

ggmgastro

DÖRRAUTOMAT BEDIENUNGSANLEITUNG DGS HB



Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung sorgfältig durch.

INHALTSVERZEICHNIS

1. Kurze Einführung.....	P1
2. Betriebsablauf.....	P2
3. Lebensmittelvorbereitung und Trocknungsmanagement.....	P2-3
4. Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise.....	P3-4
5. Reinigung, Reparatur und Wartung des Geräts.....	P4
6. Explosionszeichnung und Ersatzteilliste.....	P4-5
7. Kundendienst nach dem Verkauf.....	P6

1. Kurze Einführung

A. Digitales Touch-Bedienfeld



1. : Zum Ein- und Ausschalten des Geräts
2. : Zum Einstellen der Temperatur (von 30 °C bis 90 °C)
3. : Zum Einstellen der Zeit (24 Stunden)
4. + : Zum Erhöhen von Temperatur und Zeit
5. - : Zum Verringern von Temperatur und Zeit
6. : Beleuchtung

B. Technische Daten

Modell	Spannung / Frequenz (V/Hz)	Leistung (W)	Gerätemaße (cm)	Anzahl der Gitter (Stk.)	Gittergröße (cm)	Hintere Gittergröße (cm)
DGSHB10	220-240V/50Hz	800	44.2*35.5*42.5	10	33.9*31.1	33.9*31.1
DGSHB16	220-240V/50Hz	1450	56.7*47*74.2	16	40*38	60.8*41.3
DGSHB20	220-240V/50Hz	2000	56.7*47*88.2	20	40*38	74.8*41.3
DGSHB24	220-240V/50Hz	2000	56.7*47*88.2	24	40*38	88.8*41.3
		1600				

C. Merkmale

- Lebensmittel-Dörrgeräte sind in der EU und in den USA sehr beliebt.
- Energieeffizient und mit geringem Stromverbrauch.
- Zum Trocknen von Gemüse, Obst, Kräutern, Bohnen, Fleisch, Fisch, Brot, Pilzen usw. geeignet.
- Dörret mit Heißluft – ganz ohne Farbstoffe, Klebstoffe oder Zusatzstoffe – und bewahrt die Nährstoffe der Lebensmittel.
- Sehr praktisch zur Herstellung natürlicher, aromatischer Lebensmittel für den privaten oder familiären Gebrauch.
- Getrocknete Lebensmittel sind länger haltbar als frische und enthalten weiterhin Mineralstoffe und Nährstoffe.
- Die Temperatur kann je nach Art des Lebensmittels individuell eingestellt werden.
- Die Anzahl der verwendeten Dörrgitter kann je nach Bedarf gewählt werden.

2. Betriebsablauf

- Empfohlene Temperaturen für verschiedene Lebensmittel:
Kräuter / Blumen: 35–40 °C
Brot: 40–50 °C
Obst: 55–60 °C
Fleisch / Fisch: 65–70 °C

Die Trocknungszeit hängt von der Dicke der Lebensmittel bzw. Früchte ab. Auch Umgebungstemperatur und Luftfeuchtigkeit beeinflussen die Trocknungszeit. Je dünner die Scheiben sind, desto schneller erfolgt die Trocknung.

- Legen Sie die geschnittenen Lebensmittel auf die Gitter und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
Für Obst und Gemüse sollte die Temperatur 65 °C nicht überschreiten, um den Verlust von Vitaminen zu vermeiden.
Lebensmittel mit schützender Haut sollten vor dem Trocknen 1–2 Minuten blanchiert und anschließend in kaltem Wasser abgekühlt werden.
- Während das Gerät arbeitet, tritt warme Luft aus der Fronttür aus; dabei ist ein Betriebsgeräusch zu hören.
- Passen Sie die Trocknungszeit an die Art des Lebensmittels und den persönlichen Geschmack (weich oder knusprig) an.
Getrocknete Früchte können in Frischhaltebeuteln oder luftdichten Behältern aufbewahrt und im Kühlschrank gelagert werden.
- Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an und schalten Sie es ein.
Das Bedienfeld leuchtet auf. Wählen Sie die gewünschte Ebene und drücken Sie die Zeit-/Temperaturtaste, um die gewünschte Zeit und Temperatur einzustellen.
Die Zeit muss länger als 1 Stunde sein und die Temperatur über 35 °C liegen. Sie können einzelne Ebenen bei Bedarf pausieren oder stoppen.
Wenn Sie Temperatur oder Zeit anpassen möchten, wählen Sie zuerst die entsprechende Ebene aus und nehmen Sie dann die gewünschte Einstellung vor.

