

dörrex

Dörrgerät
Déshydrateur
Essiccatore
Dehydrator

Designed by Herbert Forrer



Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 17

Istruzioni d'uso

pagina 33

Operating Instructions

page 49

Gebruiksaanwijzing

pagina 65

STOCKLI

Inhalt

	Seite
Herzlichen Glückwunsch!	3
Sicherheit geht vor	4
Kurze Geräteübersicht	6
dörrex-Sortiment	7
Ersatzteile Übersicht	8
Bitte beachten Sie folgendes	9
Vor der Inbetriebnahme	9
Inbetriebnahme	9
Brandgefahr	9
Reinigung und Pflege	10
Störungen	10
Aufbewahrung	10
Gesundes Dörren ist immer «in»	11
Handhabung	12
Energieverbrauch	12
Dörrtabellen	14
Entsorgung	16
Reparieren statt wegwerfen	16
Garantie	80

Herzlichen Glückwunsch!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Stöckli «dörrex». Und zur Wahl einer vielseitigen, schmackhaften und gesunden Dörrmethode. Sie haben sich für ein Stöckli-Qualitätsprodukt entschieden, das Ihnen viele Jahre Freude bereiten wird.

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Dabei gilt folgendes: Sofern wir in dieser Anleitung keine Unterscheidung hervorheben, sprechen wir beim Begriff «dörrex» immer von beiden Modellen, dem Stöckli «dörrex» mit Temperaturregler und dem Stöckli «dörrex» mit Temperaturregler und Timer.

Als empfohlenes Zubehör (Seite 7) haben wir speziell für Sie ein Rezeptbuch mit unkomplizierten, schmackhaften Rezepten zusammengestellt: «Dörrrezepte – gesund, leicht und fein». Sie erhalten dort viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für das Dörren mit Ihrem Stöckli «dörrex».

Und jetzt wünschen wir Ihnen gutes Gelingen!



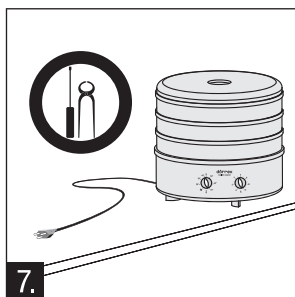
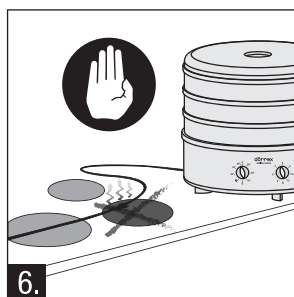
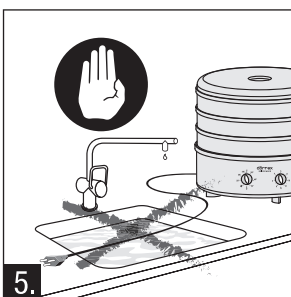
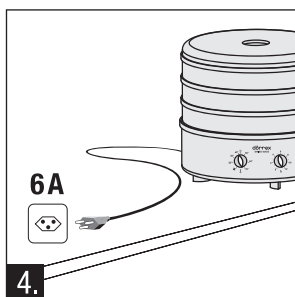
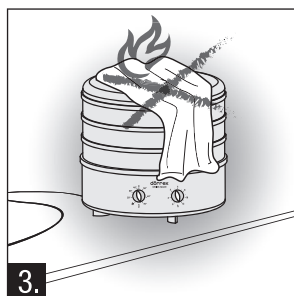
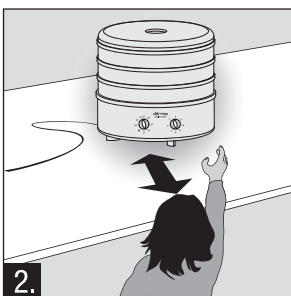
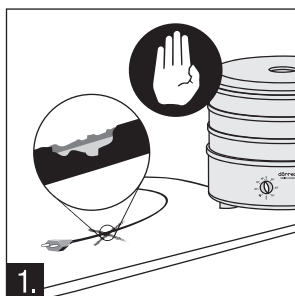
Stöckli «dörrex» mit
Temperaturregler sowie
Kunststoff-Dörrgitter

Stöckli «dörrex» mit Temperaturregler
und Timer sowie Metall-Dörrgitter



Sicherheit geht vor

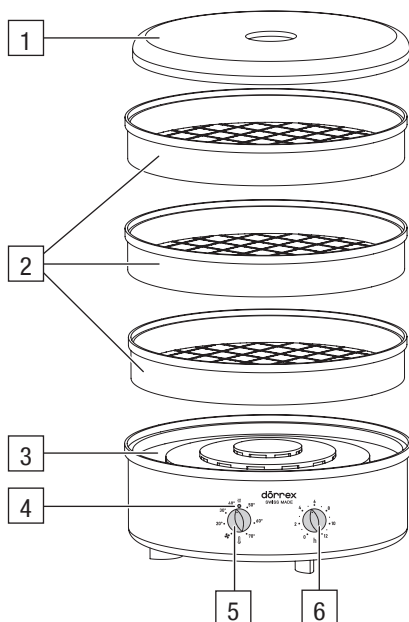
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «dörrex» genau durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.



Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungsgefahr!

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie das Gerät abkühlen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.
- Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen.
- Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss. Berühren Sie daher nur die Drehschalter.
- Legen Sie nie Tücher oder brennbare Gegenstände über das Gerät (Brandgefahr!) (3.). Berühren Sie nie die erhitzten Geräteoberflächen, sondern nur die Drehschalter. Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur an einer Steckdose (230V / 50 Hz) mit einer Absicherung von mindestens 6 A betrieben werden (4.).
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Geräteunterteil und das Netzkabel zur Reinigung nie ins Wasser (5.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 10 beachten.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (6.).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (7.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kurze Geräteübersicht



- 1 Deckel
- 2 Dörrgitter (Kunststoff oder Metall)
- 3 Dörrgerätgehäuse
- 4 LED Leuchtdiode
- 5 Stufenloser Temperaturregler
- 6 Timer



Technische Daten

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	540 W
Abmessungen:	Ø 33.5 cm (Höhe 27.5 cm)
Gewicht:	3.5 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Dörrgitter Kunststoff / Edelstahl
Sicherung:	100°C mit Selbsthaltung
Kontrollelemente:	Leuchtdiode
mit Temperaturskala:	0-70 °C
mit Timer:	0-12 h
Zulassungen:	CE geprüft

dörrex-Sortiment



Dörngerät mit Timer und Kunststoff-Dörrgitter
Art. Nr. 0076.70 / 0076.74



Dörngerät mit Timer und Metall-Dörrgitter
Art. Nr. 0076.70M / 0076.74M



Dörngerät mit Kunststoff-Dörrgitter
Art. Nr. 0075.70 / 0075.74



Dörngerät mit Metall-Dörrgitter
Art. Nr. 0075.70M / 0075.74M

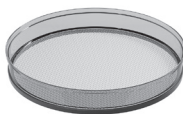
Empfohlenes Zubehör

Zusatzgitter erhöhen die Dörkapazität auf max. 10 Stück.

Der bodenlose Distanzring vergrössert den Abstand zwischen den Dörrgittern.



Kunststoff-Dörrgitter (1 Stk.)
Art. Nr. 0077.1301



Metall-Dörrgitter (1 Stk.)
Art. Nr. 0077.01



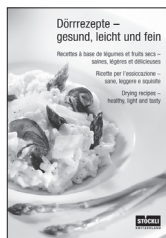
Distanzring (1 Stk.)
Art. Nr. 0077.012



Silikoneinlage zu Dörrgitter.
Für stark saftendes Gemüse oder
Früchte (2 Stk.), Art. Nr. 0070.02



Apfelentkerner
Art. Nr. 0070.10



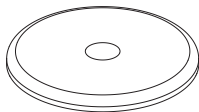
Download

Rezeptbuch
Art. Nr. 1643

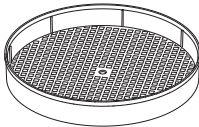
Erhältlich im Fachhandel, oder bestellbar via Internet: www.stockli.shop

Ersatzteile Übersicht

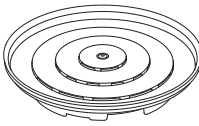
Dörrgerät mit Timer - 0076



Deckel
Art. Nr. 10056



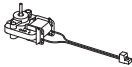
Kunststoff-Dörrgitter
Art. Nr. 0077.1301
Metall-Dörrgitter
Art. Nr. 0077.01



Abdeckung
Art. Nr. 6590



Lüfterflügel
Art. Nr. 6770



Spaltmotor
Art. Nr. 0075.043



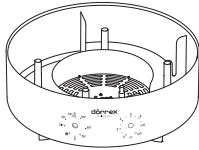
Heizung 530W
Art. Nr. 0075.042



Schutzblech Heizung
Art. Nr. 0075.041



Einlageblech
Art. Nr. 0075.048



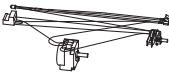
Gehäuse
Art. Nr. 0076.046



Regler-/Timerknopf
Art. Nr. 6994



Reglerbefestigung
Art. Nr. 6592



Baugruppe
(Regler - LED - Timer)
Art. Nr. 0076.044



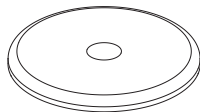
Zuleitung Eurostecker
Art. Nr. 0075.045



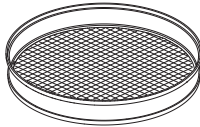
Zuleitung UK
Art. Nr. 0075.047

Gehäuse komplett
Art. Nr. 12077

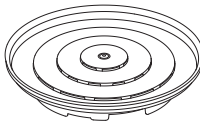
Dörrgerät - 0075



Deckel
Art. Nr. 10056



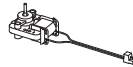
Kunststoff-Dörrgitter
Art. Nr. 0077.1301
Metall-Dörrgitter
Art. Nr. 0077.01



Abdeckung
Art. Nr. 6590



Lüfterflügel
Art. Nr. 6770



Spaltmotor
Art. Nr. 0075.043



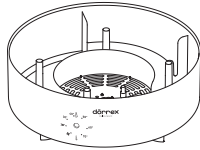
Heizung 530W
Art. Nr. 0075.042



Schutzblech Heizung
Art. Nr. 0075.041



Einlageblech
Art. Nr. 0075.048



Gehäuse
Art. Nr. 0075.046



Reglerknopf
Art. Nr. 6994



Reglerbefestigung
Art. Nr. 6592



Baugruppe
(Regler - LED)
Art. Nr. 0075.044



Zuleitung Eurostecker
Art. Nr. 0075.045



Zuleitung UK
Art. Nr. 0075.047

Gehäuse komplett
Art. Nr. 12076

Bitte beachten Sie folgendes:

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Personen, die mit der Gebrauchsanleitung nicht vertraut sind, sowie Kinder, dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme

Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes übereinstimmen. Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Achten Sie darauf, dass das Kabel (und allenfalls das Verlängerungskabel) so angebracht ist, dass niemand darüber stolpern kann. Halten Sie das Stromkabel von heissen Unterlagen oder Gegenständen fern.

Inbetriebnahme

- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, nachdem alle obenstehenden Punkte berücksichtigt wurden.
- Die Standortfläche des Gerätes muss trocken, rutschfest und eben sein.
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel!
- Lassen Sie das Gerät bei der erstmaligen Inbetriebnahme 10 Minuten auf der höchsten Wärmestufe (70° C) leer, d.h. ohne Dörrgut laufen. Danach spülen Sie die Dörrgitter und den Deckel (niemals den unteren Teil des Gerätes) mit warmem Wasser ab und trocknen diese mit einem Tuch. Jetzt ist das Gerät einsatzbereit!
- Dörrgut in die Gitter schichten. Gitter auf das Gerät stellen. Es können bis maximal 10 Gitter auf das Gerät geschichtet werden. Deckel auflegen und das Gerät an die Steckdose anschliessen. Das Gebläse schaltet ein. Die geeignete Dörrtemperatur des Dörrgutes entnehmen Sie den Seiten 14 und 15. Stellen Sie den Temperaturregler auf die richtige Position.
- Das Gerät nie ohne Aufsicht betreiben.
- Das Gerät wird in Betrieb heiss.
- Gerät nicht im heissen Zustand tragen.
- Verwenden Sie nur Originalzubehöreile.

Brandgefahr

Niemals Tücher oder brennbare Gegenstände über das Gerät legen. Luftansaug- und Luftausblasöffnung des Geräts nie abdecken.

Reinigung und Pflege

- Vor Reinigung Netzstecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen, ca. 30 Min.
- Gitter mit üblichem Spülmittel reinigen. Die Gitter sind spülmaschinenfest bis max. 50 °C.
- Den unteren Teil des Gerätes und das Netzkabel nie in Wasser oder Flüssigkeit tauchen (Kurzschlussgefahr!). Reinigen Sie die Abdeckung und den unteren Teil des Gerätes nur mit einem feuchten Lappen.
- Das Öffnen des Dörrgerätgehäuses oder das Eindringen mit Gegenständen wie Werkzeug etc., darf nur durch eine dafür qualifizierte Person vorgenommen werden.

Störungen

Bei Störungen oder defektem Gerät, bitte sofort Netzstecker ziehen. Tritt z.B. beim «dörrex» eine Funktionsstörung durch einen Wärmestau im unteren Teil auf, schaltet das Gerät automatisch ab. Die Sicherung hat den Stromkreis unterbrochen.

Mögliche Ursachen: überfüllte Gitter oder defekter Lüftungsmotor.

Behebung: Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, zuviel eingefülltes Dörrgut entnehmen.

Das Gerät wieder an die Steckdose anschliessen. Erneuter Dörrversuch starten. Schaltet das Gerät nach einiger Zeit wieder ab, ist das Gerät defekt. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Bei selbstständigen Reparaturen wird jede Haftung abgelehnt. Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen (Stromschlaggefahr)!

Aufbewahrung

- Für die Aufbewahrung kann das Kabel in die Kabelgarage im Unterteil des Gerätes geschoben werden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

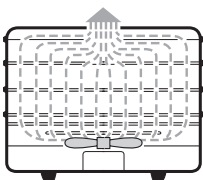
Gesundes Dörren ist immer «in»

Schmackhaft, gesund und preiswert

Dörren ist die natürlichste und einfachste Art, Früchte, Gemüse, Pilze und Kräuter dauerhaft zu konservieren. Gedörktes behält seinen hohen Nährwert, ist also sehr schmackhaft und gesund. Überdies sind gedörkte Vorräte eine preiswerte Alternative zu Konserven und energieaufwändiger Tiefkühlkost. Jetzt können Sie dank dem «dörrex» Lebensmittel mitten in der Saison frisch verarbeiten.

