

CI D5 Dörrautomat Bedienungsanleitung



INFORMATIONEN

31

WARNUNG

33

FUNKTIONEN des IR D5

37

HINWEISE ZUR SÄUBERUNG

43

HINWEISE ZUM DÖRRVORGANG

44

DEHYDRATISIERUNG RICHTLINEN

45

LAGERUNG DER GETROCKNETEN LEBENSMITTEL

50

HINWEISE ZUR FEHLERBEHEBUNG

51

INFORMATIONEN



Herzlichen Glückwunsch.

Und Danke für ihren Kauf. Sie sind kurz davor den einfachsten, gesunden und effizientesten Weg zum Dehydrieren ihrer Lebensmittel zu erleben. Diese Bedienungsanleitung ist ihre Grundlage um wichtige Sicherheitsinformationen, Funktionen und Modi des Produktes, empfohlene Zeiten zur Dehydrierung, Säuberungstipps und mehr zu erfahren. Lesen Sie bitte alle Sicherheitsanweisungen, Tipps und Warnhinweise in dieser Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen. Bevor Sie es benutzen, waschen sie alle Ablagen und den Krümmelsammler.

Laut des Food and Drug Administration(FDA), ist die Nährstoff Konservierung bei verschiedenen Prozessen wie folgt.

- Dehydrieren : 96%
- Konserven : 20-30%
- Gefrorene Lebensmittel : 40-60%

Es ist sehr einfach möglich frische Früchte, Gemüse, Fleisch und vieles mehr mit dem Nahrungs-Dehydrierer von CI zu dehydrieren und dadurch den Geschmack, so wie die Nährstoffe über längere Zeit zu konservieren.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.

INFORMATIONEN

Wenn Sie weitere Fragen haben, können Sie uns hier erreichen:

ADDRESS

21, Yangpyeong-ro, 12-gil,
Yeongdeungpo-gu, Seoul, Korea
150-810

TEL +82-2-2061-1344

WEBSITE

www.counterintelligence.co.kr

E-MAIL

www.counterintelligence.co.kr

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte beachten Sie bei Verwendung von Elektrogeräten die folgenden Sicherheitsregeln:

- ① Lesen Sie alle Anweisungen.
- ② Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Benutzen Sie Stattdessen die Haltegriffe oder Drehknöpfe.
- ③ Um sich vor Stromschlägen zu schützen sollten Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- ④ Sorgfältige Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- ⑤ Ziehen Sie das Gerät vor dem Reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vor dem Betrieb oder Abbau abkühlen.
- ⑥ Benutzen Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel/Stecker, nach einem Defekt von diesem, oder wenn dieses in irgendeiner anderen Weise beschädigt ist. Geben Sie das Gerät bei ihrem nächsten Fachhändler zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung ab.
- ⑦ Das Verwenden von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann Verletzungen verursachen.
- ⑧ Nicht im Freien benutzen.
- ⑨ Lassen Sie das Kabel nicht über eine Ecke des Tisches und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.

⑩ Nicht auf oder neben einen heißen Gas- oder Elektrobrenner oder beheizten Ofen legen.

⑪ Extreme Vorsicht ist beim Wechsel eines Gerätes mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten geboten.

⑫ Stecken Sie das Kabel immer zuerst in das Gerät, bevor Sie es in die Steckdose stecken. Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie den Regler auf „AUS“ und ziehen sie den Stecker aus der Steckdose.

⑬ Gerät nicht für andere Zwecke verwenden.

⑭ Bewahren Sie diese Anleitung auf.

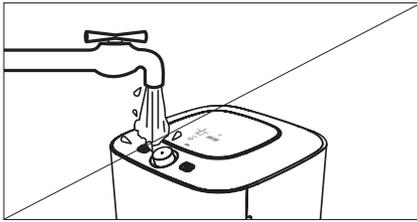
Nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten eintauchen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person, um Gefährdungen zu vermeiden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts gegeben ist und das Bewusstsein der Gefahren vorhanden ist. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollte durch den Benutzer und nicht von Kindern getan werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden überwacht. Halten Sie das Gerät und die Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

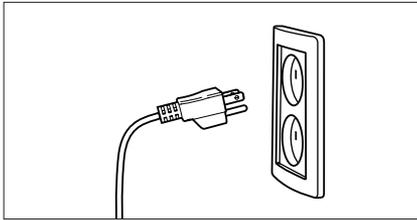
WARNUNG



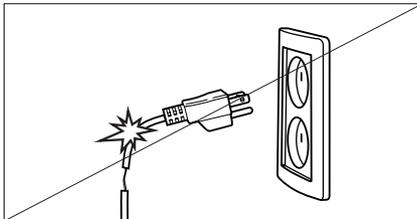
Stellen Sie sicher, dass die nassen Bereiche Ihrer Nahrung (besonders die mit Salz) vor der Benutzung des Gerätes schon getrocknet sind. Wasser auf dem Gerät könnte einen elektrischen Schlag und Feuer verursachen. Übermäßige Zutaten könnten die Leistung des Geräts verringern und zum Versagen des Produktes führen. Überladen Sie die Fächer nicht.



Das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen. Verwenden Sie das Gerät nicht in einer feuchten Atmosphäre, da es Feuer, Stromschläge und Ausfall des Gerätes verursachen könnte. Verwenden Sie keinen Leistungstransformator.

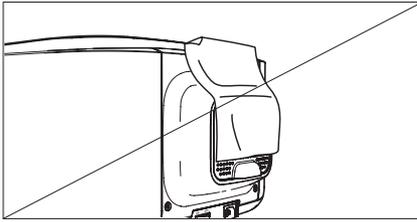


Verwenden Sie die richtige Spannung und den richtigen Stecker für die Steckdose. Falsche Spannung führt zu Fehlfunktionen und Brandgefahr. Nicht parallel mit anderen Geräten laufen lassen, da es zu Feuer und Stromschlägen führen kann.

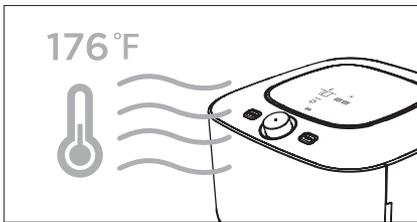


Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker. Stellen Sie sicher, dass der Stecker frei von Schäden ist, da er einen Brand verursachen könnte. Wenn es irgendeinen Schaden gibt, stoppen Sie den Gebrauch des Geräts und wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.

