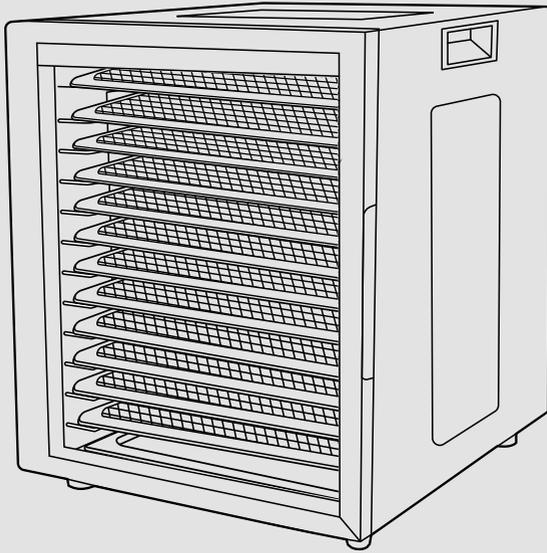


GASTROBACK®

DESIGN DÖRRAUTOMAT VISION PRO | DESIGN DEHYDRATOR VISION PRO



DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**

GB **INSTRUCTION MANUAL**

DESIGN DÖRRAUTOMAT VISION PRO
DESIGN DEHYDRATOR VISION PRO

Art.-Nr. 46605 Item No. 46605



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**



IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to Friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**





Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	6
Sicherheitshinweise.....	6
Elektrische Sicherheit.....	10
Das Gerät.....	11
Vor der ersten Inbetriebnahme	12
Betrieb	12
Tipps zum Dörren von Nahrungsmitteln.....	13
Nach dem Gebrauch	15
Reinigung.....	15
Lagerung.....	15
Störung und Behebung.....	16
Umweltschutz.....	17
Entsorgungshinweise	17
Information und Service	17
Gewährleistung/Garantie.....	18



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Description	19
Safety warnings	19
Electrical safety.....	22
The Appliance	23
Before first use	24
Operation	24
Tips for food dehydration.....	25
After use	26
Cleaning	26
Storage.....	26
Troubleshooting.....	27
Environmental protection	27
Notes for disposal.....	28
Information and service	28
Warranty	28

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nur zum Trocknen von Nahrungsmitteln geeignet, zum Beispiel zur Herstellung von Trockenobst oder Trockenfleisch.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR! Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können!



WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.



WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR! Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise.



Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder während Sie auf einem nassen oder feuchten Untergrund stehen. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.



VORSICHT – HEISSE OBERFLÄCHEN!

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an den Schutzleiter angeschlossen werden.



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.



Trocken



Feucht

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
4. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
5. Überprüfen Sie den Netzstecker und die Netzanschlussleitung regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

