

*Dora*

Dörrautomat

- 
- DE Bedienungsanleitung
  - EN Instruction manual
  - NL Gebruiksaanwijzing
  - IT Istruzione per l'uso
  - FR Mode d'emploi
  - ES Manual de instrucciones

<b>DE</b>	Wichtige Sicherheitshinweise	4	<b>NL</b>	Belangrijke veiligheidsinstructies	21
	Technische Daten	7		Technische gegevens	24
	Dörrautomat Dora nutzen	8		Gebruik droogoven Dora	25
	Reinigung und Pflege	10		Schoonmaken en onderhoud	27
	Fehler beheben	11		Fouten oplossen	28
	Kundenservice	11		Klantenservice	28
	Entsorgung/Umweltschutz	12		Afvalverwijdering/ Milieubescherming	29
<b>EN</b>	Important safety information	13			
	Technical data	16	<b>IT</b>	Importanti istruzioni di sicurezza	30
	How to use Dora	16		Dati tecnici	33
	Cleaning and care	18		Uso essiccatore Dora	34
	Trouble shooting	19		Pulizia e manutenzione	38
	Customer service	20		Risoluzione dei problemi	39
	Disposal/Environmental protection	20		Servizio clienti	40
				Smaltimento/Protezione dell'ambiente	40

<b>FR</b>	Consignes de sécurité importantes	41
	Caracteristiques techniques	44
	Comment utiliser Dora	45
	Nettoyage et entretien	50
	Résolution des problèmes & astuces	50
	Service clientèle	51
	Élimination/Protection de l'environnement	51

<b>ES</b>	Instrucciones de seguridad importantes	53
	Datos técnicos	56
	Como usar Dora	57
	Limpieza y cuidado	61
	Resolución de problemas	62
	Atención al cliente	63
	Eliminación/Protección del medio ambiente	63

**Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese auf.**

**WARNUNG** – Stelle sicher, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes zu keiner Zeit blockiert sind.

**WARNUNG** – Stelle sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt ist, wenn du das Gerät aufstellst.

**WARNUNG** – Lagere keine Mehrfachsteckdosen oder tragbaren Energiequellen hinter dem Gerät.

### **Verwendungszweck**

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Trocknen von Lebensmitteln vorgesehen.

### **Symbolerklärung**



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.



Dieses Symbol warnt vor einem elektrischen Schlag, der durch ein defektes Gerät oder unsachgemäße Handhabung ausgelöst werden kann. Dieses Produkt darf bei erforderlichen Servicearbeiten ausschließlich von einem autorisierten Techniker geöffnet werden.



Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Verbrunnungsgefahr hin. Gehe immer besonders achtsam mit diesem Gerät um und lass es vollständig abkühlen, bevor du es verstaust.

### **Sicherheitshinweise**



Führe nie Körperteile oder metallische Gegenstände durch die Lüftungsschlitze ein, es besteht Verletzungsgefahr.



Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, das Netzkabel, den Netzstecker, das Netzteil vor Feuchtigkeit schützen.



Das Gerät wird besonders bei hoher Temperatur-

einstellung und wenigen eingesetzten Dörrebenen während des Betriebs sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Überprüfe das Gerät nach dem Entpacken auf seinen einwandfreien Zustand und eventuelle Beschädigungen, insbesondere am Netzkabel oder dem Netzstecker, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sind Mängel vorhanden oder ist das Gerät zu Boden gefallen, nimm es nicht in Betrieb und wende dich an unseren Kundenservice.
- Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie zur Folge haben. Falls Einzelteile beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für das Trocknen von Lebensmitteln vorgesehen. Fülle keine anderen Objekte ein.
- Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Kinder jünger als 8 Jahre vom

Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten/ bedienen, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstanden haben. Kinder ab 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch reinigen oder warten. Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stell das Gerät auf einer freien, ebenen Fläche auf.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, darüber hinaus für ähnliche Verwendungszwecke, z.B.
  - in Teeküchen in Geschäften, Büroräumen oder sonstigen Arbeitsstätten

- in landwirtschaftlichen Betrieben
- zur Verwendung durch Gäste in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), Privatpensionen oder Ferienhäusern.
- Benutze das Gerät nur nach ordnungsgemäßen Zusammenbau.
- Das Gerät darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.
- Setze niemals weniger als eine, maximal jedoch zehn Dörrebenen ein.
- Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen. Den Netzstecker nur mit einer geerdeten Steckdose verbinden.
- Das Netzkabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
- Ziehe den Netzstecker, sobald du das Gerät nicht mehr verwendest. Ziehe nicht am Netzkabel selbst, da es sonst beschädigt werden könnte.
- Schalte die Maschine aus, bevor du den Netzstecker des Gerätes einsteckst oder ziehst.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
- Die Gerätebasis und der Deckel sind nicht spülmaschinengeeignet. Abnehmbare Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Gerät und Netzkabel nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
- Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Verwende das Gerät nicht im Freien.
- Verwende das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie beispielsweise Vorhängen. Decke das Gerät nicht mit brennbaren Gegenständen ab. Lagere keine brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung.
- Verwende das Gerät nur auf hitzebeständigen Untergründen.

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Entferne alle Transport- sicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!

- Das Gerät kann bei der ersten Inbetriebnahme einen ungewohnten Geruch verströmen. Das ist ganz normal und nicht gesundheitsschädlich. Der Geruch verfliegt nach kurzer Zeit.
- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch sollten die Dörrebenen gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Stelle das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

## Technische Daten

---

**Leistung:** 370-450 W, 220-240 V, 50-60 Hz

**Maße (B/T/H):** 32 x 25 x 21 cm

**Gewicht:** 2,72 kg

**Material:** Kunststoff, Edelstahl

**Kabellänge:** 106 cm

**Ausstattung:** Gerätebasis mit LCD-Display, Gerätedeckel, 5 höhenverstellbare Dörrebenen (BPA-frei), Temperatur-

einstellung von 35 – 70 °C

**Zubehör:** Müsliriegelform, Gittermatten für kleine Zutaten, Dörrfolien für feuchte Zutaten, Zange, Rezeptheft mit Gartabelle

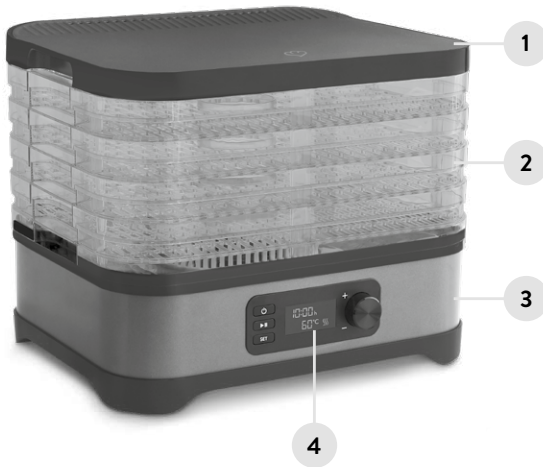
**Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmarkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.**

# Dörrautomat Dora nutzen

---

## Produktbeschreibung

### Gerät



- 1. Gerätedeckel
- 2. Dörrebene
- 3. Gerätebasis
- 4. LCD-Display

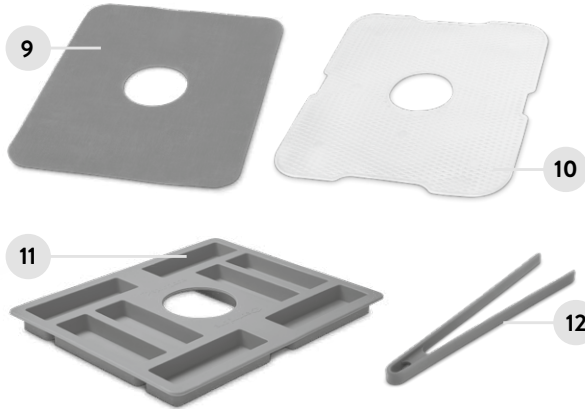
### Display



- 5. Ein/Aus-Taste (Power)
- 6. Start/Stop
- 7. Zeit/Temperatur (Set-Taste)
- 8. Drehknopf



## Zubehör



- 9. Dörrfolie
- 10. Gittermatte
- 11. Müsliriegelform
- 12. Zange

## Zutaten dörren

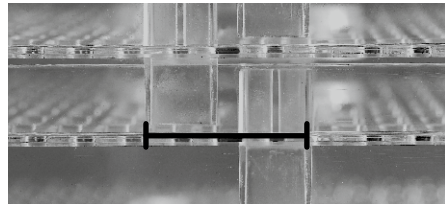
1. Stecke den Netzstecker in die Steckdose ein.
2. Zutaten vorbereiten und auf die Oberseite der Dörrebenen verteilen. Für kleine oder stark schrumpfende Zutaten zusätzlich die Gittermatte verwenden. Für flüssige Zutaten wie Fruchtleder oder Baiser Dörrfolie verwenden. Für Müsliriegel oder Fruchtschnitten die Müsliriegelform verwenden.
3. Teile die Dörrebenen auf den Automaten auf. Achte dabei darauf, dass genug Luft zwischen den Zutaten und den Ebenen bleibt. Drehe die Dörrebenen ggf. um 180° horizontal, um die Höhe zu verstellen.
4. Setze den Deckel auf.
5. Drücke die Ein/Aus-Taste, um das Gerät anzuschalten.
6. Drücke die Set-Taste, um die Zeit einzustellen. Du kannst die Zeit von 60 Minuten bis zu 24 Stunden einstellen. Über den Drehregler veränderst du die Zeitangabe in 30 Minuten-Schritten.
7. Drücke die Set-Taste erneut, um die Temperatur auszuwählen. Du kannst die Temperatur über den Drehknopf in 5 °C-Schritten von 35 bis 70 °C einstellen.
8. Drücke die Start/Stop-Taste, um deine Auswahl zu bestätigen und den Dörrvorgang zu beginnen. Das blinkende Heizsymbol zeigt an, dass Dora aufheizt. Sobald du das Symbol kontinuierlich sehen kannst, ist die Betriebstemperatur erreicht.

9. Lasse die Dörrebenen je nach Art der Zutat und Dauer der Zubereitung während der Zubereitung regelmäßig von oben nach unten rotieren, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten.