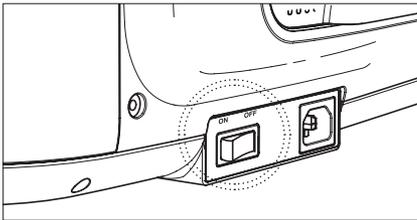
Durch Nichtbeachtung der Anleitung könnte es zu schweren Verletzungen oder fahrlässigen Unfällen kommen.



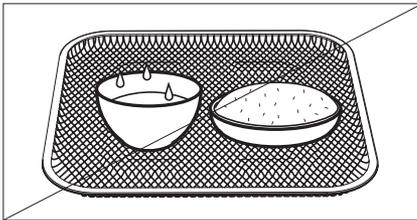
Nicht benutzen, wenn der Lufteinlass verstopft ist. Der Einlass sollte während der Verwendung frei von Hindernissen sein. Die Blockierung des Lufteinlasses könnte zur Störung des Geräts, Feuer und Fehlfunktionen durch Überhitzung bewirken.



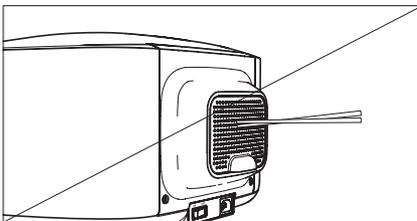
Das Gerät keiner Umgebung von mehr als 176°F (80°C) aussetzen.



Sicherstellen, dass der Netzschalter auf "OFF" steht, bevor Sie das Gerät benutzen.

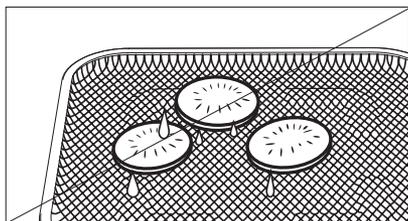


Versuchen Sie nicht, andere Bestandteile oder Materialien, die nicht empfohlen werden, zu entwässern.

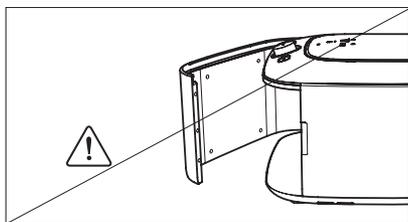


Stellen Sie sicher, dass keine Fremdstoffe in den Lufteinlass kommen. Dies könnte zu Feuer oder Fehlfunktionen führen.

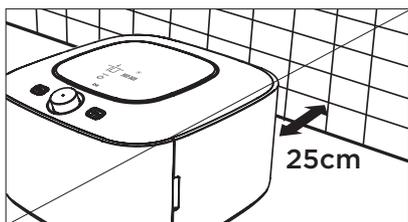
Durch Nichtbeachtung der Anleitung könnte es zu schweren Verletzungen oder fahrlässigen Unfällen kommen.



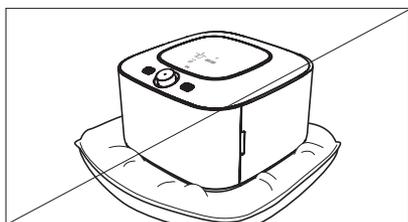
Entwässern Sie kein Nassfutter.
Es könnte die Entwässerungszeit erhöhen und die Ausgabe verringern.



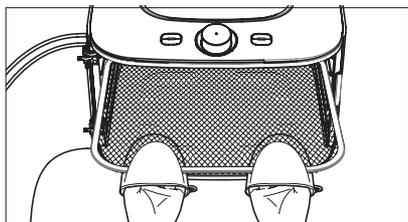
Die Ecke (Rand) der Tür ist scharf und könnte zu einer Verletzung des Benutzers durch Fahrlässigkeit oder Missbrauch führen.



Während des Einsatzes sollte dieses Produkt an einem gut belüfteten Ort und mindestens 25 cm entfernt von Wänden sein. Durch Nichtbeachtung können Leistungseinbußen, Brände, Stromschläge und anormaler Betrieb entstehen.

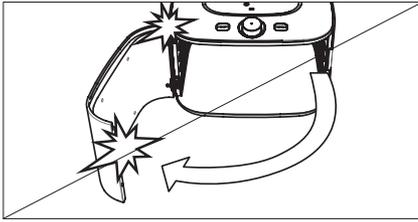


Stellen Sie das Gerät auf eine flache, ebene und harte Oberfläche. Nicht auf einem Teppich, Kissen, Matte oder Holzboden benutzen. Es könnte zu Feuer und Fehlfunktionen führen.

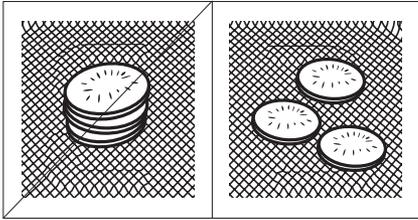


Beim Betrieb Ihres Geräts sollten Sie Silikonhandschuhe verwenden, um die Schubladen zu entfernen. Die Fächer nicht ohne Handschuhe benutzen, da das Innere des Geräts und die Böden sehr heiß sind.

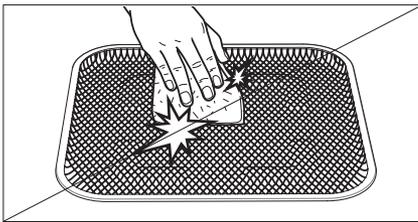
Durch Nichtbeachtung der Anleitung könnte es zu schweren Verletzungen oder fahrlässigen Unfällen kommen.



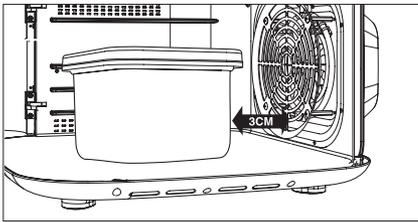
Öffnen Sie die Tür mit Vorsicht. Sie hat einen großen Schwenkradius und könnte zu Verletzungen oder Schäden am Produkt führen, wenn Sie schnell und ohne Vorsicht geöffnet wird.



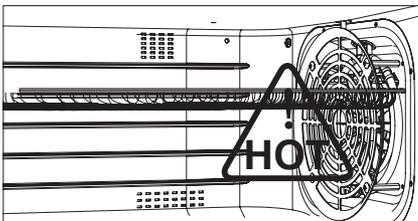
Fügen Sie die Zutaten getrennt statt in Stapeln ein. Stapeln Ihrer Zutaten wird nicht keine effiziente Entwässerung ermöglichen.



