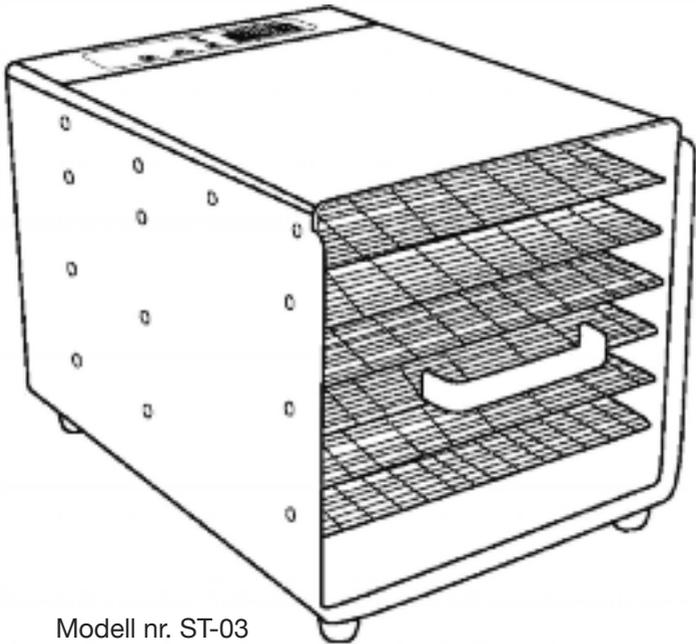


Rostfreier Stahl

DEHYDRATOR

Modell nr. ST-03



Modell nr. ST-03

ACHTUNG!

**Dehydrator
Oberfläche und
Seiten erhitzen!**



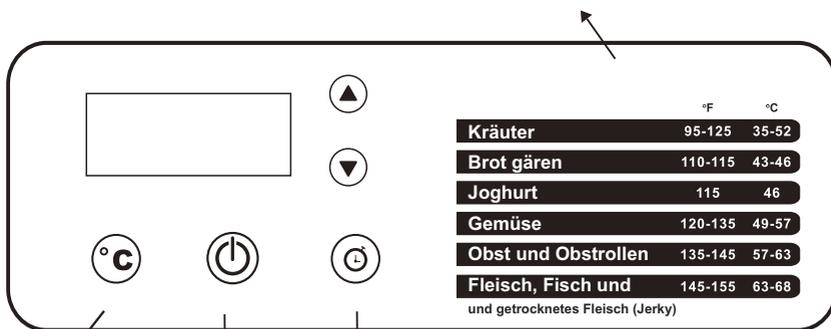
NICHT BERÜHREN!

VORSICHT! KANTEN KÖNNEN SCHARF SEIN!

DEHYDRATOR

6 Trockengitter

Anleitung zum Trocknen



Temperatur
Kontrollfunktion

An/Aus
Schalter

Zeitschalter

Kontrollpanel

Trockengitter

Tür

GummifüÙe

VORSICHT! KANTEN KÖNNEN SCHARF SEIN!

PROBLEMLÖSUNG

FEUCHT IM GEHÄUSE

- Ursache: inkomplettes Dörreergebnis. Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig geschnitten, deshalb inkomplettes Dörreergebnis. Getrocknete Lebensmittel zu lange nach Abkühlung auf Zimmertemperatur kommen lassen, Lebensmittel sind wieder feucht geworden.
- Vorbeugen: die Lebensmittel testen, bevor diese aus dem Dehydrator entfernt werden. Dörreergebnis wird gleichmäßiger, wenn man etwa gleich große Stücke schneidet.
-

SCHIMMEL AUF LEBENSMITTEL

- Ursache: inkomplettes Dörren. Lebensmittel nicht kontrolliert auf Feuchtigkeit innerhalb einer Woche. Aufbewahrungsart luftdurchlässig. Aufbewahrungstemperatur zu hoch/zu feucht in Lebensmittel. Produkte sind hart geworden, d.h. die Lebensmittel wurden bei einer zu hohen Temperatur gedörrt. Die Außenseite des Produkts wurde gedörrt, die Innenseite aber nicht.
- Vorbeugen: Sicht- und Greifprobe einiger Stücke auf Dörre. Kontrollieren Sie innerhalb einer Woche, nochmal dörren wenn nötig. Luftdichte Aufbewahrungsarten benutzen. Lebensmittel aufbewahren (21°C oder weniger). Bitte die Richtwerte zum Dörren der Lebensmittel in der Tabelle beachten.
-