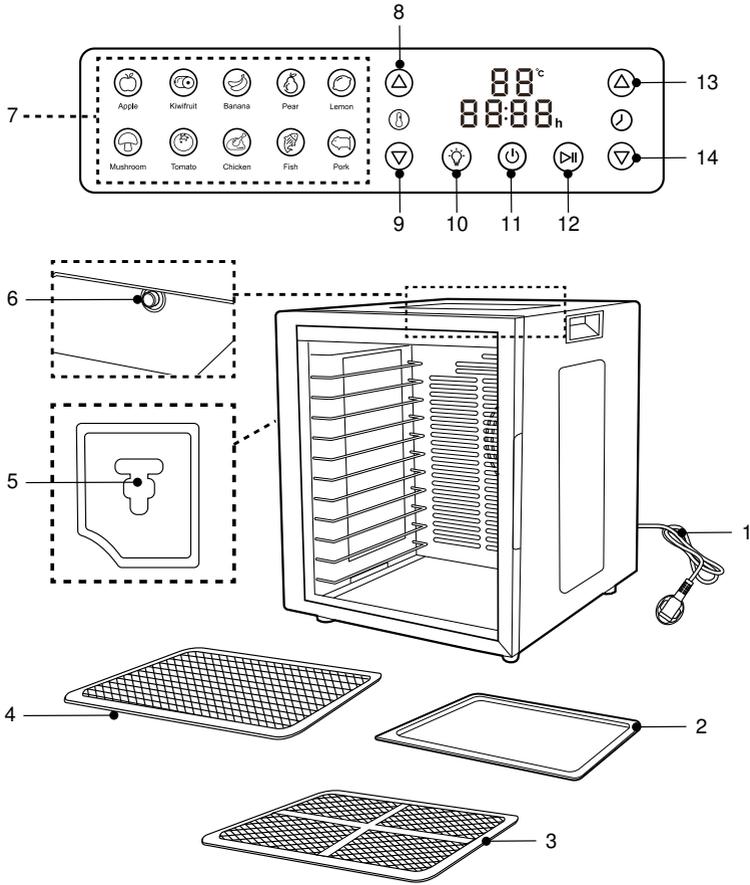
6. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
7. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
8. Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
9. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 72 Stunden durchgehend. Trennen Sie das Gerät nach 72 Stunden von der Netzversorgung und lassen Sie es mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
10. Verwenden Sie kein Zubehör außer solchem, das mit dem Gerät geliefert wird. Dieses kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
11. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
12.  **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
13. Schützen Sie das Gerät vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
14. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.

15. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
16. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Oberfläche.
17. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ab, bevor Sie es mit der Netzversorgung verbinden und bevor Sie Zubehörteile befestigen.
18. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
19. Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen werden nicht empfohlen. Wenn deren Verwendung unvermeidbar ist, müssen sie für die entsprechende Leistung geeignet sein.
20. Lassen Sie mindestens 15 cm Freiraum um das Gerät herum und über der Oberseite des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz auf allen Seiten hat und nicht in Kontakt mit entzündlichem Material kommt. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
21. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb oder eingesteckt ist.
22. Das Gerät muss vor Gebrauch vollständig zusammengebaut werden! Benutzen Sie kein unvollständig zusammengebautes Gerät bzw. eines mit beschädigten Teilen!
23. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Trocknen flüssiger Nahrungsmittel.
24. Legen Sie keine Nahrungsmittel (einschließlich Wasser und Gewürze) auf die Auffangschale.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
4. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

DAS GERÄT



1. Netzkabel mit Netzstecker
2. Auffangschale
3. Gittermatte
4. Trockeneinschub (x12)
5. Netzsteckerhalter

6. Innenbeleuchtung
7. Autoprogrammtasten
8. Taste "hoch" (Temperatur)
9. Taste "runter" (Temperatur)
10. Lichttaste

11. Ein/Aus-Taste
12. Start/Pause-Taste
13. Taste "hoch" (Zeit)
14. Taste "runter" (Zeit)

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Reinigen Sie alle Teile des Geräts wie im Kapitel „Nach dem Gebrauch“ beschrieben. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
2. Betreiben Sie das Gerät ohne Nahrungsmittel und mit allen Einschüben für 30 Minuten, um herstellungsbedingte Rückstände zu entfernen. Es können Dämpfe oder ein unangenehmer Geruch entstehen, achten Sie auf gute Belüftung. Lassen Sie das Gerät nach Ende des Vorgangs abkühlen und reinigen Sie es erneut.
3. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

BETRIEB

1. Legen Sie Ihre Nahrungsmittel auf den Einschub/die Einschübe. Wenn Ihre Nahrungsmittelstücke sehr klein sind, legen Sie die Gittermatte auf einen Einschub und legen Sie die Nahrungsmittel darauf.
2. Schieben Sie die Auffangschale in die untere Schiene des Geräts, um Nahrungsmittelsäfte und kleine Nahrungsmittelstücke aufzufangen. Schieben Sie dann den/die restliche(n) Einschub/Einschübe in das Gerät und schließen Sie die Tür.
3. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Die Ein/Aus-Taste leuchtet auf.
4. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Das Display und alle Tasten leuchten auf.
5. Berühren Sie die gewünschte Autoprogrammtaste. Warten Sie ca. 3 Sekunden, um die Auswahl zu speichern. Nur die eingestellte Autoprogrammtaste bleibt beleuchtet. Um die Auswahl abzubrechen, berühren Sie die Taste erneut.