Bei der Reinigung der Böden, sollten Sie keine Scheuermittel verwenden. Unter Verwendung solcher Reinigungsmittel könnte die Oberfläche beschädigt werden und rosten.



Alle Fächer können zur Herstellung von Joghurt, oder anderen Fermentationen mit einem großen Behälter, entfernt werden.



Versuchen Sie niemals, das Innere des Geräts zu berühren oder dessen Inhalte während es in Betrieb ist. Es könnte Verbrennungen, Stromschläge oder andere schwere Verletzungen nach sich ziehen.

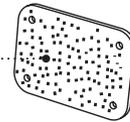
Durch Nichtbeachtung der Anleitung könnte es zu schweren Verletzungen oder fahrlässigen Unfällen kommen.

Funktionen des IR D5



For household use only

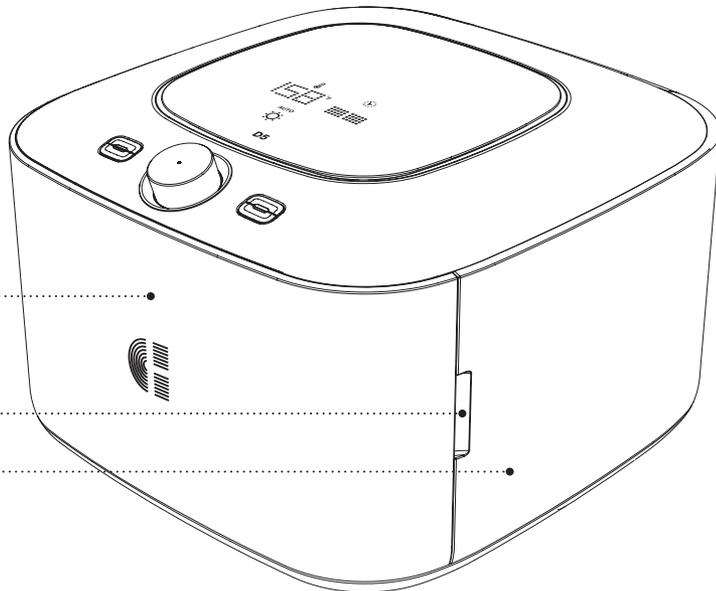
Luftfilter



Tür

Türgriff

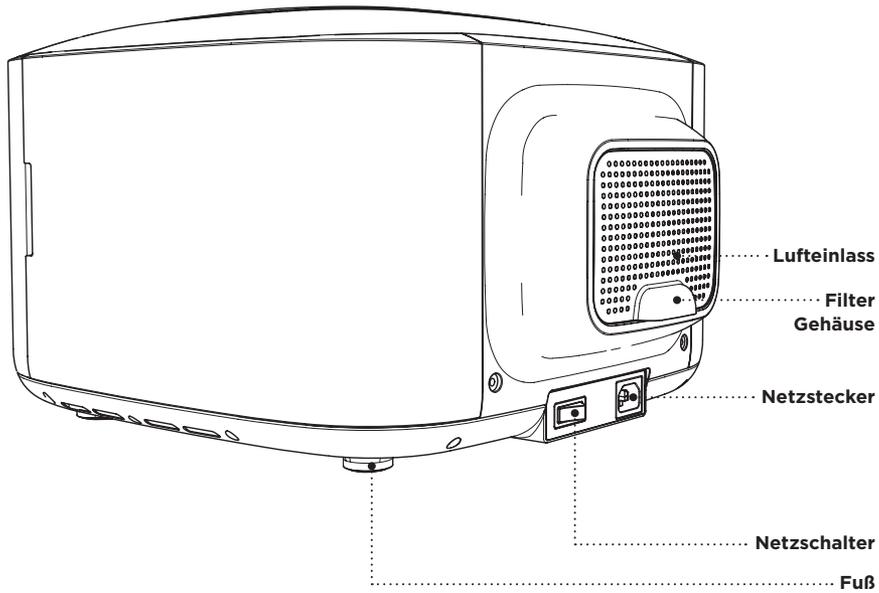
Gehäuse



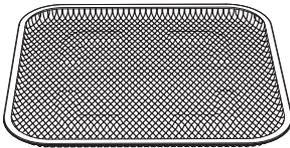
Modell	Gehäuse-Farbe	Schubladenmaterial	Schubladen	Luftfilter	ETC.
IR D5	Schwarz & Weiß	Edelstahl	5 Stück	1 Satz	Krümelschublade 1 PC, 1 Satz Silikon handschuhe (2 Stück)

Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch zu verwenden, mit Vorsicht handhaben.

FUNKTIONEN



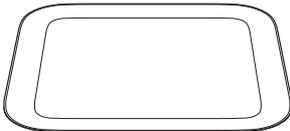
1



Edelstahl-Tray (STS Tray)

Schubladen aus Edelstahl, um die Zutaten zu laden.

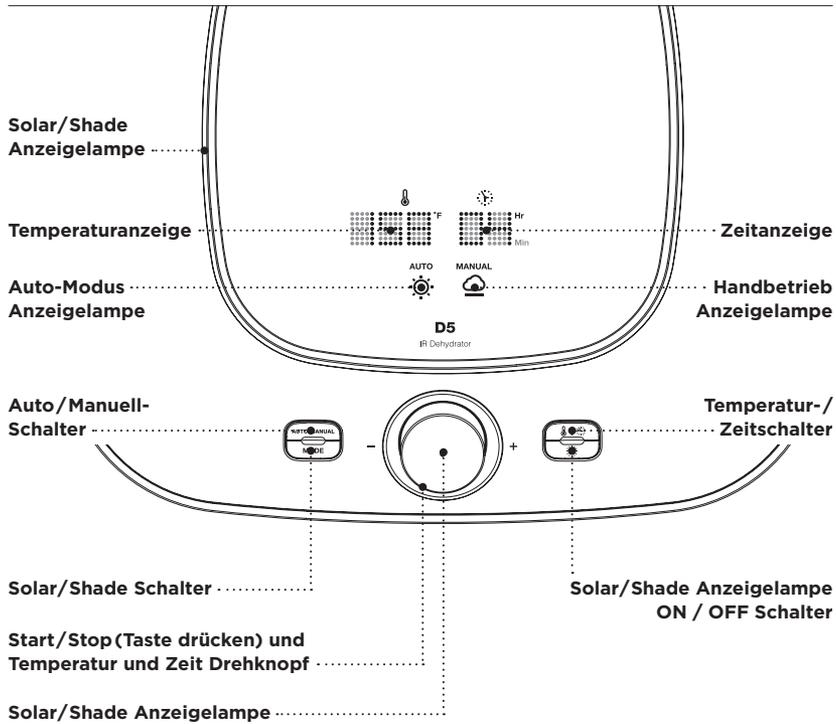
2



Krümelschublade

Dieses Fach fängt Krümel oder kleine Stücke, die auf den Boden fallen können, beim Laden oder Entfernen von Schalen auf.

