

WICHTIGE HINWEISE

Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen, ist sie mit zu übergeben. Andere Arbeiten als die hier beschriebenen, dürfen mit dem Gerät nicht durchgeführt werden. Es ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt und nicht für gewerbliche Nutzung. Bei zweckfremdem Einsatz erlischt der Garantieanspruch.

DÖRRAUTOMAT BHG 601



Dieses Gerät entspricht den Richtlinien Nr. 2004/108/EG für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV), sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95 EG.



- Gerät nur an Wechselstrom – mit Spannung gemäß Typschild – anschließen.
- Schützen Sie das Gerät am Aufstellungsort vor Spritzwasser und Wassertropfen.
- Das Gerät nur in trockenen Räumen betreiben.
- Nach Gebrauch, vor Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebes den Netzstecker ziehen.
- In Betrieb wird das Gerät heiß.
- Kinder erkennen nicht die Gefahr, die im Umgang mit einem elektrischen Gerät entstehen kann; deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät lassen.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen und betreiben.
- Das Gerät muss während des Betriebes freistehen und darf nicht abgedeckt werden, damit Zu- und Abluft nicht behindert werden.
- Das elektrische Dörraggregat mit Zuleitung niemals in Wasser tauchen.
- Vor Abnahme des elektrischen Dörraggregates Netzstecker ziehen!
- Bei offensichtlichen Schäden an Gerät oder Zuleitung, das Gerät vom Fachmann oder dem BIELMEIER-Kundendienst überprüfen lassen.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Bedienung wird keine Haftung übernommen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheit von BIELMEIER-Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den gesetzlichen Bestimmungen. Dennoch müssen wir Sie und die Mitbenutzer auf folgende Hinweise aufmerksam machen:

BITTE LESEN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER INBETRIEBNAHME SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE DIESE AUF.

ALLGEMEINES ZUM DÖRREN

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren.

Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser. Mittels Dörren wird den Lebensmitteln Wasser und somit der Nährboden für Fäulnis- und Schimmelbakterien und Gärprozesse entzogen. Bei richtigem Dörren und Lagern ist das Gedörrte jahrelang haltbar. Durch Entzug von Wasser werden die Aromastoffe konzentriert, deshalb ist Gedörrtes oft schmackhafter. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt. Schwefel und andere Konservierungsstoffe werden vermieden.

Auch wenn Sie bereits einkochen oder einfrieren, bringt das Dörren eine zusätzliche Bereicherung für Küche und Gaumen.

Dörren an der Sonne ist in unseren Breitengraden Glücksache. Das Dörren im häuslichen Backofen verursacht durch dessen relative Geschlossenheit und zu geringe Luftzirkulation oft ein Schwitzen, Kleben oder Tropfen des Dörrgutes und der Backofen ist anschließend mühsam zu reinigen, da er nicht für das Dörren konstruiert ist.

DAS DÖRRGERÄT BHG 601

Ihr neues Dörrgerät arbeitet schneller und vor- teilhafter nach einem physikalisch konsequenten System: Der von oben angesaugte Luftstrom wird von einem speziellen Heizregister gleichmäßig erwärmt. Dadurch wird die Luft für Feuchtigkeit sehr aufnahmefähig und unter leichtem Über- druck gleichmäßig in jede Dörretage einzeln verteilt und entzieht den dortigen Lebensmitteln die Feuchtigkeit.

Die Feuchtigkeitsgesättigte Luft durchläuft nun nicht alle weiteren Etagen, sondern wird in jeder Etage für sich nach außen abgeleitet. Deshalb hat der BIELMEIER-Dörrautomat keine Siebe oder Gitter, sondern geschlossene, reinigungs- freundliche Dörretagen. Krümel und Kräuter kön- nen nicht durchfallen. Dieses System ermöglicht ein gleichmäßiges Dörren in allen Etagen, so dass kein Umsetzen erforderlich ist und das Gerät bis kurz vor Dörrendeit unbeaufsichtigt bzw. mit automatischer Zeitschaltuhr betrieben werden kann. Eine Prüfung des Dörrgutes ist lediglich ge- gen Ende der Dörzeit mit Sicht- und Greifprobe für die letzten Feinheiten angezeigt. Besonders anspruchsvolle können das Dörrgut evtl. sortie- ren und noch etwas Dörzeit zugeben.