Symbol										
	Apfel	Kiwi	Banane	Birne	Zitrone	Pilze	Tomaten	Hähnchen	Fisch	Schwein
Temp.	75°C	75°C	75°C	70°C	75°C	75°C	65°C	75°C	75°C	75°C
Zeit	9h	12h	12h	8h	12h	10h	8h	7h	12h	7h

6. Wenn Sie nicht die Standardeinstellungen für Ihr ausgewähltes Autoprogramm verwenden möchten, passen Sie die gewünschte Temperatur (35 °C – 75 °C in 5 °C-Schritten) und Zeit (1 – 48 h in 0,5 h-Schritten) mit den entsprechenden Hoch- und Runter-Tasten an. Berühren Sie zur Schnelleinstellung die entsprechende Taste anhaltend. Warten Sie ca. 3 Sekunden, um die Einstellung zu speichern. Sie können Temperatur und Zeit auch während des Betriebs nachregeln.

7. Berühren Sie die Lichttaste, um die Innenbeleuchtung bei Bedarf ein- oder auszuschalten.
8. Berühren Sie die Start/Pause-Taste, um den Betrieb zu starten. Erneut berühren, um den Betrieb anzuhalten, und erneut berühren, um fortzufahren. Um den Betrieb abzubrechen, berühren Sie zweimal die Ein/Aus-Taste. Nur die Ein/Aus-Taste bleibt beleuchtet und der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter.
9. Nach Ablauf der eingestellten Zeit beendet das Gerät den Betrieb automatisch. Ein dreifaches akustisches ertönt und nur die Ein/Aus-Taste bleibt beleuchtet. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter.
10. Nehmen Sie den Einschub/die Einschübe mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät.
11. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen.

TIPPS ZUM DÖRREN VON NAHRUNGSMITTELN

- Verwenden Sie stets frische Zutaten. Schlechtes Obst, Gemüse und Fleisch können eine ganze Portion verderben.
- Fleisch sollte mager sein. Entfernen Sie vor dem Dörren so viel Fett wie möglich.
- Nahrungsmittel, die roh verzehrt werden können, müssen von Nahrungsmitteln getrennt werden, die gekocht werden müssen.
- Entfernen Sie alle Schalen und Kerne von den Nahrungsmitteln.
- Verwenden Sie Fettpapier, um Fleischfett während des Dörrens aufzusaugen.
- Achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel auf dem Einschub nicht überlappen.
- Dörren Sie verschiedene Nahrungsmittel (z. B. Fleisch und Obst) nicht gleichzeitig.
- Geschnittene Früchte einige Minuten in Salzwasser legen und dann auf die Einschübe legen.
- Früchte mit Wachs auf der Oberfläche sollten vor dem Dörren in kochendem Wasser eingeweicht werden, um das Wachs zu entfernen.
- Um die Nährstoffe zu erhalten und Oxidation zu vermeiden, können Sie Ihre Nahrungsmittel vor dem Dörren blanchieren. Entweder drei Minuten in kochendem Wasser blanchieren oder 3–5 Minuten im Dampfgarer dämpfen.
- Die meisten Nahrungsmittel sollten in 0,6 cm bis 1,9 cm große Scheiben geschnitten werden. Fleisch sollte nicht dicker als 0,5 cm sein. Schneiden Sie Früchte mit hohem Wassergehalt (z.B. Ananas oder Mangos) in dicke Scheiben. Andernfalls werden sie nach dem Dörren zu dünn.