BRAUNE FLECKEN AUF GEMÜSE

- Ursache: Zu hohe Dörretemperatur benutzt. Gemüse zu trocken.
- Vorbeugen: Bitte die Richtwerte zum Dörren in der Tabelle beachten. Während des Dörrens auf Feuchtigkeit kontrollieren.
-

LEBENSMITTEL KLEBEN AN DEN TROCKENGITTER

- Ursache: Lebensmittel wurden nicht gedreht
- Vorbeugen: Nach einer Stunde dörren die Lebensmittel mit einer Backspatel drehen.

ANWEISUNGEN ZUR REINIGUNG UND PFLEGE

! ACHTUNG: Bevor Sie den Dehydrator reinigen oder pflegen, das Gerät abschalten und den Netzkabel entfernen!

Die Trockengitter und das Innere des Dehydrators reinigen, wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird. Reinigen nach jeder Benutzung.

1. Stellen Sie das Gerät ab (Zeitschaltuhr auf OFF). Entfernen Sie den Netzkabel.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Entfernen Sie die Trockengitter.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Dehydrators mit einem feuchten Lappen oder Schwamm. Vorsicht! Die Kanten können scharf sein. Sorgen Sie dafür, dass kein Wasser auf das Heizelement kommt (im Kasten auf der Rückenseite). Wasser kann die elektrische Komponente beschädigen und erhöht die Chance auf einem elektrischen Schlag. Tauchen Sie den Dehydrator nie in Wasser.
5. Reinigen Sie die Trockengitter mit warmem Wasser und Spülmittel. Abspülen mit Wasser und sofort abtrocknen.

TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät muss geerdet sein, damit elektrische Schläge vermieden werden. Das Gerät ist mit einem 3-poligen Kabel und Stecker ausgerüstet (Abb. A), um die richtige geerdete Steckdose zu verwenden (Abb. B). Zur Sicherheit muss der Stecker fest eingesteckt sein (Abb. C).

Ändern Sie nichts an diesem Stecker / Kabel.

Abb. A



Abb. B

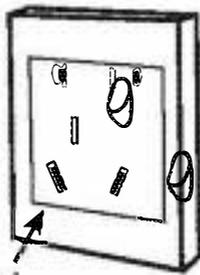
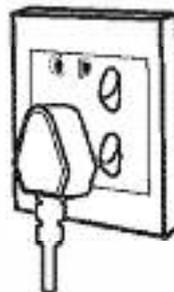


Abb. C



WIE ZU BENUTZEN

WICHTIG! Bitte, behalten Sie den Dehydrator während der Zubereitung immer im Auge. Bleiben Sie in der Nähe des Geräts. Sorgen Sie dafür, dass Sie die Anleitung gelesen haben, bevor Sie den Dehydrator benutzen. Stellen Sie das Gerät in einem Raum mit guter Luftzirkulation. Zu- und Abluft an der Rückseite oder der Tür dürfen nicht blockiert sein.