VORBEREITUNG

- Vor der ersten Inbetriebnahme und zu Beginn jeder Dörr-Saison wird empfohlen, die Dör- etagen zu spülen. Nicht scheuern!
- Stellen Sie das Gerät an einen Ort, wo es wäh- rend des gesamten Dörrvorganges nicht stört. Während des Dörrens kann sich je nach Dör- rung ein angenehmer, aromatischer, fruchtiger oder würziger Geruch verbreiten.
- Zur sicheren und appetitlichen Konservierung sollen alle Güter gut gewaschen werden.
- Nur einwandfreie Lebensmittel verarbeiten bzw. schadhafte Stellen großzügig heraus- schneiden, ebenso bei Obst das Kerngehäuse entfernen.
- Obst soll reif, jedoch nicht überreif sein.
- Im einzelnen wird in der Tabelle die jeweilige Vorbehandlung empfohlen.
- Will man das natürliche Bräunen der Schnitt- flächen vermeiden, kann man die Früchte

kurz in eine Lösung (1 Eßlöffel Zitronensaft in 1 Tasse Wasser) abtupfen. Statt Zitronensaft kann man auch handelsübliches Vitamin C verwenden.

- Für die meisten Gemüse ist Blanchieren vorge- sehen (siehe Tabelle). Das vorbereitete Gemü- se wird mittels einem Drahtkorb oder Sieb in einen Topf mit kochendem Wasser getaucht. Von dem Zeitpunkt an, wenn das Wasser wie- der wallt, wird die Blanchierzeit gemäß Tabelle gerechnet.
- Das Dörresultat wird gleichmäßiger, wenn man etwa gleich große Stücke schneidet. Dünne Scheiben dörren schneller, denken Sie jedoch daran, daß die Stücke beim Dörren wesentlich kleiner werden.
- Als etwaigen Anhaltspunkt für das Fassungs- vermögen kann man pro Dörretage je nach Sorte ca. 500 g frisches Obst bzw. 200 bis 300 g frisches Gemüse annehmen.
- Es empfiehlt sich, Obststücke aufrecht dicht aneinanderzustellen. Ungeschältes Obst grundsätzlich auf die Schale legen mit der Schnittfläche nach oben. Scheibenförmige Stücke sollen schuppenartig, nicht flach, auf die Etagen gelegt werden.
- Bei Gemüse sollte nur eine einfache Schicht gefüllt und diese gleichmäßig verteilt werden.
- Kräuter besonders schonend dörren! Wenn ein zu intensiver Geruch entsteht, ist die Temperaturstufe zu hoch gewählt. Kräuter von Stängeln befreien, jedoch nicht weiter zerklei- nern. Blättrige Kräuter sollten zwiischendurch gewendet werden, um ein Zusammenkleben zu vermeiden, und füllen Sie die Etagen nicht zu voll, um die Luftzirkulation nicht zu unter- brechen.
- Das elektrische Dörraggregat mit dem Klar- sichtschild wird nun passend auf die oberste Etage gesetzt.
- Temperaturschalter auf die dem Dörrgut ent- sprechende Stufe (siehe Tabelle) einstellen.
- Netzstecker des Gerätes in die Netzsteckdose einstecken.
- Zeitschaltuhr auf die gewünschte Dörzeit einstellen. Jetzt ist das Gerät in Betrieb und schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.

DÖRRZEIT

Die Dörzeit ist sehr von Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrgutes sowie von der Raum- luft und von der Anzahl der Etagen abhängig. Im Zweifelsfall wählt man eine kürzere Dörzeit und führt gegen Dörrende mehrmals eine Sicht- und Greifprobe durch.

Dieses Gerät versorgt alle Etagen etwa gleich- mäßig mit Trockenluft, jedoch können Unter- schiede des Dörrgutes etwas streuende Ergeb- nisse bringen. Bei hohen Ansprüchen empfiehlt sich ein Sortierdurchgang, indem man die noch weicheren Teile ca. ½ bis 1 Stunde länger dör- ret. Die zubereiteten Güter sollten unmittelbar ge- dörnt werden. Eine Unterbrechung des Dörrvor- ganges sollte nicht erfolgen.

Zu langes Dörren läßt bei Kräutern und ähnlichen aromatischen Gütern zu viele Geschmacksstoffe entweichen. Früchte, die ohne Einweichen als Snacks verzehrt werden (oder als leichter, platz- sparender Bergsteigerproviant), sollten nicht zu sehr getrocknet, d. h. gut kaufähig, nicht brüchig sein.