- Beachten Sie, dass Nahrungsmittel etwa ein Viertel bis die Hälfte ihrer ursprünglichen Größe und ihres ursprünglichen Gewichts verlieren.
- Erhitzen Sie Fleisch immer auf mindestens 63°C (Rind), 71°C (Schwein) bzw. 82°C (Geflügel), um Bakterien abzutöten. Andere Nahrungsmittel können bei 55 - 60°C getrocknet werden.
- Beachten Sie, dass bei einer zu hohen Temperatur die Außenseite der Nahrungsmittel hart und trocken wird, die Mitte jedoch noch Feuchtigkeit enthält. Ist die Temperatur zu niedrig, verlängert sich die Dörrzeit und es besteht die Gefahr des Überlebens von Bakterien.
- Überprüfen Sie alle zwei Stunden den Dörrzustand der Nahrungsmittel und wenden Sie diese. Stellen Sie sicher, dass die Nahrungsmittel vollständig dehydriert sind, bevor Sie sie aus dem Gerät nehmen. Schneiden Sie bei Bedarf eine Scheibe auf, um dies zu überprüfen. Wenn die Nahrungsmittel noch feucht sind, verlängern Sie die Dörrzeit.
- Bewahren Sie die Nahrungsmittel erst dann in einem Behälter auf, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Bewahren Sie sie an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort auf, um die Lagerzeit zu verlängern. Die ideale Lagertemperatur beträgt 16°C oder weniger. Idealerweise sollten die Nahrungsmittel vakuumverpackt sein.
- Wickeln Sie Trockenfleisch in Aluminiumfolie ein und bewahren Sie es in einem dicken Frischhaltebeutel oder in einem dichten Vorratsbehälter auf. Trockenfleisch kann 1 - 2 Monate bei Zimmertemperatur oder 6 Monate im Kühlschrank gelagert werden.
- Sie können die Nahrungsmittel rehydrieren, indem Sie sie für 2 - 6 Stunden in kaltes Wasser eingeweicht in den Kühlschrank stellen. Das Verhältnis von Wasser zu Nahrungsmitteln beträgt 1:1. Rehydrieren Sie sie nicht bei Zimmertemperatur, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern. Alternativ können Sie die Nahrungsmittel auch für XX Minuten kochen lassen. Allerdings verlieren sie dadurch etwas an Geschmack.
- Wenn Sie Blumen dehydrieren möchten, stellen Sie sicher, dass sie trocken sind, bevor Sie sie in das Gerät legen, und dass sie nicht auf dem Einschub überlappen. Bei 38°C dehydrieren. Die Dehydrierungszeit hängt von der Größe der Blüten und Blätter ab.

NACH DEM GEBRAUCH

REINIGUNG

HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um es in einem sicheren und hygienischen Betriebszustand zu erhalten.

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung kein Wasser in das Gerät eintritt und die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und den Geräteinnenraum mit einem weichen, angefeuchteten Tuch und, falls nötig, ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
- Reinigen Sie die Einschübe, Gittermatte und Auffangschale mit warmem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem weichem Schwamm oder einer weichen Bürste. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass das Gerät vollständig trocken, abgekühlt und sauber ist.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