1. Stellen Sie den Dehydrator auf einer sauberen und trockenen Oberfläche.
2. Sorgen Sie dafür, dass die Zeitschaltung und An/Ausschaltung beide auf 'OFF' stehen.
3. Stecken Sie den Stecker des Dehydrators in einer Steckdose (Standard 120V/60Hz).
4. Lassen Sie auf allen Seiten ausreichend Belüftungsabstand (mindestens 30 cm von einer Wand). Zu- und Abluft an der Rückseite oder der Tür dürfen nicht blockiert sein.
5. Entfernen Sie die Trockengitter aus dem Dehydrator. Legen Sie die zu dörren Ware auf dem Trockengitter, ohne dass sie einander berühren oder überlappen. Für eine gute Luftzirkulation sollen die Produkte einander nicht berühren. Wischen Sie überflüssiges Wasser von den Produkten mit Küchenpapier oder ein Küchentuch. Zu viel Wasser kann die Temperatur im Dehydrator senken.
6. Schalten Sie das Gerät ein (ON) oder drehen Sie am Zeitschalter.
7. Drehen Sie den Temperaturnopf auf der gewünschten Temperatur. Beachten Sie dabei die Richtwerte in der Tabelle. Wir raten Ihnen, einen Thermometer (nicht inklusiv) im Dehydrator zu benutzen, damit die Temperatur kontrolliert werden kann. Wenn notwendig, kann die Temperatur erhöht oder gesenkt werden.
8. Drehen Sie den Zeitschalter auf die gewünschte Dörrzeit. Sollte der Dehydrator eingeschaltet bleiben, schalten Sie dann auf ON.
9. Heizen Sie den Dehydrator 5 bis 10 Minuten vor, bevor Sie die Trockengitter im Dehydrator schieben.
10. Installieren Sie die Tür am Dehydrator Schrank, indem Sie die Tür an der Kante auf der Oberseite des Schrankes aufhängen. Vergewissern Sie sich, dass die Seiten der Tür geschlossen und fest mit dem Schrank verbunden sind.
11. Während des Dörrprozesses können sich Wassertropfen an der Oberfläche des Produktes bilden. Diese können mit Küchenpapier getupft werden. Bitte Vorsicht! Der Dehydrator wird heiß.

Achtung: die Dörrzeiten und -temperaturen in der Tabelle sind Richtwerte. Dörren ist von vielen Faktoren abhängig (Feuchtigkeitsgrad, Lufttemperatur und Gewicht/Dicke des Fleisches, Temperatur und Fett). Die Temperatur des Dehydrators geht aus von einer Umgebungstemperatur von 21°C. Sollte die Umgebungstemperatur nicht 21°C sein, dann könnte es sein, dass der Temperaturschalter nicht die richtige Temperatur anzeigt (höher oder niedriger).

ANWENDUNG LEBENSMITTEL

Es gibt einige Basisregeln, wie mit Lebensmittel umgegangen werden soll, nämlich: KOCHEN, TRENNEN, SAUBERKEIT und ABKÜHLEN.

KOCHEN

Es ist sehr wichtig Lebensmittel zu erhitzen bis zu einer bestimmten Temperatur, damit eventuelle Bakterien getötet werden. In letzter Zeit wurden Diskussionen über Gesundheitsrisiken von z.B. Fleisch und andere Lebensmittel geführt. Wenn Fleisch gehackt wird, werden die Bakterien von der Oberfläche durch das ganze Fleisch gemischt. Wenn das Gehackte nicht bis auf 71 bis 74°C erhitzt wird, werden die Bakterien nicht getötet und hat man eine gute Chance, krank zu werden.

In Scheiben Fleisch wie Kotelett und Steak ist keine E.coli Bakterie anwesend; die kann man also mehr roh essen. Aber trotzdem sollte man das Innere von Rindfleisch immer bis auf 63°C erhitzen (medium rare). Geflügel sollte man auf eine Temperatur von 82°C erwärmen und Schweinefleisch bis auf 71°C. Eier müssen auch ausreichend gekocht werden. Wenn Sie ein Rezept wie Meringue oder andere Rezepte mit ungekochten Eiern bereiten, benutzen Sie dann pasteurisierte Eier oder benutzen Sie Meringue Pulver.

TRENNEN

Lebensmittel, die gekocht werden und Lebensmittel, die roh gegessen werden, müssen immer getrennt bleiben. Die Übertragung von Bakterien tritt auf, wenn rohes Fleisch oder Eier in Kontakt zu anderen Lebensmittel kommen, die roh gegessen werden. Dies ist einer der wichtigsten Ursachen von Lebensmittelvergiftung. Wickeln Sie Fleisch immer doppelt in Plastik oder Folie und legen Sie es ganz unten im Kühlschrank, so dass das Fleisch nicht auf anderen Produkten tropfen kann. Benutze rohes Fleisch innerhalb von eins oder zwei Tagen nach dem Kauf, oder frieren Sie es ein. Tauen Sie Fleisch im Kühlschrank auf, nicht auf der Oberfläche.

