vorbereitungen entstielen. Entsteinen ist optional, oder entsteinen Sie erst, wenn die Früchte zu 50% getrocknet sind.	Ledrig, aber klebrig	6-36 Std.

Frucht	Zubereitung	Trockengrad	Dörrzeit
Preißelbeeren	Gut abwaschen, in Flocken kleinhacken oder am Stück belassen.	ohne sichtbare Feuchtigkeit	4-20 Std.
Weintrauben	(Rosinen) Waschen, Stamm entfernen und am Stück belassen.	biegsam und ledrig	6-36 Std.
Nektarinen	Schälen ist nicht nötig. Trocknen mit geöffneter Schale oder in ca. 9 mm dicke Scheiben schneiden.	biegsam	6-24 Std.
Orangenschalen	In lange Streifen schneiden und trocknen. Vor dem Servieren raspeln.	brüchig	6-15 Std.
Pfirsiche	Schale während des Trocknens nach Belieben entfernen. Entkernen, wenn das Obst zu 50% getrocknet ist. Halbieren und vierteln.	biegsam und ledrig	6-15 Std.
Birnen	Schälen, Kerngehäuse und Holzschicht entfernen. In Scheiben oder Ringe, Hälften, Viertel oder Achtel schneiden.	biegsam und ledrig	5-24 Std.
Dattelpflaumen	Waschen, Kappe entfernen und in ca. 9 mm dicke Scheiben schneiden.	biegsam	5-20 Std.
Ananas (frisch)	Kern entfernen, in Scheiben, Keile oder Stücke schneiden.	biegsam	6-36 Std.
Ananas (Dose)	Abtropfen lassen und trocken klopfen. Auf ein Tablett legen.	ledrig	6-36 Std.

Frucht	Zubereitung	Trockengrad	Dörrzeit
Zwetschgen	Waschen, nicht zerteilen oder halbieren und entkernen oder die Kerne herausdrücken, wenn halbtrocken.	biegsam	5-24 Std.
Pflaumen	Wie Zwetschgen behandeln, aber zuerst 2 Minuten lang in heißem Wasser einweichen.	ledrig	8-36 Std.
Rhabarber	Nur weiche Stiele verwenden. Waschen und in 25 mm lange Stücke schneiden.	ohne sichtbare Feuchtigkeit	4-16 Std.

Tabelle: Dörren von Gemüse

Gemüse	Zubereitung	Trockengrad	Dörrzeit
Artischockenherzen	In 3 mm dicke Streifen schneiden. 5-8 Min. lang in ca. 1 Tasse Wasser und 1 Esslöffel Zitronensaft kochen.	brüchig	4-12 Std.
Spargel	Waschen und in 2,5 cm dicke Stücke schneiden. Tipp: Stängel nach dem Trocknen zerstoßen; ergibt ein ausgezeichnetes Gewürz.	brüchig	4-10 Std.
Bohnen	In 2,5 cm dicke Stücke schneiden. Blanchieren, bis die Bohnen durchsichtig sind. Bohnen auf einem Tablett trocknen.	brüchig	4-14 Std.

Gemüse	Zubereitung	Trockengrad	Dörrzeit
Rüben	Kopf und Wurzel bis auf 2,5 cm abschneiden. Waschen, blanchieren, abkühlen. Kopf, Haut und Wurzel ganz abschneiden. In Würfel schneiden.	brüchig, dunkel	4-12 Std.
Rosenkohl	Stängel entfernen, Kohl halbieren.	brüchig	5-15 Std.
Broccoli	Wie zum Servieren Kleinschneiden, gründlich waschen, 3-5 Min. lang leicht dünsten.	brüchig	5-15 Std.
Kohl	Stutzen, in 3 mm dicke Streifen schneiden. Herz in 6 mm dicke Streifen schneiden. Im untersten Fach des Dörrautomaten trocknen.	ledrig	4-12 Std.
Karotten	Junge, zarte Wurzeln aussuchen. Zart dünsten. In Scheiben, Würfel oder Streifen schneiden.	ledrig	4-12 Std.
Blumenkohl	In Salzwasser dünsten, bis der Blumenkohl zart ist.	ledrig	5-15 Std.
Sellerie	Stängel von den Blättern trennen. Beides gründlich waschen. Stängel in 6 mm dicke Scheiben schneiden. Zuerst Blätter trocknen, dann entnehmen. Blätter in Flocken zerbröseln, für Suppen, Schmorfleisch usw..	brüchig	4-12 Std.

