

# **GASTROBACK®**

## **DESIGN DEHYDRATOR NATUR PLUS**

### **BRUGERVEJLEDNING**



Art.-Nr. 46600 »Design dehydrator natur plus«

Læs brugsanvisningen omhyggeligt  
inden brug! Kun til husholdningsbrug!

# LÆR DIN NYE DEHYDRATOR AT KENDE



## 1 LÅG TIL DAMP

Sikrer korrekt brug af produktet

## 2 6 GENNEMSIGTIGE TØRPLADER

Samme form som tørringskammeret og låget

## 3 UDS TYRS BUNDEN

Med det hvide ventilatorhus i midten af bunden.

## 4 KONSOLE

Med kontrolknapper

## 5 LCD-DISPLAY

Viser de indstillede programmer og symboler for den aktuelle drift af produktet.

## 6 KNA P

Drej her for at vælge den ønskede temperatur eller tørretid

## 7 TÆND/SLUK KNA P

Tryk for at tænde eller slukke produktet

## 8 START/STOP KNA P

Med denne kan du starte, stoppe og fortsætte en tørringsproces.

## 9 INDSTIL KNA P

Her skifter du imellem indstillingen af temperaturen og tørretiden.

## TILBEHØR:

2 müsli forme lavet af silikone op til i alt 8 stænger

## TIPS TIL DE BEDSTE RESULTATER

Før tørring skal maden tilberedes i overensstemmelse hermed. Se bemærkningerne i det følgende kapitel 'Forberedelser'. Vælg kun fejlfri mad til forarbejdning. Den rigtige tørretid afhænger af fødevaretypen, friskheden, skiverne og stykkernes tykkelse og den ønskede struktur (se: 'Forberedelser'). Meget store stykker kan tørres bedre, hvis de skæres i skiver eller stykker, inden de behandles i apparatet. Du kan dog også tørre meget små abrikoser, ferskner og pærer i to. Forvent en betydelig længere tørretid i disse tilfælde. Bemærk dog, at den maksimale tykkelse af halvdelene ikke må overstige 2 cm. Ellers passer stykkerne ikke ordentligt på de tørre gulve, og afstanden til det overliggende tørre gulv eller låg er for lille til at opnå tilstrækkelig luftcirkulation. Fødevarer med intense aromaer (eksempler: løg, hvidløg) kan påvirke smagen af andre fødevarer, når de forarbejdes sammen i en tørreproces. Sorter din mad i overensstemmelse hermed, og tør den derefter i forskellige tørreprocesser. Rengør apparatet mellem tørreprocedurerne for at undgå smag. De optimerer luftcirkulationen inde i tørrekammeret (dannet af de tørre gulve), når du fylder de tørre gulve med mad fra top til bund. Alternativt kan du skiftevis bruge tørre gulve med meget tykke stykker og tomme tørre gulve. Brug altid mindst 5 tørre gulve, selvom nogle tørre gulve forbliver tomme. De opnår dermed en effektiv luftcirkulation.

- **ANBRING IKKE MAD DIREKTE PÅ DÆKPLADEN PÅ PRODUKTETS BUND!** Sørg altid for, at luftåbningerne i ventilatorhuset ikke er blokeret af hængende dele.
- Placer de enkelte stykker separat på de tørre gulve, og lad noget rum være mellem stykkerne. Stykkerne skal ikke røre hinanden, så luften mellem dem kan cirkulere godt. Dette tørrer stykkerne jævnt og klæber ikke til hinanden. Læg ikke for mange stykker på de tørre gulve.
- Tørringskammeret skal lukkes med låget under drift. Uden låg er madens smag og kvalitet såvel som apparatets funktion negativt påvirket.
- Brug pausefunktionen, hvis du vil åbne tørrekammeret under tørreprocessen. Så snart du har monteret korrekt og lukket tørrekammeret, skal du fortsætte tørringsprocessen med Start / Stop-knappen (se: 'Betjening / pausefunktion'). Undgå længere pauser.