Die Greifprobe ist am zuverlässigsten, wenn das Gedörrte abgekühlt ist. Gedörrtes Gemüse soll sich kaum noch zäh, eher spröde und brüchig anfühlen. Zwiebeln und Petersilie werden pa- rierartig.

TEMPERATURSTUFE

Die richtige Temperaturwahl ist sehr wichtig:

- Stufe 1** ca. 20°C über Umgebungstemperatur für Kräuter und Pilze.
- Stufe 2** ca. 40°C über Umgebungstemperatur für sämtliche Gemüse und empfindliche Obstsorten.
- Stufe 3** ca. 60°C über Umgebungstemperatur für alle Obstsorten.

LAGERUNG

Das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen lassen. Zur Aufbewahrung sind verschließbare Gläser am besten geeignet, wie sie heute im Haushalt als Leertag anfallen. Besonders, wenn Gedörrtes nach und nach entnommen wird, eignen sich diese Gläser gut, nicht jedoch Plas- tiküten. Folienverschweißte oder vakuumver-

schwefelte Portionspackungen sind wiederum zu empfehlen – für gedörrtes Gemüse ist dies die beste Aufbewahrungsart.

Gedörrtes kann bei jeder Raumtemperatur, bes- ser jedoch in trockenen, kühlen, dunklen Räumen jahrelang aufbewahrt werden. Den optimalen Geschmack hat es in den darauffolgenden Win- termonaten und im zeitigen Frühjahr. Eine ge- legentliche Sichtkontrolle wird wie bei anderem Einmachgut auch hier empfohlen. Pro 10°C tieferer Temperatur verlängert sich die Lagerzeit um das Zwei- bis Dreifache. Etiketten mit Inhaltsangabe und Datum bringen Übersicht und vollenden die Freude an Ihrem wertvollen Eigenprodukt.

REINIGUNG

Vor jeder Reinigung Zeitschaltuhr auf 0 stellen und Netzstecker ziehen. Das elektrische Dör- raggregat mit dem Klarsichtschild verschmutzt im Gebrauch so gut wie nicht. Hier genügt von Zeit zu Zeit ein feuchtes Abwischen. Nie in Wasser tauchen!

- Das neue technische System macht auch die Reinigung der Dörretagen wirklich zur Neben- sache.
- Das Dörrgut kommt normalerweise nicht zum Tropfen oder Kleben.
- Die Dörretagen haben keine filigranen Siebe oder Gitter.
- Die geschlossenen Böden können mit etwas Spülwasser gefüllt, übereinandergestapelt eingeweicht werden; so sind sie nach kurzer Zeit mühelos zu spülen.
- Nicht scheuern, sonst werden die späteren Reinigungen immer schwieriger.
- **Das Ansaugsieb auf dem Motorteil muss unbedingt frei sein. Bei Verschmutzungen bzw. Staubbelag muss das Ansaugsieb mit Pinsel oder Staubsauger (mit geringem Sog) gereinigt werden.**

Alle verwendeten Bauteile und Materialien sind für Lebensmittel zugelassen und bestens geeig- net. Bedingt durch Farbstoffe und evtl. Frucht- säuren im Dörrgut (z. B. Karotten) können sich die Oberflächen der Dörretagen jedoch farblich leicht verändern. **Dies ist kein Qualitätsmangel!**