Alles weitere Zubehör ist optional.



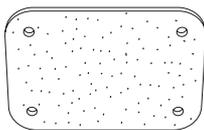
3



Silikonhandschuhe

Die dazu gehörenden Handschuhe sind zum Entfernen von den heißen Schubladen Ihres Geräts. Sie sind schützend, aber flexibel dünn. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe beim Umgang mit Schubladen oder Oberflächen, die heiß werden können.

4



Luftfilter

Verhindert, dass Luftschadstoffe, schmutzige Kleinteile in das Gerät kommen.

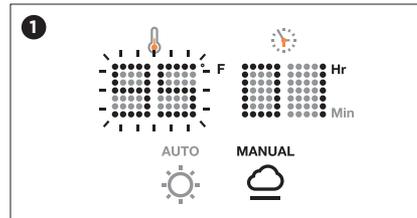
Bitte folgen Sie der Betriebs-Anleitung bevor Sie das Gerät verwenden.

BETRIEBS-ANLEITUNG

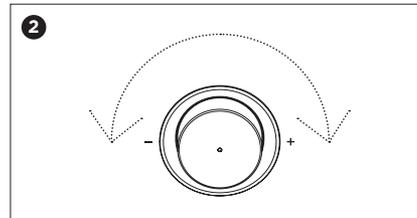
- Das IR-D5 funktioniert in zwei primäre Arten: Auto oder Manual-Modus.
- Der Manuell-Modus ermöglicht es Ihnen, Zeit und Temperatur zu steuern.
(z.B. 13 Stunden bei 110°F).
- Auto-Modus hilft ihnen vom ständigen Raten der korrekten Dörr-Einstellungen, durch die Nutzung von Feuchtigkeitserfassungssensoren, um Zeit und Temperatur zu regulieren, um das effiziente Entwässern Ihre Nahrung sicherzustellen und somit das optimale Niveau der Dehydratation zu erreichen.
- **Betrieb**
- Schalten Sie das Gerät durch drücken des Ein-/Aus-Schalter an, dieser ist auf der Rückseite des Geräts, sodass sich der Schalter in der Position "ON" befindet.
- Die grüne Lampe leuchtet, Temperatur und Zeitanzeige blinkt, und die Zentral Leuchte des Steuerknopfes und des Trockenmodus-Symbol wird ebenso leuchten.
- Wenn die Tür geöffnet wird beim Betrieb, dann erscheint 'öffnen' auf dem LED Display und das Gerät stoppt den Betrieb.

Manueller Modus

Der Benutzer kann die gewünschte Zeit und die Temperatur durch die folgenden Schritte einstellen.

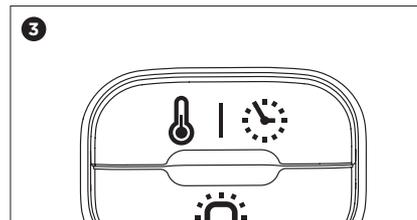


① Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter auf der Rückseite ein. Wenn die Temperaturanzeige anfängt zu blinken ist es bereit auf die gewünschte Temperatur einzustellen.



② Temperatur und Zeit wird durch Drehen des Drehknopfes eingestellt.

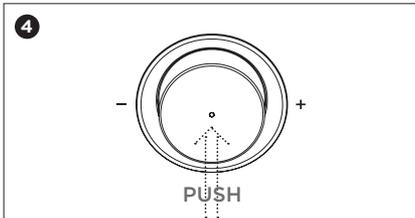
➔ Der minimale und maximale Temperaturbereich liegt bei 35°C bis 70°C (86°F - 158).



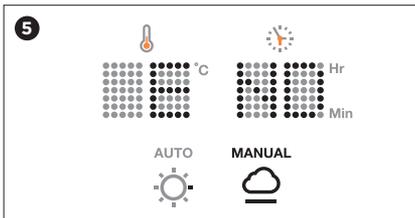
③ Temperatur- & Zeitschalter werden verwendet, um den Modus voneinander auszuwählen. (Temperatur und Zeit werden jedes Mal, wenn der Schalter gedrückt wird, geändert)

➔ Der minimale und maximale Zeitbereich erstreckt sich von 1 bis 99 Stunden.

➔ Der Timer kann manuell deaktiviert werden, um für eine kontinuierliche Dehydratisierung zu sorgen. Um eine kontinuierliche Dehydratisierung zu aktivieren, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn von 99 und auf dem Display erscheint (- -). Das Gerät wird an bleiben, bis Sie es eigenhändig ausschalten.



④ Wenn Zeit und Temperatur gewählt wurde, drücken Sie einfach den Drehknopf, um das Gerät zu starten.

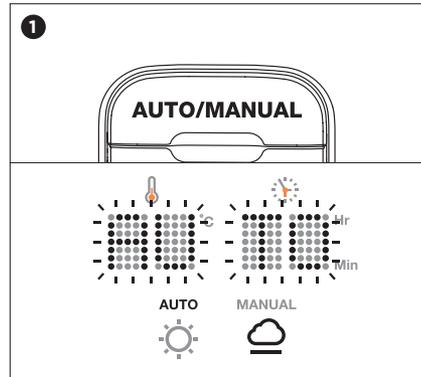


⑤ Nach Ablauf der eingestellten Zeit, wird ein "END" Zeichen erscheinen und zusammen mit einem Summen blinken. Das Gerät läuft weiter, bis es auf 86°F (35°C) abgekühlt ist.

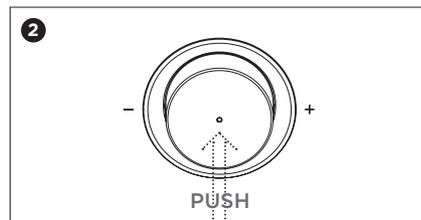
⑥ Um das Gerät auszuschalten, sobald die Dehydratisierung abgeschlossen ist, drücken Sie einfach den Steuerknopf.

