

NUTRI-DRY

Dörrautomat

www.nutrilovers.de



Nutrilovers

Bedienungsanleitung (Deutsch)



Um den NUTRI-DRY Dörrautomaten in vollem Umfang genießen zu können, bitte die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen und sorgfältig aufbewahren.



INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE.....	2
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	5
BEDIENFELD.....	6
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	7
VORBEREITUNG & VERWENDUNG.....	9
DÖRRZEITEN.....	10
ZUBEHÖR & AUFBEWAHRUNG.....	12
REINIGUNG.....	13
GARANTIE & KUNDENSUPPORT	14
FEHLERBEHEBUNG.....	15
TECHNISCHE DATEN.....	16



Befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen, um Unfälle oder Verletzungen des Benutzers oder Dritter sowie Sachschäden zu vermeiden.

VERMEIDEN SIE DEN KONTAKT MIT BERÜHRBAREN OBERFLÄCHEN

Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden.

Lassen Sie das Gerät abkühlen (ca. 30 Minuten), bevor Sie es anfassen oder reinigen.

BETREIBEN SIE DAS GERÄT NUR FÜR SEINEN ANWENDUNGSZWECK UND IM HAUSGEBRAUCH

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten geeignet!

Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke, und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör.

Unsachgemäßer Gebrauch schließt jeglichen Haftungsanspruch aus.

VERMEIDUNG VON BESCHÄDIGUNG DES NETZKABELS

Folgende Aktionen sind streng untersagt.

- Verändern, Berühren oder Platzieren des Netzkabels in unmittelbarer Nähe von Heizelementen,
- Verbiegen, Verdrehen oder Ziehen des Netzkabels über scharfe Kanten
- Abstellen von schweren Gegenständen auf dem Kabel, Bündeln des Netzkabels und tragen des Gerätes am Netzkabel

BESCHÄDIGTES NETZKABEL

Verwenden Sie das Gerät NICHT wenn das Netzkabel beschädigt oder der Stecker lose ist. Beschädigte Netzkabel können nur durch den Hersteller, deren Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person vorgenommen werden.



STECKEN SIE DEN NETZSTECKER WEDER MIT NASSEN HÄNDEN EIN NOCH ZIEHEN SIE DIESEN MIT NASSEN HÄNDEN AB

Das Gerät darf nur mit trockenen Händen eingesteckt und eingeschaltet werden.

ÜBERPRÜFEN SIE, OB DIE ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD MIT IHRER NETZSPANNUNG ÜBEREINSTIMMT

Das Einstecken mehrere Geräte an die gleiche Stromquelle kann zu Überhitzung führen. Stellen Sie sicher, dass die max. Belastung der Steckdose nicht überschritten wird.

STECKEN SIE DEN NETZSTECKER FEST EIN

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen

REINIGEN SIE DEN NETZSTECKER REGELMÄSSIG

Verunreinigungen können zu unzureichender Isolierung führen.

Reinigen Sie den Netzstecker regelmäßig mit einem trockenen Tuch.

HALTEN SIE KINDER IMMER VOM GERÄT FERN UND STELLEN SIE SICHER, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN

Kinder können die Gefahren, die durch eine unsachgemäße Benutzung des Gerätes auftreten nicht einschätzen. Dies kann zu Verletzungen führen.

LASSEN SIE SOWOHL KLEINKINDER ALS AUCH KINDER NICHT MIT DEM VERPACKUNGSMATERIAL SPIELEN

Dies kann zu Erstickungen führen.

DAS NETZKABEL IST KEIN SPIELZEUG! HALTEN SIE ES VON KINDERN FERN UND VERMEIDEN SIE, DASS HÄNGEN ÜBER TISCHKANTEN ODER ARBEITSFLÄCHEN

Dies kann zu Verletzungen führen.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER EIN ODER BESPRIETZEN SIE ES NICHT DAMIT

Missachtungen können zu Stromschlag oder Feuer durch Kurzschluss führen.

NEHMEN SIE AM GERÄT KEINE VERÄNDERUNGEN ODER REPARATUREN VOR. BAUEN SIE DAS GERÄT NICHT AUSEINANDER

Reparaturen können nur durch den Hersteller durchgeführt werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an die Verkaufsstelle.