STÖRUNG UND BEHEBUNG

WARNUNG

Schalten Sie bei Funktionsstörungen das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Führen Sie nur die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Schritte durch! Sämtliche weiteren Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Dienstleistungszentrum oder einen ähnlich qualifizierten Spezialisten durchgeführt werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Vorratsbehälter der zubereiteten Nahrungsmittel enthält Feuchtigkeit.	Getrocknete Nahrungsmittel wurden nach dem Abkühlen zu lange bei Raumtemperatur gelagert und es ist wieder Wasser in die Nahrungsmittel eingedrungen.	Überprüfen Sie die Nahrungsmittel nach der Entnahme aus dem Gerät sorgfältig und füllen Sie sie anschließend zügig in einen Vorratsbehälter um.
Schimmelige Nahrungsmittel.	Getrocknete Nahrungsmittel wurden nach dem Abkühlen zu lange bei Raumtemperatur gelagert und es ist wieder Wasser in die Nahrungsmittel eingedrungen.	Überprüfen Sie die Nahrungsmittel nach der Entnahme aus dem Gerät sorgfältig und füllen Sie sie anschließend zügig in einen Vorratsbehälter um.
	Der Vorratsbehälter ist nicht luftdicht.	Verwenden Sie luftdichte Vorratsbehälter.
	Die Nahrungsmittel wurden noch heiß in den Vorratsbehälter gegeben.	Lassen Sie die Nahrungsmittel vollständig abkühlen, bevor Sie sie in den Vorratsbehälter umfüllen.
Auf Gemüse erscheinen braune Flecken.	Trocknungstemperatur zu hoch. Gemüse ist zu trocken.	Trocknen Sie Nahrungsmittel bei der richtigen Temperatur und überprüfen Sie regelmäßig den Dörrzustand der Nahrungsmittel.
Nahrungsmittel bleiben an den Einschüben kleben.	Die Nahrungsmittel wurden während des Trocknungsvorgangs nicht gewendet.	Wenden Sie die Nahrungsmittel alle 2 Stunden.

Überhitzungsschutz

Bei drohender Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch aus, um Schäden zu vermeiden. Trennen Sie das Gerät in diesem Falle von der Netzversorgung und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)
Aus	0,5	0

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle GASTROBACK®-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

HINWEIS

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK® Produkte an folgende Anschrift zu senden: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

DESCRIPTION

This appliance is only intended for dehydrating foodstuffs, for example to produce dried fruit or meat jerky.

The appliance is intended for private use and not for professional operation.

The appliance is intended for indoor use only. Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.

No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

SAFETY WARNINGS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS! READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE! PAY PARTICULAR ATTENTION TO ALL FIGURES ON THE ILLUSTRATION PAGE!



Read this instruction manual carefully before using the appliance. Familiarise yourself with the operation, adjustments and functions of switches. Internalise and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.



Remove all packaging materials.



WARNING - DANGER OF SUFFOCATION! Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!



WARNING! Switch the appliance off and disconnect it from the power supply before replacing attachments, cleaning work and when not in use.



WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK! Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids to avoid electrical shock. Never hold the appliance under running water. Pay attention to the instructions for cleaning and care.



Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.



WARNING – HOT SURFACE!

The surfaces are liable to get hot during use.



This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.



Only use in dry indoor rooms.



Dry



Damp

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
7. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".

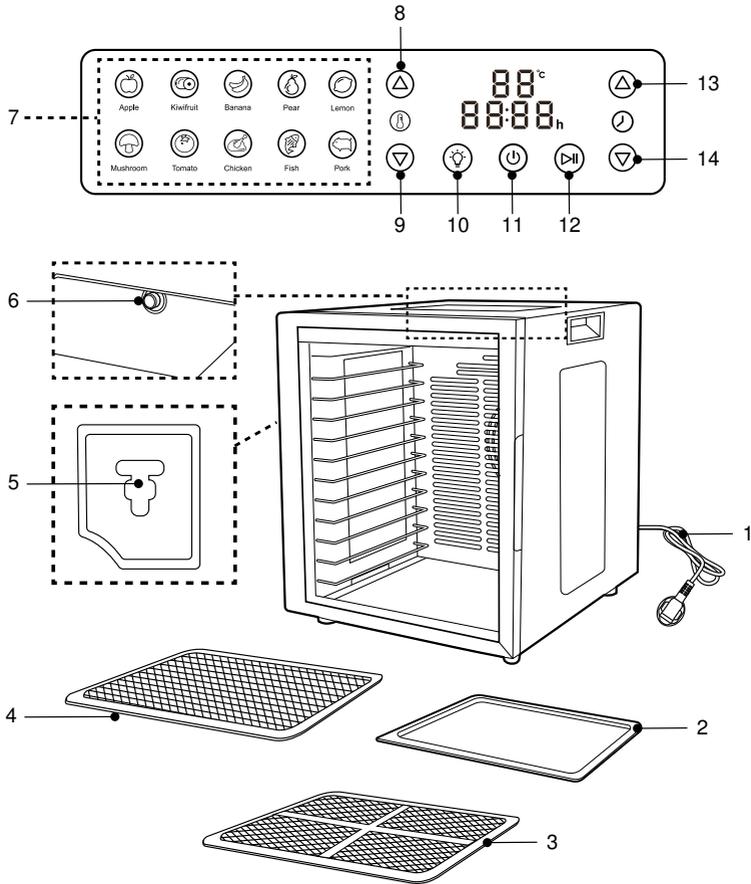
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
9. Do not operate the appliance for more than 72 hours continuously. After 72 hours, disconnect it from the mains supply and let it cool down for at least 2 hours before using it again.
10. Never use accessories other than those supplied with the appliance. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
11. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
12.  **DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
13. Protect the appliance against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
14. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
15. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
16. Always place and operate the appliance on an even, stable, dry and heat-resistant surface.
17. Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
18. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.
19. Extension cords or multi-socket units are not recommended. If you cannot avoid using them, they must have an appropriate power rating.