- Pause-funktionen lukker kun ventilatoren og varmeelementet. Nedtællingen af tørretiden fortsætter, fordi maden - hvis du ikke tager de tørre gulve ned fra apparatet - fortsat tørres i det varme tørrekammer. Bemærk dog, at du skal planlægge en længere tørretid for mange eller længere afbrydelser. Under tørreprocessen er temperaturen højest på det tørre bundbund. Du bør derfor lægge de fødevarer, der har brug for den højeste temperatur, nede. Hvis du vil have et jævnt tørreresultat på alle gulve, skal du regelmæssigt udskifte tørre gulve under tørreprocessen på bunden. Aktivér pausefunktionen.
- Opbevar de tørrede fødevarer i en steriliseret, tør beholder i køleskabet. Brug om nødvendigt Gastroback Vacuum Sealer til at pakke maden i evakuerede containere og poser. Bemærk dog, at tilstanden af tørret mad kan ændre sig under opbevaring efter kort tid. Forbrug de tørrede fødevarer så hurtigt som muligt.
- Vælg containere til opbevaring, der er varmestabile op til 100 ° C. Steriliser glassene med kogende vand inden brug. Tør IKKE beholderne med håndklæder for at undgå bakterier. Lad rørene tørre i stedet.

## **FORBEREDELSE**

Vask alle stykker omhyggeligt under rindende vand fra hanen. Fjern alle uspiselige dele (eksempel: bakker, stængler, kerner og sten). Afhængig af typen af mad, skal du derefter udføre yderligere tilberedningstrin. Følgende bemærkninger er dog kun vejledende. Du foretrækker muligvis andre procedurer. Du skal dog klappe madene tørre, inden du fylder de tørre gulve.

**VIGTIGT** - Maddelene må ikke være tykkere end ca. 2 cm.

## **TØRRINGSFRUGTER**

Bland lidt vand i forholdet 1: 8 med frugtsaften og dypp frugten i den i cirka 2 minutter. Hvis du behandler frugter, der er misfarvet af atmosfærisk ilt (eksempel: æbler), skal du tilføje noget citronsaft til frugtsaftblandingen.

FRUGT	FORBEREDELSE	ALM. TEKSTUR	TID [TIMER]
<b>ÆBLE</b>	Fjern kerner, skræl, skåret i skiver	Blød og fleksibel	5-6
<b>BANAN</b>	Skræl, skåret i 3-4 mm tykke skiver	Sprød	8-38
<b>KIRSEBÆR</b>	Fjern stenene så snart krisebærene er tørret lidt.	Fast	3-34
<b>DADLER</b>	Skiver, hele eller uden sten	Fast	6-72
<b>FIGNER</b>	I skiver	Fast	6-26
<b>VINDRUER</b>	Hele	Blød	8-72
<b>NEKTARIN</b>	Halveres og for tørres i luften, fjerner sten når frugten er tørret lidt ind.	Blød og fleksibel	8-26
<b>APPELSIN SKAL</b>	Skæres i skiver/stimler	Blød og fleksibel	8-16
<b>FERSKEN</b>	Halveres og for tørres i luften, fjerner sten når frugten er tørret lidt ind.	Blød og fleksibel	10-34
<b>PÆRE</b>	Fjern frø, skræl og skive; små pærer kan tørres i halvdelen	Blød og fleksibel	8-72

## TØRRE GRÆNSER

Vask og fjern forsigtigt alle uspiselige dele (eksempel: stængler).

De fleste grøntsager skal blancheres før tørring (kog i vand, damp eller olie i ca. 3-5 minutter).

Tøm det godt. Dyp derefter i ca. 2 minutter i citronsaft, og tør det tørt.

FRUGT	FORBEREDELSE	ALM. TEKSTUR	TID [TIMER]
<b>ARTISKOK</b>	Skåret i skiver ca. 1 cm tykke,	blød og fleksibel	5-6
<b>Kog i ca. 10 min</b>	hårdt, skrøbeligt	6-14	8-38