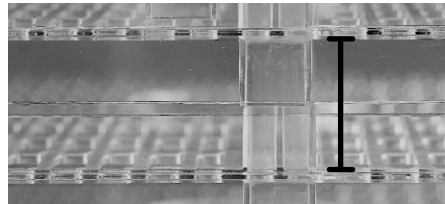
Viele Tipps für verschiedene Zutaten und Rezepte findest du im Rezeptheft.

## Dörrebenen in der Höhe verstellen

Damit du in deiner Dora ganz flexibel flache und höhere Zutaten trocknen kannst, sind die Dörrebenen höhenverstellbar. Die Dörrebenen haben dafür ein besonderes Stecksystem. Drehe sie horizontal um 180°, um die Höheneinstellung zu verändern, wenn sie auf einer anderen Dörrebene aufgesteckt sind.



Wenn die Steckverbindungen nebeneinander einrasten, ist die niedrige Einstellung erreicht.



Wenn die Steckverbindungen aufeinander stehen, hat sich der Abstand erhöht.

## Reinigung und Pflege

Dora und die Dörrebenen sollten nach jeder Nutzung wie folgt gereinigt und getrocknet werden. Mangelnde oder unsachgemäße Pflege des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit des Geräts beeinträchtigen.

- Die Dörrebenen, die Müsliriegelform und die Zange dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Stelle die Ebenen dazu möglichst aufrecht hin. Sollten sich die Ebenen etwas verzogen haben, mach dir keine
- Sorgen, du kannst sie wie gewohnt stapeln und verwenden.
- Dora (und den Deckel) reinigst du mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Trockne sie anschließend sorgfältig ab.
- Die Dörrfolie wischst du mit einem feuchten Lappen und Spülmittel ab.
- Achte darauf, dass Dora und ihr Zubehör komplett getrocknet sind, bevor du sie verstaust.

## Fehler beheben

---

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

1. Überprüfe, ob die Bedienungsanleitung genau und korrekt befolgt wurde.
2. Überprüfe, ob die unten aufgeführte Tabelle mögliche Lösungen anbietet.
3. Überprüfe, ob alle Sicherungen intakt sind.

Problem	Lösung
Die Dörrebene lässt sich nicht richtig aufsetzen.	Drehe die Dörrebene horizontal um 180°. Die Ebenen haben eine Ober- und Unterseite.
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gedörrt.	Achte darauf, dass sich die Zutaten einer Ebene nicht überlagern.
	Beachte, dass die Zutaten die Luftzirkulation nicht behindern.
	Lass die Dörrebenen während der Dörrzeit gelegentlich von oben nach unten rotieren. So wird ein optimales Ergebnis erreicht.
Mein Dörrgut wird nach der Zubereitung braun.	Einem Verfärben kannst du mit Zitronensaft entgegenwirken, den du vor dem Dörren auf die Zutaten träufelst.
Das Dörrgut trocknet fest.	Löse deine Zutaten rechtzeitig (je nach Art 2-3 Stunden nach Programmstart) von der Dörrebene und dreh sie um.
	Verwende für feine Zutaten wie Kräuter Dörrfolie.

Sollte deine Dora darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an einen professionellen Reparaturdienst. Versuche nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

## Kundenservice

---

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können

nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die

Lebensdauer hängt von der jeweiligen  
Behandlung und Nutzung der Produkte ab  
und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung  
oder Funktion unserer Artikel an unseren  
Kundenservice:

Kostenlose Hotline für  
Deutschland/Österreich:  
0800 270 70 27

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## Entsorgung/Umweltschutz

---



Unsere Produkte werden mit  
hohem Qualitätsanspruch  
hergestellt und sind für eine

lange Lebensdauer ausgelegt.

Regelmäßige Wartung und Pflege tragen  
dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern.

Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu  
reparieren, darf es nicht zusammen mit  
dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Du musst das Gerät bei einer  
ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum  
Recycling elektrischer oder elektronischer  
Geräte abgeben. Durch die fachgerechte  
Entsorgung und das Recycling leistest  
du einen wichtigen Beitrag zum Schutz  
unserer Umwelt.

Hiermit erklärt die Springlane  
GmbH, dass sich das Produkt in  
Übereinstimmung mit den grundlegenden  
CE Anforderungen zum Tag der  
Ausstellung befindet. Die vollständige

Konformitätserklärung kann unter [https://  
www.springlane.de/bedienungsanleitungen](https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen)  
eingesehen werden.

## EN Important safety information

**Please read this manual carefully before using the device for the first time and keep the manual.**

**WARNING – Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.**

**WARNING – When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.**

**WARNING – Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.**

### Intended use

This appliance is solely intended for dehydrating food.

### Symbol explanation



This symbol warns of hazards that can damage the appliance or cause injury.



This symbol warns of an electric shock that may be caused by a defective appliance or by improper handling. This product may

only be opened for necessary service work by an authorised technician.



This symbol indicates a potential risk of burns. Always be particularly careful with this appliance and allow it to cool completely before putting it away.

### Safety information



Never insert body parts or metallic objects into the ventilation slots, as this may cause injury.



Never dunk the device, device connector, or cable into water or another liquid and protect from humidity.



The appliance becomes very hot during operation, especially when it is set to a high temperature and only a couple of trays are in use. Failure to adhere to safety instructions may result in burns.

- After unpacking the appliance, check that it is in perfect condition and has not sustained

any damage that could impair its functional safety. Should you notice any defects or if the appliance has fallen on the floor, do not attempt to use it, but call our customer service.

- Improper repairs can lead to hazards for the user and the warranty may be deemed void. If individual parts are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorized specialist company, or a similarly qualified person.
- This appliance is solely intended for dehydrating food. Do not put any other objects into the device.
- Store the appliance out of the reach of children.
- Children under the age of 8 should stay away from the device.
- Children from 8 years or older should only switch the appliance on and off if it is in its intended normal place for operation, they are being supervised or if they have been instructed in its safe use and have understood the dangers involved. Children between the ages of 3 and 8 should neither connect, operate, clean nor service the appliance. Children should be supervised to

ensure that they do not play with the appliance.

- Position the appliance on a free and level surface.
- The appliance is only intended for use in the household or other similar uses such as
  - in kitchenettes in shops, offices, or other workplaces,
  - on farms,
  - for use by guests in accommodation establishments (hotels, motels) private guest houses, or holiday homes.
- Use the appliance only after proper assembly.
- The appliance may only be used with original accessories.
- Never use less than 1, but no more than 10 trays.
- Connect the appliance only to alternating current as indicated on the type plate. Connect the mains plug only to an earthed socket.
- Uncoil the power cable completely before use.
- Disconnect the mains plug as soon as you have finished using the appliance. Do not pull the power cable itself, as it could cause damage.

- Switch off the machine before plugging in or unplugging it.
  - The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote control system.
  - Always disconnect the mains plug after use, before cleaning, or in the event of possible malfunctions during operation.
  - The base unit and lid are not dishwasher safe. Removable parts can be cleaned in the dishwasher.
  - Never place or use the appliance and power cable on or near a hot surface.
  - The cable must not hang over the edge of the work surface.
  - Do not use the appliance outdoors.
  - Do not put objects or your hand in the appliance while it is in operation
  - Never insert body parts or metallic objects into ventilation slots, there is a risk of injury.
- they pose a risk of suffocation!
- The appliance may emit an unusual odour when it is first used. This is entirely normal and not harmful to health. The smell will disappear after a short time.
  - The trays should be cleaned before being used for the first time and after lying unused for a prolonged period of time. When doing so, please make sure to consult our instructions on cleaning and maintenance.
  - Place the appliance on a level and dry surface.

### **Before using the appliance for the first time**

- Remove all parts related to packaging and transport safety. Make sure that these parts are also kept away from children -

## Technical data

---

**Power:** 370-450 W, 220-240 V,  
50-60 Hz

**Dimensions (W/H/D):** 32 x 25 x 21 cm

**Weight:** 2,72 kg

**Material:** plastic, stainless steel

**Cable length:** 106 cm

**Features:** base unit with LCD display, lid,  
5 height-adjustable trays (BPA-free),  
temperature setting from 35 - 70 °C

**Accessories:** cereal bar mould, mesh  
sheets for small ingredients, dehydration  
foil for moist ingredients, tongs, recipe  
booklet with cooking table

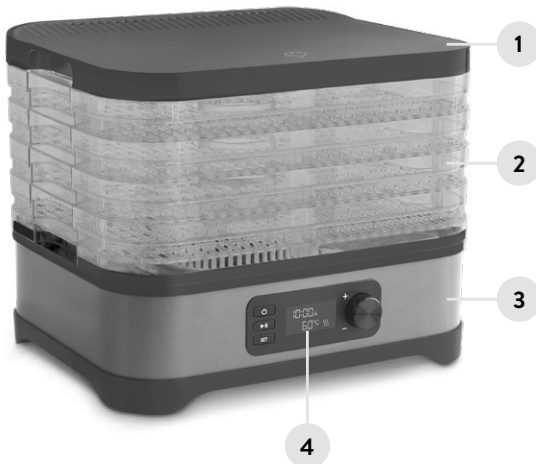
**Specifications, technology, colours, and  
design are subject to change without  
notice.**

## How to use Dora

---

### Product description

#### Appliance



1. Device cover
2. Tray
3. Device base
4. LCD display

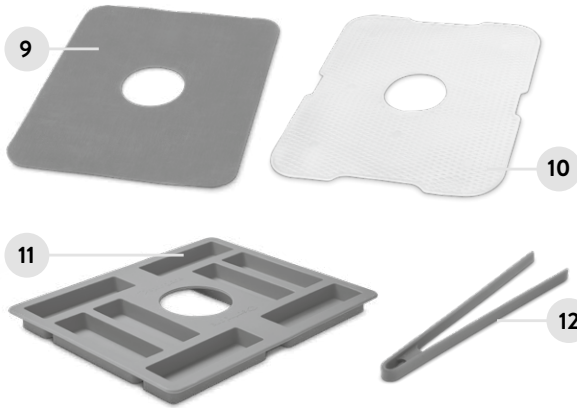


## Display



- 5. On/Off button (power)
- 6. Start/Stop
- 7. Time/Temperature (Set key)
- 8. Rotary knob

## Accessories



- 9. Dehydration foil
- 10. Mesh sheet
- 11. Cereal bar mould
- 12. Tongs

## Dehydrating ingredients

1. Insert the main plug into the power socket.
2. Prepare the ingredients and spread them across the top of the trays. For small ingredients or ingredients that are expected to shrink significantly, use one of the mesh sheets provided as well. For liquid ingredients like fruit leather or meringue, use dehydration foil. Use the cereal bar mould to make cereal bars or fruit bars.
3. Place the trays in the machine. Make sure that there is enough air between both, the ingredients and the trays. Turn the trays horizontally by 180° to adjust their height if necessary.
4. Secure the lid into place.
5. Press the "on/off" button to turn on the appliance.
6. Press the "set" button to adjust the timer. You can set the time from 60 minutes to 24 hours. Use the rotary switch to change the time in 30 minute increments.