20. Leave at least 15 cm free space around and above the appliance. Make sure that the appliance has sufficient space around it and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
21. Do not move the appliance while it is operating or plugged in.
22. The appliance must be fully assembled before use! Do not use an appliance which is only partially assembled or assembled with damaged parts.
23. Do not use the appliance to dry liquid foods.
24. Do not place any food (including water and seasonings) on the drip tray.

ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

THE APPLIANCE



1. Power cord with power plug
2. Drip tray
3. Mesh sheet
4. Drying tray (x12)
5. Power plug holder

6. Interior light
7. Auto program buttons
8. Up button (temperature)
9. Down button (temperature)
10. Light button

11. On/Off button
12. Start/Pause button
13. Up button (time)
14. Down button (time)

BEFORE FIRST USE

1. Clean all parts of the appliance as described in chapter "After use". Let all parts dry thoroughly.
2. Operate the appliance without foodstuff and with all trays inserted for 30 minutes to remove residues from the manufacturing process. Some smoke or smell may be produced, please ensure sufficient ventilation. Let the appliance cool down after the procedure is finished and clean it again.
3. The appliance is now ready to be used.

OPERATION

1. Place your food on the tray(s). If your food pieces are very small, put the mesh sheet on top of a drying tray and place the food on the sheet.
2. Slide the drip tray into the bottom rack of the appliance to catch juices and small pieces of food. Then slide the remaining tray(s) into the appliance and close the door.
3. Connect the power plug to a suitable power outlet. The On/Off button lights up.
4. Touch the On/Off button. The display and all buttons light up.
5. Touch the desired Auto program button. Wait for approx. 3 seconds to save the selection. Only the set Auto program button stays illuminated. To cancel the selection, touch the button again.

Icon										
	Apple	Kiwifruit	Banana	Pear	Lemon	Mushroom	Tomato	Chicken	Fish	Pork
Temp.	75°C	75°C	75°C	70°C	75°C	75°C	65°C	75°C	75°C	75°C
Time	9h	12h	12h	8h	12h	10h	8h	7h	12h	7h

6. If you do not want to use the default settings for your selected Auto program, adjust the desired temperature (35°C - 75°C in 5°C increments) and time (1 - 48 h in 0.5 h increments) with the respective up and down buttons. Keep touching the button for fast setting. Wait for approx. 3 seconds to save the setting. You can also readjust temperature and time during operation.
7. Touch the light button to turn the interior light on or off, if necessary.
8. Touch the Start/Pause button to start the operation. Touch again to pause operation, and again to continue. To cancel the operation, touch the On/Off button twice. Only the On/Off button stays illuminated and the fan continues to work for a few seconds.