FRUGT	FORBEREDELSE	ALM. TEKSTUR	TID [TIMER]
<b>ASPARGES</b>	skæres i 2-3 cm tykke skiver	hårdt, skrøbeligt	6-14
<b>TYKKE BØNNER</b>	skær og damp, indtil de er glasagtige	hårdt, skrøbeligt	8-26
<b>RØDBEDER</b>	damp, afkøle og afskær top og rod	hårdt, skrøbeligt	8-30
<b>BLOMKÅL</b>	Skær og damp i ca. 3-5 minutter, tør i små blomster eller skiver	hårdt, skrøbeligt	6-20
<b>KÅL</b>	Fjern brunden, skåret i tynde skiver	fast	6-14
<b>GULEROD</b>	Skær rødder og blade af, damp, indtil gulerødderne er møre, skåret i strimler eller skiver	fast, ikke for hårdt	6-12
<b>SELLERI</b>	skæres i 1 cm tykke strimler eller skiver	hårdt, skrøbeligt	6-14
<b>PORRER</b>	skåret, muligvis halveret i længden	hårdt, skrøbeligt	6-10
<b>AGURK</b>	skræl som ønsket, skær i 1-2 cm tykke skiver	fast	6-18
<b>AUBERGINE</b>	skæres i 1 cm tykke skiver	hårdt, skrøbeligt	6-18
<b>HVIDLØG</b>	Skræl og halver	hårdt, skrøbeligt	6-16
<b>FRISK PEBER</b>		fast	8-14
<b>SVAMPE</b>	I skiver eller hele	fast	6-14
<b>LØG</b>	Skær rod og spids af, skræl og skær i ringe	hårdt, skrøbeligt	8-14
<b>ÆRTER</b>	Damp i cirka 3-5 minutter	hårdt, skrøbeligt	8-14
<b>SØD PEBER</b>	Fjern kerner og stængler, skåret i 1 cm tykke skiver eller ringe	hårdt, skrøbeligt	4-14
<b>KARTOFFLER</b>	skæres i skiver eller strimler, damp i 8-10 min.	hårdt, skrøbeligt	6-18

FRUGT	FORBEREDELSE	ALM. TEKSTUR	TUR [TIMER]
<b>RABARBER</b>	Skræl den ydre hud, skåret i tynde skiver	Vandfri	8-38
<b>SPINAT</b>	Damp, indtil bladene er tørre	hårdt, skrøbeligt	6-16
<b>TOMATER</b>	skræl, skær i halv eller skive	Fast	8-24
<b>GRÆSKAR</b>	Skræl, skåret i ca. 1 cm tykke skiver	hårdt, skrøbeligt	6-18

## KØD, FJERKRÆ OG FISK

- Mariner kød i en salt marinade for at fjerne fugt fra kødet. Dette holder kødet frisk. Tilsæt 1/4 tsk salt til 1/2 glas væske. Krydder marinaden efter smag (eksempel: med tomatsovs, hvidløg, løg og peber). Skær kødet i strimler efter marinerings. Vælg en tørretid på 2 - 8 timer, indtil strimlerne er tørre.

- Fjerkræ skal koges inden tørring. Damp eller hak stykkerne, indtil de er gode. Vælg en tørretid på 2 - 8 timer.

- Fisk skal dampes, ristes eller bages i ovnen i ca. 20 minutter. Vælg en tørretid på 2 - 8 timer.

## ANDRE MADTYPER

- Vask urter inden tørring, klap tør og fjern eventuelle visne dele. Læg hele blade (med stilke) på de tørre gulve. Opbevar de tørrede blade som helhed. Lige inden brug skal du fjerne stilkene og male eller rive urterne. Så du får den fulde smag.

- Når du tørrer friske vaniljestænger, skal du først fjerne alle uspiselige dele af bælgene og fælde bælgterne tørre. Spred vaniljestængerne på de tørre gulve, og vælg en tørretid på 2 - 6 timer.

- Brødsiver skal tørres uden skorpe. Vælg en tørretid på 30 minutter til 2 timer. Hvis du krydrer brødskiverne inden tørring, får du en lækker snack.

## FØR FØRSTE BRUG

**⚠ ADVARSEL** – Leg aldrig små børn med enheden eller komponenterne i enheden eller emballagematerialet! Tag altid netledningen ud først, og lad enheden køle af, inden du rengør enheden, og når den ikke er i brug. Placer aldrig enhedens bund eller strømkablet i vand eller andre væsker, eller dypp eller hæld væsker over. Brug ikke aggressive rengøringsmidler eller slibemidler for at undgå at beskadige overfladerne. Rengør aldrig apparatets bund eller netledning i opvaskemaskinen.

1. Fjern forsigtigt enheden og alle komponenter fra emballagen. Kontroller, at alle komponenter er til stede og ikke er beskadigede (se: 'Lær din nye dehydrator at kende'). Sørg for at fjerne al emballage, reklamemateriale og klistermærker fra enheden før brug. Fjern IKKE typeskiltet.
2. Rengør enheden før første brug og efter hver længerevarende opbevaring (se: 'Pleje og rengøring').