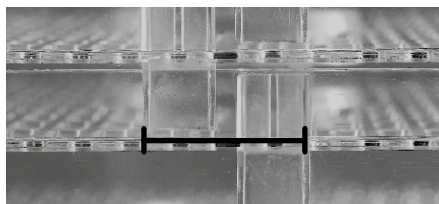
7. Press the "set" button again to select the temperature. You can set the temperature in 5 °C increments, from 35 to 70 °C, via the rotary switch.
8. Press the "start/stop" button to confirm your selection and start the drying process. The flashing heating symbol indicates that Dora is heating up. You will know the operating temperature has been reached when the heating symbol stops flashing.
9. Depending on the type of ingredient and the duration of preparation, rotate the trays regularly from top to bottom during preparation in order to obtain a consistent result across all ingredients.

Find many tips for different ingredients and recipes in the recipe booklet.

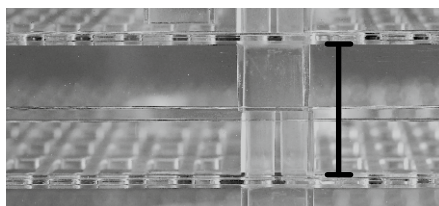
## Adjusting the height of the drying trays

The trays are height-adjustable, so

that you can easily dry flat and higher ingredients in your Dora. The trays have a special plug-in system: Turn them horizontally by 180° to change the height setting while they are mounted on another tray.



You will know the lower setting has been reached when you hear the connectors snap together.



When the connectors are perpendicular to each other, you will know that the spacing has increased.

## Cleaning and care

Dora and the trays should be cleaned and dried after each use as follows. Lack of or improper care of the appliance can impair the functionality of the appliance.

- The drying trays, the cereal bar moulds and the tongs can be cleaned in the dishwasher. Place the shelves as upright as possible. If the shelves have warped slightly, don't worry, you can still stack and use them as normal.
- Clean Dora (and the lid) with a damp cloth and a small amount of detergent. Once clean, dry both parts carefully.

- Wipe the dehydration foil with a damp cloth and detergent.
- Make sure Dora and the accessories are completely dry before you store them away.

## Trouble shooting

---

If the device does not work properly, please check the following steps:

1. Check if the manual was followed precisely and correctly.
2. Check the following table for possible reasons.
3. Check if all fuses are working.

problem	solution
The tray cannot be positioned properly.	Rotate the tray horizontally by 180°. The shelves have a designated top and bottom.
The ingredients are not drying evenly.	Make sure that the ingredients placed on each shelf are not overlapping.
	Check that the ingredients are not obstructing air circulation.
	Occasionally rotate the trays from top to bottom during the drying process. This will ensure that you achieve the best possible results.
My dried food turns brown after it has been prepared.	You can counteract discoloration with lemon juice, which should be drizzled on the ingredients before they dry.
The dried food is sticking to the trays.	Flip your ingredients from the tray 2-3 hours after the start of the programme, depending on the type of food and turn them over.
	For fine ingredients such as herbs, use dehydration foil.

If you have any other issues with Dora, please contact our customer service or a professional repair service. Do not try to repair the machine yourself.

## Customer service

---

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Free hotline for Germany/Austria only:  
0800 270 70 27

From other EU countries:  
+49 211 749 55 10  
(Different costs may apply.)

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## Disposal/Environmental protection

---



Our products are manufactured to high quality standards and are designed for a long service life.

Regular maintenance and care will help to extend service life. If the appliance is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of in the normal household waste.

Take the appliance to a designated disposal point for recycling electrical or electronic equipment. Through professional disposal and recycling you make an important contribution to protecting our environment.

Springlane GmbH herewith declares that the product complies with the essential CE requirements on the issuing date. The complete declaration of conformity can be accessed at <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.

**Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze.**

**WAARSCHUWING – Zorg**

ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat nooit geblokkeerd zijn. Voor optimale ventilatie zorg je voor een ruimte van ongeveer 8 cm tot andere objecten, meubilair of muren.

**WAARSCHUWING – Plaats**

geen stekkerdozen of draagbare energiebronnen achter het apparaat.

**WAARSCHUWING – Gebruik**

geen puntige of metalen voorwerpen in de mixbeker. Dit kan krassen veroorzaken. Gebruik plastic of houten schrapers om de ingrediënten uit de beker te verwijderen.

**Bedoeld gebruik**

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het drogen van voedsel.

**Verklaring van symbolen**



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die schade aan het apparaat of verwondingen kunnen veroorzaken.



Dit symbool waarschuwt voor een elektrische schok die kan worden veroorzaakt door een defect apparaat of door onjuist gebruik. Dit product mag alleen worden geopend door een geautoriseerde technicus wanneer onderhoud noodzakelijk is.



Dit symbool geeft een mogelijk risico op verbrandingsgevaar aan. Wees altijd bijzonder voorzichtig met dit apparaat en laat het volledig afkoelen voordat u het opbergt.

**Veiligheidsinstructies**



Steek nooit lichaamsdelen of metalen voorwerpen door de ventilatiesleuven, er bestaat verwondingsgevaar.



Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Bescherm het

netsnoer, de stekker en de adapter tegen vochtigheid.



Het apparaat wordt vooral erg heet tijdens gebruik als er weinig droogplaten gebruikt worden of bij hoge temperatuurinstellingen. Er is gevaar voor verbranding.

- Controleer na het uitpakken of het apparaat in perfecte staat is en of er geen beschadigingen voorhanden zijn, in het bijzonder aan de stroomkabel of netstekker, die de functionele veiligheid van het apparaat kunnen beïnvloeden. Als er gebreken worden vastgesteld of als het apparaat op de grond is gevallen, mag je het niet in gebruik nemen en dien je contact op te nemen met onze klantenservice.
- Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot risico's voor de gebruiker en uitsluiting van de garantie. Als afzonderlijke onderdelen beschadigd zijn, moeten deze door de fabrikant, een erkende specialist of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het drogen van voedsel. Gebruik het niet voor andere middelen.
- Bewaar het apparaat op een plaats die niet toegankelijk is voor kinderen.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en de aansluitkabel.
- Kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis mogen het apparaat alleen in- en uitschakelen/ bedienen indien het apparaat zich in de normale gebruiksstand bevindt, er voortdurend toezicht wordt gehouden en wanneer de gebruiker de instructies voor veilig gebruik kent en de mogelijke risico's heeft begrepen. Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, schoonmaken of onderhouden. Het apparaat is geen speelgoed. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats het apparaat op een vrije en vlakke ondergrond.

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, maar ook voor soortgelijke doeleinden, zoals bijv.
  - in theekeukens in winkels, kantoren of andere werkplaatsen
  - in landbouwbedrijven
  - voor gebruik door gasten in accommodaties (hotels, motels), particuliere pensions of vakantiehuizen.
- Gebruik het apparaat pas nadat het op de juiste wijze is gemonteerd.
- Het apparaat mag uitsluitend met originele accessoires worden gebruikt.
- Gebruik nooit minder dan één, en maximaal tien droogplaten.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom zoals aangegeven op het typeplaatje. Sluit de netstekker alleen aan op een geaard stopcontact.
- Trek het netsnoer volledig uit het stopcontact voordat je het gebruikt.
- Trek het netsnoer eruit zodra je het apparaat niet meer gebruikt. Trek niet aan het netsnoer zelf, anders kan deze beschadigd raken.
- Schakel de machine uit voordat je de netstekker van het apparaat in het stopcontact steekt of eruit trekt.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of afstandsbediening.
- Trek de netstekker altijd uit het stopcontact na gebruik, voor het reinigen, of in geval van storingen tijdens het gebruik.
- Het basisapparaat en de deksel mogen niet in de vaatwasmachine. Afneembare delen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Plaats of gebruik het apparaat of het netsnoer niet op of in de buurt van een heet oppervlak.
- De kabel mag niet over de rand van het werkblad hangen.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Gebruik het apparaat niet op of in de buurt van ontvlambare materialen zoals gordijnen. Dek het apparaat niet af met brandbare voorwerpen. Bewaar geen brandbare materialen in de directe omgeving.
- Gebruik het apparaat alleen op een hittebestendige bodem.

## Vóór de eerste ingebruikname

- Verwijder alle transportveiligheids- en verpakkingsonderdelen en houd deze uit de buurt van kinderen – verstikkingsgevaar!
- Het apparaat kan tijdens de eerste ingebruikname een vreemde geur afgeven. Dit is volkomen normaal en niet schadelijk voor de gezondheid.

De geur verdwijnt na korte tijd vanzelf.

- Vóór de eerste ingebruikname en na langdurig niet-gebruik moeten de droogplaten worden schoongemaakt. Neem onze schoonmaak- en onderhoudsinstructies in acht.
- Plaats het apparaat op een vlakke en droge ondergrond.