-
**KINDER UND PERSONEN MIT EINSCHRÄNKUNGEN IM PHYSISCHEN, SENSORISCHEN
ODER GEISTIGEN BEREICH, DÜRFEN OHNE ADÄQUATE AUFSICHT BZW.
ENTSPRECHENDE FACHKUNDIGE ANLEITUNG UND SICHERHEITSEINWEISUNG DIESES
GERÄT NICHT BEDIENEN**

-
**STELLEN SIE DEN BETRIEB DES GERÄTES UNVERZÜGLICH EIN UND ZIEHEN SIE DEN
NETZSTECKER WENN ABNORMALE VORKOMMNISSSE ODER STÖRUNGEN AUFTRETEN**



BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der NUTRI-DRY Dörrautomat ist konzipiert zum Trocknen / Dörren von:

- Obst, Gemüse
- Fleisch, Fisch
- Kräutern, Pilzen
- und ähnlichen Lebensmitteln

Die natürliche Konservierung erfolgt durch die Trocknung in einem warmen Luftstrom, zwischen 35° C und 70° C.

Vitamine, Mineralien und Nährstoffe bleiben dadurch erhalten und der Geschmack wird intensiviert. Der Dörrautomat darf nur zu diesem Zweck gemäß der vorliegenden Bedienungsanleitung verwendet werden.

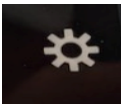


BEDIENFELD



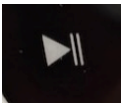
Drehregler – An / Aus Schalter

Drücken und gedrückt halten, um das Gerät An / Aus zu schalten.
Drehregler für Temperatur- und Zeit-Einstellung.



Zeit-Einstellung

Drücken um die Zeiteinstellung über den Drehregler vorzunehmen.
1x Drücken: Stunden einstellen. 2x Drücken: Minuten einstellen.



Temperatur-Einstellung

Drücken um die Temperatureinstellung über den Drehregler vorzunehmen. 35°-70° C.



Temperaturanzeige

Zeigt die eingestellte Temperatur an.



Heizbetrieb

Leuchtet wenn sich das Gerät im Heizbetrieb befindet.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Durch gedrückt halten (ca. 2 Sek.) des Drehreglers schalten Sie das Gerät EIN und AUS. Der Betrieb startet unmittelbar. Am Display werden die voreingestellten Dörrparameter angezeigt: 10:00 Std. und 50°C.
4. Betreiben Sie beim ersten Mal das Gerät etwa eine halbe Stunde bei maximaler Temperatur, um eventuelle Neugerüche zu beseitigen. Befolgen davor die folgenden Schritte:
 - Wischen Sie die Oberfläche des Grundgeräts feucht ab.
 - Spülen Sie die Dörrgitter und den Deckel mit warmem Wasser und Spülmittel ab.
 - Setzen Sie die trockenen Dörrgitter mit Deckel passgenau auf das Basisgerät.
5. Schalten Sie das Gerät nach 30 min. durch gedrückt halten (ca. 2 Sek.) des Bedienreglers AUS und lassen Sie es abkühlen.



Vorbereitung des Dörrgutes

Waschen Sie alle Lebensmittel gründlich und verwenden Sie nur frisches Obst und Gemüse.

- Entfernen Sie Stiele, Kerngehäuse und Kerne
- Um die Farbe des Dörrgutes zu erhalten empfiehlt es sich, dieses mit Zitronensaft zu bestreichen.
- Gemüse mit fester Struktur sollte vorher in heißem Wasser blanchiert (ca. 2 Min) werden
- Schneiden Sie das Dörrgut in gleichmäßige Ringe / Stücke/ Scheiben um eine gleichmäßige Dörrdauer zu gewährleisten. Je dicker, desto länger die Dörrdauer.
- Befüllen Sie die Dörrgitter mit Dörrgut

Legen Sie die Lebensmittel mit kleinem Abstand nebeneinander auf das Dörrgitter und wählen Sie den Abstand so, dass genügend Luft zirkulieren kann. Legen Sie die Teile nicht übereinander.

Es wird empfohlen immer alle 5 Ebenen zum Dörren zu nutzen, auch wenn nicht alle befüllt sind.



Verwendung

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 5 Dörrebenen
- 1 Deckel
- 1 Dörrfolie (Fruchtleder)
- 1 Dörrgitter (Kräuter)
- 1 Müsliriegelform

Dörrfolie und Dörrgitter können als weiteres Zubehör nachgekauft werden.

- Die Dörrebenen werden aufeinander auf das Grundgerät gestapelt. Achten Sie darauf, dass alle Ebenen passgenau aufeinander sitzen und schließen Sie die oberste Ebene mit dem Deckel ab.
- Stecken Sie nun den Netzstecker ein.
- Durch gedrückt halten (ca. 2 Sek.) des Drehreglers schalten Sie das Gerät EIN und AUS. Der Betrieb startet unmittelbar.
- Die gewünschte Dörr- und Temperatur-Einstellung kann mittels den entsprechenden Tasten und dem Drehregler vorgenommen werden (Siehe Bedienfeld – Seite 7)
- Nach der Hälfte der Dörrzeit wechseln Sie die Ebenen von oben nach unten durch, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten.