Automatischer Modus

Das Gerät wird automatisch arbeiten, bis eine gewisse Feuchtigkeit erreicht wurde.



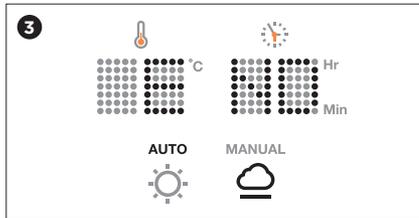
① Wenn Sie den AUTO/MANUAL-Schalter drücken, wird die Anzeige "AUTO" zeigen und blinken.



② Ohne weitere Einstellungen vorzunehmen, drücken Sie den Steuerknopf das Gerät wird automatisch arbeiten. In der Temperaturanzeige erscheint (- -) und die Zeitanzeige zeigt, wie viel Feuchtigkeit verbleibt. Die Temperatur wird bei Verwendung vom automatischen Modus automatisch steigen und fallen.



Solar Modus

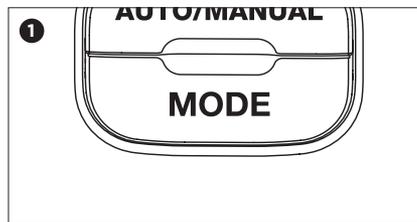


③ Nachdem die bestimmte Luftfeuchtigkeit erreicht wurde, wird das “END” Zeichen erscheinen und zusammen mit einem Summen blinken.

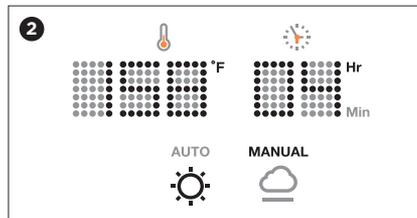
➔ Wenn Sie nicht mit dem dehydrierten Zustand zufrieden sind, drücken Sie AUTO/MANUAL-Schalter um in den manuellen Modus zu wechseln und den Betrieb manuell fortzuführen.

➔ Der Feuchtigkeitssensor erkennt die Relative Luftfeuchtigkeit und stoppt den Betrieb, sobald die Luftfeuchtigkeit unter 3% erreicht.

‘Solar Mode’ dehydriert Ihre Nahrung, als ob diese durch Sonnenlicht getrocknet werden würde.



① Drücken Sie “MODE” und die Lampe wird ein gelbes Licht zeigen und das Sonnen-Bild leuchtet auf.



② Während das Gerät in Betrieb ist, kann der Modus durch Drücken der MODE-Taste geändert werden.

Tipps für IR D5

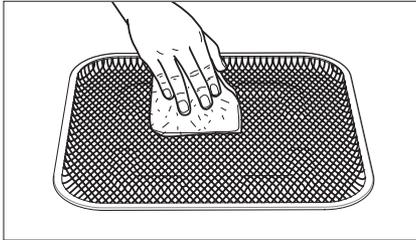
Das Gerät verfügt über eine Eingangstür mit Edelstahl-Schubladen Fächern. Daher können alle Fächer herausgenommen und als Stauraum für gärenden Teig, etc. verwendet werden. Es ist außerdem möglich, indem sie einige Fächer entfernen, Zutaten mit unterschiedlichen Höhen oder Größen zu entwässern.



HINWEISE ZUR SÄUBERUNG

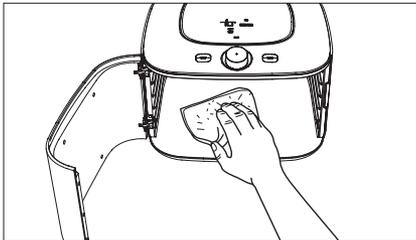


FÄCHER und Krümmelsammler



- Die Schubladenfächer sind einfach zu säubern, waschen Sie diese einfach nur in warmem Wasser und mit einem milden Reinigungsmittel für mehrere Minuten. Eine weiche Bürste wird Speisereste lösen, die sich der Spülung widersetzen.
- Säubern Sie keine Einzelteile mit Scheuerschwämmen, Scheuermitteln oder scharfe Gegenständen, da diese dazu neigen, die Oberfläche der Schubladen zu beschädigen. Der Sockel kann in der oberen Ablage Ihrer Spülmaschine gereinigt werden, wenn Sie ihn vor dem Trocknungszyklus entfernen.

GERÄT



ENTFERNEN SIE UNBEDINGT DEN STECKER VOR DEM SÄUBERN DES GERÄTS.

- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder ein Handtuch, um jeden getrockneten Lebensmittel Rückstand auf der Unterseite des Geräts zu entfernen. Vermeiden Sie das Tropfen von Wasser oder einer anderen Flüssigkeit auf die elektrischen Teile.

ENTFERNEN SIE KEINE BESTANDTEILE DER STROMVERSORUNG!

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜ.SSIGKEIT!

SERVICE

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit ihrem Dehydrierer haben, rufen Sie bitte den Kundenservice an.

ZUBEREITUNG



ZUBEREITUNG

Laden Sie Ihr geschnittenes Obst oder Gemüse auf die Tablett. Alle Tiefkühlprodukte müssen vor dem Dörrvorgang aufgetaut werden

- **Behälter**
Verwenden Sie die Joghurtbecher für Joghurt, Püree und allen anderen vergärbaren Artikel.
- **Dörrzeit**
Bitte nach "Hinweise zum Dörrvorgang" richten. Es kann einen Unterschied in der erforderlichen Dörrzeit aufgrund der Dicke, Zuckergehalt, Feuchtigkeit, Umwelt usw. geben. Im Durchschnitt, können Sie davon ausgehen, dass Gemüse 4-6 Stunden braucht, Früchte nehmen 10-14 Stunden in Anspruch, Fisch und Fleisch nehmen ungefähr 4 Stunden bei 70°C (158°F) in Anspruch.

HINWEISE

Es befindet sich ein Lufteinlass an der Rückseite des Gerätes aus welchem Kalte Luft herauskommen kann. Es handelt sich dabei um keine Fehlfunktion. Es gibt zwei Luftauslässe auf der Seite des Gerätes.