## Technische gegevens

---

**Vermogen:** 370-450 W, 220-240 V, 50-60 Hz

**Afmetingen (b/l/h):** 32 x 25 x 21 cm

**Gewicht:** 2,72 kg

**Materiaal:** plastic, roestvrij staal

**Kabellengte:** 106 cm

**Inhoud:** basisapparaat met lcd-display, deksel, 5 in hoogte verstelbare droogplaten (BPA-vrij), temperatuurinstelling van 35-70 °C

**Accessoires:** mueslirepen-bakvorm, rastermatten voor kleine ingrediënten, droogfolie voor vochtige ingrediënten, tang, receptenboekje met bereidingstabel

**Wijzigingen en fouten in uitrustingsfuncties, techniek, kleuren en vormgeving voorbehouden.**



# Gebruik droogoven Dora

## Productbeschrijving

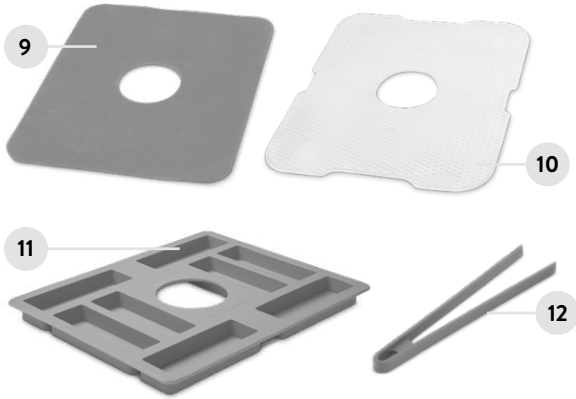
### Apparaat



### Display



## Accessoires



- 9. Droogfolie
- 10. Rastermat
- 11. Mueslirepen-bakvorm
- 12. Tang

## Ingrediënten drogen

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Bereid de ingrediënten voor en verdeel ze over de droogplaten. Gebruik bij kleine of sterk krimpende ingrediënten daarnaast ook de rastermat. Gebruik het droogfolie voor vochtige ingrediënten zoals fruitleer of meringue. Gebruik de mueslirepen-bakvorm voor mueslirepen of fruitplakken.
3. Verdeel de droogplaten over de machine. Zorg daarbij voor voldoende ruimte tussen de ingrediënten en de platen. Draai de droogplaten indien nodig 180° horizontaal om de hoogte aan te passen.
4. Plaats de deksel op het apparaat.
5. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
6. Druk op de set-knop om de tijd in te stellen. Je kunt de tijd instellen van 60 minuten tot 24 uur. Met de draaiknop verander je de tijd met stappen van 30 minuten.
7. Druk nogmaals op de set-knop om de temperatuur te selecteren. Met de draaiknop kun je de temperatuur met stappen van 5 °C instellen van 35 tot 70 °C.
8. Druk op de start/stop-knop om je selectie te bevestigen en het droogproces te starten. Het knipperende verwarmingssymbool geeft aan dat Dora aan het opwarmen is. Zodra het symbool continu te zien is, is de bedrijfstemperatuur bereikt.
9. Laat de droogplaten, afhankelijk van het soort ingrediënten en de duur van de bereiding, tijdens het proces

regelmatig van boven naar beneden draaien voor een gelijkmatig resultaat.

Je vindt veel tips over verschillende ingrediënten en recepten in het receptenboekje.

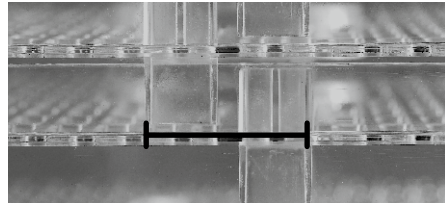
## Droogplaten in hoogte aanpassen

Om heel flexibel zowel platte als hogere ingrediënten te kunnen drogen in jouw Dora, zijn de droogplaten in hoogte verstelbaar. De droogplaten hebben hier een speciaal systeem voor. Draai ze horizontaal met 180° om de hoogteinstelling te veranderen als ze op een andere droogplaat rusten.

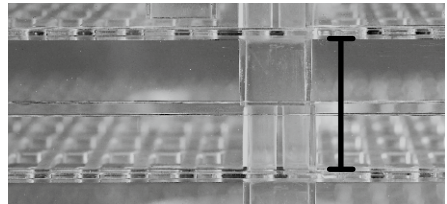
## Schoonmaken en onderhoud

Dora en de droogplaten moeten na elk gebruik als volgt worden schoongemaakt en gedroogd. Verkeerd of onvoldoende onderhoud van het apparaat kan de functionaliteit ervan aantasten.

- De droogplaten, de mueslirepenbakvorm en de tang kunnen in de vaatwasmachine worden schoongemaakt. Plaats de platen hierbij zo veel mogelijk rechtop.



Als de connectoren naast elkaar staan bevinden de platen zich in de lage instelling.



Als de connectoren op elkaar staan is de afstand verhoogd.

- 
- Maak je geen zorgen als de platen iets kromtrekken, je kunt ze gewoon stapelen en gebruiken zoals gewoonlijk.
- Dora (en de deksel) reinig je met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog het vervolgens goed af.
  - Veeg het droogfolie af met een vochtige doek en schoonmaakmiddel.
  - Zorg ervoor dat Dora en haar accessoires volledig droog zijn voordat je ze opbergt.

## Fouten oplossen

---

Voer de volgende stappen uit als het apparaat niet juist werkt:

**10.** Controleer of de gebruiksaanwijzing nauwlettend en op de juiste wijze werd opgevolgd.

**11.** Controleer of onderstaande tabel mogelijke oplossingen biedt.

**12.** Controleer of alle zekeringen intact zijn.

Probleem	Oplossing
De droogplaat kan niet goed worden ingestoken.	Draai de droogplaat 180° horizontaal. De platen hebben een boven- en een onderkant.
De ingrediënten worden niet gelijkmatig gedroogd.	Zorg ervoor dat de ingrediënten op een plaat elkaar niet overlappen.
	Zorg ervoor dat de ingrediënten de luchtcirculatie niet belemmeren.
	Laat de droogplaten tijdens de droogtijd af en toe van boven naar onder draaien. Zo krijg je het optimale resultaat.
Mijn gedroogde ingrediënten worden na bereiding bruin.	Je kunt het verkleuren tegengaan met citroensap, druppel voor het drogen wat sap op de ingrediënten.
Het gedroogde product gaat vastzitten.	Haal de ingrediënten op tijd (2-3 uur na het starten van het programma, afhankelijk van het soort) van de droogplaat en draai ze om.
	Gebruik het droogfolie voor kleine ingrediënten zoals kruiden.

Mocht je Dora toch defect raken, neem dan contact op met een professionele reparatiedienst. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

## Klantenservice

---

Onze producten zijn in principe onderworpen aan de wettelijke garantieverplichting van 2 jaar. Claims

die hierbuiten vallen kunnen alleen in combinatie met het aankoopbewijs worden behandeld. Slijtgedelen sluiten een

garantieclaim door normale slijtage uit. De levensduur is afhankelijk van de behandeling en het gebruik van de producten, en is daarom verschillend. Neem contact op met onze klantenservice wanneer u nog vragen hebt over de bediening en de werkwijze van onze producten:

0800 090 00 58

Uit andere EU-landen:

+49 211 749 55 10

(Er kunnen andere kosten van toepassing zijn.)

Gratis hotline Nederland:

E-Mail: [service-nl@springlane.de](mailto:service-nl@springlane.de)

## Afvalverwijdering/Milieubescherming

---



Onze producten worden volgens hoge kwaliteitsnormen geproduceerd en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer kan worden gerepareerd, mag het niet samen met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid.

U moet het apparaat terugbrengen naar een erkend afvalverwerkingspunt voor het recyclen van elektrische of elektronische apparatuur. Door professionele afvalverwijdering en recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Hiermee verklaart Springlane GmbH dat het product overeenkomt met de fundamentele CE-eisen op de dag van uitgifte. De volledige conformiteitsverklaring kan ingezien worden op <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.

**Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo e di attenersi.**

**AVVERTENZA** – Assicurati che le fessure di ventilazione dell'apparecchio non siano mai bloccate. Per una ventilazione ottimale, lascia circa 8 cm di distanza da altri oggetti, mobili o pareti.

**AVVERTENZA** – Non conservare più prese multiple o fonti di alimentazione portatili dietro all'apparecchio.

**AVVERTENZA** – Non utilizzare oggetti appuntiti o metallici nel bicchiere del frullatore, poiché potrebbero graffiarlo. Utilizza spatole di plastica o di legno per rimuovere gli ingredienti dal contenitore.

### **Destinazione D'Uso**

Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'essiccazione di alimenti.

### **Spiegazione dei simboli**



Questo simbolo avverte di pericoli che potrebbero causare danni all'apparecchio o lesioni.



Il simbolo ivi indicato informa circa una possibile scossa elettrica causata da un apparecchio difettoso oppure da un uso improprio del suddetto. Qualora fosse necessario un intervento di sicurezza, solo un tecnico autorizzato può procedere con l'apertura del prodotto.



Il simbolo ivi indicato informa circa un possibile rischio di ustioni. Procedi con molta cautela ed attenzione nell'utilizzo del suddetto apparecchio e lascialo raffreddare completamente prima di riporlo.

### **Istruzioni di sicurezza**



Non inserire mai parti del corpo o oggetti metallici nelle fessure di ventilazione. Possibile rischio di lesioni.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggi il cavo di alimentazione, la spina di alimentazione e l'alimentatore della batteria da ambienti umidi.



L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento, specialmente con un'impostazione ad alta temperatura e l'utilizzo di pochi piani di essiccazione. Possibile rischio di ustioni.

- Dopo aver disimballato l'apparecchiatura, controlla che l'apparecchiatura, in particolare il cavo di alimentazione o la spina, si trovi in condizioni perfette e che sia esente qualsiasi danno, che possa aver compromesso la sicurezza funzionale dell'apparecchiatura. Nel caso in cui fossero presenti dei difetti o l'apparecchiatura fosse caduta, non procedere con la messa in funzione della stessa e contatta il nostro servizio clienti.
- Riparazioni improprie possono causare un notevole pericolo per l'utente e anche l'esclusione della garanzia. Nel caso in cui alcune parti siano danneggiate, devono essere sostituite dal produttore, da un tecnico specializzato oppure da una persona con qualifica simile.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'essiccazione di alimenti. Non inserire altri oggetti.
- Conserva l'apparecchiatura lontana dalla portata dei bambini.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti a distanza dall'apparecchio o sotto costante sorveglianza.
- La suddetta apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore agli 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e/o conoscenza solo se sorvegliati o sono a conoscenza circa un uso sicuro dei rischi che ne possono derivare da un uso improprio. Questo apparecchio non è un giocattolo! La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura possono essere effettuate da bambini solo sotto sorveglianza.
- Assicurati che l'apparecchio appoggi su una superficie piana.
- L'apparecchio è esclusivamente destinato all'uso domestico o per

usi simili.