Wenn Sie rohes Fleisch oder rohen Fisch grillen oder backen, sorgen Sie dann dafür, dass das bereitete Fleisch / der bereitete Fisch auf einem sauberen Teller gelegt wird. Benutzen Sie nicht denselben Teller, den Sie für das rohe Produkt verwendet haben. Waschen Sie die Küchenutensilien, die Sie beim Grillen benutzt haben nachdem Sie das Fleisch / den Fisch zum letzten Mal gedreht haben.

Waschen Sie Ihre Hände, nachdem Sie das Fleisch / den Fisch bereitet haben. Waschen Sie Ihre Hände mit Seife und Wasser oder benutzen Sie ein anti-bakterielles Tuch. Dies ist notwendig, wenn Sie rohes Fleisch / rohen Fisch oder rohe Eier angefasst haben. Wenn Sie Küchenbretter, Küchenoberflächen und Hände nicht waschen, gibt es eine große Chance auf Übertragung von Bakterien.

SAUBERKEIT

Ihre Hände und Ihr Küchenbrett waschen. Ihre Oberfläche beim Kochen regelmäßig mit Seife oder Spülmittel waschen für mindestens 15 Sekunden. Hände / Küchenbrett mit Papier abtrocknen.

KÜHLEN

Lebensmittel abkühlen lassen ist sehr wichtig. Bakterien multiplizieren zwischen 4 und 60°C. Ihr Kühlschrank sollte also unter 4°C kühlen. Ihr Gefrierschrank sollte unter -1°C sein. Einfache Basisregel: warmes Essen warm servieren, kaltes Essen kalt. Benutzen Sie Erwärmte Teller, damit das Essen länger warm bleibt. Benutzen Sie ein Eisbad, damit das Essen länger kühl bleibt. Essen nie länger als zwei Stunden bei Zimmertemperatur stehenlassen - sogar nur eine Stunde, wenn es wärmer ist als 32°C. Beim Vorbereiten von einem Picknick dafür sorgen, dass die gekühlte Ware in einem isolierten Korb eingepackt werden.

Der Korb sorgt zwar nicht dafür, dass das Essen kalt bleibt, es bleibt nur kalt, wenn es auf Eis gepackt wird. Warmes Essen sollte man in flachen Behältern aufbewahren und sofort im Kühlschrank stellen, damit es schnell abkühlt. Sorgen Sie dafür, dass das Essen immer abgedeckt ist.

Achtung: bei der Benutzung von Hirschfleisch oder andere Wildfleischsorten sollte man vorsichtig sein, denn auch hier ist Kontamination möglich. Hirschfleisch wird oft bei einer Temperatur gehalten, wobei die Bakterien schnell multiplizieren, z.B. beim Transport.

TROCKENFLEISCH LAGERN

Trockenfleisch / Snacks in Aluminiumfolie wickeln und lagern in einen dicken Plastikbeutel oder ein Einmachglas. Das Trockenfleisch zuerst in Aluminiumfolie oder Backpapier wickeln, bevor es in einen Plastik Behälter oder eine Tüte gelegt wird. Die Snacks in trockenen, kühlen, dunklen Räumen aufbewahren (10 bis 16°C). Dörrgut bleibt bei Zimmertemperatur 1 bis 2 Monate haltbar. In der Gefriertruhe ist Dörrgut sogar bis zu 6 Monate haltbar. Etiketten mit Inhaltsangabe und Datum bringen Übersicht.