Schonend und gleichmässig dörren

Die stufenlose Temperatur-Regulierung ermöglicht eine schonende Zubereitung. Zudem garantiert die aktive Warmluftzirkulation ein absolut gleichmässiges Dörren. So bleiben die wertvollen Nährstoffe im Dörrgut vollständig erhalten.



Aktive Warmluftzirkulation

Das Geheimnis
für perfektes Dörren



Handhabung

Vorbereitung des Dörrgutes

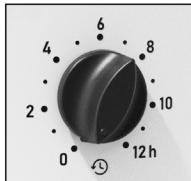
Verdorbene Teile ausschneiden, das Dörrgut säubern und mit einem Tuch oder Küchenkrepp gut trocknen. Bitte nasses oder stark saftendes Dörrgut nur mit der Silikoneinlage (Zubehör Seite 7) verwenden. Das Dörrgut in möglichst gleich grosse und dicke Stücke schneiden. **Saftendes**

Dörrgut mit der Schnittfläche nach oben auf die Dörrgitter legen!

Jedes Gitter gleichmässig mit Dörrgut belegen. Die Stücke nicht übereinander, sondern eng zusammenlegen. Es können bis zu 10 Gitter verwendet werden. Deckel auflegen und das Gerät an die Steckdose anschliessen und die gewünschte Temperaturstufe mit dem Drehschalter einstellen.

Durch die Luftzirkulation wird – nach kurzer Betriebsdauer – vom untersten bis obersten Gitter eine gleichmässige Temperaturverteilung erzielt und die mit Feuchtigkeit angereicherte Luft durch die Öffnung im Deckel ausgeblasen. Ab 5 Dörrgitter wird trotzdem ein Umschichten der Gitter empfohlen. Durch die aktive Umluft wird das Dörrgut gleichzeitig von beiden Seiten getrocknet, was das Wenden des Dörrgutes erübrigt und zugleich die Dörrzeiten erheblich reduziert.

Ausführung mit Timer:



Regelt die Dörrzeit bis zu 12 Stunden und schaltet das Gerät automatisch nach Erreichen der eingestellten Betriebszeit ab.

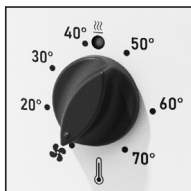
Aufbewahrung

Voraussetzung für die einwandfreie Lagerung ist absolut trockenes und ausgekühltes Dörrgut.

Damit das Dörrgut keine Feuchtigkeit mehr aufnehmen kann, verwendet man luftdichte Vorratsdosen, Gläser und Kunststoffbeutel oder das Dörrgut wird eingeschweisst (Vacuum).

Vor Licht schützen. Bei Lagerung Datum vermerken.

Energieverbrauch



In Betrieb benötigt der «dörrex» 13 Watt (Lüfter eingeschaltet).

Sobald die Heizung zugeschaltet wird (LED leuchtet) steigt der Energiebedarf auf 540 Watt. Der Stromverbrauch des «dörrex» ist von folgenden Faktoren abhängig: Raumtemperatur, Anzahl Dörrgitter sowie eingestellte Temperatur und kann nicht genau bestimmt werden.

Tipps

- Damit die Früchte und Gemüse ihre natürliche Farbe behalten und sich beim Dörren nicht verfärben, bestreichen Sie diese vorher mit etwas Zitronensaft.
- Prüfen Sie nach ca. 1 Woche die Feuchtigkeit des aufbewahrten Dörrguts, indem Sie ein Stück zerschneiden. Bilden sich an der Schnittkante noch kleinste Wassertropfchen, wurde nicht ausreichend gedörrt. Verteilen Sie das Dörrgut nochmals auf die Siebe, bis die erneute Schnittprobe zufriedenstellend ausfällt.
- Dörrgemüse und zum Kochen bestimmte Dörrfrüchte vor der Verwendung mit lauwarmem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Bei Suppen oder Saucen das Dörrgemüse und die Dörrkräuter gleich mitkochen.

Tipp für Pilzsammler

Röhrenpilze (Steinpilze, Maronenröhrlinge etc.) nur mit dem Messer säubern und keinesfalls waschen. Bei sehr nassen Pilzen die Röhren unter dem Hut entfernen. Anschliessend in Scheiben schneiden und eventuell mit etwas Zitronensaft beidseitig sparsam bestreichen, um die Farbe zu erhalten. Morcheln, Totentrompeten und kleinere Lamellenpilze können ganz gedörrt werden.

Einfrieren von Pilzen

Bei Pilzen empfiehlt es sich, wenn man sie vorher kocht oder blanchiert und fertig einfriert. Ansonsten werden Pilze zäh und schwammig, da sie viel Wasser ziehen. Pilze können auch in Essig/Öl eingelegt werden.



Dörrtabellen

FRÜCHTE

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden	Temperatur
Äpfel	Scheiben ca. 8 mm dick	6 - 8	70°
	Schnitze ca. 15 mm dick	6 - 10	70°
Aprikosen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10-18	70°
Ananas	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick	10-12	70°
Bananen	schälen, längs halbieren, vierteln	8-12	70°
Baumnüsse	schälen, zwei Hälften auslegen	8 - 9	25°
Birnen	Scheiben ca. 8 mm dick	6-10	70°
	halbieren, Schnittfläche nach oben	15-30	70°
Erdbeeren	halbieren oder ganz	9-15	70°
Feigen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10-12	50°
Kirschen	ganz oder entsteint	10-18	70°
Trauben	halbieren, Schnittfläche nach oben	12-15	70°
Zwetschgen/ Pflaumen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10-18	70°



**Vor dem dörren
Früchte mit Zitronensaft bestreichen**
verhindert das Braunwerden

PILZE

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden	Temperatur
Pilze	gut reinigen, kleinere Pilze nicht zerschneiden, grosse der Länge nach in Scheiben schneiden	2 - 6	50°

FLEISCH

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden	Temperatur
Beef Jerky (Rindfleisch)	Streifen von 5-10 mm	6 - 12	60° - 70°

Wichtig: unbedingt einwandfreie Hygiene beachten!

GEMÜSE

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden	Temperatur
Bohnen	ganze Bohnen *	6 - 10	70°
Erbsen	abhülsen *	8 - 10	70°
Gurken	ungeschält, Scheiben ca. 1 cm dick *	6 - 8	70°
Karotten	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick *	6 - 8	70°
Lauch	halbieren, 6-8 cm lange Stücke schneiden *	8 - 10	70°
Peperoni/ Paprika	in Streifen schneiden ca. 8 mm dick *	8 - 9	25°
Sellerie	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick *	6 - 10	70°
Suppen-Gemüse	Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl in feine Streifen schneiden *	6 - 8	60°
Tomaten	Scheiben ca. 6 mm dick *	7 - 10	70°
	halbieren, Schnittfläche nach oben	10 - 14	70°
Zucchini	ungeschält, Scheiben ca. 8 mm dick	7 - 8	70°



*** Gemüse kurz blanchieren**
(nach dem Schneiden)



Gesunde Gemüsechips
Sellerie/Karotten: 1mm dick, Dörrzeit verkürzen

KRÄUTER

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden	Temperatur
Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Pfefferminz, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Zitronenmelisse	ganz dörren oder schneiden, waschen, auf Gaze/Zellstoff legen und trocknen lassen	2 - 6	40°

Tipps und Tricks für Dörr-Profis:

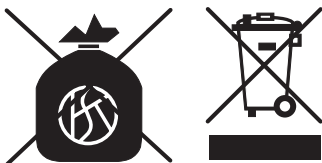
Je nach Grösse der Stücke und Feuchtigkeitsgehalt können sich die Dörrzeiten verändern.

Die Schale enthält im Vergleich zum Fruchtfleisch kaum Flüssigkeit, trocknet also schneller und verhindert gleichzeitig, dass Flüssigkeit aus dem Fruchttinneren zu schnell austritt. So erhält dein Obst einen knusprigen Rand.

Gedörktes zieht Feuchtigkeit aus der Luft an. Es muss deshalb sofort luftdicht verpackt werden, z.B. in einem Einmachglas.

Die fertig gedörrten Nahrungsmittel wiegen zwischen 15 und 30% des Frischgewichts. Beim Draufdrücken sollte keine Flüssigkeit mehr austreten.

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!

Reparieren statt wegwerfen

Unsere Stöckli-Produkte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Sollte eine Reparatur notwendig werden, kann sie die Lebensdauer Ihres Stöckli-Produktes um viele Jahre verlängern. Sie bietet eine kostengünstige Lösung, mit der Sie einen Beitrag zum bewussten Umgang mit den Ressourcen und der Umwelt leisten. Wir würden uns freuen, die Reparatur für Sie durchführen zu dürfen. Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst: haushalt@stockli.ch



dörrex

Dörrgerät
Déshydrateur
Essiccatore
Dehydrator

Designed by Herbert Forrer



Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 17

Istruzioni d'uso

pagina 33

Operating Instructions

page 49

Gebruiksaanwijzing

pagina 65

STOCKLI

Sommaire

	Page
Sincères félicitations	19
La sécurité avant tout	20
Brève description de l'appareil	22
Assortiment dörrex	23
Pièces de rechange - aperçu	24
Attention à ce qui suit	25
Avant la mise en service	25
Mise en service	25
Risque d'incendie	25
Nettoyage et entretien	26
Pannes	26
Rangement	26
La déshydratation saine est toujours «in»	27
Utilisation du déshydrateur	28
Consommation d'énergie	28
Tableaux des temps de séchage	30
Elimination	32
Réparer au lieu de jeter	32
Garantie	80

Sincères félicitations!

Sincères félicitations pour l'achat de votre «dörrex» Stöckli. Vous vous êtes décidés pour une méthode de déshydratation simple, saine et délicieuse. Vous avez fait le bon choix en achetant un produit de qualité qui vous apportera beaucoup de plaisir, pendant de nombreuses années.

Nous vous recommandons de lire soigneusement et intégralement le mode d'emploi. En outre veuillez noter que: à moins que ce ne soit autrement spécialement notifié, lorsqu'il est question du «dörrex» Stöckli avec réglage de température et du «dörrex» Stöckli avec réglage de température et minuterie.

Comme accessoire conseillé (page 23), nous avons compilé spécialement à votre intention un livre de recettes simples et savoureuses: «Recettes à base de légumes et fruits secs – saines, légères et délicieuses». Vous y trouverez de nombreux conseils pratiques et de délicieuses recettes pour la cuisson à l'étuvée dans votre «dörrex».

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne réussite!



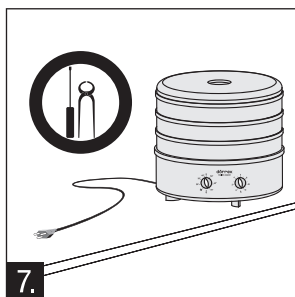
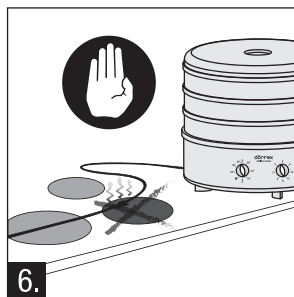
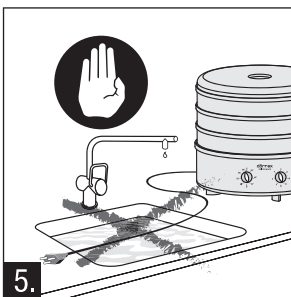
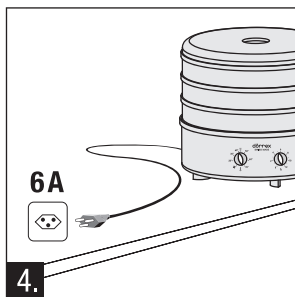
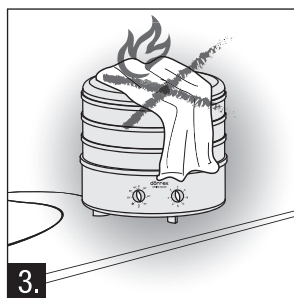
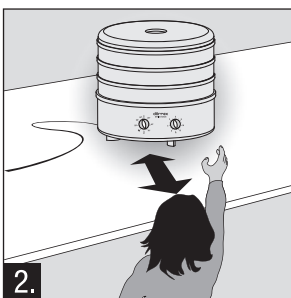
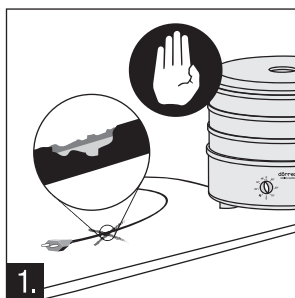
Stöckli «dörrex»
avec réglage de température



Stöckli «dörrex» avec réglage de température
et minuterie ainsi que grilles en métal

La sécurité avant tout

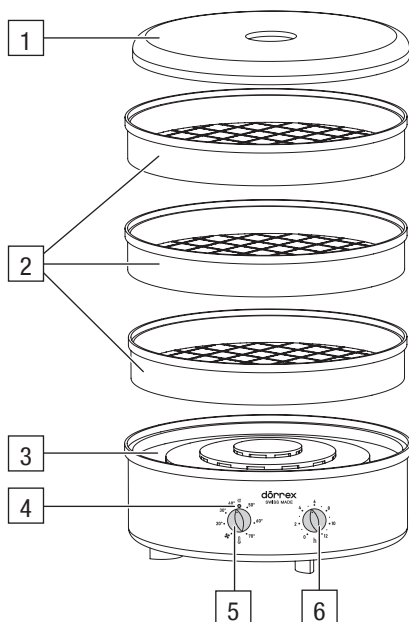
Lisez très attentivement les conseils de sécurité avant la première mise en service de votre «dörrex». Conservez soigneusement les instructions concernant son emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte de cet appareil.



Attention! L'appareil devient très chaud – il y a donc danger de brûlures!

- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Laissez refroidir l'appareil et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud.
- Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.). Surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur.
- Lorsque l'appareil fonctionne longtemps il devient chaud. Ne toucher que les interrupteurs rotatifs.
- Ne posez jamais de serviette ou d'objet inflammable sur l'appareil (danger d'incendie!) (3.). Ne touchez jamais les surfaces de l'appareil qui sont chaudes, mais uniquement les interrupteurs rotatifs. Utilisez seulement les pièces originales de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant (230 V / 50 Hz) et un fusible de 6 A au moins (4.)
- Veillez à ce que la tension réseau locale corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le cordon, mais sur la fiche.
- Ne plongez jamais le châssis de l'appareil et le cordon dans l'eau pour les nettoyer (5.). L'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien à la page 26.
- Installez le cordon et la rallonge de manière à ce que personne ne trébuche.
- Eloignez le cordon et l'appareil de supports ou objets chauds ainsi que des flammes (6.).
- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir suffisamment longtemps.
- En cas de dérangement ou de défectuosité, débrancher immédiatement l'appareil et le faire contrôler et réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (7.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les enfants ne sauraient jouer avec l'appareil. L'appareil est à tenir hors de portée des enfants en dessous de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Brève description de l'appareil



- 1 Couvercle
- 2 Grilles (en plastique ou en métal)
- 3 Boîtier du déshydrateur
- 4 Diode LED
- 5 Réglage progressif de la température
- 6 Minuterie



Exempt de bisphénol A

Données techniques

Tension nominale:	230 V / 50 Hz
Puissance de fonctionnement:	540 W
Dimensions:	Ø 33.5 cm (Hauteur 27.5 cm)
Poids:	3.5 kg
Longueur du câble:	1.5 m
Matière:	Grilles en plastique / acier inox
Fusible avec:	100 °C avec maintien automatique
Éléments de contrôle:	diode lumineuse
avec échelle de température:	0-70 °C
avec minuterie:	0-12 h
Homologations:	Ⓢ CE testé

Assortiment dörrex



Déshydrateur avec minuterie et grilles en plastique, Art. n° 0076.70 / 0076.74



Déshydrateur avec minuterie et grilles en métal, Art. n° 0076.70M / 0076.74M



Déshydrateur avec grilles en plastique
Art. n° 0075.70 / 0075.74



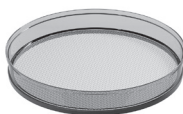
Déshydrateur avec grilles en métal
Art. n° 0075.70M / 0075.74M

Accessoires recommandés

Des grilles supplémentaires augmentent la capacité de déshydratation jusqu'à 5 kg
La bague d'écartement sans fond augmente la distance entre les grilles.



Grille en plastique (1 p.)
Art. n° 0077.1301



Grille en métal (1 p.)
Art. n° 0077.01



Bague d'écartement (1 p.)
Art. n° 0077.012



Insert silicone pour grille. Pour légumes/fruits très juteux (2 p.)
Art. n° 0070.02



Vide-pommes
Art. n° 0070.10



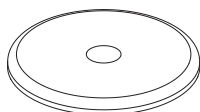
Download

Livre de recettes
Art. n° 1643

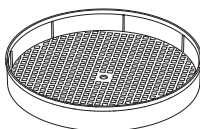
Disponible dans les magasins spécialisés, peut également être commandé sur Internet sous:
www.stockli.shop

Pièces de rechange – aperçu

Déshydrateur avec minuterie - 0076

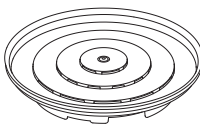


Couvercle
Art. n° 10056



Grille à sécher en plastique
Art. n° 0077.1301

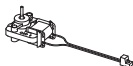
Grille à sécher en métal
Art. n° 0077.01



Couvercle de la boîte
Art. n° 6590



Pales de ventilateur
Art. n° 6770



Moteur
Art. n° 0075.043



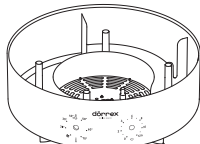
Chauffage 530W
Art. n° 0075.042



Tôle de protection
chauffage
Art. n° 0075.041



Tôle de fourrure
Art. n° 0075.048



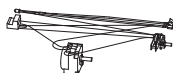
Boîte
Art. n° 0076.046



Leviers de régulateur/
minuterie
Art. n° 6994



Fixation de régulateur
Art. n° 6592



Module
(régulateur - LED -
minuterie)
Art. n° 0076.044

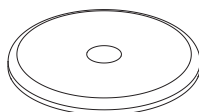


Câble EU
Art. n° 0075.045

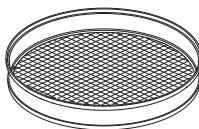
Câble UK
Art. n° 0075.047

Boîte complète
Art. n° 12077

Déshydrateur - 0075

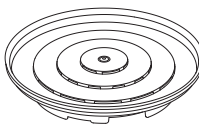


Couvercle
Art. n° 10056



Grille à sécher en plastique
Art. n° 0077.1301

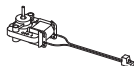
Grille à sécher en métal
Art. n° 0077.01



Couvercle de la boîte
Art. n° 6590



Pales de ventilateur
Art. n° 6770



Moteur
Art. n° 0075.043



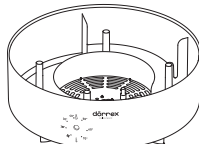
Chauffage 530W
Art. n° 0075.042



Tôle de protection
chauffage
Art. n° 0075.041



Tôle de fourrure
Art. n° 0075.048



Boîte
Art. n° 0075.046



Leviers de régulateur
Art. n° 6994



Fixation de régulateur
Art. n° 6592



Module
(régulateur - LED)
Art. n° 0075.044



Câble EU
Art. n° 0075.045

Câble UK
Art. n° 0075.047

Boîte complète
Art. n° 12076

Attention à ce qui suit:

Lire attentivement le mode d'emploi. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec le mode d'emploi, comme les enfants par exemple, ne doivent pas se servir de l'appareil. N'employer cet appareil que pour les applications pour lesquelles il a été conçu. Toute utilisation non conforme est strictement interdite en raison des risques qu'elle fait encourir.

Avant la mise en service

La tension d'alimentation doit correspondre aux indications mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne jamais raccorder cet appareil à un câble ou à une prise endommagés. Veiller à ce que le câble (et le cas échéant, la rallonge) soit placé de sorte qu'il ne puisse faire trébucher personne. Maintenir le câble d'alimentation à l'écart de tout support ou objet chaud.

Mise en service

- Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.
- Poser l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.
- Ne jamais utiliser un appareil ou un câble de raccordement endommagé!
- Lors de la première utilisation, laisser l'appareil fonctionner sur la position la plus chaude (70 °C) pendant 10 minutes à vide, c'est à dire sans produits à sécher. Rincer ensuite la grille de séchage et le couvercle (mais jamais la base) à l'eau chaude et sécher avec un chiffon. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner!
- Placer le produit à sécher en couches sur la grille. Poser la grille sur l'appareil. L'appareil peut contenir au maximum 10 grilles empilées. Placer le couvercle et brancher l'appareil. La soufflerie se met en marche. Régler la température de séchage à l'aide du bouton prévu à cet effet. Vous trouverez les températures de séchage appropriées dans les tableaux aux pages 30 et 31.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil devient très chaud.
- Ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Utiliser uniquement les accessoires d'origine.

Risque d'incendie

Ne jamais poser un chiffon ou un autre tissu sur l'appareil (risque d'incendie). Ne jamais couvrir l'arrivée ni l'évacuation d'air.

Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Laisser suffisamment de temps à l'appareil pour refroidir (environ 30 minutes).
- Nettoyer les grilles avec votre produit à vaisselle habituel. Les grilles peuvent passer au lave-vaisselle (max. 50 °C).
- Ne jamais immerger la base de l'appareil et le câble dans de l'eau ou tout autre liquide (risque de court-circuit). Essuyer simplement le revêtement et la base avec un chiffon humide.
- L'ouverture du boîtier du déshydrateur ou l'introduction d'objets tels qu'outils ou autres ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées.

Pannes

Lors d'avaries ou de défauts de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Lorsqu'un dysfonctionnement intervient à votre «dörrex» à la suite d'une accumulation de chaleur dans la partie inférieure, l'appareil se déclenche automatiquement. Le fusible interrompt le circuit électrique.

Causes possibles: Les grilles sont trop remplies ou bien le moteur d'aération est défectueux.

Elimination de la panne: Débrancher la prise, laisser refroidir l'appareil, retirer le surplus de produits à sécher, rebrancher l'appareil. Renouveler la tentative de séchage. Si, après quelques instants, l'appareil se déconnecte de nouveau, c'est qu'il est endommagé. Lorsque le cordon d'alimentation électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clients ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Toute responsabilité est déclinée en cas de réparation effectuée par le client. Ne plus mettre l'appareil en marche (risque de court-circuit)!

Rangement

- Pour le rangement, le câble peut être enroulé dans le logement prévu à cet effet dans la base de l'appareil.
- Gardez l'appareil dans un endroit sec et inaccessible aux enfants.

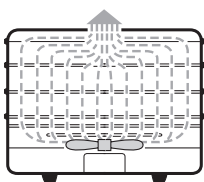
La déshydratation saine est toujours «in»

Délicieux, sain et avantageux

La déshydratation est la façon la plus naturelle et la plus simple de conserver les fruits, légumes, champignons et fines herbes. La haute valeur nutritive des produits déshydratés est préservée et ceux-ci restent non seulement délicieux, mais sont aussi très sains. Les réserves de produits séchés représentent en outre une alternative avantageuse aux conserves et à la congélation qui utilise davantage d'énergie. Grâce au «dörrex», les produits frais peuvent être traités pendant la saison même de la récolte.

Déshydrater délicatement et régulièrement

Le réglage en continu de la température permet un traitement délicat des aliments. De plus, la circulation active de l'air chaud assure une déshydratation absolument régulière. Ainsi, les précieuses substances nutritives sont entièrement conservées.



Circulation active de l'air chaud

Le secret d'un séchage
parfait



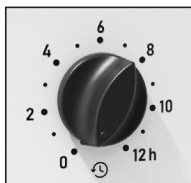
Utilisation du déshydrateur

Préparation des aliments à sécher

Enlever les parties molles ou blettes. Nettoyer les produits et les sécher soigneusement avec un chiffon ou du papier de ménage. Pour les aliments particulièrement juteux, utiliser impérativement l'appareil avec la natte en silicone (page 23, accessoires). Débiter les aliments en morceaux, si possible de mêmes épaisseur et taille. **Disposer les produits à sécher juteux avec la surface de coupe vers le haut sur les grilles de déshydratation!**

Déposer les aliments à sécher sur les grilles, sans trop les serrer. Ne pas les poser l'un sur l'autre, mais serrés côte à côte. On peut utiliser simultanément jusqu'à 10 grilles. Poser le couvercle et mettre l'appareil en service et régler la température au moyen du bouton de réglage.

Grâce à la circulation d'air, la répartition de la température devient rapidement régulière, de la grille la plus basse à la plus haute et l'air humide est expulsé par le trou du couvercle. A partir de 5 tamis de séchage, il est recommandé d'invertir les tamis. Grâce à la circulation d'air active, les aliments seront séchés des deux côtés en même temps, ce qui évite de les tourner et réduit ainsi le temps de séchage.



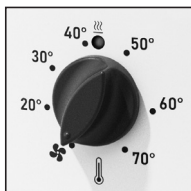
Modèle avec minuterie:

règle le temps de séchage jusqu' à 12 heures et s'arrête automatiquement quand le temps de séchage programmé est écoulé.

Conservation

Si l'on veut garantir une bonne conservation, les produits doivent absolument être secs et refroidis avant de les emballer. Pour qu'ils ne puissent plus absorber d'humidité, les enfermer dans des boîtes, des bocaux ou des sachets en plastique étanches à l'air, ou sous emballage étanche (sous vide). Conserver à l'abri de la lumière. Noter la date sur l'emballage.

Consommation d'énergie



En service, le «dörrex» consomme 13 watts (ventilateur enclenché). Lorsque le chauffage est déclenché (diode LED allumée) la consommation d'énergie augmente à 540 watts. La consommation électrique du «dörrex» dépend de différents facteurs: température ambiante, nombre de grilles et température sélectionnée, et ne peut pas être définie exactement.

Suggestions

- Pour que les fruits et légumes conservent leur couleur naturelle et ne brunissent pas, les asperger avec un peu de jus de citron juste avant de les sécher.
- Contrôler après environ une semaine l'humidité de l'aliment conservé en coupant un morceau. S'il se forme des petites gouttes d'eau dans la partie coupée, le séchage n'est pas suffisant. Répartissez à nouveau le produit à sécher sur la grille jusqu'à que l'essai de coupe soit satisfaisant.
- Avant d'utiliser des légumes séchés, les tremper la veille dans l'eau tiède. Pour la préparation de sauces ou de potages, faire cuire les légumes et les herbes séchées en même temps.

Conseil pour récolteurs de champignons:

Nettoyer les bolets, etc. avec seulement un couteau et surtout ne pas les laver. Pour les champignons très mouillés, enlever le pied sous le chapeau. Après avoir couper en tranches, éventuellement badigeonner parcimonieusement les deux côtés avec du jus de citron afin de conserver la couleur. Morilles, trompettes de la mort et petits champignons à lamelles peuvent être séchés en même temps.

Congélation de champignons

Il est conseillé pour les champignons de les cuire ou de les blanchir préalablement et de les congeler.

A défaut, les champignons deviennent fibreux et spongieux, car ils tirent beaucoup d'eau.

Les champignons peuvent aussi être mis en conserves dans du vinaigre/de l'huile.



Tableaux des temps de séchage

FRUITS

Produits à sécher	Préparation	Temps de séchage en heures	Temp. degrés
Abricots	partagés en deux, face interne en haut	10 - 18	70°
Ananas	pelées, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	10 - 12	70°
Bananes	pelées, partagées en deux ou en quatre dans le sens de la longueur	8 - 12	70°
Cerises	entières ou dénoyautées	10 - 18	70°
Figues	partagés en deux, face interne en haut	10 - 12	50°
Fraises	partagées en deux ou entières	9 - 15	70°
Noix	pelées, déposer les deux parties	8 - 9	25°
Poires	en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	6 - 10	70°
Pommes	partagées en deux, face interne en haut	15 - 30	70°
	tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	6 - 8	70°
	lamelles d'env. 15 mm d'épaisseur	6 - 10	70°
Prunes et pruneaux	partagés en deux, face interne en haut	10 - 18	70°
Raisin	grains partagés en deux, face interne en haut	12 - 15	70°



Avant de sécher les fruits, les enduire de jus de citron
empêche le brunissement

CHAMPIGNONS

Produits à sécher	Préparation	Temps de séchage en heures	Temp. degrés
Champignons	nettoyer soigneusement, laisser les petits champignons entiers, couper les grands en tranches dans le sens de la longueur	2 - 6	50°

VIANDES

Produits à sécher	Préparation	Temps de séchage en heures	Temp. degrés
Beef Jerky (viande de bœuf)	Bandes de 5-10 mm	6 - 12	60° - 70°

Important : respecter impérativement une hygiène irréprochable !