- nelle cucine di negozi, uffici oppure altri luoghi di lavoro
- nelle aziende agricole
- per l'utilizzo da parte di ospiti in strutture ricettive (hotel, motel), pensioni private o case vacanza.
- Utilizza il dispositivo solo dopo un corretto assemblaggio.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo con gli accessori originali.
- Non utilizzare mai meno di 1 vaso di essiccazione e non più di 10.
- Collega l'apparecchio solo a corrente alternata secondo istruzioni presenti sulla targhetta indicativa. Collega la spina di alimentazione solo ad una presa con messa a terra.
- Svolgi completamente il cavo prima di collegarlo.
- Preleva il cavo dalla presa una volta finito l'utilizzo dell'apparecchiatura. Non tirare il cavo di alimentazione in quanto potrebbe subire dei danni.
- Spegni l'apparecchiatura prima di inserire o tirare la spina di alimentazione della stessa.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un

sistema di telecomando separato.

- Estrai la spina prima di pulire, dopo ogni utilizzo e nel caso si verificano guasti durante il funzionamento.
- La base del dispositivo e il coperchio non sono lavabili in lavastoviglie. Le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie.
- Non conservare l'apparecchio in prossimità di superfici calde o fiamme libere.
- Non lasciar sporgere il cavo dal bordo della superficie di lavoro.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare il dispositivo in aree a rischio di esplosione o in prossimità di materiali infiammabili. Non coprire l'apparecchio con oggetti infiammabili. Non mettere o conservare materiali infiammabili nelle immediate vicinanze.
- Utilizza l'apparecchiatura solo su supporti termoresistenti.

### **Prima dell'uso**

- Rimuovi e tieni lontano dai bambini tutti i componenti dell'imballaggio: pericolo di soffocamento!



- Esiste la possibilità che l'apparecchio emetta un odore inconsueto durante il primo utilizzo. Questo è del tutto normale e non arreca danni alla salute. L'odore scompare dopo poco tempo.
- Pulisci i piani di essiccazione prima della messa in funzione

iniziale e dopo lunghi periodi di inutilizzo. Presta sempre attenzione alle nostre istruzioni per la pulizia e la cura dell'apparecchio.

- Appoggia il prodotto su una superficie asciutta, stabile e in piano.

## Dati tecnici

---

**Potenza:** 370-450 W, 220-240 V, 50-60 Hz

**Dimensioni (lunghezza/larghezza/altezza):** 32 x 25 x 21 cm

**Peso:** 2,72 kg

**Materiale:** plastica, acciaio inox

**Lunghezza cavo:** 106 cm

**Dotazione:** base del dispositivo con display LCD, coperchio, 5 vassoi di essiccazione regolabili in altezza (senza BPA), imposta-

zione della temperatura tra 35 e 70 °C

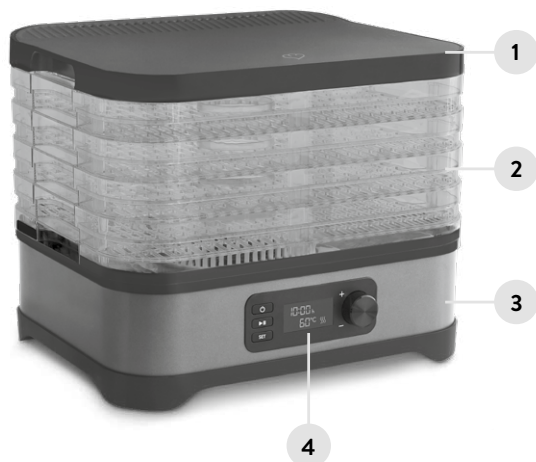
**Accessori:** stampo per barrette di muesli, grate per piccoli alimenti, fogli per essiccare alimenti umidi, pinze, libro di ricette con tabella di cottura

**Gli equipaggiamenti specifici, le tecniche applicate, la tecnologia, i colori così come il design, possono essere soggetti a modifiche.**

# Uso essiccatore Dora

## Descrizione del prodotto

### Dispositivo



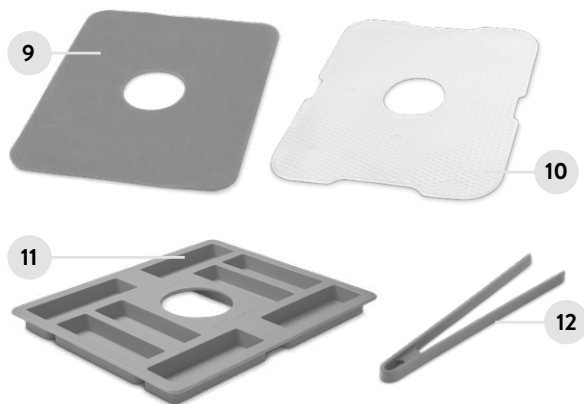
1. Coperchio del dispositivo
2. Vassoi di essiccazione
3. Base del dispositivo
4. Display LCD

### Display



5. Pulsante di accensione/ spegnimento (Power)
6. Avvio/Arresto
7. Tempo/Temperatura (tasto Set)
8. Manopola

## Accessori



- 9. Fogli per essiccazione
- 10. Grate
- 11. Stampo per barrette di muesli
- 12. Pinze

## Essiccazione degli alimenti

1. Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente.
2. Preparare gli alimenti e distribuirli sui piani di essiccazione. Utilizzare le grate supplementari per alimenti piccoli o con tendenza a ridursi. Utilizzare fogli per essiccazione con ingredienti liquidi come pelle di frutta o meringhe. Utilizzare l'apposito stampo per preparare le barrette di muesli o alla frutta.
3. Disporre i piani di essiccazione sugli appositi dispositivi automatici. Assicurati che ci sia sufficiente spazio tra gli alimenti ed i piani. Se necessario, ruotare i piani di essiccazione orizzontalmente di 180° per regolare l'altezza.
4. Posizionare il coperchio.
5. Premere il pulsante di accensione/ spegnimento per accendere il dispositivo.
6. Premere il pulsante di impostazione per regolare l'ora. È possibile impostare il tempo di funzionamento da 60 minuti fino a 24 ore. Usa la manopola per regolare il tempo in incrementi di 30 minuti.
7. Premere nuovamente il pulsante di impostazione per selezionare la temperatura. La temperatura può essere impostata in incrementi di 5 °C con la manopola, da 35 a 70 °C.
8. Premere il pulsante di avvio/arresto per confermare la selezione e avviare il processo di essiccazione. Il simbolo di riscaldamento lampeggiante indica che Dora si sta riscaldando. La temperatura di funzionamento

viene raggiunta non appena il simbolo rimane acceso senza lampeggiare.

9. A seconda del tipo di alimento e della durata della preparazione, ruota regolarmente i piani di essiccazione dall'alto verso il basso durante la preparazione per ottenere un risultato uniforme.

## Consigli generali

- Per essiccare gli alimenti rendendoli croccanti, ti consigliamo di tagliare delle fette spesse di circa 1-2 mm. Utilizza una mandolina per tagliare al meglio frutta e ortaggi nella forma giusta. In questo modo potrai assicurarti che tutte le fette o i bastoncini siano dello stesso spessore.
- Se possibile, essicca in una mandata alimenti con la stessa quantità di umidità. Gli alimenti umidi rallenterebbero solamente il processo di essiccazione per gli ingredienti più secchi.
- Gira i tuoi alimenti dopo 2-3 ore. Così eviti che si attacchino.
- Durante i processi di essiccazione più lunghi cambia a rotazione l'ordine dei piani superiori e inferiori per ottenere dei risultati particolarmente omogenei.
- Metti della carta da forno sotto alimenti piccoli o che tendono a restringersi in modo che non cadano tra le grate.

- Meno umidità residua avranno i tuoi alimenti essiccati, tanto più saranno croccanti e si manterranno a lungo.
- Conserva gli alimenti molto essiccati sottovuoto, così non assorbiranno l'umidità dell'aria.

Scarica una tabella di cottura nella tua lingua gratuitamente dal sito <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>

## Erbe, fiori e infusi

- È preferibile l'essiccazione di erbe a temperature basse per conservare gli oli essenziali in modo particolarmente delicato.
- È meglio essiccare questi alimenti delicati su carta da forno affinché non si appiccchino asciugandosi.
- I petali essiccati si abbinano bene alla scorza di limone per farne un potpourri per profumare la tua casa. Inoltre puoi utilizzare petali commestibili come decorazione per dessert, cupcake o torta.
- Con le erbe e i petali commestibili essiccati puoi comporre i tuoi infusi personalizzati. La frutta essiccata aggiunge un tocco di sapore. Mischiato al tè nero o verde sfuso, l'infuso creato da te diventerà una fonte ricca di energia. Consigliati da noi:
  - otè verde, melissa, edera, zenzero, citronella

- o pezzi di mela, mango, ananas, fiori di rosa, bastoncino di vaniglia
- omenta, mela, scorza di limone, zenzero
- osalvia, timo, zenzero
- omela, cannella, scorza d'arancia, cardamone, chiodi di garofano

## Frutta e ortaggi

- Chips o morbidi anelli di mela? A seconda dello spessore della frutta avrai delle fette più o meno croccanti. Kiwi, prugne, albicocche e simili sono più buoni quando sono ancora morbidi. La frutta morbida è pronta se quando la spremi con le dita non fuoriesce più il succo.
- Se non vuoi che la tua frutta diventi marrone, prima dell'essiccazione immergila per circa 5 minuti in un succo ricco di vitamina C, ad esempio quello di limone, arancia o ananas. Puoi addolcire la frutta aspra con del miele prima di essicarla.
- Per la frutta secca candidata ti serve dello sciroppo di zucchero. Porta ad ebollizione acqua e zucchero in parti uguali, inserisci la frutta cruda nello sciroppo e spegni il fornello. Dopo 30 minuti fai scolare la frutta e inizia il processo di essiccazione.
- Desideri utilizzare delle fette di limone come decorazione? Potrai essicarle

più velocemente se prima spremi le fette con un mattarello per lacerare un po' la polpa.