## DRIFT

**⚠ ADVARSEL** – Sørg altid for, at apparatet og alle dets komponenter og tilbehør er utilgængelige for små børn. Enheden bruges til tørring af spiselige fødevarer og opvarmes elektrisk. Forsøg aldrig at opvarme enheden med andre varmekilder. Lad ikke væsker løbe ind i eller ind i enhedens bund. Brug kun enheden til det tilsigtede formål på den måde, der er beskrevet her. Frakobl altid netstikket fra stikket, hvis du ikke vil bruge enheden.

Hvis der løber vand på eller under enheden under betjening, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten (se: "Fejlfinding"). Et par dråber vand eller juice på toppen af basen er imidlertid ikke en grund til bekymring. Brug aldrig kraft. Placer enheden kun på en fast, plan, vandret og tør arbejdsoverflade. Placer aldrig enheden mod kanten af arbejdsfladen eller på skrå overflader.

Under drift: Flyt ikke enheden under drift. El-lamellerne i apparatet skal altid holdes frie for at forhindre overophedning og brand- og elektricitetsfare. Bloker aldrig åbningerne på det hvide ventilatorhus i midten af basen for at forhindre overophedning og beskadigelse af enheden. Placer altid din mad på de tørre gulve, aldrig øverst på apparatets bund.



**VIGTIG** - Madstykkerne skal ikke være tykkere end ca. 2 cm. Ellers lukker de tørre gulve ikke ordentligt, og luftcirkulationen bliver forhindret for meget.

1. Forbered din mad (se: 'Tips til de bedste resultater' og 'Forberedelser').
2. Fjern låget og de tørre gulve. Placer derefter enhedens base på en passende arbejdsflade i nærheden af et passende vægstik.
3. Fordel din tilberedte mad på de tørre gulve. Efterlad altid lidt plads mellem hvert stykke for at give god luftcirkulation. I kapitlet, Tip til bedste resultater, finder du nyttige tip.
4. Placer de tørre gulve på apparatets bund (se: 'Tips til de bedste resultater'). Hvis du ikke har fyldt alle tørre gulve, skal de tomme tørre gulve være nede. Brug altid mindst 5 tørre gulve til at betjene enheden. Luk tørrekammeret (dannet af de tørre gulve) med låg.

**VIGTIG** - Sæt altid låg på enheden først, og tænd derefter for enheden. Enheden kan ikke fungere ordentligt uden låg, og madens smag fordamper lettere.

## **BEMÆRK**

Den krævede tørretid bestemmes af mængden og typen af mad, tykkelsen af stykkerne og den ønskede tekstur.

5. Sæt stikket i en passende stikkontakt. LCD-billedet  
Skærmen lyser og viser de forudindstillede værdier for temperatur og tørretid: 50 ° C og 6:00 timer.

**⚠ ADVARSEL** – Held ikke vand i enheden. Under drift kan der dog falde et par dråber på dækpladen på enhedens base. Dette er muligt med meget fugtige fødevarer og uden grund til bekymring.

6. Tryk på **SET**-knappen for at indstille temperaturen. Temperaturen blinker på LCD-skærmen. Drej justeringsknappen, indtil den ønskede værdi vises. Du kan indstille værdier fra 35 ° C til 70 ° C i trin på 1 ° C. Tryk på **SET**-knappen igen for at gå videre til tidsindstillingen. Drej derefter på justeringsknappen, indtil den ønskede tørretid på LCD-skærmen er nået.

skærmen vises. Du kan vælge tørretider fra 30 minutter til 7 timer i trin på 30 minutter. Tryk på Start / Stop-knappen for at starte tørringsprocessen. ► ||

7. Under tørringsprocessen blinker betjeningsikonet på LCD-skærmen. Så snart den faktiske temperatur har nået den indstillede temperatur, begynder timeren at tælle den resterende tid som en nedtælling.