LÉGUMES

Produits à sécher	Préparation	Temps de séchage en heures	Temp. degrés
Carottes	pelées, rond. d'env. 8 mm d'épaisseur *	6 - 8	70°
Céleris	pelés, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur *	6 - 10	70°
Concombres	non pelés, rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur *	6 - 8	70°
Courgettes	non pelées, rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur	7 - 8	70°
Haricots verts	entiers *	6 - 10	70°
Julienne de légumes	carottes, céleris, poireaux, choux-raves, choux – coupés en filaments *	8 - 10	70°
Petits pois	entiers, cuits *	8 - 10	70°
Poireaux	coupés en deux dans la longueur puis en morceaux de 6 à 8 cm de long *	6 - 8	60°
Poivrons	en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur *	8 - 9	25°
Tomates	d'env. 6 mm d'épaisseur *	7 - 10	70°
	pelées, partagées en deux, face plate en haut tranches	10 - 14	70°



*** Blanchir brièvement les légumes**
(après les avoir coupés)



Chips de légume sains
Céleri/carottes: 1mm d'épaisseur, raccourcir le temps de séchage

HERBES

Produits à sécher	Préparation	Temps de séchage en heures	Temp. degrés
Aneth, basilic, ciboulette, estragon, mélisse de citron, menthe, persil, romarin, sarriette, sauge	entières ou coupées; laver les herbes, les poser sur un morceau de gaze ou de cellulose et laisser sécher	2 - 6	40°

Trucs et astuces pour les professionnels du séchage:

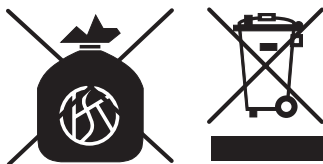
En fonction de la taille des morceaux et de leur teneur en humidité, les temps de séchage peuvent changer.

Par rapport à la pulpe de fruit, l'enveloppe ne contient pratiquement aucun liquide, elle sèche donc plus rapidement et empêche en même temps le liquide de s'échapper trop rapidement de l'intérieur du fruit. Cela donne à vos fruits un bord croustillant.

La matière déshydratée attire l'humidité de l'air. Elle doit donc être conditionnée immédiatement dans un emballage hermétique, par exemple dans un bocal.

Les aliments séchés pèsent entre 15 et 30 % du poids frais. Il ne doit plus y avoir de fuite de liquide lorsque l'on appuie dessus.

Elimination



- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour une élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dangereuse doivent être éliminés immédiatement et vous devez vous assurer qu'ils ne pourront plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!

Réparer au lieu de jeter

Nos produits Stöckli sont conçus pour une longue durée de vie: si une réparation est nécessaire, elle peut prolonger la durée de vie de votre produit Stöckli de plusieurs années. C'est une solution avantageuse grâce à laquelle vous contribuez à une utilisation responsable des ressources et au respect de l'environnement. Nous serions heureux de faire la réparation pour vous.

Vous pouvez vous adresser à notre service clientèle: haushalt@stockli.ch



dörrex

Dörrgerät
Déshydrateur
Essiccatore
Dehydrator

Designed by Herbert Forrer



K-Tipp
Testwinner



Swiss
Made



Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 17

Istruzioni d'uso

pagina 33

Operating Instructions

page 49

Gebruiksaanwijzing

pagina 65

STOCKLI

Indice

	Pagina
Congratulazioni	35
La sicurezza innanzitutto!	36
Breve panoramica dell'apparecchio	38
L'assortimento dörrex	39
Pezzi di ricambio – panoramica	40
Si prega di osservare quanto segue	41
Prima della messa in funzione	41
Messa in funzione	41
Pericolo d'incendio	41
Pulizia e manutenzione	42
Malfunzionamenti	42
Custodia	42
Essicare: sano e moderno	43
Utilizzo	44
Consumo energetico	44
Tabelle dei tempi di essiccazione	46
Smaltimento	48
Riparare invece di gettare via	48
Garanzia	80

Congratulazioni!

Congratulazioni per aver acquistato l'apparecchio «dörrex» di Stöckli e per aver scelto un metodo di essiccazione versatile, gustoso e salutare. Avete optato per un prodotto di qualità Stöckli, che vi regalerà molte soddisfazioni nei prossimi anni.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni d'uso. Tenere presente quanto segue: se in questo manuale non viene fatta una distinzione specifica, il termine «dörrex» si riferirà sempre a entrambi i modelli Stöckli, quello con il termoregolatore e quello con il termoregolatore e il timer.

Come accessorio consigliato (pagina 39), abbiamo preparato appositamente per voi un ricettario con preparazioni semplici e gustose: «Ricette per l'essiccazione – salutari, leggere e deliziose». Troverete molti suggerimenti e idee utili per eseguire fantastiche ricette di essiccazione con il vostro «dörrex» di Stöckli.

Vi auguriamo ogni successo nella preparazione delle ricette!



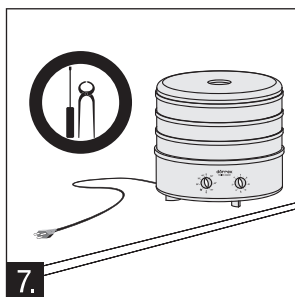
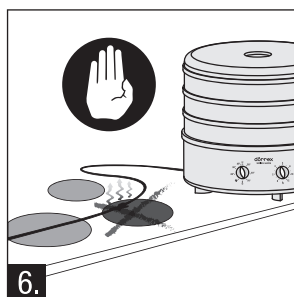
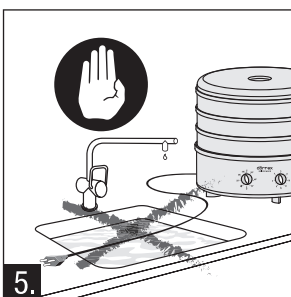
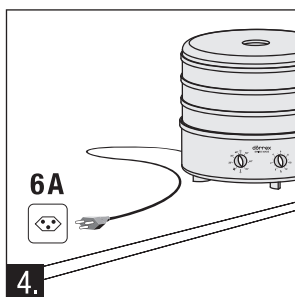
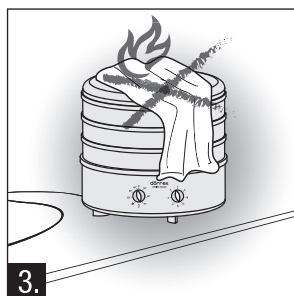
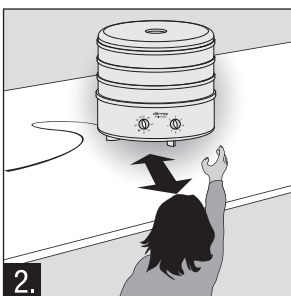
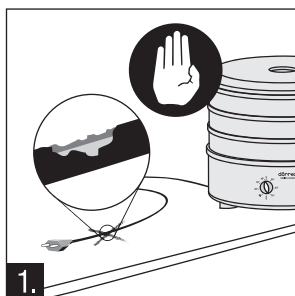
Stöckli «dörrex»
con termoregolatore
e cestelli in materiale
plastico

Stöckli «dörrex» con termoregolatore
incluso timer e cestelli in metallo



La sicurezza innanzitutto!

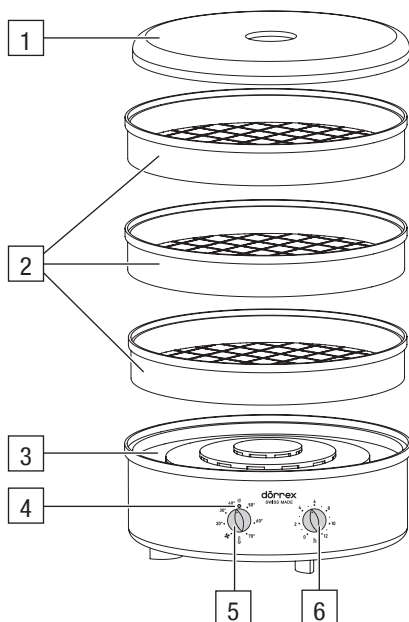
Leggere attentamente le presenti avvertenze di sicurezza prima dell'uso iniziale del «dörrex» Stöckli. Conservare con cura le istruzioni d'uso. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di uso improprio dell'apparecchio.



Attenzione! L'apparecchio si surriscalda – pericolo di ustioni!

- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati (1). Lasciar raffreddare l'apparecchio, non maneggiarlo quando è caldo.
- In caso di presenza di bambini adottare la massima prudenza (2). Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio direttamente sopra o vicino a oggetti termosensibili.
- Durante un funzionamento prolungato, l'apparecchio si surriscalda. Toccare perciò unicamente le manopole di regolazione.
- Non coprire mai l'apparecchio con panni o oggetti infiammabili (pericolo d'incendio!) (3). Non toccare mai le superfici riscaldate dell'apparecchio, ma solo le manopole di regolazione. Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- L'apparecchio può essere collegato solo a una presa elettrica (230 V / 50 Hz) con un fusibile di almeno 6 A. (4)
- Assicurarsi che la tensione di rete locale corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Per togliere l'alimentazione non tirare mai il cavo, ma estrarre sempre la spina dalla presa di corrente.
- Per la pulizia non immergere mai la parte inferiore dell'apparecchio e il cavo nell'acqua (5). L'apparecchio non può essere lavato in lavastoviglie (pericolo di cortocircuito!). Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 42.
- Posizionare il cavo di allacciamento e la prolunga in modo tale che nessuno rischi di inciampare.
- Tenere il cavo di alimentazione e l'apparecchio lontano da superfici e oggetti caldi, nonché da fiamme aperte (6).
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- In caso di guasto o di apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente e fare controllare e riparare l'apparecchio in un negozio specializzato. Non provare in nessun caso a riparare l'apparecchio da sé (7)! In caso di riparazioni eseguite in modo non professionale, non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini senza sorveglianza.

Breve panoramica dell'apparecchio



- 1 Coperchio
- 2 Cestelli (materiale sintetico o metallo)
- 3 Corpo dell'apparecchio
- 4 Diodo luminoso LED
- 5 Termoregolatore progressivo
- 6 Timer



Esente da bisfenolo-A

Dati tecnici

Tensione nominale: 230 V / 50 Hz

Potenza nominale: 540 W

Dimensioni: ø 33.5 cm (altezza 27.5 cm)

Peso: 3.5 kg

Lunghezza del cavo: 1.5 m

Materiale: Cestelli in materiale plastico / acciaio inox

Protezione: 100 °C con arresto automatico

Elementi di controllo: Diodo luminoso

con scala termica: 0-70 °C

con timer: 0-12 h

Omologazioni:  conformità 

L'assortimento dörrex



Essiccatore con timer e cestelli in materiale sintetico, art. no. 0076.70 / 0076.74



Essiccatore con timer e cestelli in metallo, art. no. 0076.70M / 0076.74M



Essiccatore con timer e cestelli in materiale sintetico, art. no. 0075.70 / 0075.74



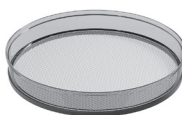
Essiccatore con timer e cestelli in metallo, art. no. 0075.70M / 0075.74M

Accessori consigliati

I cestelli aggiuntivi aumentano la capacità di essiccazione fino a un massimo di 5 chili.
Il distanziatore senza fondo aumenta la distanza tra i cestelli.



Cestello in materiale sintetico (1 pz.), art. no. 0077.1301



Cestello in metallo (1 pz.), art. no. 0077.01



Distanziatore (1 pz.), art. no. 0077.012



Inserto in silicone per cestelli.
Indicato per verdura/frutta molto succosa (2 pz.), art. no. 0070.02



Levator solo art. no. 0070.10



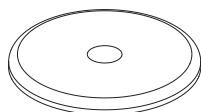
Download

Libro di ricette art. no. 1643

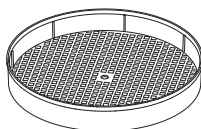
Disponibile presso i rivenditori specializzati o acquistabile online su www.stockli.shop

Pezzi di ricambio – panoramica

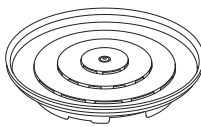
Essiccatore con timer - 0076



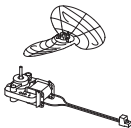
Coperchio
art. no. 10056



Cestello in materiale
plastico
art. no. 0077.1301
Cestello in metallo
art. no. 0077.01



Copertura
art. no. 6590



Pale del ventilatore
art. no. 6770



Motore
art. no. 0075.043



Riscaldamento 530W
art. no. 0075.042



Protezione riscaldamento
art. no. 0075.041



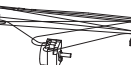
Piastra di inserimento
art. no. 0075.048



Corpo dell'apparecchio
art. no. 0076.046



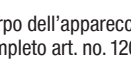
Regolatore/timer
art. no. 6994



Supporto per regolatore
art. no. 6592



Assemblaggio
(regolatore - LED - timer)
art. no. 0076.044

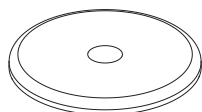


Cavo di alimentazione
con spina europea
art. no. 0075.045

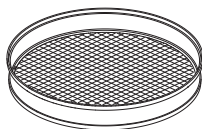
Cavo di alimentazione
con presa inglese (UK)
art. no. 0075.047

Corpo dell'apparecchio -
completo art. no. 12077

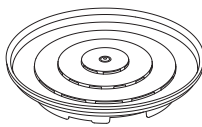
Essiccatore - 0075



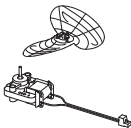
Coperchio
art. no. 10056



Cestello in materiale
plastico
art. no. 0077.1301
Cestello in metallo
art. no. 0077.01



Copertura
art. no. 6590



Pale del ventilatore
art. no. 6770



Motore
art. no. 0075.043



Riscaldamento 530W
art. no. 0075.042



Protezione riscaldamento
art. no. 0075.041



Piastra di inserimento
art. no. 0075.048



Corpo dell'apparecchio
art. no. 0075.046



Termoregolatore
art. no. 6994



Supporto per regolatore
art. no. 6592



Assemblaggio
(regolatore - LED)
art. no. 0075.044



Cavo di alimentazione
con spina europea
art. no. 0075.045

Cavo di alimentazione
con presa inglese (UK)
art. no. 0075.047

Corpo dell'apparecchio
completo art. no. 12076

Si prega di osservare quanto segue

Leggete attentamente le istruzioni d'uso. Le persone che non hanno familiarità con le istruzioni d'uso e i bambini non possono utilizzare l'apparecchio. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto. Ogni uso improprio è strettamente vietato a causa dei pericoli associati.

Prima della messa in funzione

La tensione di rete deve corrispondere alle indicazioni sulla targhetta dell'apparecchio. Non usare mai l'apparecchio con il cavo di alimentazione o la spina difettosi. Prestare attenzione a posizionare il cavo (e, se necessario, la prolunga) per evitare che qualcuno possa inciampare. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici e oggetti roventi.

Messa in funzione

- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver osservato tutti i punti sopraelencati.
- La superficie d'appoggio dell'apparecchio dev'essere asciutta, antiscivolo e piana.
- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati!
- Alla prima messa in funzione lasciare l'apparecchio vuoto (senza alimenti da essiccare) per 10 minuti a temperatura massima (70 °C). Quindi risciacquare i cestelli ed il coperchio (mai la parte inferiore) con acqua calda e asciugarli con un panno. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Disporre il cibo da essiccare sui cestelli. Posizionare i cestelli sull'apparecchio. Si possono sovrapporre fino a un massimo di 10 cestelli. Posizionare il coperchio e collegare l'apparecchio alla presa elettrica. La ventilazione si attiva. La temperatura di essiccazione adeguata per il cibo è indicata alle pagine 46 e 47. Posizionare il termoregolatore nella posizione idonea.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Durante l'esercizio l'apparecchio si riscalda.
- Non trasportare l'apparecchio caldo in funzione.
- Utilizzare solo accessori originali.