OBST

1. Reifes oder etwas überreifes Obst benutzen. Obst immer waschen, schälen und entkernen.
2. Pürieren in einem Blender. Joghurt, Kräuter und/oder Zucker hinzufügen. Der Püree sollte eine dicke Konsistenz haben.
3. Die Dehydrator Trockengitter mit Plastik Folie abdecken.
4. 1 oder 2 Tassen Püree aufs Plastik geben. Die Trockengitter vorsichtig in den Dehydrator schieben.
5. Die Ränder werden schneller trocknen. Püree sollte im Inneren dünner sein.
6. Im Durchschnitt ungefähr 4 bis 6 Stunden trocknen.
7. Wenn das Obst anfängt zu glänzen und nicht mehr kleberig ist, die Trockengitter aus dem Dehydrator nehmen und abkühlen lassen.
8. Das Obst vom Plastik entfernen und aufrollen.

BLUMEN TROCKNEN

- Die Blumen müssen trocken sein. Am besten pflückt man die Blumen nachdem der Morgentau getrocknet ist und bevor es abends abkühlt. Die Blumen so schnell wie möglich nach dem Pflücken trocknen.
- Blumen trocknen geht am besten in einem trockenen, warmen, dunklen, sauberen und gut ventilerten Raum. Der Dehydrator ist hierfür sehr geeignet. Die Farben der Blumen bleiben am schönsten wenn schnell getrocknet.
- Um die natürliche Öle zu behalten, benutzt man eine niedrige Temperatur.
- Je nach Geschmack Blätter entweder abreißen oder sitzen lassen. Braune und beschädigte Blätter entfernen.
- Blumen auf den Trockengitter legen (einzeln), nicht überlappen.
- Dörrzeit ist abhängig von der Größe der Blumen und die Anzahl der Blätter.
- Lehmkunst kann auch im Dehydrator getrocknet werden. Temperaturen variieren.

WELCHE LEBENSMITTEL?

- Beste Qualität Lebensmittel auswählen. Obst und Gemüse schmecken in der Hochsaison besser und besitzen mehr Nahrungsstoffe. Fisch, Fleisch und Geflügel soll mager und frisch sein.
- Benutze keine Lebensmittel mit Flecken oder Braunstellen. Diese können die ganze Partie verderben.
- Verwende immer mageres Fleisch. Entferne das Fett so viel wie möglich, bevor es zu dörren. Achtung: benutze während des Trocknens Küchenpapier (unter dem Fleisch) zum Absorbieren des Fetts.

VORBEREITUNG

Für ein gutes Ergebnis muss auch beim Trocknen einiges vorbereitet werden. Wenn diese Basisregel gefolgt werden, wird die Qualität des Dörrguts wesentlich besser und die Dörrzeit wird verkürzt.

Präparierte Lebensmittel schmecken oft besser und sehen schöner aus als nicht präparierte Lebensmittel. Es gibt mehrere Methoden zum Präparieren um Oxidierung vorzubeugen (Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Bananen werden braun beim Trocknen):

- Entkernen, schälen und Braunstellen entfernen.
- In gleichen Teilen schneiden. Scheiben zwischen 0.6 cm und 2 cm dick. Fleisch in Scheiben von 0.5 cm.
- Fleisch dämpfen oder braten (71°C) vor dem Dörren, Geflügel bis auf 74°C erhitzen (mit einem Fleischthermometer messen).
- Die Temperatur während des Dörrens sollte 55 bis 60°C sein.
- Fisch trocknen ist viel Arbeit. Der Fisch muss sauber gemacht, filiiert und gut abgespült werden, damit kein Blut zurückbleibt. Fisch zuerst dämpfen oder backen (bis 93°C), bis der Fisch fast zerfällt, dann erst dörren.
- Geschnittene Früchte einige Minuten in Zitronen- oder Ananassaft legen, bevor sie auf den Trockengitter zu legen.
- Verwende einen Vitamin C Mix, erhältlich in den meisten Reformgeschäften oder Drogerien (entweder Tabletten oder Pulver). Ungefähr 2 bis 3 Esslöffel lösen in ein Liter Wasser. Die Scheiben Obst / Früchte 2 bis 3 Minuten in der Lösung geben. Dann auf den Trockengitter legen.
- Früchte mit Wachsschicht (Feigen, Pfirsiche, Trauben, Blaubeeren, Pflaumen, usw.) zuerst in kochendes Wasser geben, damit die Wachsschicht auflöst. Beim Dörren kann somit die Feuchtigkeit einfach entwischen.
- Blanchieren gehört auch zu den Möglichkeiten. Die Enzyme und Nahrungsstoffen bleiben erhalten.