- Potrai essiccare mirtilli e mirtilli rossi più velocemente se li buchi con un ago.
- Aggiungi i frutti rossi o frutti di bosco essiccati al tuo muesli. La frutta secca dona un gusto unico ai tuoi infusi.
- Albicocche, nettarine e pesche si essicano più velocemente se capovolgi i pezzi di frutta. In questo modo la polpa dispone di una maggiore superficie.
- Prepara i tuoi ortaggi rimuovendo parti legnose, lavandoli bene o sbucciandoli.
- Puoi tritare minuziosamente gli ortaggi da brodo essiccati mischiandoli con un bel po' di sale e erbe essiccate in un robot da cucina per creare il tuo dado vegetale.
- Di base, gli ortaggi si mantengono più a lungo se li fai sbollentare prima dell'essiccazione. In questo modo vengono meno alcuni enzimi che potrebbero togliere agli ortaggi colore e gusto dopo pochi giorni. Inoltre in questo modo potrai essiccare i tuoi ortaggi più velocemente.

## Carne e altro

- **Attenzione:** non utilizzare pollame crudo! Sussiste pericolo di salmonella.
- L'essiccatore è perfetto per la preparazione del Jerky di manzo: uno

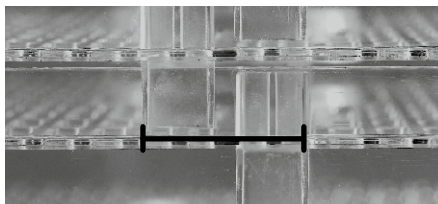
snack gustoso e ricco di proteine per il trekking e gli sport all'aria aperta. Anche il salmone e il tofu possono essere marinati e preparati a Jerky.

- Senza l'aggiunta di spezie, puoi utilizzare il pesce e la carne essiccati anche come snack per i tuoi amici a quattro zampe.
- Sia gli snack comprati che quelli fatti in casa diventano presto molli quando sono stati aperti da qualche giorno. Con l'essiccatore puoi renderli nuovamente asciutti e croccanti.

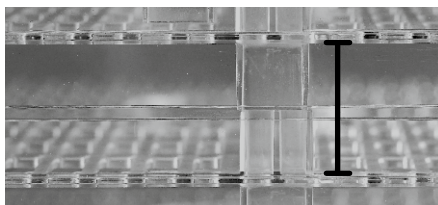
## Regolazione dell'altezza dei vassoi di essiccazione

Affinché la tua Dora possa essiccare in maniera ottimale alimenti sottili ma anche più spessi, i vassoi di essiccazione sono regolabili in altezza. A tale scopo, i piani di essiccazione sono dotati di uno speciale sistema a innesto. Ruotarli orizzontalmente

di 180° per regolare l'altezza se sono montati al di sopra di un altro piano di essiccazione.



L'impostazione bassa viene raggiunta quando i connettori si incastrano tra loro.



La distanza viene aumentata quando i connettori sono uno sopra l'altro.

## Pulizia e manutenzione

Si raccomanda di pulire il frullatore a immersione dopo ogni utilizzo come descritto qui di seguito. La scarsa o inadeguata pulizia dell'apparecchio può compromettere la funzionalità dell'apparecchio.

- I piani di essiccazione, lo stampo

per le barrette di muesli e le pinze possono essere lavati in lavastoviglie. Posizionare i piani più in alto possibile. Non ti preoccupare se i piani si sono leggermente deformati: puoi impilarli ed usarli come al solito.

- Pulire Dora (e il coperchio) con un panno umido e un po' di detersivo. In

- seguito, asciugare accuratamente.
- Puoi pulire il foglio per essiccare con un panno umido e un detergente.
- Assicurati che Dora e i suoi accessori siano completamente asciutti prima di riporli.

## Risoluzione dei problemi

Si prega di seguire i seguenti passaggi qualora il dispositivo non dovesse funzionare correttamente:

1. Verifica che il manuale di istruzioni sia stato osservato minuziosamente e correttamente.
2. Verifica se la possibile soluzione è fornita dalla tabella riportata in seguito.
3. Verifica che tutti i fusibili siano intatti.

Problema	Soluzione
Non è possibile posizionare correttamente il vassoio di essiccazione.	Ruota il vassoio di essiccazione orizzontalmente di 180°. I vassoi hanno una parte superiore e una inferiore.
Gli alimenti non vengono essiccati in modo uniforme.	Assicurati che gli alimenti sullo stesso vassoio non si sovrappongano.
	Evita che gli alimenti ostacolino la circolazione dell'aria. Ruota i piani di essiccazione di tanto in tanto dall'alto verso il basso durante il periodo di essiccazione. In questo modo si ottiene un risultato ottimale.
Il mio alimento essiccato diventa marrone dopo la preparazione.	Contrasta lo scolorimento con del succo di limone: versalo sugli alimenti prima dell'essiccazione.
L'alimento essiccato si secca velocemente.	Rimuovi gli alimenti rispettando i tempi (2-3 ore dopo l'inizio del programma, a seconda del tipo) dal vassoio di essiccazione e girali.
	Utilizza fogli per essiccazione per piccoli alimenti come erbe aromatiche.

Se l'utensile per Dora dovesse riportare ulteriori difetti, si prega di consultare un servizio di riparazione professionale. Non cercare di riparare autonomamente il dispositivo.

## Servizio clienti

---

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Numero di telefono:

+49 211 749 55 10

(Potrebbero essere applicati costi aggiuntivi.)

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## Smaltimento/Protezione dell'ambiente

---



I nostri prodotti sono realizzati seguendo standard di alta qualità e progettati per una lunga durata. Una manutenzione e assistenza costante ne preservano la durata. Qualora il dispositivo fosse difettoso e non può essere più riparato non procedere con lo smaltimento assieme ai rifiuti domestici normali.

È necessario procedere con lo smaltimento dell'apparecchiatura presso uno stabilimento designato per il riciclaggio di dispositivi elettrici o elettronici.

Mediante il riutilizzo o il riciclaggio si rende un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

Con la presente la Springlane GmbH dichiara che il prodotto soddisfa i requisiti essenziali CE alla data di esposizione. La dichiarazione di conformità completa può essere visionata sul sito <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.



**Merci de lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en marche et de le conserver.**

**AVERTISSEMENT** – Assure-toi que les fentes d'aération de l'appareil ne sont jamais bloquées. Pour une ventilation optimale, laisse une distance d'environ 8 cm par rapport à d'autres objets, meubles ou murs.


**AVERTISSEMENT** – Ne placez pas de prises multiples ou de sources d'alimentation portables derrière l'appareil.


**AVERTISSEMENT** – N'utilise pas d'objets pointus ou métalliques dans le bol. Tu risquerais de le rayer. Utilise des spatules en plastique ou en bois pour retirer les ingrédients du bol.


### **Utilisation**

Cet appareil convient uniquement à la déshydratation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour la transformation d'autres substances ou objets.


### **Explication des symboles**


 Ce symbole met en garde contre les risques qui pourraient causer des dommages à l'appareil ou entraîner des blessures.

 Ce symbole met en garde contre une électrocution qui peut être déclenchée par un appareil défectueux ou une manipulation incorrecte. En cas de travaux de maintenance nécessaires, ce produit doit uniquement être ouvert par un technicien agréé.

 Ce symbole indique un éventuel risque de brûlure. Sois toujours extrêmement vigilant avec cet appareil et laisse-le refroidir complètement avant de le ranger.

### **Consignes de sécurité**

 Ne jamais introduire une partie du corps ni un objet métallique dans la fente d'aération, risque de blessures.

 Ne plonge jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout

autre liquide et protège le câble d'alimentation, la fiche de secteur et le bloc d'alimentation de l'humidité.



L'appareil peut fortement chauffer, notamment lorsque la température paramétrée est très élevée ou lorsque peu de paliers de séchage sont utilisés. Risque de brûlures.

- Après déballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et ne présente aucun dommage éventuel qui pourrait compromettre la sécurité de fonctionnement de l'appareil. En présence de défauts ou si l'appareil est tombé au sol, ne l'utilisez pas et adressez-vous à notre service clients.
- Des réparations non-conformes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et avoir pour conséquence l'exclusion de la garantie. Si des éléments sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée mandatée ou une personne possédant des qualifications comparables.
- Cet appareil convient

uniquement à la déshydratation des aliments. Ne pas placer d'autres objets à l'intérieur de l'appareil.

- Stockez l'appareil hors de portée des enfants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester loin de l'appareil ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances lorsqu'elles sont surveillées ou lorsqu'on leur a montré l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent uniquement être effectués par des enfants sous surveillance.
- Posez l'appareil sur une surface dégagée et plane.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et à des utilisations similaires, comme par exemple
  - dans les kitchenettes des

boutiques, les bureaux et divers autres lieux de travail

- dans les exploitations agricoles
- pour une utilisation par les clients dans les logements touristiques (hôtels, motels), les maisons d'hôtes ou les maisons de vacances.
- Utilise uniquement l'appareil conformément à l'assemblage conforme.
- L'appareil doit uniquement être utilisé avec les accessoires d'origine.
- Ne jamais utiliser moins de 1, ni plus de 10 plateaux de séchage.
- Branche uniquement l'appareil au courant alternatif, conformément aux informations figurant sur la plaque signalétique. Branche uniquement la prise d'alimentation à une prise reliée à la terre.
- Avant utilisation, déroule entièrement le câble d'alimentation.
- Débranche la prise d'alimentation dès que tu n'utilises plus l'appareil. Ne tire pas sur le câble d'alimentation, cela risquerait de l'endommager.
- Éteins la machine avant de brancher ou de débrancher la

prise d'alimentation de l'appareil.

- Cet appareil ne peut pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels problèmes pendant le fonctionnement, débranche toujours la prise d'alimentation.
- Le socle de l'appareil et son couvercle ne peuvent être lavés au lave-vaisselle. Les éléments détachables peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Ne dépose ou n'utilise jamais l'appareil et le câble d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes.
- Le câble ne doit pas se trouver sur le bord du plan de travail.
- N'utilise pas l'appareil en plein air.
- N'utilise pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables, comme par exemple les rideaux. Ne couvre pas l'appareil avec des objets inflammables. Ne place aucun matériau inflammable dans l'environnement immédiat de l'appareil.
- Utilise uniquement l'appareil sur des supports résistants à la chaleur.