Pericolo d'incendio

Non appoggiare mai panni o oggetti infiammabili sull'apparecchio. Non coprire mai le aperture di aspirazione e di scarico dell'aria.

Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti.
- Pulire i cestelli con un normale detergente. I cestelli sono resistenti alla lavastoviglie fino a un massimo di 50 °C.
- Mai immergere in acqua o altri liquidi la parte inferiore dell'apparecchio e il cavo (pericolo di cortocircuito). Pulire il coperchio e la parte inferiore soltanto con un panno umido.
- L'apertura del corpo dell'apparecchio o l'inserimento di oggetti quali utensili, ecc., possono essere effettuati solo da personale qualificato.

Malfunzionamenti

In caso di guasti o malfunzionamenti dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Ad esempio, se si verifica un'interruzione della funzionalità del «dörrex» a causa di un accumulo di calore nella parte inferiore, l'interruttore di sicurezza spegne automaticamente l'apparecchio, interrompendo il circuito.

Possibili cause: cestelli sovraccarichi oppure motore di ventilazione difettoso.

Risoluzione del problema: scollegare la spina, lasciare raffreddare l'apparecchio e rimuovere gli alimenti in eccesso. Ricollegare l'apparecchio alla presa e avviare un nuovo ciclo di essiccazione. Se dopo poco l'apparecchio si spegne di nuovo, significa che è difettoso. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio viene danneggiato, dev'essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare potenziali rischi. Non tentare riparazioni autonome, poiché in tal caso viene declinata ogni responsabilità. Non utilizzare più l'apparecchio (rischio di scossa elettrica)!

Custodia

- Per la custodia, il cavo può essere riposto nell'apposito vano nella parte inferiore dell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio in un luogo asciutto inaccessibile ai bambini.

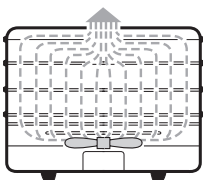
Essicare: Sano e moderno

Gustoso, sano e conveniente

Essicare è il sistema più naturale e semplice per conservare frutta, verdura, funghi ed erbe aromatiche. Inoltre gli alimenti essiccati conservano il loro elevato valore nutrizionale, sono quindi gustosi e salutari. Oltretutto gli alimenti essiccati sono una conveniente alternativa alle conserve e ai cibi surgelati ad alto consumo energetico. Grazie a «dörrex» è ora possibile trattare gli alimenti freschi nella loro stagione di produzione.

Essiccazione delicata e uniforme

La regolazione continua della temperatura permette una preparazione delicata. La circolazione attiva dell'aria calda rende possibile un'essiccazione perfettamente uniforme. Le preziose sostanze nutritive vengono preservate negli alimenti essiccati.



La circolazione attiva dell'aria calda

Il segreto di un'essiccazione perfetta



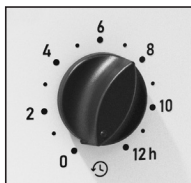
Utilizzo dell'apparecchio

Preparazione degli alimenti da essiccare

Eliminare le parti guaste, pulire il cibo da essiccare e asciugarlo bene con un panno o la carta da cucina. Per gli alimenti particolarmente acquosi utilizzare l'apparecchio solo con l'inserito in silicone (pagina 39, accessori). Tagliare a pezzi possibilmente della stessa grandezza e del medesimo spessore. **Disporre sui cestelli gli alimenti succosi da essiccare con la superficie di taglio rivolta verso l'alto!**

Collocare in modo uniforme su ogni cestello gli alimenti da essiccare. Disporre i pezzi vicini tra loro, ma senza sovrapporli. Si possano usare contemporaneamente fino a 10 cestelli. Posizionare il coperchio e collegare l'apparecchio alla presa elettrica, quindi impostare la temperatura desiderata con il termoregolatore.

Grazie alla circolazione dell'aria, si ottiene una distribuzione uniforme della temperatura a partire dai cestelli inferiori a quelli superiori. L'aria arricchita di umidità viene espulsa attraverso l'apertura del coperchio. Durante il processo di essiccazione si consiglia, tuttavia, di cambiare la posizione dei cestelli, a partire da un minimo di 5 cestelli. Grazie alla circolazione attiva dell'aria, il cibo viene essiccato contemporaneamente su entrambi i lati, eliminando la necessità di girarlo e riducendo notevolmente i tempi di essiccazione.



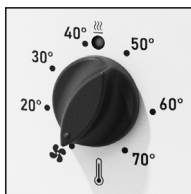
Esecuzione con timer:

regola il tempo di essiccazione fino a 12 ore e spegne automaticamente l'apparecchio alla scadenza del tempo di funzionamento impostato.

Conservazione

Per garantire una corretta conservazione, è essenziale che il cibo essiccato sia completamente asciutto e raffreddato. Per evitare l'assorbimento di umidità, è consigliabile utilizzare contenitori ermetici, barattoli di vetro o sacchetti di plastica sigillati, oppure sottovuoto. È importante proteggere il cibo dalla luce e annotare la data di conservazione.

Consumo energetico



In funzione il «dörrex» necessita di 13 Watt (con ventilatore inserito). Quando viene attivato il riscaldamento (si illumina il LED) il fabbisogno energetico sale a 540 Watt. Il consumo di energia del «dörrex» dipende dai seguenti fattori: temperatura ambiente, numero di cestelli e temperatura selezionata, quindi non può essere determinato con precisione.

Suggerimenti

- Per mantenere il colore naturale di frutta e verdura e per prevenire la scoloritura durante l'essiccazione, irrorare gli alimenti da essiccare con un po' di succo di limone.
- Controllare il grado d'umidità dopo circa una settimana, tagliandone un pezzo. Se si formano ancora delle goccioline d'acqua, l'essiccazione non è sufficiente. Disporre nuovamente gli alimenti sui cestelli finché la consistenza non risulti soddisfacente.
- Verdure e frutta essiccate destinate alla cottura dovrebbero essere immerse in acqua tiepida e lasciate a mollo per una notte. Le verdure e le erbe aromatiche essiccate, destinate alla preparazione di salse e minestre, si mettono direttamente a cuocere.

Suggerimento speciale per gli appassionati dei funghi

Pulire i boleti (porcini, porcini di castagno ecc.) solo con il coltello, senza lavarli. Se i funghi sono molto bagnati, togliere le lamelle sotto il cappello. Quindi tagliarli a fettine e spruzzarli finemente con succo di limone su entrambi i lati per mantenere il colore. Le spugnole, le trombette dei morti e i funghi lamellari più piccoli possono essere essiccati interi.

Congelazione di funghi

Prima di congelare i funghi, è consigliabile cuocerli o sbollentarli, altrimenti diventano molli e spugnosi, poiché assorbono molta acqua. I funghi possono anche essere conservati sott'aceto o sott'olio.



Tabelle dei tempi di essiccazione

FRUTTA

Alimento da essiccare	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Temperatura
Albicocche	dimezzare, taglio verso l'alto	10 - 18	70°
Ananas	sbucciare, fette di circa 8 mm di spessore	10 - 12	70°
Banane	sbucciare, dimezzare, dividere in quattro	8 - 12	70°
Ciliegie	interi o snocciolate	10 - 18	70°
Fichi	dimezzare, taglio verso l'alto	10 - 12	50°
Fragole	dimezzate o intere	9 - 15	70°
Mele	fette ca. 8 mm di spessore	6 - 8	70°
	spicchi ca. 15 mm di spessore	6 - 10	70°
Noci	sbucciate e dimezzate	8 - 9	25°
Pere	fette di circa 8 mm di spessore	6 - 10	70°
	dividere in due, taglio verso l'alto	15 - 30	70°
Prugne/susine	dimezzare, taglio verso l'alto	10 - 18	70°
Uva	dimezzare, taglio verso l'alto	12 - 15	70°



Prima dell'essiccazione, irrorare la frutta con succo di limone
per impedire l'ossidazione

FUNGHI

Alimento da essiccare	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Temperatura
Funghi	pulire bene, non tagliare i funghi piccoli e tagliare quelli grandi per il lungo	2 - 6	50°

CARNE

Alimento da essiccare	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Temperatura
Beef Jerky (manzo essiccato)	Strisce di 5-10 mm	6 - 12	60° - 70°

Importante: è fondamentale osservare un'igiene impeccabile!

VERDURA

Alimento da essiccare	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Temperatura
Carote	pelate, tagliate a fette di ca. 8 mm di spessore *	6 - 8	70°
Cetrioli	non sbucciati, tagliati a fette di ca. 1 cm di spessore *	6 - 8	70°
Fagioli	scottati interi *	6-10	70°
Peperoni/paprica	tagliati a strisce di ca. 8 mm di spessore *	8 - 9	25°
Piselli	sbucciati *	8-10	70°
Pomodori	fette di ca. 6 mm di spessore *	7-10	70°
	dimezzare, taglio verso l'alto	10-14	70°
Porri	dimezzati, pezzi lunghi ca. 6-8 cm *	8-10	70°
Sedano	Pelato, tagliato a fette di ca. 8mm di spessore *	6-10	70°
Verdure per minestrone	tagliare a strisce sottili: carote, sedano, porri, cavolo rapa, cavolo *	6 - 8	60°
Zucchine	non pelate, tagliate a fette di ca. 8 mm di spessore	7 - 8	70°



*** Sbollentare brevemente la verdura**
(dopo averla tagliata)



Chips di verdure salutari
Sedano / carote: spessore di 1 mm, ridurre il tempo di essiccazione

ERBE AROMATICHE

Alimento da essiccare	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Temperatura
Aneto, basilico, dragoncello, erba cipollina, melissa, menta piperita, prezzemolo, rosmarino, salvia.	lavare le foglie, essiccare intere o tritate, mettere su garza o carta assorbente e lasciar asciugare	2 - 6	40°

Consigli e trucchi per gli esperti dell'essiccazione:

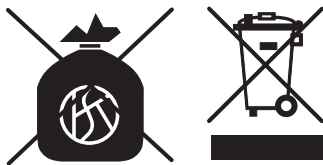
I tempi di essiccazione possono variare a dipendenza della dimensione dei pezzi e del contenuto di umidità.

Essendo la buccia meno ricca di umidità rispetto alla polpa, si asciuga più velocemente, impedendo che la frutta si disidrati troppo rapidamente. Così, la frutta avrà il bordo croccante.

Gli alimenti essiccati attirano umidità dall'aria circostante, perciò devono essere confezionati immediatamente in modo ermetico, ad esempio in un barattolo da conserva.

Gli alimenti essiccati pesano tra il 15% e il 30% del loro peso fresco. Premendo su un alimento essiccato, non dovrebbe più uscire del liquido.

Smaltimento



- Gli apparecchi esausti possono essere consegnati gratuitamente presso un punto vendita autorizzato per lo smaltimento adeguato.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.
- Non smaltire gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente)!

Riparare invece di gettare via

I nostri prodotti Stöckli sono progettati per durare nel tempo. Se fosse necessario riparare uno dei suoi prodotti Stöckli, la durata dello stesso potrebbe prolungarsi per anni.

Si tratta di una soluzione economica, grazie alla quale è possibile contribuire alla gestione consapevole delle risorse e dell'ambiente. Saremo lieti di effettuare la riparazione per lei.

Voglia contattare il nostro Servizio clienti: haushalt@stockli.ch



dörrex

Dörrgerät
Déshydrateur
Essiccatore
Dehydrator

Designed by Herbert Forrer



Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 17

Istruzioni d'uso

pagina 33

Operating Instructions

page 49

Gebruiksaanwijzing

pagina 65

STOCKLI

Contents

	Page
Congratulations	51
Safety first	52
Brief unit overview	54
dörrex range	55
Spare parts overview	56
Please note the following	57
Before commissioning	57
Commissioning	57
Fire hazard	57
Cleaning and care	58
Disturbances	58
Storage	58
Healthy drying is always «in»	59
Handling	60
Drying tables	62
Disposal	64
Repair instead of throwing away	64
Warranty	80

Congratulations!

Congratulations on the purchase of your Stöckli «dörrex». And for choosing a versatile, tasty and healthy drying method. You have chosen a Stöckli quality product that will give you many years of pleasure.

Please read these instructions for use carefully. The following applies: Unless we emphasize a distinction in these instructions, we always use the term «dörrex» to refer to both models, the Stöckli «dörrex» with temperature control, and the Stöckli «dörrex» with temperature control and timer.

As a recommended accessory (page 55), we have put together a recipe book with uncomplicated, tasty recipes especially for you: «Drying recipes – healthy, light and fine». You will find many useful tips and great recipe ideas for dehydrating with your Stöckli «dörrex».

And now we wish you a lot of fun!



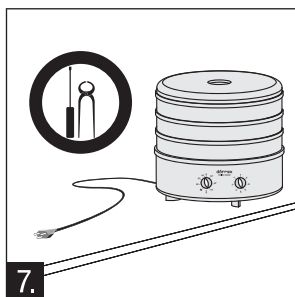
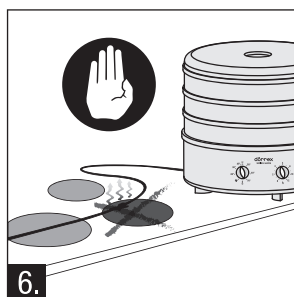
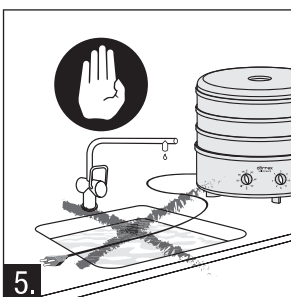
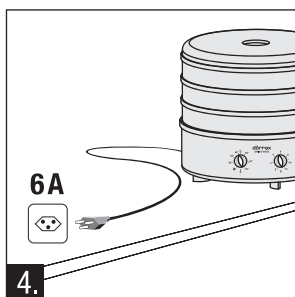
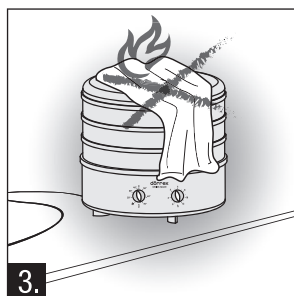
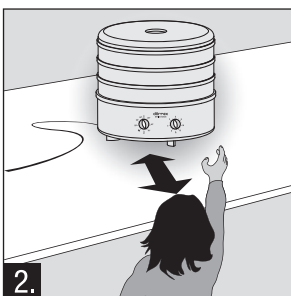
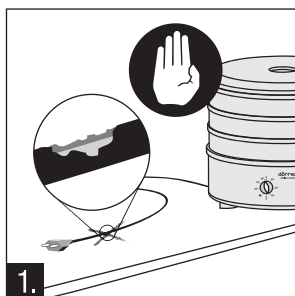
Stöckli «dörrex» with temperature regulator and plastic drying grid

Stöckli «dörrex» with temperature controller and timer as well as metal drying grid



Safety first

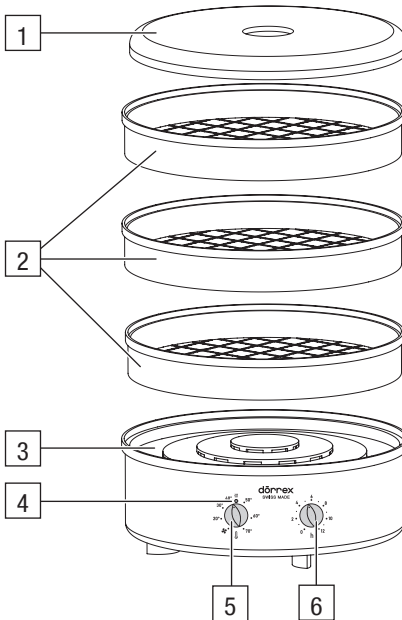
Read these safety instructions carefully before using your Stöckli «dörrex» for the first time. Keep the instructions for use in a safe place. The manufacturer declines all liability in the event of improper use.