- **Luftfilter**
Der auf der Rückseite platzierte Filter verhindert, dass Fremdstoffe in das Gerät fließen. In Abhängigkeit von der Benutzerumgebung, muss der Filter in regelmäßigen Abständen ersetzt werden, da die Luft blockiert werden könnte, und dies eine Verringerung der Leistung nach sich zieht. (Wir empfehlen einen Ersatz, wenn das Gerät 10 Stunden jeden Tag für 3 Monate verwendet wurde)
- Wassertropfen im Inneren des Gerätes sind natürlich, da sie die Feuchtigkeit aus dem Inhaltsstoff verdunsten.

CURSACHE 1 Zu viel Inhalt in dem Gerät.

CURSACHE 2 Zuviel Feuchtigkeit in den Bestandteilen.

Dies kann kein Fehler, wenn es Wassertröpfchen im Inneren des Gerätes gibt. Es könnte verringert werden, indem man die Dehydratisierung Zeit erhöht und eine moderate Menge an Inhaltsstoffen dörren lässt. Bitte wischen Sie die Wasser Tropfen mit einem weichen Tuch nach dem Gebrauch weg.

HINWEISE ZUM DÖRRVORGANG



Viele Variablen können zu einem großen Unterschied in der Trocknungszeit beitragen.

FRUCHT

Trockenfrüchten bei 55-60°C (130-140°F). Verwenden Durchschnittszeiten nur als allgemeine Richtlinie.

FRUCHT	ZUBEREITUNG	DURCHSCHNITTLICHE TROCKNUNGSZEIT/STUNDEN	TEST AUF TROCKENHEIT
Äpfel	Schälen, falls gewünscht. In Scheiben schneiden Ringe oder in Stücke hacken	5-7	Ledrig, keine Feuchtigkeit, wenn geschnitten
Aprikosen	Nicht schälen. Halbieren und entkernen. In Scheiben schneiden	10-12	Ledrig, biegsam
Bananen	Schälen. in Scheiben schneiden 1/8"-1/4"	8-10	Ledrig, leicht klebrig im Zentrum, spröde
Beeren mit straffer Haut	(Heidelbeeren, Preiselbeeren, etc) sortieren. Die Haut einpieksen oder 1-2 Minuten kochen Trocken tupfen	13-15	Hart
ungleichmäßige Trocknungs	Ganz lassen	13-15	Hart
Cantaloupe Melone	Halbiert. Samenkörnern und Schale entfernen. Geschnittenen Scheiben. Auf trockenen Papiertuch abtupfen	15-17	Ledrig, wildlederartige
Kirschen	Waschen, Grube und Stiele entfernen. Die Haut einpieksen oder 1-2 Minuten kochen. Trocken tupfen	22-24	
Zitrusfrucht	Schälen, falls gewünscht In Scheiben schneiden	8-10	Hart
Kokosnuss	Außenhaut entfernen. Scheibe	13-14	
Cranberries	Waschen. Stiele entfernen 1-2 Minuten kochen trocken tupfen	17-19	
Trauben	Halbiert. Samen entfernen. Zeigen geschnitten Seite nach oben. Kernlos grün sind besser als rot oder schwarz. Stoßen Sie die Haut in kochendes Wasser 1-2min. trocken tupfen.	22-24	Rosinen, Textur
Kiwi	Schälen. in Scheiben schneiden 1/4"-3/8" dick	14-16	
Mangos	Schälen und in Scheiben schneiden	14-16	
Wassermelone	Haut und Samen entfernen. Verwenden des tiefsten Fach für Wassermelone. In Scheiben so dick wie Expander Schalengröße ermöglicht Schneiden	13-15	

Pfirsiche	Schälen falls gewünscht. Für einfaches schälen, baden Sie die Frucht in kochendem Wasser, bis die Haut Risse zeigt. Einschnitten Hälfte. In Scheiben geschnitten.	10-12	Ledrig, kann etwas klebrig in der Mitte sein
Birnen	Waschen. Schälen, falls gewünscht. Entkernen. In Scheiben oder Ringe geschnitten	10-12	Ledrig, keine Feuchtigkeit wenn geschnitten
Ananas	Entfernen Sie Krone, Haut und Augen. Halbieren. In Scheiben geschnitten, den Kern entfernen, Würfeln oder hacken und Netz benutzen.	8-10	Biegsam, noch leicht klebrig. Keine sichtbaren Anzeichen von Feuchtigkeit
Pflaumen	Nicht schälen, Halbieren und entkernen. Umkrepeln oder geschnittenen Scheiben.	10-12	Ledrig, biegsam
Rhabarber	Trimmen. Waschen. Schneiden Sie diagonal in 3/4" Stücke. Dampfgaren 3-4min. Verwenden Sie das Netz.	8-10	spröde
Erdbeeren	Waschen. Halbieren. Geschnittene Seite nach oben zeigend.	8-10	Hart, spröde

FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL

Fleisch und Fisch sollten auf der höchsten Temperatureinstellung von Ihrem Trockner getrocknet werden.

FLEISCH-WAREN	ZUBEREITUNG	SCHNITTE AUSWÄHLEN	TEST AUF TROCKENHEIT
Rindfleisch	Kochen für Schmorbraten, bis es weich ist. Kühlen Entfernen Sie das gesamte Fett. In Würfel oder Streifen schneiden.	Magere Schnitte: Rund, Rump, Flanke	Spröde
Huhn oder Putenfleisch	Kochen durch Dämpfen oder Rösten. Abkühlen lassen. Entfernen Sie Fett und harte Haut. In Stücke oder Würfel brechen Würzen oder Schneiden 1/2" dick, 2" lang. Würzen wenn gewünscht.	Weisses Fleisch	Hart
Fisch	Säubern Sie Fisch durch Entfernen von Kopf, Haut und keine Knochen. Dampf-Fisch ohne Zugabe von Butter.kühlen. Brechen in Stücke von etwa 2", nicht dicker als 1/2". Darf keine Knochen oder Felle enthalten. Kann mit Paprika, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Knoblauchpulver oder andere Gewürze vor dem Trocknen bestreut werden.	Magerer Fisch: Bass, Schellfisch Hecht, Snapper, Heilbutt, Kabeljau, Barsch, Flunder Seezunge, Wittling	Spröde

KRAUT

Trockene Kräuter bei 35-41°C(95-105°F). Verwenden Durchschnittszeiten nur als allgemeine Richtlinie