8. Vent, indtil tørringsprocessen er afsluttet, nedtællingen når "0", et lydssignal lyder, og levetidssymbolet blinker på LCD-skærmen i nogle få sekunder. Enheden slukker derefter automatisk helt, og alle værdier forsvinder fra LCD-skærmen. BEMÆRK - Inden du lader enheden arbejde uden opsyn, skal du sørge for det



**Kontroller altid først for at sikre, at den fungerer korrekt (se: 'Sikkerhedsinstruktioner'). Tør om nødvendigt af dryppede væsker på dækpladen på enhedens bund. Sørg for, at nedtællingen af tørretiden er startet, for først da fungerer den automatiske nedlukning korrekt, når den indstillede tørretid er gået.**

## OPMÆRKSOM

Du kan til enhver tid stoppe eller stoppe enhver tørringsproces (se: 'Pause-funktion'). Brug denne pausefunktion, hvis du vil ændre den indstillede temperatur under en løbende tørringsproces, for at kontrollere tilstanden af din mad eller for at ændre rækkefølgen af tørre gulve på varmebasen.

**VIGTIG** - De tørre gulve og fødevarer kunne være lidt varme. Derudover kan damp og kondensation slippe ud.

9. Hvis din mad er tilstrækkeligt tørret, skal du tage hele tørrekammeret fra apparatets bund (tørre gulve og låg). Tag din mad ud. Pak din mad i en steriliseret beholder eller taske. Tøm evt. Beholderen eller posen. Opbevar maden i køleskabet.

## OPMÆRKSOM

Flyt ikke apparatet under drift, og når de tørre gulve er på apparatets bund. Ellers kan de tørre gulve falde ned. Fjern altid de tørre gulve fra basen, inden basen flyttes.

10. Du kan straks fylde de tørre gulve med andre fødevarer og en start en ny tørringsproces. Tryk kort på tænd / sluk-knappen for at tænde enheden igen med forudindstillingerne (50 ° C, 6:00 timer). Vælg derefter de krævede værdier som beskrevet ovenfor.

## **OPRÆKSOM**

Lad ikke enheden arbejde unødigt. Sådan forhindres unødvendigt energiforbrug. Du kan til enhver tid annullere enhver tørringsproces. For at gøre dette skal du trykke og holde på tænd / sluk-knappen, indtil LCD-skærmen bliver mørk.


11. Hvis du ikke længere vil bruge enheden, skal du sørge for, at enheden er slukket (LCD-skærmen er mørk og tom). Tag netledningen ud af stikkontakten.
12. Rengør enheden og alle komponenter og tilbehør, der bruges efter betjening (se: 'Pleje og rengøring').

## **PAUSE-FUNKTION**

Du skal bruge pausefunktionen, hvis du vil åbne tørrekammeret under tørreprocessen. Når pausefunktionen er aktiveret, kan du også nulstille temperaturen.

## **OPMRÆKSOM**

Tænd for varmeelementet og blæseren med start / stop-knappen igen, så snart du har monteret tørrekammeret igen. Ellers køler tørrekammeret for meget.

1. Tryk på Start / Stop-knappen under en løbende tørringsproces for at slukke for varmeelementet og blæseren. LCD-skærmen lyser, og den indstillede tørretid vises.
2. Hvis du vil indstille en anden temperatur, skal du trykke på SET-knappen og bruge justeringsknappen til at vælge den nye temperatur.
3. Hvis du trykker på Start / Stop-knappen igen, fortsætter den pausede tørringsproces. LCD-skærmen viser igen den resterende tørretid for den aktuelle tørringsproces. Hvis du vil stoppe tørringsprocessen, skal du trykke og holde på tænd / sluk-knappen, indtil LCD-skærmen bliver mørk. Du kan derefter straks tænde for enheden igen med standardindstillingerne (50 ° C, 6:00 timer) ved kort at trykke på On / Off-knappen. 

## MÜSLI I SILIKONEFORM

Du kan bruge enheden til at lave dine egne müsli-barer på farten eller som en snack imellem. Brug müsli forme til dette.

1. Forbered kornmassen i henhold til din foretrukne opskrift.
2. Fordel kornmassen i trugene i müsli-formene. Men overfyld ikke de individuelle huller.

### OPMRÆKSOM

Du kan fylde hulerne til randen. Andre fødevarer kan behandles samtidig på de tørre gulve. Tørretiderne kunne imidlertid forlænges.

3. Placer müsli-skålene på et af de tørre gulve, og sæt apparatet i brug.
4. Lad enheden fungere i henhold til instruktionerne i din opskrift, indtil kornstængerne har nået den ønskede konsistens. Generelt er den højeste mulige temperatur egnet.
5. Fjern müsli-formene fra apparatet, og pres müsli-stængerne forsigtigt ud over en tilstrækkelig stor plade eller bakke.
6. Hvis dine müsli-stænger stadig er for fugtige, skal du placere müsli-stængerne forsigtigt på det laveste tørre gulv og lade apparatet arbejde lidt mere.