Ne jamais introduire une partie du corps ni un objet métallique dans la fente d'aération, risque de blessures.



Vérifier régulièrement que le câble d'alimentation et la prise secteur sont intacts. Des dégâts pourraient entraîner un choc électrique.



L'appareil peut fortement chauffer, notamment lorsque la température paramétrée est très élevée ou lorsque peu de paliers de séchage sont utilisés. Risque de brûlures.

## Avant la première utilisation

- Enlève tous les éléments de sécurité de transport et conserve-les hors de portée des enfants - danger de suffocation !
- Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une odeur inhabituelle. Cette odeur est tout à fait normale et elle n'est pas nocive. Elle disparaîtra rapidement.
- Il convient de nettoyer les plateaux de séchage avant la première utilisation et en cas d'interruption prolongée de l'utilisation. Se reporter aux consignes de nettoyage et d'entretien.
- Place l'appareil sur un plan de travail plan et sec.

## Caracteristiques techniques

---

**Puissance :** 370-450 W, 220-240 V, 50-60 Hz

**Dimensions (Longueur x Largeur x Hauteur) :** 32 x 25 x 21 cm

**Poids :** 2,72 kg

**Matériaux :** plastique et acier inoxydable

**Longueur du câble :** 106 cm

**Équipement :** socle de l'appareil avec écran LCD, couvercle, cinq plateaux de séchage réglables (sans BPA), plage de température de 35 à 70 °C

**Accessoires :** moule à barres de céréales, grille pour les petits ingrédients, feuilles antiadhésives pour les aliments humides,

pince, cahier de recettes avec tableau de préparation (en allemand/anglais)

**Sous réserve de modifications et d'erreurs relatives aux caractéristiques, à la technique, aux coloris et au design.**

## Comment utiliser Dora

### Description du produit

#### Appareil



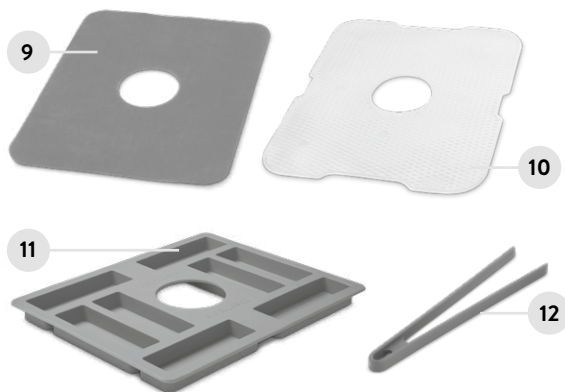
1. Couverture
2. Plateau de séchage
3. Socle de l'appareil
4. Écran LCD

#### Écran



5. Bouton Allumer/ Eteindre (Power)
6. Démarrer/Arrêter
7. Durée/Température (touche Set)
8. Bouton rotatif

## Accessoires



9. Feuille antiadhésive

10. Grille

11. Moule à barres de  
céréales

12. Pince

## Faire secher des aliments

1. Brancher la fiche dans la prise secteur.
2. Préparer les aliments et les répartir sur la partie supérieure des plateaux de séchage. Utiliser un tapis grillagé pour les petits aliments ou ceux qui ont tendance à se rétracter fortement. Utiliser des feuilles de déshydratation pour les aliments liquides tels que les barres de fruits déshydratés ou la meringue. Utiliser les moules à barres de céréales pour les barres de céréales et les tranches de fruits.
3. Répartir les plateaux de séchage dans l'appareil. Veiller ici à ce qu'il reste suffisamment d'espace entre les aliments et les plateaux. Tourner si besoin les plateaux de séchage de 180° horizontalement afin d'adapter leur hauteur.
4. Replacer le couvercle.
5. Appuyer sur le bouton Allumer/ Eteindre afin d'allumer l'appareil.
6. Appuyer sur la touche paramètres (Set) afin de régler le temps. Il est possible de régler une durée allant de 60 minutes à 24 heures. Le bouton rotatif permet d'allonger la durée par intervalles de 30 minutes.
7. Appuyer de nouveau sur la touche paramètres (Set) afin de définir la température. Le bouton rotatif permet de régler la température par intervalles de cinq degrés, de 35 à 70°C.
8. Appuyer sur le bouton marche/arrêt afin de confirmer la sélection et de lancer le processus de déshydratation. Le symbole de chauffage qui clignote indique que Dora chauffe. Dès que le symbole reste allumé en continu, cela signifie que la température souhaitée a été atteinte.

9. Selon le type d'aliment et la durée du processus, faire régulièrement alterner la position des plateaux de bas en haut afin de garantir un résultat uniforme.

## Astuces générales

- Si tu souhaites déshydrater un aliment croustillant, nous te recommandons de le couper en tranches d'une épaisseur d'environ 1 à 2 mm. Afin de découper les fruits et les légumes, nous te recommandons d'utiliser une mandoline. Ainsi, toutes les tranches ou allumettes auront à coup sûr une épaisseur uniforme.
- Dans l'idéal, essaye de déshydrater des ingrédients avec le même niveau d'humidité au même étage. Les aliments humides ne feraient que rallonger le processus de séchage des aliments déjà secs.
- Retourner les aliments au bout de deux à trois heures. Cela évite qu'ils ne se collent.
- En cas de temps de séchage prolongé, faire alterner la position des plateaux de bas en haut afin de garantir un résultat uniforme.
- Pour les petits aliments ou ceux qui ont tendance à se rétracter, utiliser du papier cuisson afin qu'ils ne passent pas au travers de grilles.
- Moins les aliments à déshydrater

contiennent d'humidité résiduelle, plus ils seront croustillants et plus longtemps ils pourront être conservés.

- Conserve les aliments bien secs, emballés sous vide, afin qu'ils ne puissent pas absorber d'humidité.

Il y a un tableau de préparation à télécharger gratuitement dans ta langue sur le site <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>

## Herbes, fleurs et infusions

- Dans l'idéal, déshydrate les herbes à basse température afin de conserver le meilleur des huiles essentielles.
- Ces aliments fragiles sont à faire sécher sur du papier cuisson afin qu'ils ne se dessèchent pas.
- Les pétales des fleurs séchés ainsi que les zeste d'agrumes sont parfaits pour les pots-pourris et pourront parfumer votre maison. Les fleurs comestibles peuvent également servir de décorations pour les desserts, les cupcakes ou les gâteaux.
- Tu peux également mettre au point tes propres créations d'infusions à base d'herbes séchées et de fleurs comestibles. Des fruits secs apportent des saveurs supplémentaires. En y ajoutant du thé noir ou vert en vrac, ton mélange devient un

véritable cocktail d'énergie. Nos

recommandations :

- Thé vert, mélisse, ortie, gingembre, citronnelle
- Morceaux de pomme, mangue, ananas, pétales de rose, gousse de vanille
- Menthe, pomme, zeste de citron, gingembre
- Sauge, thym, gingembre
- Pomme, cannelle, zeste d'orange, cardamome, clou de girofle

## Fruits et légumes

- Chips ou rondelles de pomme ? Selon l'épaisseur des tranches de fruit que tu coupes, ces dernières seront plus ou moins croustillantes. Le kiwi, la prune, l'abricot, etc. sont meilleurs s'ils sont encore souples. Les fruits souples sont prêts lorsqu'ils ne rejettent plus de jus si l'on appuie dessus avec le doigt.
- Si tu ne souhaites pas que tes fruits brunissent, tu peux les plonger pendant environ cinq minutes dans un jus riche en vitamine C (jus de citron, jus d'orange ou jus d'ananas) avant le processus de déshydratation. Tu peux ajouter du miel aux fruits acides avant de les déshydrater.
- Il te faut du sirop de sucre pour des fruits confits Faire chauffer la même quantité d'eau que de sucre, placer les

fruits crus dans le sirop puis arrêter de le chauffer. Laisser égoutter les fruits au bout de 30 minutes et commencer le processus de déshydratation.

- Tu as envie d'utiliser des tranches d'agrumes en décoration ? Elles sécheront plus rapidement si tu les passes tout d'abord au rouleau à pâtisserie afin de déchirer légèrement la chair du fruit.
- Les myrtilles et les canneberges sèchent plus rapidement si tu les piques d'abord avec une aiguille.
- Utilise des baies séchées pour ton muesli. Les fruits séchés offrent un remarquable arôme dans le thé.
- Les abricots, les nectarines et les pêches sèchent plus rapidement si tu retournes certains morceaux de fruit. La chair ressort et occupe ainsi une surface plus grande.
- Prépare tes légumes en retirant les morceaux de bois, en les nettoyant soigneusement ou en les pelant.
- Tu peux finement hacher des soupes de légumes séchés avec suffisamment de sel et d'herbes séchées au robot de cuisine afin de préparer quelques bouillons de légumes.
- Les légumes se conserveront bien mieux si tu les blanchis avant de les déshydrater. Cela permet en effet d'éliminer certaines enzymes qui



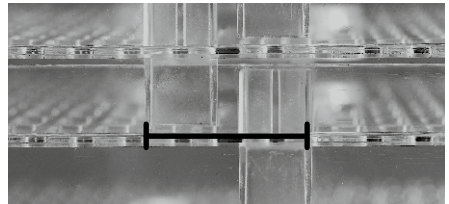
pourraient faire perdre aux légumes leur couleur et leur saveur en seulement quelques jours. Les légumes sécheront aussi plus rapidement.

## Viande et autres

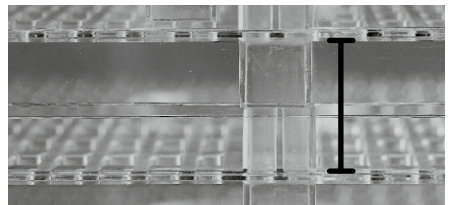
- **Attention** : ne jamais utiliser de volaille crue ! Risque de présence de salmonelles.
- Le déshydrateur convient particulièrement pour fabriquer du beef jerkey, délicieux encas riche en protéines pour les randonnées ou le sport en extérieur. Le saumon et le tofu peuvent aussi être transformés en jerkey après avoir mariné.
- La viande et le poisson séchés peuvent également servir de friandise pour votre animal de compagnie, à condition de ne pas y avoir ajouté d'assaisonnement.
- Les friandises achetées ou même faites soi-même se ramollissent rapidement si elles restent quelques jours à l'air. Avec le déshydrateur, tu pourras rapidement les refaire sécher pour qu'elles retrouvent leur croustillant.