9. When the set time has elapsed, the appliance stops the operation automatically. An acoustic signal sounds three times and only the On/Off button stays illuminated. The fan continues to work for a few seconds.
10. Remove the tray(s) from the appliance using oven gloves.
11. Disconnect the appliance from the power outlet and let it cool down completely.

TIPS FOR FOOD DEHYDRATION

- Always use fresh ingredients. Bad fruits, vegetables and meat can spoil a whole batch.
- Meat should be lean. Remove as much fat as possible before dehydrating.
- Food that can be eaten raw must be separated from food that needs to be cooked.
- Remove all shells, peels and cores from the food.
- Use grease paper to absorb meat fat during dehydration.
- Ensure that the food does not overlap on the tray.
- Do not dehydrate different types of food (such as meat and fruit) together.
- Put cut fruits into salt water for a few minutes and then place them on the trays.
- Fruits with wax on the surface should be soaked in boiling water to remove the wax before dehydrating.
- To maintain nutrients and avoid oxidation, you can blanch your food before dehydration. Either blanch it in boiling water for three minutes, or steam it for 3 - 5 minutes in a steamer.
- Most food should be cut into 0.6cm to 1.9cm thick slices. Meat should be no more than 0.5cm thick. Cut fruits with high water content (such as pineapples or mangoes) into thick slices. Otherwise they will be too thin after dehydration.
- Be aware that food will lose approx. 1/4 to 1/2 of its original size and weight.
- Always heat meat to at least 63°C (beef), 71°C (pork) and 82°C (poultry) respectively to destroy bacteria. Other food can be dehydrated at 55 - 60°C.
- Be aware that if the temperature is set too high, the outside of the food will become hard and dry, but the center will still contain moisture. If the temperature is too low, the dehydration time will increase and there is a danger of bacteria surviving.
- Check the dehydration state of the food and turn it over every two hours. Ensure that the food is completely dehydrated before removing it from the appliance. If necessary, cut one slice open to check it. If the food is still moist, extend the dehydration time.

- Only store the food in a container once it is completely cooled down. Store it in a cool, dark and dry place to extend the storage time. The ideal storage temperature is 16°C or lower. Ideally, the food should be vacuum sealed.
- Wrap meat jerky in aluminum foil and store it in a thick food storage bag or in a tight storage container. Meat jerky can be stored for 1 - 2 months at room temperature, or 6 months in the refrigerator.
- You can rehydrate the food by soaking it in cold water and placing it in the refrigerator for 2 - 6 hours. The ratio of water to food is 1:1. Do not rehydrate it at room temperature to avoid the growth of bacteria. Alternatively, you can also boil the food for XX minutes. However, this will cause the food to lose some of its taste.
- If you want to dehydrate flowers, ensure that they are dry before placing them in the appliance and that they do not overlap on the tray. Dehydrate at 38°C. The dehydration time depends on the size of the flowers and leaves.

AFTER USE

CLEANING

NOTE

Clean the appliance after each use to keep it in a safe and hygienic working condition.

- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the appliance unit in water or other liquids to clean it. Make sure that no water enters the appliance while cleaning it and that the electrical parts do not become wet or damp.
- Clean the body and the cavity of the appliance with a soft damp cloth and, if necessary, a little mild detergent. Wipe with a dry and soft cloth.
- Clean the trays, mesh sheet and drip tray with warm water, a mild detergent and a soft sponge or brush. Wipe with a dry and soft cloth.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

STORAGE

- Before storage, always make sure that the appliance is completely dry, cooled down and clean.
- Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Preferably store the appliance in its original packaging.

TROUBLESHOOTING

WARNING

In case of dysfunctions, immediately turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet.

Only perform the steps described in this instruction manual! All further inspection, maintenance and repair work must be performed by an authorized service center or a similarly qualified specialist.