ZU BEACHTEN! Die einzelnen Dörrebenen können heiß sein!

Am Ende der eingestellten Dörrzeit piepst das Gerät, zeigt OFF an und schaltet sich automatisch ab.



DÖRRZEITEN

In der folgenden Tabelle haben wir Empfehlungen für Gartemperatur und –zeit erfasst. Je nach Sorte und Reifegrad des unterscheidet sich der Wassergehalt und somit auch die Dörrzeit und -temperatur.

	<u>Zubereitung</u>	<u>Zeit</u>	<u>Temp. (°C)</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>Menge</u>
Obst					
Aprikose Pflaumen	Entkernen und die Hälften mit der Schnittfläche nach oben	10 - 12 Std.	60°	biegsam	350 g
Apfel Birne	Entkernen und in Scheiben schneiden (4-6 cm, mit od. ohne Schale)	7 - 9 Std.	70°	biegsam	180 g
Banane	Schälen und in Scheiben schneiden (5 mm)	10 – 12 Std.	70°	knusprig	160 g
Mango	Schälen und in Scheiben schneiden (8 mm)	6 – 7 Std.	70°	biegsam	180 g
Kiwi	Schälen und in Scheiben schneiden (5 mm)	10-12 Std.	65°	biegsam	100 g
Zitrusfrucht (Orange, Limette, etc.)	Schälen und in Scheiben schneiden (2-3 mm)	8-9 Std.	70°	Kross	130 g
Erdbeere	Strunk entfernen und in Scheiben schneiden (5 mm)	10 – 12 Std.	65°	biegsam	210 g
Ananas	Haut und Strunk entfernen und in halbe Scheiben schneiden (5 mm)	8 - 9 Std.	70°	biegsam	200 g



	Zubereitung	Zeit	Temp. (°C)	Ergebnis	Menge
Gemüse					
Rote Beete / Süßkartoffel Chips	Schälen und in Scheiben schneiden (2-3 mm)	7 – 9 Std.	70°	kross	70 g
Gurken	Schälen und in Scheiben schneiden (3 - 5 mm)	4 – 5 Std.	70°	kross	110 g
Karotten	Schälen und in Scheiben schneiden (5 mm)	6 – 8 Std.	70°	hart	90 g
Lauch	Halbieren, blanchieren und in Stücke schneiden (6 cm)	7 – 8 Std.	70°	kross	150 g
Sellerie	Schälen und in Scheiben schneiden (8 mm)	7 – 8 Std.	70°	hart	250 g
Tomaten	In Scheiben schneiden (4 mm)	8 – 10 Std.	70°	biegsam	200 g
Paprika	Schälen und in Scheiben schneiden (2 mm)	7 – 8 Std.	70°	biegsam	100 g
Pilze	Putzen und in Scheiben schneiden (5 mm)	4 – 7 Std.	50°	Biegsam	75 g
Kräuter	Ganze Blätter od. klein schneiden	4 – 6 Std.	40°	Brüchig	50 g

ZU BEACHTEN!

- Die Dörrzeit variiert nach Scheibendicke und nach gewünschtem Dörrgrad.
- Je dichter die Ebenen belegt werden, desto länger beträgt die Dörrzeit.
- Wie kross oder knackig man sein Dörrgut bevorzugt spielt ebenfalls eine Rolle.

Alle Angaben sind lediglich Richtwerte. Passen Sie die Temperatur und Zeit gerne nach Ihren Bedürfnissen an.



Müsliriegel-Silikonform (enthalten)

Bereiten Sie sich die Müsliriegel-Masse nach Ihren Wünschen zu. In unserem mitgelieferten Rezeptbuch sind dazu bereits ein paar Ideen enthalten.

- Streichen Sie nun die vorbereitete Masse in die Aussparungen der Müsliriegel-Form.
- Legen Sie die Silikonform nun auf die oberste Ebene.
- Nach halber Dörrzeit drücken Sie die Müsliriegel aus der Form und legen Sie diese direkt auf die oberste Ebene.

Dörrfolie (enthalten)

Die mitgelieferte Dörrfolie eignet sich besonders für Lebensmittel mit hohem Wassergehalt (z.B. Tomaten) oder zum Aufstreichen einer Frucht- oder Gemüsemasse (z.B. Fruchtleider). In unserem mitgelieferten Rezeptbuch sind dazu bereits Ideen enthalten. Nach der Hälfte der Dörrzeit kann die Dörrfolie entfernt werden.

Dörrgitter (enthalten)

Das mitgelieferte Dörrgitter eignet sich besonders zum Trocknen von kleinen Lebensmitteln, die sonst durch die Öffnungen in den Ebenen fallen würden (z.B. Kräuter).

