

frohkost Edelstahl-Dörrgerät



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.

Übersicht

A. Digitales Touch-Bedienfeld



— Ein-/Aus-Schalter



— Temperaturtaste zur Einstellung der Dörرتemperatur (von 30 °C bis 90 °C)



— Timer-Taste zur Einstellung der Dörрzeit (bis zu 72 Stunden)



— Temperatur bzw. Dörрzeit erhöhen



— Temperatur bzw. Dörрzeit verringern



— Licht ein/aus

Umschalten der Anzeige zwischen Fahrenheit und Celsius:

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, halten Sie die Temperaturtaste 5 Sekunden lang gedrückt, um Celsius oder Fahrenheit zu wählen.

B. Technische Details

Modell	Spannung	Frequenz	Leistung	Anzahl Einschübe	Einschubgrösse (L x B)
SS-06H	220–240 V	50 Hz	500 W	6	30 x 28 cm
SS-10H	220–240 V	50 Hz	800 W	10	30 x 28 cm
SS-10HB	220–240 V	50 Hz	1000 W	10	40 x 38 cm
SS-16H	220–240 V	50 Hz	1500 W	16	40 x 38 cm
SS-24H	220–240 V	50 Hz	2000 W	24	40 x 38 cm

Produktmerkmale

- niedriger Stromverbrauch
- geeignet für Gemüse, Obst, Beeren, Kräuter, Pilze, Rohkostkräcker, Fruchtleider, Fleisch, Fisch, Brot u. v. m.
- Erhalt von Aroma- und Nährstoffen durch natürliche Warmlufttrocknung ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
- praktische, natürliche, geschmacksintensive und haltbare Lebensmittel für jede Haushaltsgrösse einfach selbst zubereiten
- Temperatur und Dörрzeit je nach Lebensmittel passend einstellbar
- Anzahl der verwendeten Einschübe und damit maximale Dörргuthöhe und Dörрfläche nach Bedarf wählbar
- leiser Betrieb
- rostfreier, lebensmittelechter Edelstahl

Bedienung

Empfohlene Dörrtemperaturen für ausgewählte Lebensmittel	
Kräuter/Blüten	35–40 °C
Beeren/Obst (in Rohkostqualität)	42 °C
Brot	40–50 °C
Fleisch/Fisch	65–68 °C

1. Platzieren Sie die geschnittenen, gesäuberten Lebensmittel auf den Einschüben.
2. Schliessen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein. Das Bedienfeld leuchtet.
3. Drücken Sie die Temperaturtaste, um die gewünschte Temperatur mithilfe der Plus- und Minus-Taste einzustellen.
4. Drücken Sie nun die Timer-Taste, um die gewünschte Dörrzeit ebenfalls mithilfe der Plus- und Minus-Taste einzustellen.

Hinweise zur Temperatur- und Zeiteinstellung:

Die Temperatur für Obst und Gemüse sollte 42 °C nicht überschreiten, da sonst wichtige Vitamine zerstört werden.

Die Dauer des Dörrvorgangs hängt massgeblich von der Dicke des Dörrguts ab: Je dünner das Lebensmittel, desto schneller trocknet es. Nicht alle Lebensmittel müssen vollständig durchgetrocknet werden; Trockenfrüchte beispielsweise können durch Wahl unterschiedlicher Dörrzeiten von weich bis knusprig variieren. (Bewahren Sie Früchte mit Restfeuchte im Frischhaltebeutel oder einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank auf.)

5. Wenn das Gerät in Betrieb ist, ist an der Vordertür ein Luftstrom zu spüren und das Geräusch des Lüfters ist zu hören.

Tipps

- Um Oxidation und Farbveränderungen zu vermeiden, können Fruchtstücke vor dem Dörrvorgang 10 Minuten in Zitronensaft, Salzwasser, Apfel- oder Ananassaft eingelegt werden.
- Wenn Sie Früchten ein besonderes Aroma verleihen möchten, können Sie Zimtpulver, Kokosnusspulver oder Kokosöl hinzufügen.
- Blätter und Blüten sollten bei niedrigeren Temperaturen (max. 35–40 °C) gedörrt werden.
- Nach dem Trocknen in einer Papiertüte oder einem verschlossenen Glasgefäss an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Hinweise zur sicheren Bedienung

- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche auf und vergewissern Sie sich, dass sich vor der Benutzung des Geräts nichts vor dem Ventilator befindet.
- Um die Lebensdauer zu maximieren, sollte die längste Nutzungsdauer 48 Stunden nicht überschreiten.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen sich brennbare Materialien mindestens 2 m vom Gerät entfernt befinden.
- Während des Trocknens die Warmluft natürlich zirkulieren lassen, keine zu schweren Lebensmittel auf die Einschübe legen und Lebensmittel auf den Einschüben nicht stapeln. Unterschiedliche Lebensmittel benötigen unterschiedliche Trocknungszeiten.
- Vergewissern Sie sich beim Einschalten des Gerätes, dass sich die Einschübe in der richtigen Position befinden.
- Während des Betriebs ist die Temperatur in der Nähe des Ventilators am höchsten. Für eine gleichmässige Trocknung der Lebensmittel empfehlen wir, die Position der Einschübe regelmässig zu verändern.
- Reinigen Sie die Einschübe regelmässig nach Gebrauch. Die Einschübe können gewaschen werden, hartnäckige eingetrocknete Lebensmittelreste lassen sich am besten nach Einweichen der Einschübe in Wasser lösen.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer individuellen Fernbedienung betrieben werden.
- Das Gerät muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Achten Sie darauf, dass Kinder und Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit dem Gerät haben, nicht mit dem Gerät arbeiten.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Die Lebensmittel werden auf die gereinigten Einschübe gelegt; es dürfen keine Wassertropfen ins Innere des Gerätes gelangen, da es sonst zu einem Kurzschluss kommen kann. Lassen Sie nasse Lebensmittel vor dem Dörren daher immer abtropfen oder tupfen sie mit etwas Küchenpapier ab.
- Es dürfen sich nicht zu viele Lebensmittel auf den Einschüben befinden, da dies die Dörrzeit verlängert und zum Verderb der Lebensmittel vor Erreichen des Trockenzustandes führen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass die angeschlossene Stromversorgung sicher geerdet ist und mit der örtlichen Spannung und Stromversorgung übereinstimmt.
- Vermeiden Sie es, weitere Geräte mit hohem Stromverbrauch gleichzeitig an derselben Steckdose zu betreiben.
- Oberflächen und Abluft des Gerätes können im Betrieb heiss werden. Vorsicht: Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine aggressiven oder brennbaren Chemikalien.
- **Verwenden Sie das Dörrgerät keinesfalls, wenn das Gehäuse, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.**
- **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.**
- **Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.**
- **Unterbrechen Sie den Betrieb sofort und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Lüfter nicht funktioniert (kein Luftaustritt).**
- **Reparaturen am Gerät dürfen ausschliesslich von einer Fachkraft durchgeführt werden.**

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch mit warmem Wasser. Falls erforderlich, weiche Baumwolltücher oder natürliche Reinigungsmittel verwenden und hinterher abtrocknen. Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel. Auch die Reinigung mit harten Gegenständen wie Stahlbürste oder Stahlwolle ist nicht zulässig, da diese Methoden die Oberfläche des Gerätes beschädigen und die Lebensdauer beeinträchtigen können.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie es, lassen Sie es gründlich trocknen und geben Sie es in den Verpackungskarton. Lagern Sie den Karton an einem kühlen, gut belüfteten Ort.

Reparaturservice

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dies ist wichtig für den sicheren Umgang mit dem Gerät und zur Vermeidung von Beschädigungen.
- Unser Unternehmen gewährt bei privatem Gebrauch eine Garantie von 2 Jahren auf das Gerät (3 Jahre auf den Motor); eine kostenfreie Reparatur ist jedoch nur möglich, wenn die Anweisungen in der Bedienungsanleitung befolgt werden.
- Jeder nicht von frohkost.ch autorisierte Reparaturversuch führt zum Erlöschen Ihrer Garantieansprüche.
- Weitere Garantieausschlüsse sind die Verwendung zu einem anderem als dem vorgesehenen Zweck sowie Defekte infolge von Kollision, Sturz, Brand, Naturkatastrophen oder anderer Ereignisse höherer Gewalt.

Für Reparaturen, Ersatzteile und Zubehör wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam unter Tel. 044 950 18 23 oder per E-Mail: service@frohkost.ch

Falls Sie Fragen haben, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Dörrgerät.

Weitere Informationen zu unseren Produkten und Aktivitäten finden Sie auf unserer Website.

Noch einmal vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf unserer Produkte entschieden haben.



Eichholzstrasse 10, 8623 Wetzikon ZH | Tel.: 044 950 18 20 (DE) | 044 950 18 21 (FR)