So können Sie Lebensmittel blanchieren:

1. Wasser kochen: einen großen Topf bis zur Hälfte mit Wasser füllen. Wasser kochen. Früchte / Obst ins Wasser legen und Deckel auflegen. Nach 3 Minuten herausnehmen. Früchte / Obst auf den Trockengitter legen.
2. Dämpfen: Dampfgerät mit 5 bis 7 cm Wasser füllen. Wenn das Wasser kocht, Früchte / Obst im Dampfkorbchen legen und ungefähr 3 Minuten dämpfen lassen. Früchte / Obst herausnehmen und auf den Trockengitter legen.

TIPPS

- Nicht überlappen. Die Lebensmittel flach auf den Trockengitter legen.
- Nach 6 Stunden sollten die Lebensmittel trocken sein. Danach jede 2 Stunden kontrollieren, ob Lebensmittel knusprig, biegsam oder ledrig sind (abhängig vom Produkt).
- Kontrollieren, ob die Lebensmittel völlig trocken sind, bevor die Lebensmittel aus dem Dehydrator zu nehmen. Einige Teile aufschneiden und überprüfen, ob das Innere trocken ist. Wenn noch feucht, länger dörren.
- Etiketten auf Behälter / Beutel mit Inhaltsangabe und Datum bringen Übersicht. Die Erfahrungen vom Dörren in einem Tagebuch aufschreiben hilft den Dörreergebnissen zu perfektionieren.
- Es ist wichtig, die Produkte auf einer richtigen Art und Weise aufzubewahren. Die Produkte erst nach Abkühlen verpacken. Dörrgut ist länger haltbar, wenn kühl, dunkel und trocken gelagert. Die optimale Lagertemperatur liegt bei 16°C oder niedriger.
- Dörrgut zuerst in Plastik Gefrierbeutel und dann erst in Metall- Glasbehälter. So viel wie möglich luftdicht lagern.
- Vakuumieren ist ideal für das Lagern von Dörrgut.
- Achtung: Lebensmittel schrumpfen während des Dehydrierungsprozesses etwa 1/4 bis 1/2 ihrer ursprünglichen Größe und ihres ursprünglichen Gewichts, daher sollten die Stücke nicht zu klein geschnitten werden. Ein Pfund Fleisch kommt auf ungefähr 200gr. Dörrfleisch / Jerky.
- Die richtigen Dörrtemperaturen stehen auf dem Display. Wenn die Temperatur zu hoch ist, können Lebensmittel hart werden und austrocknen, auf der Innenseite aber noch nass sein. Ist die Temperatur zu niedrig, dann dauert das Dörren länger.

RE-HYDRATION

Dörrgut kann man ganz einfach wieder in seiner Originalform zurückzubringen (obwohl dies nicht notwendig ist). Gemüse kann man nach folgendem Prozess als Beilage benutzen oder in Rezepte verwenden:

- Dörrgut kann rehydriert werden: Dörrgut 3 bis 5 Minuten in kaltem Wasser geben. Eine Tasse Wasser für eine Tasse Dörrgut. Sobald es rehydriert wurde, kann es ganz normal zum Kochen verwendet werden. Einweichen in warmes Wasser beschleunigt den Re-hydrationsprozess, könnte aber Geschmackverlust geben.
- Getrocknetes Gemüse und Obst können 2 bis 6 Stunden im kalten Wasser im Kühlschrank gelegt werden. Eine Tasse Wasser für eine Tasse Dörrgut. Achtung: Risiko auf schädliche Bakterien beim Einweichen auf Zimmertemperatur.
- Keine Kräuter zufügen. Zucker oder Salz hinzufügen während dem Dörren kann den Geschmack ändern.
- Für geschmortes Obst oder Gemüse, zwei Tassen Wasser hinzufügen und schmoren lassen, bis alles weich geworden ist.
- Wenn Sie den Behälter mit Dörrgut geöffnet haben, sollten Sie es so schnell wie möglich konsumieren. Ungebrauchte Portionen im Kühlschrank aufbewahren, damit Übertragung von Bakterien nicht stattfinden kann.