Problem	Possible cause	Solution
The storage container of the prepared food contains moisture.	Dry food has been placed at room temperature for too long after cooling and water has re-entered the food.	Check the food carefully after removing it from the appliance and then transfer it into a storage container quickly.
Moldy food.	Dry food has been placed at room temperature for too long after cooling and water has re-entered the food.	Check the food carefully after removing it from the appliance and then transfer it into a storage container quickly.
	Storage container is not airtight.	Use airtight storage containers.
	Food was placed in the storage container while it was still hot.	Let the food cool down completely before transferring it to the storage container.
Brown spots appear on vegetables.	Drying temperature too high. Vegetables are too dry.	Dry food at the right temperature and check the dehydration state of the food frequently.
Food sticks to the trays.	Food has not been flipped during drying process.	Turn the food over every 2 hours.

Overheating protection

When the appliance is about to overheat, it turns off automatically to prevent damage. In this case, disconnect the appliance from the electrical supply and let the appliance cool down completely before using it again.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (Watts)	Period (minutes)
Off	0.5	0

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact GASTROBACK® Customer Care Center by phone: +49 (0) 4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in PDF.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

NOTE

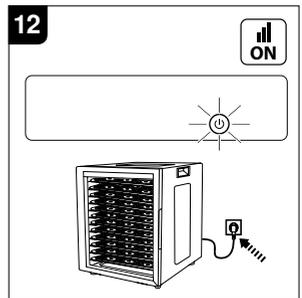
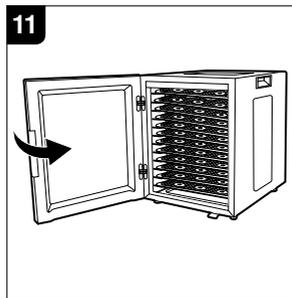
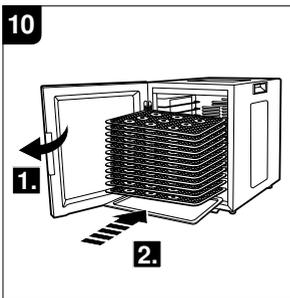
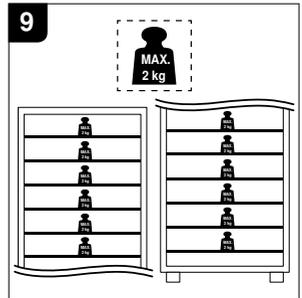
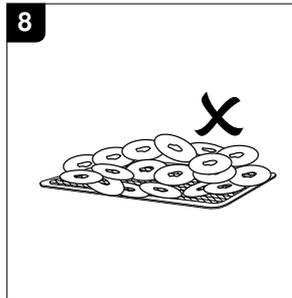
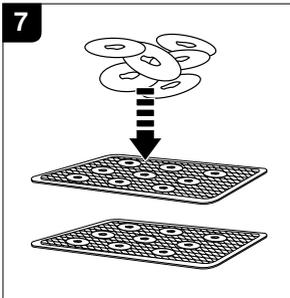
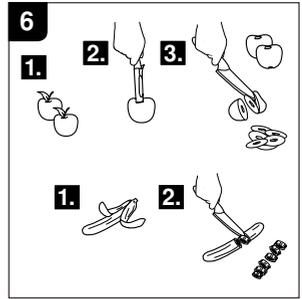
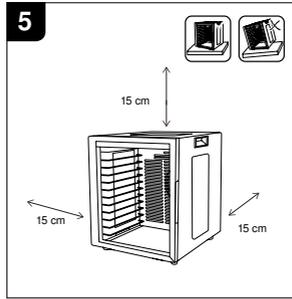
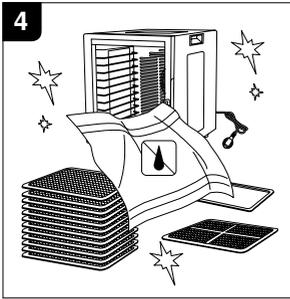
Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address:

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.



GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)41 65 / 22 25-0 • Fax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de

20240626



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/