3. Vorbereitung und Trocknungsmanagement von Lebensmitteln

A. Obst

Obst gründlich waschen und faule Stücke entfernen.

In Scheiben schneiden. Um Oxidation und Verfärbung zu vermeiden, können die Scheiben 10 Minuten in Zitronenwasser, Salzwasser oder Ananassaft eingelegt und anschließend getrocknet werden.

Für besonderes Aroma können Sie Zimt-, Kokospulver oder Kokosöl hinzufügen. Mischen Sie $\frac{1}{4}$ Saft mit 2 Tassen Wasser (am besten natürlicher Saft) und legen Sie das Obst etwa 2 Stunden ein (z. B. Apfelsaft für Äpfel). So bleiben Farbe, Geschmack und Aroma des getrockneten Produkts besser erhalten.

B. Gemüse

Gemüse wie grüne Bohnen, Blumenkohl, Spargel oder Kartoffeln dämpfen, kochen oder kurz anbraten, anschließend trocknen.

Alternativ das Gemüse 3–5 Minuten in kochendes Wasser geben, abtropfen lassen, auf die Gitter legen und trocknen.

Oder 2 Minuten in Zitronenwasser einlegen, danach trocknen.
(Jede der oben genannten Methoden kann verwendet werden.)

C. Fleisch

Fleisch in dünne Scheiben oder Streifen schneiden und anschließend trocknen.

Fleisch in klarem Wasser kurz abkochen, abtropfen lassen und trocknen.

Alternativ das Fleisch 2 Stunden marinieren, dann dämpfen oder kochen und anschließend trocknen.

Fleisch immer gut abtropfen lassen, bevor es getrocknet wird.

D. Kräuter und Blumen

Frische Blätter direkt trocknen.

Nach dem Trocknen in Papierbeuteln oder luftdichten Gläsern an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

4. Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise

A. Vorsichtsmaßnahmen während des Betriebs

Das Gerät auf eine flache und stabile Oberfläche stellen.

Vor dem Luftauslass darf sich kein Gegenstand befinden.

Die maximale Betriebszeit beträgt 48 Stunden, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.

Während des Betriebs müssen brennbare Materialien mindestens 2 m entfernt sein.

Während des Trocknens sollte der Luftstrom frei zirkulieren.

Legen Sie nicht zu viele oder zu schwere Lebensmittel auf die Gitter, da die Luftzirkulation sonst beeinträchtigt wird. Unterschiedliche Lebensmittel haben unterschiedliche Trocknungszeiten.

(Hinweis: Wenn die Lebensmittel nach einem Tag nicht vollständig getrocknet sind, können Sie den Vorgang am nächsten Tag fortsetzen. Bewahren Sie die halbtrockenen Lebensmittel in verschlossenen Beuteln auf, um Feuchtigkeit zu vermeiden.)

Die Temperatur in der Nähe des Luftauslasses ist höher; um gleichmäßiges Trocknen zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die Position der Gitter gelegentlich zu wechseln.

Nach dem Trocknen die Lebensmittel in luftdichte Beutel geben und im Kühlschrank lagern.

Nach Gebrauch die Gitter rechtzeitig reinigen.

Die Gitter können gewaschen oder eingeweicht werden.

Wenn sich hartnäckige Rückstände (z. B. Fruchtstücke) nicht entfernen lassen, die Gitter in klarem Wasser einweichen und anschließend erneut waschen.

B. Sicherheitshinweise

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder ähnliche Anwendungen geeignet.
Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine Fernbedienung betrieben werden.