ZUBEREITUNG

Sorte	Wassergehalt (%)	Vorbehandlung bzw. Bemerkung	in Zitronenwasser tauchen	Dörrstufe	Dörrzeit (Std., ca.)
Apfel	84	großzügig entkernen, Schnitze oder Ringe schneiden	ja	3	4-8
Aprikose	85	halbieren oder vierteln	ja	3 (2)	8-12
Ananas	86	schälen, Scheiben schneiden		3 (2)	8-12
Bananen	65	gut reif, Scheiben oder Streifen schneiden		3	5-8
Beeren	88	außer Heidelbeeren sind Beeren wegen der Kerne nur in Kombination mit anderen Früchten brauchbar		3	4-6
Birnen	83	großzügig entkernen, halbieren oder schnitzen	ja	3 (2)	6-12
Datteln	23	gut reif		3	4-6
Erdbeeren	90	halbieren, kleine Erdbeeren ungeteilt	ja	3 (2)	6-12
Feigen	78	halbirt		3	4-6
Heidelbeeren	83	ganz		3	4-6
Kirschen	82	mit Stein, ungeteilt		3	8-12
Melonen	81	schälen, entkernen, Scheiben oder Schnitze schneiden		3	8-12
Pfirsich	89	gut reif	ja	3 (2)	8-12
Pflaumen / Zwetschgen	87	halbieren und entsteinen, jedoch auch mit Stein und ungeteilt möglich		3	8-14
Weintrauben	81	anschnitten, möglichst kernlose Sorte		3	8-14
Zitrusfrüchte	-	Schnitze, Schalen in Streifen für Aromazwecke		3 (2)	8-10
Blanchieren (Min.)					
Artischocken	87	säubern und halbe Herzen schneiden	2-4	2	4-5
Blumenkohl	89	in esslöffelgroße Stücke teilen, ½ Stunde in Salzwasser mit 1 EL Essig legen	3-4	2	5-7
Bohnen, grün	90	Enden und Fäden entfernen, schräg schneiden	3-4	2	5-6
Brokkoli	89	Vorbehandlung wie Blumenkohl	3-4	2	3-5
Gurken	95	10 mm dicke Scheiben schneiden	-	2	6-8
Kohl	92	säubern und in Stücke schneiden (im Dampf)	2-3	2	3-5
Kohlrabi	85	würfeln oder Scheiben schneiden	3-5	2	3-5
Möhren / Pastinaken	88	quer oder schräg schneiden	2-3	2	4-5
Petersilie	55	Stängel entfernen	-	2 (1)	2-3
Paprika / Peperoni	93	Streifen schneiden	-	2	4-6
gemischtes Suppengemüse	-	klein würfeln oder Streifen schneiden	2	2 (1)	3
Spargel	92	schälen, ungeteilt oder 20 mm Stücke	2-3	2	4-8
Spinat	91	über Dampf blanchieren bis er leicht welkt	1	2	2
Sellerie	94	Scheiben schneiden	2	2	6
Zwiebel	89	Scheiben schneiden	-	2	3
Tomaten	94	30-45 Sek. in heißes Wasser tauchen, schälen, vierteln	-	2	8-10
Rhabarber	95	schälen, in Zitronenwasser tauchen, 25 mm Stücke schneiden	-	2	3-5
Kürbis / Zucchini	92	schälen, entkernen, 8 mm Streifen oder Scheiben	-	2	4-5
Kräuter	-	vom Stängel befreien, nicht zerkleinern	-	1!	2-3
Pilze	-	halbieren, große Pilze in Scheiben schneiden	-	1!	4-6

BITTE BEACHTEN SIE!

Die angegebenen Dörzeiten sind nur Richtwerte und können, je nach Beschaffenheit des Dörrguts stark differieren.

Frühe Zwetschgen sind mangels Fruchtzucker nicht zum Dörren geeignet.

Stapeln Sie die Dörretagen sorgfältig übereinander. Ein Verrutschen kann die Funktion beeinträchtigen.

Vergewissern Sie sich, ob der Temperaturschalter exakt auf der gewählten Schaltstellung steht.

Der Sockel muss immer zuunterst gestellt werden. Nur hiermit ist die richtige Luftführung gewährleistet.

VERWENDUNG VON GEDÖRRTEM

Früchte können in gedörrtem Zustand als Snacks verzehrt werden, jedoch auch als ideale Zutaten für unzählige Rezepte verwendet werden.

Sollen gedörrte Früchte ähnlich wie frisches Obst in Rezepten verwendet werden, müssen sie eingeweicht werden, um ihnen wieder das Wasser zuzufügen, das ihnen beim Dörren entzogen wurde. Man gibt einem Volumen Früchte dasselbe Volumen Wasser zu, z. B. 1 Tasse Dörrfrüchte und 1 Tasse Wasser und lässt es ca. 4 Stunden einwirken. Im Zweifelsfall: weniger Wasser verwenden und kürzere Einwirkzeit. Sonst werden die Güter matschig.

Im weiteren können Sie nach Kochbüchern arbeiten, die von Land zu Land vielfältige Rezepte bereithalten.