## HJÆLP MED PROBLEMER


Hvis der opstår problemer, mens du arbejder med Dehydrator, finder du løsninger her.

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
LCD-skærmen forbliver mørk, når du sætter stikket i stikkontakten.	Enheden har ikke strøm.	Er stikket tilsluttet et passende Schuko-stik med den rigtige klassificering Kontroller, om stikkontakten har strøm ved at tilslutte en lampe.
	Et alvorligt problem er opstået. Netledningen kan være beskadiget.	

<b>PROBLEM</b>	<b>ÅRSAG</b>	<b>LØSNING</b>
Enheden har strøm, men LCD-skærmen er mørk.	LCD-skærmens automatiske lukning har reageret.	For at reducere energiforbruget slukkes baggrundsbelysningen på LCD-skærmen automatisk efter 20 sekunder uden drift. Det er meningen. Tryk på SET-knappen for at tænde baggrundsbelysningen på LCD-skærmen.
	LCD-skærmens baggrundsbelysning er ødelagt.	Kontakt Gastroback, tlf. 04165 / 2225-0 eller <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a>
	En tørringsproces er afsluttet, og enheden er automatisk slukket.	Det er meningen. Tryk kort på tænd / sluk-knappen for at tænde for enheden
Enheden reagerer ikke på kontrolknappen.	Du har ikke trykket på SET-knappen.	Tryk først på SET-knappen for at indstille den ønskede værdi for temperatur og tørretid.
	Enheden er allerede vendt tilbage til standbytilstand.	Hvis du ikke indtaster yderligere poster efter at have trykket på SET-knappen, vender enheden tilbage til standbytilstand efter ca. 5-6 sekunder, og værdierne holder op med at blinke på LCD-skærmen. Tryk på SET-knappen igen (se: 'Betjening').
	Du har allerede nået maksimum- eller minimumsværdien, når du indstiller temperaturen.	Du kan kun indstille temperaturer fra 35 ° C til 70 ° C. Drej justeringsknappen i den anden retning.
	En tørreproces kører allerede.	Hvis en tørringsproces kører, er en ændring af den indstillede temperatur og tørretid ikke mulig. Stop tørringsprocessen med start / stop-knappen, og prøv derefter igen (se: 'Funktion / pausefunktion').
Enheden fungerer, selvom LCD-skærmen er mørk.	Den automatiske lukning af baggrundsbelysning på LCD-skærmen er effektiv.	For at reducere energiforbruget slukkes baggrundsbelysningen på LCD-skærmen automatisk efter 20 sekunder uden drift. Ingen handling krævet. Hvis du vil tænde for baggrundsbelysningen på LCD-skærmen, skal du trykke på SET-knappen.

<b>PROBLEM</b>	<b>ÅRSAG</b>	<b>LØSNING</b>
Enheden fungerer, men nedtællingen af tørretid kører ikke.	Opvarmningstiden kan øges markant, hvis du øger den indstillede temperatur i tørrekammeret.	Nedtællingen starter ikke, før den indstillede temperatur i tørrekammeret er nået. Denne opvarmningstid afhænger af den indstillede temperatur, mængden af mad i tørrekammeret og stuetemperaturen. Giv enheden lidt mere tid.
	Den omgivende temperatur er for lav.	Hvis du har indstillet en høj temperatur på enheden og betjener enheden ved lave stuetemperaturer (under 21 ° C), er den indstillede temperatur muligvis ikke nået. Placer enheden i et varmere rum, eller styr manuelt tørreprocessen.
LCD-skærmen er tændt, men maden er ikke tørret.	Den indstillede temperatur er under stuetemperaturen.	Indstil en lidt højere temperatur på enheden (se: 'Betjening').
	Fugtigheden i området er for høj.	Tørringsprocessen afhænger også af luftens fugtighed. Hvis fugtigheden er meget høj, kræves det en meget længere tørretid. Vælg en længere tørretid, anbring enheden et sted med lavere luftfugtighed eller vælg en højere temperatur.
	Sikringen i enheden har reageret, eller varmeelementet er ødelagt.	Kontakt Gastroback, tlf. 04165 / 2225-0 eller <a href="mailto:info@gastroback.de">info@gastroback.de</a>
Fødevarer tørres ikke tilstrækkeligt i den forventede tid.	Stykkerne er for store eller for tykke skåret.	Skær madene i tyndere skiver eller mindre stykker.
	Du lægger for mange stykker på de tørre gulve.	Der skal være noget mellemrum mellem stykkerne for at luften kan cirkulere. Fjern om nødvendigt noget af maden og forarbejd maden i mindre portioner.
	Maden var for fugtig.	Forlæng tørretiden. Hvis juice drypper ned på enhedens base, skal du tørre enhedens base tør. Dyp meget saftige fødevarer med et tørt køkkenhåndklæde inden tørring. Lad først nogle meget fugtige dele lufttørre lidt.