Gemüse	Zubereitung	Trockengrad	Dörrzeit
Mais	Hülsen und Haare vor dem Dünsten entfernen. Am Kolben blanchieren, bis Milch heraustropft. Mais vom Kolben abschneiden und auf einer Ablage verteilen. Während des Trocknens mehrmals wenden.	brüchig	4-15 Std.
Gurken	Schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden, dann trocknen.	ledrig	4-14 Std.
Aubergine (Kohlrabi, Kürbis, Zucchini)	Waschen und in 6-12 mm dicke Scheiben schneiden, dann auf einer Ablage verteilen.	brüchig	4-14 Std.
Zwiebeln und Lauch	Schalen entfernen und in 12 mm dicke Scheiben oder Würfel schneiden. Während des Trocknens mehrmals wenden.	ledrig	4-10 Std.
Okras	Junge, zarte Schoten verwenden. Waschen, stutzen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden.	ledrig	3-10 Std.
Petersilie	In kleine Stückchen schneiden, trocknen und dann nach Belieben kleinhacken.		2-10 Std.
Pastinake	Wie bei Karotten		
Erbsen	Nur zarte, süße Erbsenarten verwenden. Schälen und 3-5 Min. lang leicht blanchieren.	brüchig	4-10 Std.

Gemüse	Zubereitung	Trockengrad	Dörrzeit
Chilischoten	In 6 mm dicke Streifen oder Scheiben schneiden. Kerne entfernen, waschen und trocknen. Nach Belieben kleinhacken.	brüchig bis ledrig	4-10 Std.
Peperoni	Waschen und trocknen. Gummihandschuhe tragen, um die Hände bei der Zubereitung zu schützen.	ledrig	4-12 Std.
Kartoffeln	Schälen, falls gewünscht. In 3-6 mm dicke Scheiben, Würfel oder Streifen schneiden. Wie Rüben dünsten.	brüchig	5-12 Std.
Schnittlauch	Kleinhacken und auf Ablage verteilen.	brüchig	4-10 Std.
(Riesen-) Kürbis	In kleine Stücke schneiden. Backen oder Dünsten, bis die Stücke zart sind. In 2-8 cm dicke Streifen schneiden, schälen und Fruchtfleisch entfernen. Dann in 12 mm dicke Streifen schneiden. Fruchtfleisch ganz auskratzen, mit Mixstab pürieren. Auf Küchenpapier trocknen.	ledrig	5-15 Std.
Kohlrüben	Wie Karotten trocknen, aber in dünne Scheiben schneiden.		

Gemüse	Zubereitung	Trockengrad	Dörrzeit
Tomaten	Waschen und Stamm entfernen. In kochendes Wasser geben, um die Haut zu entfernen. In Hälften oder Scheiben schneiden.	ledrig	6-24 Std.
Steckrüben	Wie Karotten trocknen, aber in dünne Scheiben schneiden.		
Zucchini	Wie Auberginen trocknen.		
Knoblauch	In einzelne Zehen trennen und schälen. Kleinschneiden und auf Ablage trocknen. Zum Würzen nach Belieben zermahlen.	sehr brüchig	4-15 Std.
Suppengrün (Spinat, Kohl, Mangold, Senf, Rübe)	Gründlich waschen und kleinschneiden. Dünsten, bis alles weich, aber nicht durchweicht ist. In der untersten Ablage trocknen, jedoch äußerst vorsichtig, damit nichts verschmort.	sehr brüchig	4-10 Std.
Pilze	Junge, zarte Pilze auswählen. Schmutz abklopfen oder mit feuchtem Tuch abwischen. Je nach Größe in Scheiben schneiden oder kleinhacken oder ganz trocknen.	ledrig bis brüchig, je nach Größe und Alter	3-10 Std.

Reinigung und Wartung

- Schalten Sie vor der Ersteinbetriebnahme das Gerät ein, ohne dabei Speisen zu trocknen, und lassen Sie es 4 Stunden lang laufen.
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen es gründlich abkühlen, so dass sämtliche Nachgerüche entweichen können.
- Schalten Sie das Gerät erst aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, trockenen oder feuchten Tuch ab, falls nötig mit etwas mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Spülschwämme usw. zum Reinigen des Geräts.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich und lagern Sie es an einem trockenen Ort.
- Lagern Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Waschen Sie die Trockenablagen und den Deckel in heißem Wasser mit etwas neutralem Spülmittel. Mit Trinkwasser abspülen und trocknen lassen.

Technische Daten

- Betriebsspannung: 220 – 240 V / 50-60 Hz
- Leistung: 280 W
- Sicherheitsklasse (Schutz vor Stromschlag): II
(Klasse II Stromschlagschutz durch Doppel- oder Schwerlastisolierung.)
- Geräuschpegel: 60 dB(A)

Der angegebene Geräuschentwicklungspegel für dieses Gerät beträgt 60 dB(A), was einer akustischen Nennausgangsleistung der Klasse A bei einer Vergleichsleistung von 1 pW gleichkommt.

Um die ständige Verbesserung dieses Geräts sicherzustellen, behält sich der Hersteller das Recht vor, Änderungen an Text, Konstruktion und Technischen Daten ohne vorherige Benachrichtigung durchzuführen.

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.



Kundenservice:

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens-Str. 1, 86159 Augsburg

Weltbild

Deutschland **Telefon:** 01806 354 360 **E-Mail:** info@weltbild.com
(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr, 20 Cent/Anruf Festnetz, max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

Schweiz **Telefon:** 0848 840 131 **E-Mail:** kundendienst@weltbild.ch
(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

Österreich **Telefon:** 0662 / 65 75 88 **E-Mail:** kundenservice@weltbild.at