KRAUT	PFLANZENTEIL ZU ENTWÄSSERN	PFLANZENTEIL ZU ENTWÄSSERN
Basilikum	Blätter	2-3
Chilischoten	Schoten	8-10
Schnittlauch	Blätter (Hacken)	2-3
Koriander	Blätter	6-8
Kreuzkümmel	Trim äußeren Blätter. Halbiert. Ader. In Streifen oder trockene ganze Blätter geschnitten. Blanch/Dampf.	6-8
Dill	Tops und sehnig Ende entfernen. Peel, schneiden quer, längs oder diagonal in Scheiben, Würfel oder Rost. Blanch/Dampf.	8-10
Fenchel	Abgeschnitten holzigen Basis. Trennen Sie es in kleine Röschen, Slice oder Würfel in Stücke. Blanch/Dampf.	10-12
Knoblauch	Gewürznelken (brechen Glühbirnen in Gewürznelken. Entfernen Sie Außenschale jeder Nelke)	35
Ingwer	Wurzel und Blätter	13
Minze	Blätter	13
Oregano	Blätter	13
Petersillie	Blätter und Stiele	13
Rosmarin	Blätter	13
Salbei	Blätter und Stiele	13
Estragon	Blätter	13
Thymian	Blätter	13

GEMÜSE

GEMÜSE	ZUBEREITUNG	DURCHSCHNITTLICHE TROCKENZEIT (STUNDEN)
Asparagus	Holzige Enden entfernen. Diagonal schneiden in 1/2"-1" Stücke. Blanch/Dampf.	6-8
GrüneBohnen	Enden abschneiden, Haut abziehen, Ganz oder diagonal in Scheiben oder längs geschnitten trocknen in 1/2"-1" Stücke oder längs geschnitten. Blanch/Dampf.	10-11
Bete	Dampfen bis sie weich sind. Kühlen und schälen. In Scheiben, würfeln oder schmalen Streifen schneiden.	7-9
Brokkoli	Schneiden Sie alle Stiele in Hälften oder Viertel. Blanch/Dampf.	8-10

Kohl	Trimme äußeren Blätter. Halbiert. Kern. In Streifen oder trockene ganze Blätter geschnitten. Blanch/Dampf.	8-10
Karotten	Den Oberen und sehnigen Ende entfernen. Schälen, quer schneiden längs oder diagonal in Scheiben. Würfeln und reiben. Blanch/Dampf	8-10
Blumenkohl	Den holzigen Teil abschneiden. Trennen Sie in kleine Röschen, In Stücke schneiden oder würfeln. Blanch/Dampf.	10-12
Sellerie	Trimmen. Längs-, quer- in Streifen oder Stücke schneiden. Blätter können auch getrocknet werden. Blanch/Dampf.	10-12
Mais	Entfernen Sie die Schale und Seite. Blanch/Dampf. Tauchen Sie es sofort in kaltes Wasser ein. Nach dem kühlen, abtropfen lassen. Die Körner vom Kolben abschneiden.	10-12
Gurken	Schälen(Haut ist bitter, wenn getrocknet). Scheiben schneiden oder reiben. Salz, falls gewünscht.	6-8
Auberginen	Trimmen. Schälen. Schneiden Sie sie in Runde Scheiben, Julienne-Streifen oder würfeln. Blanch/Dampf. Haut kann separat getrocknet werden.	6-10
Gemüse	Stiele abschneiden. Trocken tupfen auf Küchenpapier.	6-8
Pilze	Den Holzigen Stiel entfernen. Wischen Sie mit Bürste oder einem Tuch. Nicht waschen. In Scheiben schneiden oder würfeln. Kleine Pilze können ganz getrocknet werden.	6-8
Okra	Schneiden Sie den Stiel und Spitze. Die Schoten in Stücke oder längs schneiden.	6-8
Zwiebeln	Den Stamm und Wurzel abschneiden. Entfernen Sie die Außenhaut und schneiden es in Scheiben, Ringe oder Würfel.	8-10
Erbsen	Sortieren. Blanch/Dampf.	9-11
Paprikaschoten	Entfernen Stiel, Samen und Kopf. In Ringen, Streifen oder Würfel geschnitten. Samen können auch getrocknet werden. Blanch/ Dampf. Für Saatgut verwenden Lederblättern.	8-10
Kartoffeln	Peel/Schälen. Entfernen grün Futter knapp Haut. Schneiden Sie Prellungen. Schnitt in Scheiben, Streifen oder Rost. Blanch/Dampf.	7-9
Kürbisse	Halbieren. Abkratzen Zellstoff und Samen. Entfernen Schwarte. In Keile 1"-3" breit und dann in Streifen" Breite geschnitten. Samen können auch getrocknet werden. Blanchieren/Dampfen.	9-11
Winterkürbis (Butternuss, Eichel)	Halbiert. Samen und faden Faser zu entfernen. Ziehen Sie weg Rinde. In Streifen oder Würfel schneiden. Samen können auch getrocknet werden. Blanch/Dampf.	6-8
Sommerkürbis (Zucchini) (Courgette)	Schälen, falls gewünscht. In Scheiben, Würfel, Julienne-Streifen oder coarselygrate geschnitten. Wenn mehr als 12", entfernen Sie Saatgut und Bindegewebe. Für Gemüse Chips genießen in Sojasauce vor dem Trocknen.	6-8
Tomaten	Entfernen Sie Stammbereich. Schälen, falls gewünscht. In Scheiben schneiden. Tupfen Sie überschüssige Feuchtigkeit vor dem Trocknen weg.	6-8

LAGERUNG DER GETROCKNETEN LEBENSMITTEL



Wenn das Lebensmittel ausreichend entwässert ist, kühlen Sie es gründlich vor dem Lagern (etwa 15-30 Minuten). Wenn Lebensmittel zu lange an der frischen Luft stehen, werden sie anfangen, Feuchtigkeit zu absorbieren. Wählen Sie einen entsprechenden luftdichten Lagerbehälter und lagern Sie sie bei optimalen Bedingungen. Wenn Feuchtigkeit oder Kondensation im Lagerbehälter erscheint, ist das Lebensmittel nicht vollständig getrocknet. Kehren Sie zum Gerät zurück und führen Sie das Entwässern durch, bis es vollständig getrocknet ist.

LAGE

- Kühl, dunkel und trocken sind die Schlüssel zur Aufrechterhaltung der Qualität der getrockneten Lebensmittel.
- Gläser oder Kunststoffbehälter sollte in eine Papiertüte oder in einem geschlossenen Schrank platziert werden um Sie vom Licht fern zu halten. Zementwand und Boden sind oft feucht. Getrocknete Lebensmittelbehälter sollten nicht direkt auf dem Boden platziert werden oder Kellerwand berühren.
- Lagern Sie keine getrockneten Lebensmittel in der Nähe von Artikeln mit einem starken Geruch, wie Lack, Lackentferner oder Kerosin.