Hier nur einige Anregungen:

- Obstkuchen und andere Backwaren, Frühleibrot, Heidelbeertörtchen, abwechslungsreicher Ersatz für Rosinen usw.
- Kompotte zu Waffeln und Pfannkuchen, Aufstriche für Sandwiches, Desserts, Apfelsöße usw.
- Zutaten für manche Fleisch- und Wildgerichte, Chutneys usw.
- Zutaten für Müsli, Pudding, Yoghurt, Schlagmasse, Speiseeis, Fruchtsalate, Früchte in Aragnac usw.
- Man kann verschiedene Früchte kandieren oder glasieren, ganz nach Ihrer Phantasie. Bananen eignen sich gut für Milchdrinks und als Zutat für Babynahrung, wenn man die gedörrten Bananen pulverförmig mahlt.
- Verschiedene Früchte lassen sich gut mit Honig und Nüssen veredeln. Frische Früchte und gedörrte Früchte nach dem Einweichen lassen sich belassen oder mehr oder weniger grob gehackt.
- Eine besondere Spezialität aus dem Himalaja ist das Fruchtleder, welches aus verschiedenen pürierten Früchten unter Zugabe von Honig, Nüssen und Gewürzen als ausgewellter Fladen in rechteckige Happen geschnitten und bis zu einem zähen Zustand gedörrt wird. Man kann den Fladen auch füllen, einrollen und in Scheiben schneiden.

Gemüse wird vor der Kochzubereitung im allgemeinen eingeweicht. Man gibt z. B. zu 1 Tasse Dörrgemüse 1 Tasse kaltes bis warmes Wasser zu. Bitte nie mehr Wasser, als für das Gericht benötigt wird, zugeben. Auch soll das eingeweichte Gemüse vor der Zubereitung nicht zu lange stehen.

- Eingeweichtes Gemüse benötigt zum Kochen etwa so lange wie eingefrorenes. Suppengemüse, welches relativ kleingeschnitten getrocknet wurde, kann ohne Einweichen direkt in den Kochtopf zugegeben werden. Für Suppengemüse, Saucenzutaten, Salattendressings usw. kann das Gedörrte in der Küchenmaschine auf die gewünschte Korngröße gehackt und gemischt werden.
 - Für Babykost, Cremesuppen, Saucen usw. eignet sich sehr das Mahlen von gedörrtem Gemüse. Man sollte höchstens einen Monatsbedarf als Vorrat mahlen, da durch Mahlen die Haltbarkeitsdauer abnimmt.
 - Gedörrtes Gemüse kann ebenfalls nach dem Einweichen ohne weiteres zusammen mit frisch Geerntetem zubereitet werden.
 - Kräuter werden unmittelbar beim Würzen zermahlen oder zerstampft. Achten Sie darauf, dass keine harten Stängel dazugeraten.
 - Pilze werden eingeweicht und wie frische verwendet. Für Suppen und Saucen wird ein Teil davon zermahlen zugegeben.
 - Paprika und Peperoni können in der Küchenmaschine zerkleinert oder gemahlen und als Gewürz in einem luftdichten Glas weiteraufbewahrt werden.
- Hier noch einige Anregungen für die unbegrenzten Möglichkeiten:**
- Gemüsesuppen wie Minestrone, Eintöpfe wie Pichelsteiner, Gaisburger Marsch, Franz Cassoulet, Ratatouille, Irish Stew, Gemüsegulasch, Pilzulasch usw.
 - Artischocken in Teig gehüllt und ausgebacken.
 - Spezielle eigene Kräutermischungen, Kräutertees, Kräuteröle usw.
 - Selierrisalz, Knoblauchsatz: Gedörrtes mahlen und 1:1 mit Salz gemischt, und vieles andere mehr finden Sie in Kochbüchern.

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der EU und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. **Garantiedauer:** 2 Jahre
2. **Garantieleistungen:**
 - a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.
 - b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.
 - c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.
 - d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.
 - e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).
 - f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf- / Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.
3. **Die Garantie gilt nicht:**
 - für Kratzer und Flecken am Gerät.
 - für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
 - für Motorbürsten.
 - für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
 - für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
 - wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
 - bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
 - bei mangelnder Sorgfalt.
 - bei ungenügender oder falscher Wartung.
 - bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
 - bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.
4. **Die Garantie erlischt:**
 - wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
 - wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:

Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers

Verkaufsdatum