Caution! The appliance becomes hot – danger of burns!

- Never use a damaged appliance or mains connection cable (1.). Let the appliance cool down, and never carry it when it is hot.
- Take special care in the presence of children (2.). Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate the appliance directly on or near heat-sensitive objects.
- The appliance becomes hot during prolonged operation. Therefore, only touch the rotary switches.
- Never place cloths or flammable objects over the appliance (fire hazard!) (3.). Never touch the heated appliance surfaces, only the rotary switches. Only use original appliance parts.
- The appliance may only be operated from a power socket (230 V / 50 Hz) with a fuse protection of at least 6 A (4.).
- Make sure that the local mains voltage corresponds to the specifications on the unit's rating plate.
- Never pull on the mains connection cable, always pull on the mains plug.
- Never immerse the lower part of the appliance or the mains cable in water for cleaning (5.). Do not clean the appliance in the dishwasher (risk of short circuit!). Follow the cleaning and care instructions on page 58.
- Attach the mains connection cable and the extension cable so that no one trips over them.
- Keep the mains cable and the appliance away from hot surfaces and objects as well as open flames (6.).
- Disconnect the mains plug before cleaning and allow the appliance to cool down sufficiently long.
- In the event of malfunctions or a defective appliance, unplug the appliance immediately and have it checked and repaired at a specialist shop. Never attempt to repair the appliance yourself (7.)! No liability will be accepted for any damage caused by improper repair.
- Do not allow children to play with the appliance. Keep the appliance out of the reach of children under the age of 8. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

Brief unit overview



- 1 Lid
- 2 Drying grid (plastic or metal)
- 3 Dehydrator housing
- 4 LED light emitting diode
- 5 Stepless temperature controller
- 6 Timer



Free from bisphenol A

Technical data

Rated voltage:	230 V / 50 Hz
Rated power:	540 W
Dimensions:	ø 33.5 cm (height 27.5 cm)
Weight:	3.5 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Dehydrating grid plastic / stainless steel
Fuse:	100 °C with self-holding
Control elements:	Light-emitting diode
with temperature scale:	0-70 °C
with timer:	0-12 h
Approvals:	Ⓢ Ⓢ CE tested

dörrex range



Dehydrator with timer and plastic drying grid made of plastic, Art. No. 0076.70 / 0076.74



Dehydrator with timer and metal drying grid Art. No. 0076.70M / 0076.74M



Dehydrator with plastic drying grid Art. No. 0075.70 / 0075.74



Dehydrator with metal drying grid Art. No. 0075.70M / 0075.74M

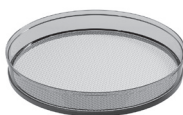
Recommended accessories

Additional grids increase the drying capacity to max. 5 kg.

The bottomless spacer ring increases the distance between the drying grids.



Plastic drying grid (1 pc.)
Art. No. 0077.1301



Metal drying grid (1 pc.)
Art. No. 0077.01



Spacer ring (1 pc.)
Art. No. 0077.012



Silicone insert for drying grid.
For strongly juicing vegetables or fruits (2 pcs.), Art. No. 0070.02



Apple corer
Art. No. 0070.10



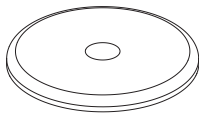
Download

Recipe book
Art. No. 1643

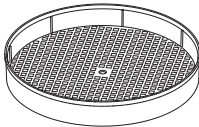
Available from specialist dealers, or can be ordered via the Internet: www.stockli.shop

Spare parts overview

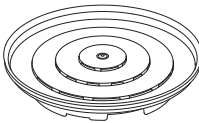
Dehydrator with timer - 0076



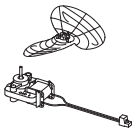
Lid
Art. No. 10056



Drying tray plastic
Art. No. 0077.1301
Drying tray with
steel mesh
Art. No. 0077.01



Cover
Art. No. 6590



Fan blades
Art. No. 6770



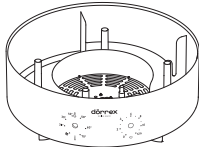
Splitting motor
Art. No. 0075.043



Heater 530W
Art. No. 0075.042



Mudguard heating
Art. No. 0075.041



Insert sheet
Art. No. 0075.048



Housing
Art. No. 0076.046



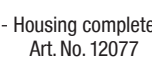
Controller/timer knob
Art. No. 6994



Controller mounting
Art. No. 6592



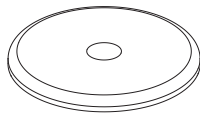
Assembly group
(Controller - LED - Timer)
Art. No. 0076.044



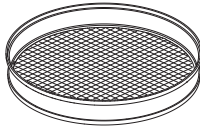
Supply cable Euro plug
Art. No. 0075.045
Supply line UK
Art. No. 0075.047

Housing complete
Art. No. 12077

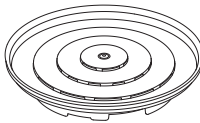
Dehydrator - 0075



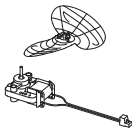
Lid
Art. No. 10056



Drying tray plastic
Art. No. 0077.1301
Drying tray with
steel mesh
Art. No. 0077.01



Cover
Art. No. 6590



Fan blades
Art. No. 6770



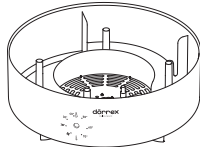
Splitting motor
Art. No. 0075.043



Heater 530W
Art. No. 0075.042



Mudguard heating
Art. No. 0075.041



Insert sheet
Art. No. 0075.048



Housing
Art. No. 0075.046



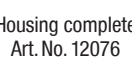
Regulator knob
Art. No. 6994



Controller mounting
Art. No. 6592



Assembly group
(Controller - LED)
Art. No. 0075.044



Supply cable Euro plug
Art. No. 0075.045
Supply line UK
Art. No. 0075.047

Housing complete
Art. No. 12076

Please note the following:

Read the instruction manual carefully. Persons who are not familiar with the instructions for use, and children, must not operate the appliance. Only use the appliance for its intended purpose. Any misuse is strictly prohibited due to the dangers involved.

Before commissioning

The mains voltage must correspond to the information on the type plate of your appliance. Never use the appliance with a damaged mains cable or plug. Make sure that the cable (and the extension cable, if applicable) is positioned so that no one can trip over it. Keep the power cable away from hot surfaces or objects.

Commissioning

- Do not operate the unit until all the above points have been taken into account.
- The surface on which the unit is placed must be dry, non-slip and level.
- Never use a damaged appliance or mains cable!
- When using the appliance for the first time, leave it empty for 10 minutes on the highest heat setting (70 °C), i.e. without dried food. Then rinse the drying grid and the lid (never the lower part of the appliance) with warm water and dry them with a cloth. Now the appliance is ready for use!
- Layer the dried food in the grids. Place the grids on the appliance. A maximum of 10 grids can be placed on the appliance. Put the lid on and connect the appliance to the power socket. The fan switches on. Refer to pages 62 and 63 for the appropriate temperature of the food to be dried. Set the temperature control knob to the correct position.
- Never leave the appliance during operation.
- The appliance becomes hot during operation.
- Do not handle or carry the appliance when it is hot.
- Only use original accessories.

Fire hazard

Never place cloths or flammable objects over the appliance. Never cover the air intake and air outlet openings of the appliance.

Cleaning and care

- Pull out the mains plug before cleaning.
- Let the appliance cool down for about 30 minutes.
- Clean the grids with normal washing-up liquid. The grids are dishwasher safe up to max. 50 °C.
- Never immerse the lower part of the appliance and the mains cable in water or liquid (risk of short circuit!). Only clean the cover and the lower part of the appliance with a damp cloth.
- Opening the dehydrator housing or penetrating it with objects such as tools, etc., may only be carried out by a person qualified to do so.

Disturbances

In the event of malfunctions or a defective appliance, please unplug the appliance immediately. If, for example, a malfunction occurs in the «dörrex» due to a build-up of heat in the lower part, the appliance switches off automatically. The fuse has interrupted the circuit.

Possible causes: overfilled grids or defective ventilation fan motor.

Remedy: Unplug the appliance, allow it to cool down, remove any excess dried food. Reconnect the appliance to the mains. Try drying again. If the appliance switches off again after a while, it is defective. If the mains cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. In case of independent repairs any liability is rejected. Do not operate the defective appliance (risk of electric shock)!

Storage

- The power cable can be stowed in the special compartment provided on the base unit.
- Store the appliance in a clean, dry location out of the reach of children.

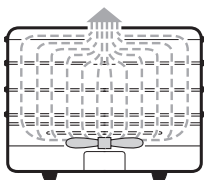
Healthy drying is always «in»

Tasty, healthy and inexpensive

Drying is the most natural and easiest way to permanently preserve fruits, vegetables, mushrooms and herbs. Dried food retains its high nutritional value and is therefore very tasty and healthy. Moreover, dried food is an inexpensive alternative to canned food and energy-intensive frozen food. Now you can process food fresh in the middle of the season thanks to the «dörrex».

Dry gently and evenly

The infinitely variable temperature regulation enables gentle preparation. In addition, the active hot air circulation guarantees absolutely even drying. This ensures that the valuable nutrients in the dried food are fully preserved.



Active warm air circulation

The secret of perfect drying



Handling

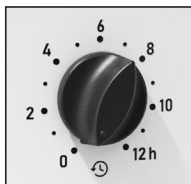
Preparation of food for drying

Cut out spoiled parts, clean the food and dry off with a cloth or kitchen paper. Please dry wet or very juicy food only with the silicone insert (accessories page 55). Cut the food into pieces of the same size and thickness as far as possible. **Place juicy food on the drying grids with the cut surface facing upwards!**

Cover each drying grid evenly with food. Do not place the pieces on top of each other, but close together. Up to 10 grids can be used. Put the lid on and connect the appliance to the power socket, then set the desired temperature level with the rotary switch.

Due to the air circulation – after a short period of operation - an even temperature distribution is achieved from the bottom to the top grid and the moist air is blown out through the opening in the lid. However, we recommend rearranging the drying grids if there are 5 or more. Due to the active air circulation, food is dried from both sides at the same time, which makes turning the food over unnecessary and at the same time considerably reduces drying time.

Version with timer:



Times drying up to 12 hours and switches the appliance off automatically when the set operating time is reached.

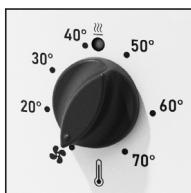
Storage

The prerequisite for perfect storage is absolutely dry and cooled dehydrated food.

To prevent the dried food from absorbing moisture, use airtight storage containers, jars and plastic bags or vacuum-seal the dried food.

Protect from light. When storing, note the date.

Energy consumption



In operation, the «dörrex» requires 13 watts (fan switched on).

As soon as the heating is switched on (LED lights up), the energy requirement increases to 540 watts. The power consumption of your «dörrex» depends on the following factors: Room temperature, number of drying grids and set temperature. Power consumption cannot be determined exactly.

Tips

- To ensure that the fruits and vegetables retain their natural colour and do not discolour during the drying process, brush them with a little lemon juice beforehand.
- After approx. 1 week, check the moisture of the stored dried goods by cutting a piece. If the smallest water droplets still form on the cut edge, the dehydration was not sufficient. Distribute the dried goods again among the sieves until the new cut test is satisfactory.
- Cover dried vegetables and dried fruits intended for cooking with lukewarm water before use and soak overnight. In soups or sauces, cook the dried vegetables and herbs at the same time.

Tip for mushroom pickers

Clean tubular mushrooms (boletus, chestnut mushrooms etc.) only with a knife and never wash them. If the mushrooms are very wet, remove the tubes from under the cap. Then cut into slices and, if necessary, brush sparingly with a little lemon juice on both sides to preserve the colour. Morels, dead trumpets and smaller lamellar mushrooms can be dried whole.

Freezing mushrooms

With mushrooms, it is advisable to cook or blanch them beforehand and then freeze them.

Otherwise mushrooms become tough and spongy because they draw a lot of water.

Mushrooms can also be pickled in vinegar/oil.



Drying tables

FRUITS

Dried goods	Preparation	Drying time in hours	Temperature
Apples	Discs approx. 8 mm thick	6 - 8	70°
	Carvings approx. 15 mm thick	6 - 10	70°
Apricots	halve, cut surface upwards	10 - 18	70°
Bananas	Peel, halve lengthwise, quarter	8 - 12	70°
Cherries	Whole or pitted	10 - 18	70°
Figs	halve, cut surface upwards	10 - 12	50°
Grapes	halve, cut surface upwards	12 - 15	70°
Pears	Discs approx. 8 mm thick	6 - 10	70°
	halve, cut surface upwards	15 - 30	70°
Pineapple	peel, slices approx. 8 mm thick	10 - 12	70°
Plums	halve, cut surface upwards	10 - 18	70°
Tree nuts	peel, lay out two halves	8 - 9	25°
Strawberries	Halve or whole	9 - 15	70°



Before drying
Brush fruit with lemon juice
prevents browning

MUSHROOMS

Dried goods	Preparation	Drying time in hours	Temperature
Mushrooms	Clean well, don't cut smaller mushrooms, cut large ones lengthwise into slices	2 - 6	50°

MEAT

Dried goods	Preparation	Drying time in hours	Temperature
Beef Jerky (beef)	Strips from 5-10 mm	6 - 12	60° - 70°

Important: absolutely observe perfect hygiene!