BEHÄLTER

- Jeder Behälter, der sauber, luftdicht und feuchtigkeitsdicht ist, ist geeignet für die Lagerung. Füllen Sie jeden Behälter so weit wie möglich.
- Schwere Plastiktüten mit Luchtdichtem Verschluss oder heißversiegelte Plastikbeutel sind eine ausgezeichnete Wahl. Gefüllten Beutel können in Metalldosen mit Deckel platziert werden. (Kaffee-Dosen sind gut). Gläser mit eng anliegenden Deckeln können mit oder ohne Kunststoffbeutel verwendet werden.

- Kunststoffbehälter mit Deckel sind gut, müssen aber immer in Verbindung mit Verriegelungsplastiktüten verwendet werden, weil Kunststoffbehälter nicht luftdicht sind.
- Verwenden Sie kein Papier oder Stoff-Taschen, leichte Kunststoffbeutel, Brotverpackungen, unbeschichtete Metallbehälter oder Behälter ohne einen dicht schließenden Deckel.

DAUER DER LAGERUNG

- In den meisten Fällen sollten, getrocknete Früchte und Gemüse nicht länger als ein Jahr gelagert werden. Planen Sie alles: Trockenfleisch, Fisch, Geflügel innerhalb ein oder zwei Monate zu nutzen.
- Rotieren sie ihre Vorräte auf Basis eines "zu erst getrocknet, zu erst gegessen" Systems. Überprüfen Sie getrocknete Lebensmittel in regelmäßigen Abständen. Wenn das Essen feuchter scheint als wenn abgepackt, kann es sein, dass der Behälter nicht Dicht gegen Feuchtigkeit ist. Verteilen Sie die Lebensmittel auf Trockenschalen und trocken Sie sie wieder. Dann packen Sie die Lebensmittel in einem luftdichten Behälter.
- Schimmel zeigt an, dass Lebensmittel nicht richtig getrocknet sind, oder nicht korrekt gelagert wurden. Verwerfen oder Kompostieren Sie verschimmelte Lebensmittel. Versuchen Sie nicht, diese zu essen.

RICHTLINIEN ZUR FEHLERBEHEBUNG

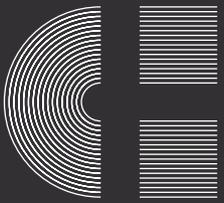


SYMPTOM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	PUNKTE ZU PRÜFEN
keine Wärme Motor tot	<ul style="list-style-type: none"> • Einschalten? • LED 'END'? • LED 'AUF/offen'? • LED blinkt? 	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie das Kabel erneut. • Drehen Sie den Schalter auf 'ON'. • Überprüfen Sie die LED-Anzeige versehen. • Sicherstellen, dass die Tür geschlossen ist. • Drücken Sie auf den Steuerknopf.
Motor OK, keine Hitze	<ul style="list-style-type: none"> • Drahtbruch oder Kurzschluss 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie die Temperatur auf 70D(158D) und betreiben Sie es für 1 Stunde. • Berühren Sie den unteren Teil und finden Sie heraus, ob es Wärme abgibt. • Finden Sie den nächstgelegenen Kundendienst, wenn es keine Wärme abgibt.
Wärme OK Motor kaputt	<ul style="list-style-type: none"> • Fremdschmutz zwischen Motor und Gebläse • Flüssigkeit ist ins Luftauslass eingedrungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Schalter sofort aus. • Finden Sie heraus, ob ein Fremdkörper zwischen den Motor und Ventilator steckt.
Langsame Trocknung	<ul style="list-style-type: none"> • Tablett überlastet • Luftdichtheit aufgrund verformten oder falsch platziert Tablett 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Luft muss frei zwischen den Lebensmitteln fließen um es zu trocknen. • Verringern Sie Menge auf jedem Tablett/Boden. • Finden Sie Ihren nächstgelegenen Kundendienst, wenn der Motor zu langsam arbeitet. • Ersetzen Sie alle verformten Tablett. • Hinweis: Die Wärme von den meisten Geschirrspülmaschinen (auf dem Trockenzyklus) können die Tablett verziehen. Tablett dürfen nur von Hand gewaschen werden.
Temperatur zu niedrig	<ul style="list-style-type: none"> • Unmöglich die Temperatur zu kontrollieren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie sofort das Gerät aus und finden Sie Ihren nächstgelegenen Kundendienst.
Ungleichmäßiges- Abtrocknen	<ul style="list-style-type: none"> • Variation in der Lebensmittelstärke • Zu viel Essen auf den Böden/Tablett 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob die Lebensmittel gleichmäßige Dicke haben. • Überprüfen Sie, ob eine Substanz den Luftstrom blockiert.



Lauten Lüfter oder Motor	<ul style="list-style-type: none">• Fremdkörper in dem Ventilator• Motorlager• Beschädigt	<ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie sofort das Gerät aus und finden Sie Ihren nächstgelegenen Kundendienst. (Wirbelgeräusche des Ventilators sind normal)
ERR 1, ERR 2 ERR 3 ERR 4, ERR 5 ERR 6-ERR 15 ERR 17 ERR 18 ERR 19	<ul style="list-style-type: none">• Fühlerfehler• Innentemperatur auf 80°C (176°F) erhöht• Feuchtesensor Fehler• Programmfehler• Fan Drähte gebrochen• Lüfterverdrahtung defekt oder Verdrahtung• Überlastet• Lüfter angehalten, während Betrieb	<ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Gerät aus und finden Sie Ihren nächstgelegenen Kundendienst.• Schalten Sie das Gerät aus und finden Sie Ihren nächstgelegenen Kundendienst.• Schalten Sie das Gerät aus und finden Sie Ihren nächstgelegenen Kundendienst.• Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie es den Stecker. für 5 bis 10 Sekunden.• Dann stöpseln sie das Gerät wieder ein, und schalten es erneut an. Es sollte jetzt normal funktionieren.• Schalten Sie das Gerät aus und finden Sie Ihren nächstgelegenen Kundendienst.• Schalten Sie das Gerät aus und finden Sie Ihren nächstgelegenen Kundendienst.• Schalten Sie das Gerät aus und finden Sie Ihren nächstgelegenen Kundendienst.





COUNTER INTELLIGENCE