"JERKY" MACHEN

Benutzen Sie mageres Fleisch. Mageres Fleisch trocknet schneller und tropft weniger. Gehacktes sollte sehr mager sein (80 - 90%). Putenfleisch, Wild, Büffel und Elch sind auch sehr zum Dörren geeignet.

Es gibt verschiedene Sorten Kräutermix für Jerky; Sie können natürlich auch eine eigene Kräutermix kreieren. Ein Kräutermix sollte immer gesalzen werden (Natriumnitrit). Natriumnitrit ist ein Konservierungsmittel und beugt Botulismus vor, wenn bei niedrigen Temperaturen gedörrt wird. Folgen Sie die Anweisungen vom Hersteller auf dem Paket.

Halten Sie rohes Fleisch und dessen Saft fern von anderen Lebensmittel. Mariniertes Fleisch im Kühlschrank aufbewahren. Fleisch nicht außerhalb des Kühlschranks aufbewahren. Dörrfleisch und rohes Fleisch nicht an derselben Stelle aufbewahren (Kreuzkontamination vorbeugen). Immer Hände waschen mit Wasser und Seife bevor und nachdem Sie Fleisch verarbeiten. Saubere Werkzeuge benutzen.

Fleisch und Geflügel im Kühlschrank auf 5°C oder etwas niedriger Temperatur aufbewahren. Gehacktes Fleisch und Geflügel innerhalb von 2 Tagen verwenden oder einfrieren, rotes Fleisch innerhalb von 3 bis 5 Tagen. Tauen Sie Fleisch im Kühlschrank auf und nicht auf der Oberfläche.

Wenn Sie Hirschfleisch und anderes Wildfleisch benutzen, sollten Sie besonders Acht geben, da Wildfleisch beim Aufbrechen kontaminiert werden kann. Dieses Fleisch wird oft bei einer Temperatur gehalten, wobei die Bakterien schnell multiplizieren, z.B. beim Transport.

Kontrollieren Sie mit einem Küchenthermometer die Temperatur des Dehydrators, bevor Sie Fleisch dörren. Die empfohlene Mindesttemperatur zum Dörren von Fleisch ist 63°C.

Temperaturen unter 63°C werden nicht empfohlen. WICHTIG: bevor Sie das Fleisch im Dehydrator legen, raten wir Ihnen, das Fleisch zuerst bis 71°C zu erhitzen. Dieser Schritt sorgt dafür, dass alle Bakterien mit feuchter Hitze vernichtet werden. Nach Erhitzung auf 70°C sorgen Sie für eine konstante Dehydrator Temperatur von 55-60°C während des Dörrprozesses, damit:

1. der Dörrprozess schnell geht und die Lebensmittel nicht verderben, und
2. genügend Wasser entzogen wird und Mikroorganismen keine Chance haben.

Wenn eine Marinade benutzt wird, schüttele dann die überflüssige Marinade ab, bevor das Fleisch in gleichmäßigen Abständen von einander (0,6 cm) auf das Trockengitter gelegt wird.

Fleisch 4 bis 7 Stunden dörren bei einer Temperatur zwischen 63-66 °C. Es könnte sein, dass Sie ab und zu Öltropfen vom Fleisch mit Küchenpapier aufwischen müssen. Die Temperaturen und Bereitungszeiten sind Richtwerte, da die Umstände beim Dörren variieren können (z.B. die Feuchtigkeit im Raum, die Temperatur des Fleisches bevor dem Dörren, das Gewicht des Fleisches, die Zartheit des Fleisches, usw.). Trockenfleisch immer abkühlen lassen, bevor Sie es kontrollieren.