VEGETABLES

Dried goods	Preparation	Drying time in hours	Temperature
Beans	Whole beans *	6 - 10	70°
Carrots	peel, slices approx. 8 mm thick *	6 - 8	70°
Celery	peel, slices approx. 8 mm thick *	6 - 10	70°
Courgette	unpeeled, slices approx. 8mm thick	6 - 8	70°
Cucumbers	unpeeled, slices approx. 1 cm thick *	6 - 8	70°
Hot peppers/ peppers	cut into strips approx. 8 mm thick *	8 - 9	25°
Leek	halve, cut 6-8 cm long pieces *	8 - 10	70°
Peas	podding *	8 - 10	70°
Soup-Vegetables	Cut the carrots, celery, leek, kohlrabi, cabbage into fine strips *	6 - 8	60°
Tomatoes	Slices approx. 6 mm thick *	7 - 10	70°
	halve, cut surface upwards	10 - 14	70°



*** Blanch vegetables briefly**
(after cutting)



Healthy vegetable chips
Celery/carrots: 1mm thick,
shorten drying time

HERBS

Dried goods	Preparation	Drying time in hours	Temperature
Basil, chives, dill, lemon balm, parsley, peppermint, rosemary, sage, savory, tarragon	Dry or cut whole, wash, place on gauze/ cellulose and allow to dry.	2 - 6	40°

Tips and tricks for drying professionals:

Depending on the size of the pieces and the moisture content, the drying times may vary.

The peel contains hardly any liquid compared to the flesh, so it dries faster and at the same time prevents liquid from escaping too quickly from the inside of the fruit. This gives your fruit a crispy edge.

Dried food attracts moisture from the air. It must therefore be immediately packed airtight, e.g. in a preserving jar.

The ready-dried food weighs between 15 and 30 % of the fresh weight. When pressed, no more liquid should come out.

Disposal



- Disused appliances can be handed in at a sales point for professional disposal free of charge.
- Immediately dispose of equipment with a dangerous defect and ensure that it can no longer be used.
- Do not dispose of the appliance with household waste (environmental protection)!

Repair instead of throwing away

Our Stöckli products are designed to last. Should a repair become necessary, it can extend the life of your Stöckli product by many years. It offers a cost-effective solution with which you can make a contribution to the conscious use of resources and the environment. We would be pleased to carry out the repair for you. Please contact our customer service: haushalt@stockli.ch



dörrex

Dörrgerät
Déshydrateur
Essiccatore
Dehydrator

Designed by Herbert Forrer



Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 17

Istruzioni d'uso

pagina 33

Operating Instructions

page 49

Gebruiksaanwijzing

pagina 65

STOCKLI

Inhoud

	Pagina
Hartelijk gefeliciteerd	67
Veiligheid gaat voor	68
Beknopt overzicht van het apparaat	70
dörrex-assortiment	71
Reserve onderdelen – overzicht	72
Let op het volgende	73
Voor het gebruik	73
Het gebruik	73
Brandgevaar	73
Reiniging en onderhoud	74
Storingen	74
Opbergen	74
Repareren in plaats van weggoien	74
Afvalverwijdering	74
Gezond drogen is altijd «in»	75
Toepassing	76
Energieverbruik	76
Droogtabels	78
Garantie	80

Hartelijk gefeliciteerd

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Stöckli «dörrex». En met de keuze van een diverse, smakelijke en gezonde droogmethode. U hebt een kwaliteitsproduct van Stöckli gekozen, waarvan u vele jaren plezier zult hebben.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Daarbij geldt het volgende: voorzover wij in deze handleiding geen verschil vermelden, bedoelen we met «dörrex» altijd beide modellen: Stöckli «dörrex» met temperatuurregelaar en Stöckli «dörrex» met temperatuurregelaar en timer.

Speciaal voor u hebben wij een kookboek samengesteld met eenvoudige smakelijke recepten, een extraatje (pagina 71), dat wij u zeker aanraden: «Droogrecepten – gezond, licht en lekker». U krijgt daarin veel nuttige tips en goede recept-ideeën voor het drogen met uw Stöckli dörrex.

Wij wensen u veel succes!



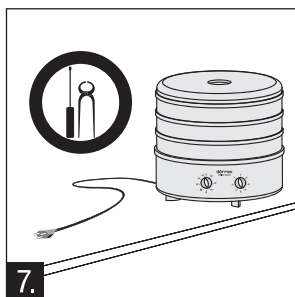
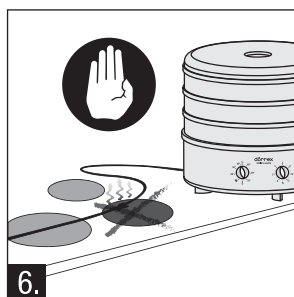
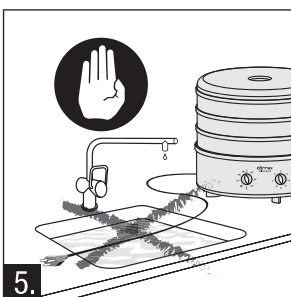
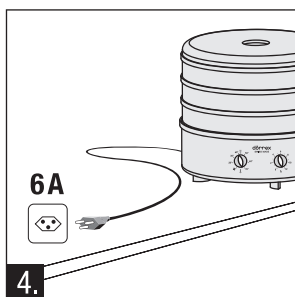
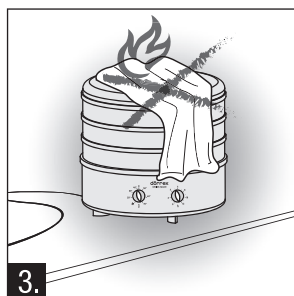
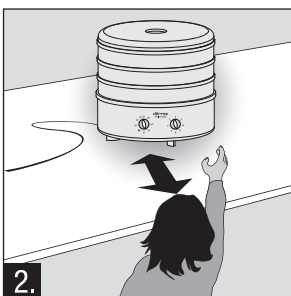
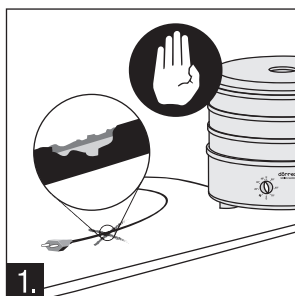
Stöckli «dörrex»
met temperatuurregelaar
en kunststof droogrooster

Stöckli «dörrex» met temperatuurregelaar
en timer, incl. metalen droogroosters



Veiligheid gaat voor

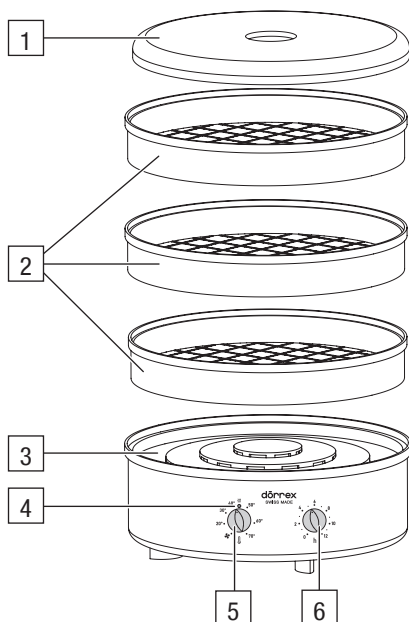
Lees deze veiligheidsvoorschriften voor het eerste gebruik van uw Stöckli «dörrex» nauwkeurig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Bij onjuist gebruik wijst de fabrikant elke aansprakelijkheid van de hand.



Voorzichtig! Het apparaat wordt heet – er bestaat verbrandingsgevaar!

- Gebruik nooit een beschadigd apparaat of netsnoer (1.).
Laat het apparaat afkoelen en draag het nooit in hete toestand.
- Wees vooral in aanwezigheid van kinderen bijzonder voorzichtig (2.). Kinderen moeten steeds onder toezicht staan, zodat ze zeker niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat niet direkt op of in de buurt van warmtegevoelige voorwerpen gebruiken.
- Bij langer gebruik wordt het apparaat erg warm. Raak daarom enkel de draaischakelaar aan.
- Leg nooit doeken of brandbare voorwerpen op het apparaat (brandgevaar) (3.). Raak nooit de verwarmde oppervlakken van het apparaat aan, maar enkel de draaischakelaar. Gebruik alleen de oorspronkelijke onderdelen.
- Het apparaat mag slechts gebruikt worden door aansluiting op een stopkontakt (230 V / 50 Hz) met een zekering van 6 A. (4.).
- Let erop dat de plaatselijke netspanning met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt.
- Trek nooit aan het netsnoer maar steeds aan de stekker.
- Dompel het apparaat en het netsnoer voor het reinigen nooit in water (5.). Het apparaat ook niet in de afwasmachine reinigen (gevaar voor kortsluiting!). Neem de aanwijzingen op pagina 74 in acht voor de reiniging en het onderhoud.
- Leg het netsnoer en het verlengsnoer dusdanig dat niemand daarover kan struikelen.
- Houd netsnoer en apparaat weg van hete oppervlakken en voorwerpen alsmede van open vlammen (6.).
- Trek de stekker voor het reinigen eruit en laat het apparaat voldoende lang afkoelen.
- Bij storingen of een kapot apparaat trek de stekker onmiddellijk uit en laat het apparaat in een speciaalzaak controleren en repareren. Probeer nooit om het apparaat zelf te repareren (7.). Bij ondeskundige reparatie wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schades overgenomen.
- Kinderen moeten niet met het apparaat spelen. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen beneden de 8 jaar bewaard worden. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht van een verantwoordelijke persoon gereinigd of gebruikt worden.

Beknopt overzicht van het apparaat



- 1 Deksel
- 2 Droogroosters (kunststof of metaal)
- 3 Kast van het droogapparaat
- 4 LED lichtdiode
- 5 Traploze temperatuurregelaar
- 6 Timer



Vrij van bisfenol A

Technische gegevens

Nominale spanning:	230 V / 50 Hz
Nominaal vermogen:	540 W
Afmetingen:	Ø 33.5 cm (Hoogte 27.5 cm)
Gewicht:	3.5 kg
Lengte netsnoer:	1.5 m
Materiaal:	Droogroosters kunststof / roestvrij staal
Beveiliging:	100 °C met automatische uitschakeling
Controle-elementen:	lichtdiode
Met temperatuurschaal:	0-70 °C
Met timer:	0-12 h
Keuringen:	Ⓢ CE goedgekeurd

dörrex-assortiment



Droogapparaat met timer, incl. kunststof-droogrooster, Art. nr. 0076.70 / 0076.74



Droogapparaat met timer, incl. metalen droogrooster Art. nr. 0076.70M / 0076.74M



Droogapparaat met kunststof-droogrooster, Art. nr. 0075.70 / 0075.74



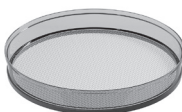
Droogapparaat met metalen droogrooster, Art. nr. 0075.70M / 0075.74M

Aanbevolen accessoire

Extra roosters verhogen de droogcapaciteit tot max. 5 kg.
De open ring vergroot de afstand tussen de droogroosters.



Kunststofdroogrooster (1 ex.)
Art. nr. 0077.1301



Metalen droogrooster (1ex.)
Art. nr. 0077.01



Afstandsring (1ex.)
Art. nr. 0077.012



Silicone inlegstuk voor droogrooster.
Speciaal geschikt voor vocht afge-
vende groente of vruchten met veel
sap (2 stk.), Art. nr. 0070.02



Appelontpitter
Art. nr. 0070.10



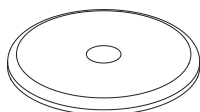
Download

Receptenboek
Art. nr. 1643

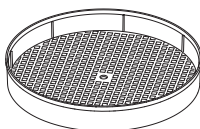
Verkrijgbaar in de vakhandel of bestelbaar via Internet: www.stockli.shop

Reserve onderdelen – overzicht

Droogapparaat met timer - 0076



Deksel
Art. nr. 10056



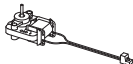
Kunststof droogrooster
Art. nr. 0077.1301
Metalen droogrooster
Art. nr. 0077.01



Frontje
Art. nr. 6590



Ventilatorbladen
Art. nr. 6770



Gesplitste motor
Art. nr. 0075.043



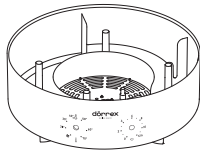
Verwarming 530W
Art. nr. 0075.042



Spatbord verwarming
Art. nr. 0075.041



Inlegvel
Art. nr. 0075.048



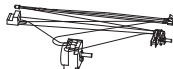
Omhulsel
Art. nr. 0076.046



Regelaar-/Timerknop
Art. nr. 6994



Reguliere bevestiging
Art. nr. 6592



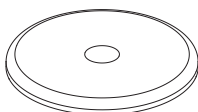
Modul
(Regelaar - LED - Timer)
Art. nr. 0076.044



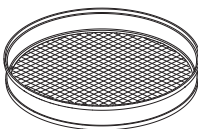
Kabel EU
Art. nr. 0075.045
Kabel UK
Art. nr. 0075.047

Omhulsel compleet
Art. nr. 12077

Droogapparaat - 0075



Deksel
Art. nr. 10056



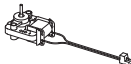
Kunststof droogrooster
Art. nr. 0077.1301
Metalen droogrooster
Art. nr. 0077.01



Frontje
Art. nr. 6590



Ventilatorbladen
Art. nr. 6770



Gesplitste motor
Art. nr. 0075.043



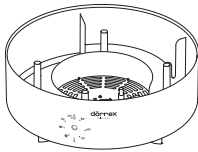
Verwarming 530W
Art. nr. 0075.042



Spatbord verwarming
Art. nr. 0075.041



Inlegvel
Art. nr. 0075.048



Omhulsel
Art. nr. 0075.046



Regelaarknop
Art. nr. 6994



Reguliere bevestiging
Art. nr. 6592



Modul
(Regelaar - LED)
Art. nr. 0075.044



Kabel EU
Art. nr. 0075.045
Kabel UK
Art. nr. 0075.047

Omhulsel compleet
Art. nr. 12076

Let op het volgende

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Personen die met de gebruiksaanwijzing niet vertrouwd zijn alsmede kinderen mogen het apparaat niet bedienen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het bestemd is. Elk onjuist gebruik is op grond van de daaraan verbonden gevaren streng verboden.

Voor het gebruik

De netspanning moet overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van uw apparaat. Gebruik het apparaat nooit als snoer of stekker beschadigd zijn. Let erop dat het snoer (en eventueel het verlengsnoer) zo aangebracht is dat niemand erover kan struikelen. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken of voorwerpen.