## PLEJE OG RENGØRING

 **VIGTIGT** – Sluk altid for strømmen først (tryk og hold på tænd / sluk-knappen, indtil LCD-skærmen bliver mørk), tag stikket ud af stikkontakten, og lad enheden køle af, inden du rens enheden, og hvis du har Brug ikke enheden. Sørg altid for, at alle dele af enheden er uden for rækkevidde af små børn.

Kør aldrig væsker over eller ind i udstyrsbasen eller over netledningen, eller sænk eller nedsænk udstyrsbasen eller strømkablet.

Rengør **ALDRIG** apparatets bund eller netledning i opvaskemaskinen! Støv aldrig under den hvide dæklade på ventilatorhuset. Ellers kan ventilatoren blive beskadiget. Brug aldrig aggressive kemikalier (eksempel: blegemiddel, opløsningsmidler), skuremidler eller skuremidler (eksempel: skuremiddel) for at rengøre enheden eller komponenterne for ikke at skade overfladerne. Brug aldrig skarpe eller hårde genstande (for eksempel: kniv, skraber). Brug aldrig magt!

Afhængigt af anvendelsen kan tørre kammerets indvendige sider dækkes af røgene fra maden med et overskyet lag. For at forhindre vækst af bakterier og dannelse af stødende lugt, rengør du alle brugte dele efter hver brug.

1. Tag netledningen ud, og lad enheden køle af, inden du flytter eller rengør enheden.
2. Tag alle tørre gulve og låg sammen fra apparatets bund, og fjern al mad fra de tørre gulve.
3. Tør hele apparatets bund med en blød, fugtig klud. Hvis der stadig vises striber på den øverste dæklade på enhedens bund, skal du fugte kluden med lidt opvaskemiddel og tør med rent vand. Tør derefter basen med en blød, ren klud.
4. Vask alle tørre gulve, låg og kornforme (hvis brugt) i varmt skyllevand. Skyl delene forsigtigt under rindende vand.


### OPRÆMKSOM

Hvis mad forbliver tør på de tørre gulve, låg eller müsli-forme, blødlægges dem i varmt skyllevand i ca. 10 minutter. Gentag trin 4.

5. Tør delene, og lad delene være i luften i yderligere 30 minutter

Tør, hvor de ikke kan opnås for små børn. Alternativt kan du også rengøre tørrebakkerne, låget og müsli formene i opvaskemaskinen. Læg delene i den øverste kurv, og vælg en lav temperatur.

## OPBEVARING

 **ADVARSEL** – Spil aldrig små børn med enheden eller dens komponenter. Hvis du ikke ønsker at bruge enheden i lang tid, skal du tage netledningen ud og lade enheden køle af.

Placer ikke tunge, hårde genstande på eller i enheden eller komponenterne. Brug aldrig enhedens komponenter og tilbehør til andre enheder eller til andet formål end beskrevet i denne pjece.

Hold aldrig enheden ved strømkablet for at flytte den. Håndter netledningen med ekstra omhu. Bøj aldrig, knus eller knude netledningen. Træk eller træk aldrig i netledningen.

1. Rengør enheden, før den lægges væk til opbevaring (se: 'Pleje og rengøring'). Fjern altid de tørre gulve fra basen, inden du flytter basen for at forhindre, at de tørre gulve falder.
2. Placer basen på et vandret, tørt, rent og frostfrit sted, hvorfra det ikke kan falde, og beskyt alle komponenter mod direkte sollys og utilgængelige for små børn.
3. Læg netledningen løst omkring enhedens bund.
4. Læg müsli-tallerkenene på et af de tørre gulve. Placer tørrebakkerne på bunden af apparatet, og udskift låget.