WICHTIG! BITTE, BEHALTEN SIE DEN DEHYDRATOR WÄHREND DER ZUBEREITUNG IMMER IM AUGE. BLEIBEN SIE IN DER NÄHE DES GERÄTS. SORGEN SIE DAFÜR, DASS SIE DIE ANLEITUNG GELESEN HABEN, BEVOR SIE DEN DEHYDRATOR BENUTZEN. STELLEN SIE DAS GERÄT IN EINEM RAUM MIT GUTER LUFTZIRKULATION. ZU- UND ABLUFT AN DER RÜCKSEITE ODER DER TÜR DÜRFEN NICHT BLOCKIERT SEIN.



ACHTUNG!

LESEN SIE BITTE VOR DER BENUTZUNG ERST DIE SICHERHEITSANWEISUNGEN. IHRE SICHERHEIT IST UNS SEHR WICHTIG! WENN DIE ANWEISUNGEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG NICHT BEFOLGT WERDEN, BESTEHT DIE GEFAHR FÜR VERLETZUNGEN ODER BESCHÄDIGUNGEN.

IHRE SICHERHEIT IST IHRE EIGENE VERANTWORTUNG!

1. Kontrollieren Sie das Gerät auf Schäden.

Bevor Sie den Dehydrator in Betrieb nehmen, achten Sie bitte darauf, dass alle Zubehörteile in einwandfreiem Zustand sind. **Nicht in Betrieb nehmen** bei beschädigtem oder verwickeltem Netzkabel.

2. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausgeschaltet ist (OFF), bevor Sie das Gerät an **einer Steckdose** anschließen.

3. Entfernen Sie den Netzkabel des Dehydrators, wenn Sie das Gerät reparieren, Accessoires austauschen oder reinigen. Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

4. **Halten Sie Kinder stets vom Gerät fern** und beachten Sie den Dehydrator wenn in Betrieb.

5. Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

6. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben / Händler durchgeführt werden. Benutzen Sie nur originale Ersatzteile. Falls Sie Teile selber entfernen oder selber probieren Reparaturen auszuführen, verfällt die Garantie. **Niemals** das Rückenteil des Dehydrators öffnen oder entfernen.

7. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, **niemals** an der Leitung! Wir raten Ihnen, **kein** Verlängerungskabel beim Dehydrator zu benutzen.

8. Bitte stellen Sie den Dehydrator auf eine ebene und stabile Arbeitsfläche.

Der Dehydrator soll **nicht** bewegen, wenn in Betrieb.

9. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe brennbarer Stoffe. Nur **im haushaltsüblichen Rahmen** bestimmt.

10. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen. Wir empfehlen die Garage oder einen ähnlichen Raum.

11. Sorgen Sie dafür, dass Zu- und Abluft bei der Tür nicht blockiert wird. Lassen Sie auf allen Seiten ausreichend Belüftungsabstand (mindestens 30 cm von einer Wand).

12. Das Gerät **nicht** auf brennbare Objekte, wie z.B. Teppich, stellen.

13. Damit Sie keinen elektrischen Schlag bekommen, den Dehydrator nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten halten. Dies könnte schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen. Den Dehydrator nicht mit nassen Händen oder barfuß berühren. Nicht in der Nähe von fließendem Wasser stellen.

14. Wenn Sie das Gerät oder Zubehörteile des Dehydrators reinigen, bitte trennen von der Stromquelle. Lesen Sie alle Anweisungen, wie die Zubehörteile gereinigt werden sollen.

15. Bitte sorgen Sie dafür, dass alle Teile nach der Reinigung völlig trocken sind, bevor Sie den Dehydrator zur Stromquelle anschließen.

Risiko eines elektrischen Schlages.

16. Benutzen Sie den Dehydrator **nicht** auf heiße Oberflächen oder in einem Ofen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, auch von der Oberfläche des Dehydrators.

17. **Achtung!** Die Oberfläche und Seiten des Dehydrators erhitzen während des Betriebs.

Ernsthafte Verletzungen könnten entstehen!

18. Kanten können scharf sein.

19. Nicht unter Einfluss von Alkohol oder Drogen benutzen.

20. Nur im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt.

Heben Sie diese Anleitung gut auf!

Lesen Sie die Warnungen und benutzen Sie die Anleitung, um andere zu instruieren.