Het gebruik

- Zet het apparaat pas aan als aan alle bovenstaande punten voldaan is.
- Het vlak waarop het apparaat staat moet droog, niet glad en vlak zijn.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat of snoer!
- Laat het apparaat bij het eerste gebruik 10 minuten op de heetste stand (70 °C) leeg (d.w.z. zonder te drogen voedsel) lopen. Spoel daarna de droogroosters en de deksel (nooit het onderstuk van het apparaat) met warm water af en droog ze met een doek af. Nu is het apparaat klaar voor gebruik!
- Leg het te drogen voedsel op de roosters. Plaats de roosters op het apparaat. Er kunnen maximaal 10 roosters op het apparaat worden geplaatst. Leg de deksel erop leggen en sluit het apparaat aan op het stopcontact. De ventilator wordt ingeschakeld. De geschikte droogtemperatuur vindt u op pagina 78 en 79. Zet de temperatuurregelaar op de goede stand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd lopen.
- Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet.
- Draag het apparaat niet als het heet is.
- Gebruik alleen originele accessoires.

Brandgevaar

Leg nooit een doek of een brandbaar voorwerp over het apparaat (brandgevaar!). Dek luchtaanzuig- en luchtuitblaasopening van het apparaat nooit af.

Reiniging en onderhoud

- Trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat lang genoeg (ca. 30 min.) afkoelen.
- Reinig de rooster met een gewoon afwasmiddel. De roosters zijn afwasmachinebestendig (max. 50 °C).
- Dompel het onderstuk van het apparaat en het netsnoer nooit in water of een andere vloeistof (gevaar van kortsluiting!). Reinig de afdekking en het onderstuk van het apparaat alleen met een vochtige doek.
- Alleen een gekwalificeerde persoon mag de kast van het droogapparaat openen of er met voorwerpen, b.v. gereedschap, in binnendringen.

Storingen

Trek bij storingen of als het apparaat defect is onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Als er in het onderstuk van de dörrex een storing ten gevolge van oververhitting optreedt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De beveiliging heeft de stroomkring onderbroken.

Mogelijke oorzaken: Te volle roosters of defecte ventilatiemotor.

Oplossing: Stekker uit het stopcontact trekken, apparaat laten afkoelen, teveel aan te drogen voedsel verwijderen. Het apparaat weer aan het stopcontact aansluiten. Nog eens proberen te drogen. Als het apparaat na enige tijd weer uitschakelt, is het defect. Als het snoer van dit apparaat beschadigd wordt, moet het door de fabrikant, de klantendienst of een andere gekwalificeerde persoon vervangen worden om gevaren te voorkomen. Bij zelfstandige reparaties wordt elke aansprakelijkheid van de hand gewezen. Apparaat niet meer in gebruik nemen (gevaar voor kortsluiting)!

Opbergen

- Voor het opbergen kan het snoer in het snoervak in het onderstuk van het apparaat geschoven worden.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats die voor kinderen niet toegankelijk is.

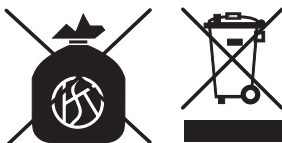
Repareren in plaats van weggooien

Onze Stöckli producten zijn gemaakt om lang mee te gaan. Mocht een reparatie nodig zijn dan kan hierdoor de levensduur van uw Stöckli product met jaren verlengd worden.

Het is een aantrekkelijk geprijsde oplossing waarmee u een bijdrage levert aan het bewust omgaan met grondstoffen en milieu. Wij zouden de reparatie graag voor u uitvoeren.

Neem contact op met onze klantendienst: haushalt@stockli.ch

Afvalverwijdering



- Uitgediende apparaten kunnen naar een dealer worden gebracht die voor een kosteloze en vakkundige afvalverwijdering zorgt.
- Apparaten met een gevaarlijk defect direct uit de roulatie nemen en ervoor zorgen dat deze niet meer in gebruik kunnen worden genomen.
- Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil (milieubescherming)!

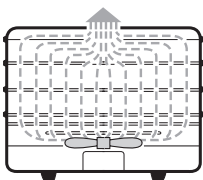
Gezond drogen is altijd «in»

Smakelijk, gezond en voordelig

Drogen is de natuurlijkste en eenvoudigste manier om fruit, groente, paddestoelen en kruiden lang te kunnen bewaren. Gedroogd voedsel houdt zijn hoge voedingswaarde, is daardoor zeer smakelijk en gezond. Bovendien vormen gedroogde voorraden een voordelig alternatief voor conserven en diepvriesvoedsel, dat veel energie kost. Nu kunt u levensmiddelen dankzij de «dörrex» midden in het seizoen vers verwerken.

Voorzichtig en gelijkmatig drogen

Door de traploze temperatuurregeling kan het voedsel voorzichtig gedroogd worden. Bovendien garandeert de actieve circulatie van warme lucht het absoluut gelijkmatige drogen. Zo blijven de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel volledig bewaard.



Actieve circulatie van warme lucht

Het geheim voor
perfect drogen



Toepassing

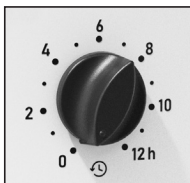
Vorbereiding van het te drogen voedsel

Bedorven delen wegsnijden, het voedsel schoonmaken en met een doek of keukenpapier goed afdrogen. Als het te drogen voedsel nat is of veel vocht loslaat, gebruik dan altijd het silicone inzetstuk (accessoires pagina 71). Snijd het te drogen voedsel in stukken die zoveel mogelijk even groot en dik zijn. **Leg voedsel dat vocht loslaat met het snijvlak naar boven op de droogschijf!**

Verdeel het voedsel gelijkmatig over de roosters. Leg de stukken niet op elkaar, maar dicht naast elkaar. Er kunnen maximaal 10 zeven worden gebruikt. Leg de deksel erop, sluit het apparaat op het stopcontact aan en stel de gewenste temperatuurstand in met de draaischakelaar.

Door de luchtcirculatie wordt – na korte looptijd – van de onderste tot de bovenste zeef een gelijkmatige temperatuurverdeling bereikt en wordt de vochtig geworden lucht door de opening in de deksel naar buiten geblazen. Vanaf 5 droogzeven is het toch aan te bevelen de zeven te verwisselen. Door de actieve ventilatie wordt het voedsel gelijktijdig aan beide kanten gedroogd, zodat het niet gekeerd hoeft te worden en de droogtijd veel korter wordt.

Uitvoering met timer:

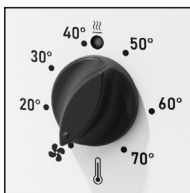


Regel de droogtijd tot 12 uur en schakelt het apparaat na het bereiken van de bereikte tijd automatisch uit.

Opslag

Voor het opslaan is het noodzakelijk dat het voedsel absoluut droog en afgekoeld is. Om ervoor te zorgen dat het gedroogde voedsel geen vocht meer kan opnemen, gebruikt u luchtdichte voorraaddozen, glazen potten of plastic zakken of trekt u het voedsel vacuüm. Tegen licht beschermen. Bij bewaren schrijf de datum erop.

Energieverbruik



Bij gebruik verbruikt de «dörrex» 13 Watt (ventilator ingeschakeld). Zodra de verwarming ingeschakeld wordt (LED brandt), stijgt het energieverbruik tot 540 Watt. Het stroomverbruik van de «dörrex» hangt van de volgende factoren af: omgevingstemperatuur, aantal droogroosters en ingestelde temperatuur en kan niet precies bepaald worden.

Tips

- Om ervoor te zorgen dat fruit en groente hun natuurlijke kleur behouden en bij het drogen niet verkleuren, kunt u er van tevoren een beetje citroensap op strijken.
- Controleer na ongeveer een week de vochtigheid van het opgeslagen voedsel door een stuk door te snijden. Als er op het snijvlak heel kleine waterdruppeltjes ontstaan, is het voedsel niet voldoende gedroogd. Verspreid het voedsel nogmaals over de zeven, tot de volgende snijproef een goed resultaat oplevert.
- Gedroogde groente en gedroogd fruit dat voor koken bestemd is moet voor het gebruik in lauw water een nacht weken. Kook bij soepen of sauzen de gedroogde groente en gedroogde kruiden gelijk mee.

Tip voor paddestoelenverzamelaars

Pijpzwammen (eekhoorntjesbrood, kastanjeboleten, etc.) alleen met een mes schoonmaken en absoluut niet wassen. Bij zeer natte paddestoelen de buisjes onder de hoed verwijderen. Vervolgens in plakken snijden en deze eventueel aan beide kanten met een beetje citroensap bestrijken om de kleur te behouden. Morieljes, hoorn van overvloed en kleinere lamellenpaddestoelen kunnen in hun geheel gedroogd worden.

Invriezen van paddestoelen

Het is aan te bevelen paddestoelen eerst te koken of te blancheren en dan pas in te vriezen.

Anders worden paddenstoelen taai en sponzig, omdat ze veel water opnemen. Paddestoelen kunnen ook in azijn/olie worden ingelegd.



Droogtablets

FRUIT

Te drogen voedsel	Vorbereiding	Droogtijd in uren	Temp. graden
Aardbeien	halveren of geheel	9 - 15	70°
Abrikozen	halveren, snijvlak omhoog	10 - 18	70°
Ananas	schillen, plakken ca. 8 mm dik	10 - 12	70°
Appels	plakken ca. 8 mm dik	6 - 8	70°
	plakken ca. 15 mm dik	6 - 10	70°
Bananen	schillen, in lengte halveren in vieren snijden	8 - 12	70°
Druiven	halveren, snijvlak omhoog	12 - 15	70°
Kersen	geheel of ontpitte	10 - 18	70°
Noten	pellen, leg twee helften neer	8 - 9	25°
Peren	plakken ca. 8 mm dik	6 - 10	70°
	halveren, snijvlak omhoog	15 - 30	70°
Pruimen/kwetsen	halveren, snijvlak omhoog	10 - 18	70°
Vijg	halveren, snijvlak omhoog	10 - 12	50°



Voor het drogen de vruchten met wat citroensap bestrijken
voorkomt het verkleuren

PADDESTOELEN

Te drogen voedsel	Vorbereiding	Droogtijd in uren	Temp. graden
Paddestoelen	goed reinigen, kleine paddestoelen niet snijden, grote in de lengte in plakken snijden	2 - 6	50°

VLEES

Te drogen voedsel	Vorbereiding	Droogtijd in uren	Temperatuur
Vlees drogen (Beef Jerky)	Strips van 5-10 mm	6 - 12	60° - 70°

Belangrijk: het is essentieel om een onberispelijke hygiëne in acht te nemen!

GROENTE

Te drogen voedsel	Vorbereiding	Droogtijd in uren	Temp. graden
Bonen	hele bonen *	6-10	70°
Erwten	doppen *	8-10	70°
Komkommer	ongeschild, plakken ca. 1 mm dik *	6-8	70°
Wortelen	schillen, plakken ca. 8 mm dik *	6-8	70°
Prei	halveren, 6-8 cm lange stukken snijden *	8-10	70°
Paprika	in repen snijden ca. 8 mm dik *	8-9	25°
Selderie	schillen, plakken ca. 8 mm dik *	6-10	70°
Soepgroente	wortelen, selderie, prei, koolrabi, kool in smalle repen snijden *	6-8	60°
Tomaten	plakken ca. 6 mm dik *	7-10	70°
	schillen, halveren, snijvlak omhoog	10-14	70°
Courgette	ongeschild, plakken ca. 8 mm dik	7-8	70°



* Groente kort blancheren
(na het snijden)



Gezonde groentechips:
selderij/wortels: 1mm
dikte, droogtijd inkorten

KRUIDEN

Te drogen voedsel	Vorbereiding	Droogtijd in uren	Temp. graden
Basilicum, bieslook, bonenkruid, dille, dragon, peterselie, rozemarijn, salie	geheel drogen of snijden, wassen, op gaas /celstof leggen en laten drogen	2-6	40°

Tips en trucs voor de Droog-Professionals

Afhankelijk van de grootte van de stukken verandert de droogtijd.

De schil bevat vergeleken met het vruchtvlees nauwelijks vocht, hierdoor droogt deze sneller en voorkomt tegelijkertijd, dat het sap uit het binnenste van de vrucht wegl loopt. Daardoor blijft je fruit knapperig aan de buitenkant.

Een gedroogd product trekt vocht uit de lucht aan. Het moet daarom onmiddellijk luchtdicht verpakt worden, bijv. in een inmaakpot.

Het gedroogde voedsel weegt tussen de 15 en 30% van het vers gewicht. Wanneer erop gedrukt wordt, zou er geen vocht meer vrij mogen komen.

5 Jahre Ans Anni Years Jaar Garantie

Garantie

Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 5 Jahren. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiarbeit ist der Kaufnachweis mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers. Durch die Garantie werden die gesetzlichen Rechte aus der Gewährleistung nicht berührt oder eingeschränkt.

Garantie

Nous accordons une garantie de 5 ans à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur. La garantie n'affecte ni ne limite les droits légaux issus de la prestation de garantie.

Garanzia

Per questo apparecchio elettrico, prestiamo una garanzia di 5 anni a partire dalla data di vendita. Durante tale periodo, ci assumiamo la responsabilità per tutti i difetti causati da errori di progettazione o di materiale, ma non dovuti alla negligenza dell'utente. Per richiedere un intervento in garanzia, è necessario inviare la prova d'acquisto insieme all'apparecchio. La garanzia è valida solo con la data e il timbro del venditore. La garanzia non pregiudica o limita i diritti legali derivanti dalla garanzia obbligatoria. La garanzia non pregiudica né limita in alcun modo gli obblighi derivanti dalla garanzia legale.

Warranty

We provide a warranty for 5 years from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer. Your statutory warranty rights are not affected or limited by the guarantee.

Garantie

Op dit elektrisch apparaat geven wij vanaf de verkoopdatum een garantie van 5 jaar. Wij zijn gedurende deze periode aansprakelijk voor alle gebreken, die op constructie- of materiaalfouten, echter niet naar eigen schuld, zijn terug te voeren. Voor het uitvoeren van garantiewerkzaamheden moet het garantiebewijs met het apparaat aan ons worden toegestuurd. Het garantiebewijs is alleen geldig met datum en stempel van de verkoper. De garantie beïnvloedt of beperkt de wettelijke rechten onder de garantie niet.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Punto vendita / timbro Retailer / Stamp Detailhandelaar / stempel	
Verkaufsdatum Date de vente Data di vendita Date of purchase Verkoopdatum	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo dell'acquirente Address of purchaser Adres van de koper	

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Centro garanzia e riparazioni per l'UE:
Warranty and repair address for the E.U.:
Garantie- en reparatieadres voor de EU:

+49 7531 362 34 84

service@stockli.de

STÖCKLI

A. & J. Stöckli AG
Ennetbachstrasse 40
CH-8754 Netstal
+41 55 645 55 75
haushalt@stockli.ch
www.stockli.shop

0075.051/08.23