Tipps zur Aufbewahrung

Damit Sie möglichst lange Freude an Ihren Trockenfrüchten haben, hier ein paar Tipps zur Lagerung:

- Umso weniger Restfeuchtigkeit enthalten ist in den Trockenfrüchten, umso länger sind diese haltbar.
- Füllen Sie die getrockneten Lebensmittel erst in Aufbewahrungsbehälter, wenn diese ausgekühlt sind.
- Verwenden Sie luftdichte, saubere, bestenfalls lichtgeschützte Gefäße zur Aufbewahrung.



REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch um eine langfristige, fehlerfreie Nutzung sicherzustellen.

1. Sollte sich das Gerät noch im Betrieb befinden, halten Sie den **Drehregler** für ca. 2 Sek. gedrückt, um das Gerät zu deaktivieren. Ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie es für Min. 10 Minuten lang abkühlen.
2. Nehmen Sie nun die **Dörrebenen** vom Grundgerät ab. Kleine Reste die in das innere des Gerätes gefallen sind lassen sich einfach rauskippen. Schütteln Sie hartnäckige Brösel aus den Lüftungsschlitzen heraus.
2. Das **Grundgerät** darf nicht unter fließendem Wasser gereinigt werden! Reinigen Sie es ausschließlich mit einem feuchten Tuch.
3. Die **Dörrebenen** können mit eine Spülbürste / Spülschwamm, Spülmittel und warmem Wasser von Resten befreit werden. Für die Reinigung im **Geschirrspüler** sind die Ebenen **bis 60°C** ebenfalls geeignet.



SUPPORT

Für schnelle Problemlösungen, Anleitungen und FAQs, besuche auch unser Support-Center via www.support.nutrilovers.de

FEHLERBEHEBUNG

Im Folgenden finden Sie die häufigsten Probleme aufgeführt, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten können. (siehe nächste Seite)

Garantie

Selbstverständlich garantieren wir die Auslieferung von mangelfreier Ware an unsere Kunden. Sollte bei der Herstellung doch mal ein Fehler unterlaufen sein, bessern wir diesen natürlich kostenlos und unverzüglich im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistung nach.

Ansprüche daraus sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber dem Verkäufer des Gerätes geltend zu machen. Ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch sowie unterbliebene Pflege.

HILFE & KONTAKT -> Garantie und Gewährleistung



FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Dörrgut hat nicht die gewünscht Beschaffenheit erreicht	Die Dörrzeit und -temperatur stimmt nicht mit dem Dörrgut überein	Püfen Sie ob die passende Dörrzeit und –temperatur für das entsprechende Dörrgut gewählt wurde. Die Dörrzeit kann gerne verlängert werden wenn das gewünschte Ergebnis noch nicht erreicht ist.
	Die Dörrzeit stimmt nicht mit der Dicke des Dörrguts überein	Die Dicke der Scheiben des Dörrgut unterscheidet sich von der dafür vorgesehenen Dörrzeit und -temperatur. Die Dörrzeit kann gerne verlängert werden wenn das gewünschte Ergebnis noch nicht erreicht ist.
	Die Dörrbenen wurden zu dicht belegt	Je dichter die Dörrbenen belegt werden desto länger beträgt die Dörrzeit.
Das Dörrergebnis unterscheidet sich in die Beschaffenheit	Die Dörrbenen wurden nach der Hälfte der Dörrzeit nicht getauscht	Um eine gleichmäßige Dörrung zu gewährleisten müssen die Dörrbenen nach der Hälfte der Dörrzeit von unten nach oben getauscht werden.
Das Dörrgut fällt / tropft durch die Dörrbenen	Die Größe der Schlitz der Dörrbenen sind für das entsprechende Dörrgut ungeeignet	Benutzen Sie da dafür das im Lieferumfang enthaltene Dörrgitter um die Größe der Schlitz zu verkleinern oder die Dörrfolie um Fruchtmus aufzutreiben.



TECHNISCHE DATEN

Produktbezeichnung:	Nutri-Dry - Dörrgerät
Stromversorgung:	220-240 V ~ 50 Hz
Stromverbrauch:	300 Watt
Dörrebenen:	5 Stück
Temperatureinstellung:	35° C – 70° C
Zeiteinstellung:	5 min. – 48 Std.
Import / Vertrieb:	SW Commerce GmbH Schellingstraße 109a 80798 München

Für Rezepte und Ernährungstipps

Folge uns via Social Media

@nutrilovers.de



Abonniere unseren kostenlosen NUTRI-LETTER!



www.nutrilovers.de/newsletter



Entsorgung von Altgeräten



Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen

Dieses Symbol, auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.



Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.

Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgelder verhängt werden.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für Sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.



Nutrilovers
Wissen was drin ist

www.nutrilovers.de