Das Gerät muss außer Reichweite von Kindern stehen.

Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt verwenden.

Der Lebensmitteltrockner darf nur unter Aufsicht betrieben werden.

Legen Sie Lebensmittel nur auf saubere Gitter und vermeiden Sie, dass Wasser auf den Heizboden tropft – Kurzschlussgefahr.

Überladen Sie die Gitter nicht – dies verlängert die Trocknungszeit und beeinträchtigt das Ergebnis.

Verwenden Sie nur eine geerdete Steckdose und stellen Sie sicher, dass Spannung und Leistung der örtlichen Stromversorgung entsprechen.

Vermeiden Sie es, das Gerät mit anderen Hochleistungsgeräten an einer Steckdose zu betreiben.

Während des Betriebs ist die Einheit heiß – Vorsicht vor heißer Luft und Verbrennungsgefahr.

C. Unbedingt zu vermeidende Handlungen

Das Gerät nicht verwenden, wenn Gehäuse, Netzkabel oder Stecker beschädigt sind.

Keine eigenständigen Reparaturen oder Änderungen ohne Fachpersonal durchführen.

Keine chemischen Reinigungsmittel verwenden.

Das Gerät nicht in Wasser tauchen oder mit Wasser auf der Oberfläche reinigen.

Das Gerät nicht während des Betriebs bewegen.

Wenn der Lüftermotor stoppt (keine Luftzirkulation), sofort vom Strom trennen.

Keine Selbstreparaturen bei Kurzschluss oder Defekt vornehmen.

5. Reinigung, Reparatur und Wartung

Vor der Reinigung Netzstecker ziehen und warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Nach Beendigung des Trocknens die Gitter mit warmem Wasser reinigen.

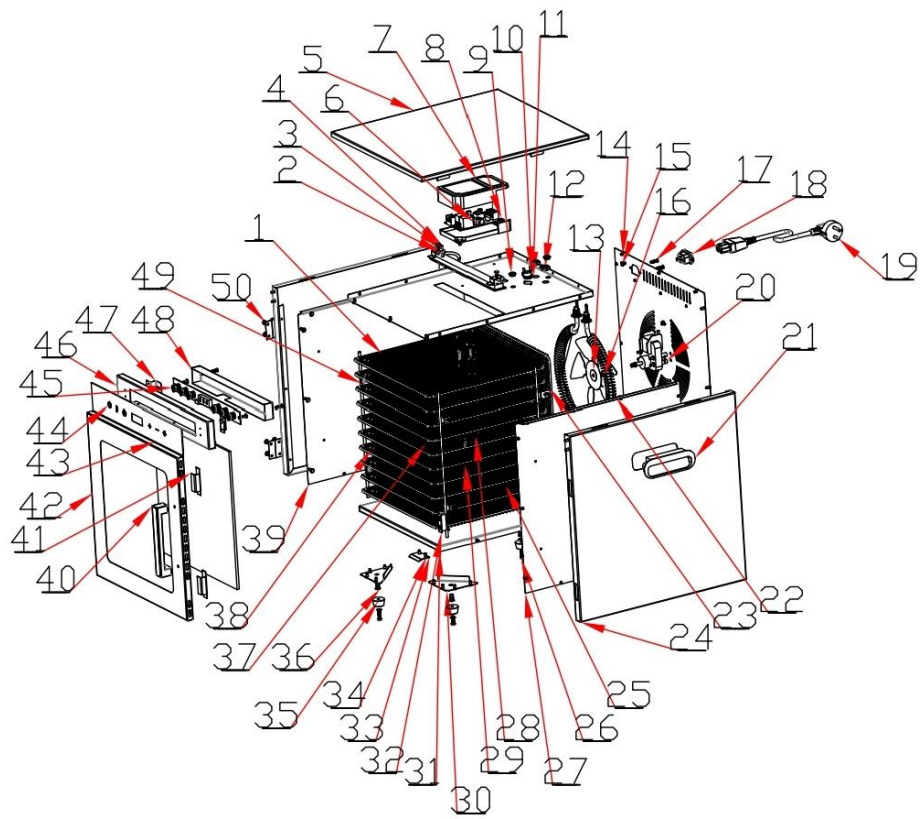
Bei Bedarf weiche Baumwolltücher oder milde Reinigungsmittel verwenden und anschließend trocken wischen.

Aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel (Pulver, Metallgewebe etc.) dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche beschädigen und die Lebensdauer des Geräts verkürzen können.

Falsche Reinigung kann versteckte Sicherheitsrisiken verursachen.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, bitte gründlich reinigen, in die Verpackung legen und an einem kühlen, gut belüfteten Ort lagern, um Feuchtigkeit zu vermeiden.

6. Explosionszeichnung und Ersatzteilliste



Nr.	Bezeichnung	Men ge	Nr.	Bezeichnung	Men ge
1	Ablagegitter	10	26	Kreuzschlitzschraube M5×16	4
2	LED-Leuchte	1	27	Rechte innere Seitenplatte	1
3	Halteplatte der Leuchte	2	28	Lange Halteplatte des Netzgittereinsatzes	4
4	Linke Seitenplatte	1	29	Seitenteil des Netzgittereinsatzes (5×689)	4
5	Abdeckplatte	1	30	Dreieckplatte	4
6	Hauptplatine der Steuerplatine	1	31	Bodenplatte	1
7	Oberteil der Hauptplatine	1	32	Magnet	2
8	Unterteil der Hauptplatine	1	33	Trägerplatte	1
9	Silikonstopfen	2	34	Dreigewindige Flügelschraube M4	67
10	Schnapp-Thermostat	1	35	Gummifuß 252013	4
11	Obere Innenplatte	1	36	Halbrunde Flachkopfnietmutter M5	4
12	Sechskantmutter M12	2	37	Große Flügelschraube M4×5	2
13	Lüfterflügel – D-förmige Innenbohrung	1	38	Stahlstab des Netzgittereinsatzes (3×290)	20
14	Rückwand	1	39	Linke innere Seitenplatte	1
15	Sechskantmutter M14	1	40	Türgriff	1
16	Sechskantmutter M16	1	41	Türmagnetstopper	2
17	Flachkopf-Schraube, 3-Gang, selbstschneidend M4	4	42	Tür	1
18	3-Pin-Steckdose	1	43	Türglas	1
19	Europäisches Netzkabel 0,75 mm ²	1	44	Digitales Touch-Bedienfeld	1
20	Schattierter Polmotor	1	45	Anzeigeschaltplatte	1
21	Verdeckter Griff	2	46	Steuerplatte	1
22	Heizrohr 800 W	1	47	Befestigungsplatte des Monitors	2
23	Flachdichtung M5	8	48	Abdeckplatte des Monitors	1
24	Rechte Seitenplatte	1	49	Halteplatte des Netzgittereinsatzes	4
25	Hinteres Netz	1	50	Schwarzes Scharnier	2

7. Kundendienst nach dem Verkauf

Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Dies hilft Ihnen, das Gerät sicher zu benutzen und unnötige Schäden zu vermeiden.

Unser Unternehmen bietet innerhalb der einjährigen Garantiezeit eine kostenlose Wartung, sofern die Nutzung gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch erfolgt.

Tritt ein Defekt am Gerät auf (nicht durch unsachgemäße Handhabung verursacht), darf die Reparatur nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Problemen an unser Kundendienstpersonal.

Die folgenden Fälle fallen **nicht** unter die kostenlose Garantie- oder Austauschleistung:

- Modellbezeichnung, Kaufdatum oder Kaufort sind nicht korrekt ausgefüllt.
- Defekte oder Beschädigungen des Produkts infolge einer Nutzung, die nicht den Anweisungen in der Bedienungsanleitung entspricht.
- Schäden durch Stoß, Sturz, Trockenbetrieb, Brand, Erdbeben, Blitzschlag, Taifun, Überschwemmung oder ähnliche Ursachen.

Die Garantie erlischt automatisch, wenn ohne Genehmigung unseres Unternehmens eigenständige Reparaturen durchgeführt werden.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0