## Regler la hauteur des paliers de séchage

Afin de faire sécher en toute flexibilité des aliments minces ou épais dans l'appareil Dora, la hauteur des plateaux de séchage peut être modifiée. Les plateaux de séchage présentent pour ce faire un système de raccordement. Les tourner horizontalement de 180° permet de modifier leur hauteur afin de ne pas les empiler les uns sur les autres.



Lorsque les raccords s'emboîtent les uns à côté des autres, c'est que la hauteur minimale possible a été atteinte.



Si les raccords sont superposés, c'est que la hauteur a été augmentée.

## Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé et séché après chaque utilisation. Un entretien incomplet ou non-conforme de l'appareil peut compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

- Les plateaux de séchage, les moules pour barres de céréales et la pince peuvent être placés au lave-vaisselle. Dans la mesure du possible, y placer les plateaux à la verticale. Si les plateaux se déforment légèrement, ne

t'inquiète pas, on peut continuer à les utiliser comme d'habitude.

- L'appareil Dora (et son couvercle) se nettoient à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de produit à vaisselle. Il faut ensuite bien les sécher.
- Les feuilles antiadhésives peuvent être essuyées à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de produit à vaisselle.
- Veiller à ce que l'appareil Dora et ses accessoires soient tout à fait secs avant de les ranger.

## Résolution des problèmes & astuces

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il faudra passer en revue chacune des étapes suivantes :

1. Vérifier que le mode d'emploi a été exactement et correctement suivi.
2. Vérifier si le tableau ci-dessous propose une solution possible.
3. Vérifier que toutes les protections soient intactes.

Problème	Solution
Il n'est pas possible de bien mettre en place le plateau de séchage.	Tourne le plateau de séchage de 180° horizontalement. Les paliers présentent un côté supérieur et un côté inférieur.
Les aliments ne sèchent pas uniformément.	Veille à ce que les aliments ne se chevauchent pas.
	Veille à ce qu'aucun aliment n'empêche la circulation de l'air.
	Faire éventuellement alterner de haut en bas la position des plateaux de séchage au cours du processus. Cela permet d'atteindre un résultat optimal.

Les aliments séchés brunissent après leur préparation.	Il est possible d'arroser les aliments de jus de citron au préalable, afin d'empêcher qu'ils ne changent de couleur lors du séchage.
Les aliments séchés durcissent.	Sortir les aliments de l'appareil au bon moment (deux ou trois heures après le début du séchage selon le processus choisi) pour les retourner.
	Pour des aliments fins tels que les herbes, utiliser des feuilles de séchage.

S'il se présente que Dora est défectueux, veuillez contacter un service de réparation professionnel. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même.

## Service clientèle

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat.

Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits, elle est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, veuillez contacter notre service client :

Numéro de téléphone:

+49 211 749 55 10

(Des frais d'appels supplémentaires peuvent s'appliquer.)

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## Élimination/Protection de l'environnement



Nos produits sont fabriqués conformément à des exigences de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un nettoyage et un entretien réguliers participent à prolonger leur durée

d'utilisation. Si le produit est défectueux ou ne peut plus être réparé, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers.

Tu dois déposer l'appareil auprès d'un point de collecte connu pour le recyclage des

appareils électriques ou électroniques. En respectant l'élimination professionnelle et le recyclage, tu apportes une contribution importante à la protection de l'environnement.

Par la présente, Springlane GmbH déclare que le produit est conforme aux exigences CE de base au jour de l'exposition. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante : <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.

## Instrucciones de seguridad importantes

**Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consévalas.**

**ADVERTENCIA** – Asegúrate de que las rejillas de ventilación del aparato no estén bloqueadas en ningún momento. Para asegurar una ventilación óptima, deja unos 8 centímetros de distancia entre el aparato y otros objetos, muebles o paredes.


**ADVERTENCIA** – No almacenes regletas ni fuentes de energía portátiles detrás del aparato.


**ADVERTENCIA** – En el recipiente de mezcla, no utilices ningún objeto metálico ni puntiagudo. El recipiente podría sufrir arañazos. Utiliza espátulas de plástico o de madera para retirar los alimentos del recipiente.


### Uso previsto

Este aparato está concebido exclusivamente para deshidratar alimentos.


### Explicación de símbolos

 Este símbolo advierte de riesgos que puedan provocar daños en el aparato o lesiones físicas.

 Este símbolo advierte de la posibilidad de descarga eléctrica producida por un aparato defectuoso o por una manipulación incorrecta. En caso de ser posible realizar reparaciones, este producto podrá ser abierto exclusivamente por un técnico autorizado.

 Este símbolo advierte de un posible peligro de quemaduras. Manipula este aparato siempre con cuidado y deja que se enfríe completamente antes de guardarlo.

### Instrucciones de seguridad

 No sumerjas nunca el aparato en agua u otros líquidos y protege el cable de alimentación, el enchufe y la fuente de alimentación de la humedad.



El aparato alcanzará temperaturas muy elevadas, especialmente con un ajuste de temperatura elevado y si se utilizan con pocas bandejas de deshidratación. Existe riesgo de quemaduras. Riesgo de brûlures.



No introduzcas nunca partes del cuerpo ni objetos metálicos a través de las rejillas de ventilación, ya que existe riesgo de lesiones.

- Después de desembalar el aparato, comprueba que se encuentra en perfecto estado busca posibles daños, que pudieran afectar a la seguridad de funcionamiento del aparato. Si existieran defectos o el aparato hubiera caído al suelo, no lo uses y dirígete a nuestro servicio al cliente.
- Las reparaciones inadecuadas pueden provocar una situación de riesgo para el usuario y anular la garantía. Si algún componente estuviera dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, una empresa especializada autorizada o una persona con una cualificación similar.
- Este aparato está concebido exclusivamente para deshidratar alimentos. No introduces ningún otro objeto.
- Guarda el aparato en un lugar lejos del alcance de los niños.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse lejos del aparato o ser vigilados en todo momento.
- Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos y/o experiencia, cuando sean supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del equipo y hayan comprendido los riesgos derivados de su uso. El aparato no es ningún juguete. La limpieza y el mantenimiento del aparato solo debe llevarse a cabo por niños bajo supervisión.
- Coloque el aparato sobre una superficie despejada y plana.
- Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico, además de para fines similares como, p. ej.,
  - en zonas de pausa de empresas, oficinas u otros lugares de trabajo,

- en explotaciones agrarias,
- para su uso por clientes en alojamientos (hoteles, moteles), pensiones particulares o viviendas vacacionales.
- Utiliza el aparato únicamente después de montarlo correctamente.
- El aparato debe usarse únicamente con los accesorios originales.
- Nunca coloques menos que 1 ni más que 10 bandejas de deshidratación.
- Enchufa el aparato únicamente a corriente alterna según la placa de características. Conecta el enchufe solo a una toma de corriente con toma de tierra.
- Desenrolla totalmente el cable de alimentación antes del uso.
- Desenchufa el aparato cuando no lo estés utilizando. No tires del cable de alimentación, ya que este puede dañarse.
- Apaga el aparato antes de enchufarlo o desenchufarlo.
- El aparato no es apto para ser operado con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia separado.
- Desenchufa el aparato después de su uso, antes de limpiarlo o en caso de anomalías durante su funcionamiento.
- La base del aparato y la tapa no son aptas para lavar en lavavajillas. Las piezas extraíbles se pueden lavar en el lavavajillas.
- No colocar o usar el aparato o el cable de alimentación cerca de superficies calientes.
- El cable no debe colgar sobre el borde de la superficie de trabajo.
- No utilices el aparato en el exterior.
- No uses el aparato sobre o cerca de materiales inflamables como, por ejemplo, cortinas. No cubras el aparato con objetos inflamables. No almacenes ningún tipo de material inflamable en su entorno más inmediato.
- Utiliza el aparato únicamente sobre superficies resistentes al calor.

### **Antes del primer uso**

- Retira todas las piezas de seguridad de transporte y de embalaje y manténlas lejos del alcance de los niños – ¡Peligro de asfixia!
- El aparato puede generar un olor

inusual durante su primer uso. Se trata de un fenómeno normal e inocu. El olor desaparecerá al poco tiempo.

- Antes de la primera puesta en marcha y después de un largo periodo en desuso, las bandejas

de deshidratación deben limpiarse. Ten siempre en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.

- Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana y seca.

## Datos técnicos

---

**Potencia:** 370-450 W, 220-240 V, 50-60 Hz

**Dimensiones (Largo /Ancho/Alto):**  
32 x 25 x 21 cm

**Peso:** 2,72 kg

**Material:** plástico, acero inoxidable

**Longitud del cable:** 106 cm

**Equipamiento:** Base del aparato con display LCD, tapa, 5 bandejas de deshidratación con altura regulable (libres de BPA), regulación de temperatura de 35 - 70 °C

**Accesorios:** molde para barras de cereales, malla fina para alimentos pequeños, hojas antiadherentes para alimentos húmedos, pinzas, libro de recetas con tabla de tiempos de deshidratación (alemán/ingles)

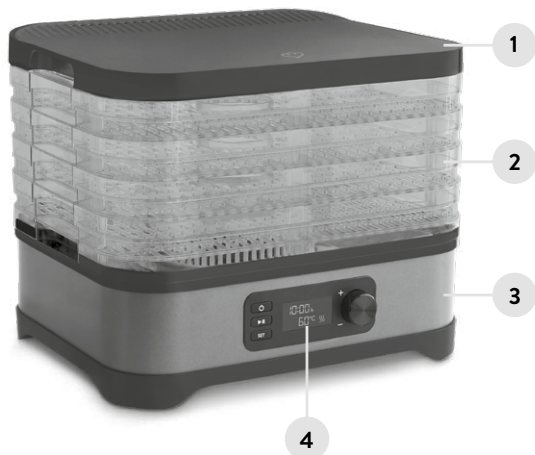
**Nos reservamos el derecho de modificación y error con relación a las características del equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño.**



# Como usar Dora

## Descripción del producto

### Aparato



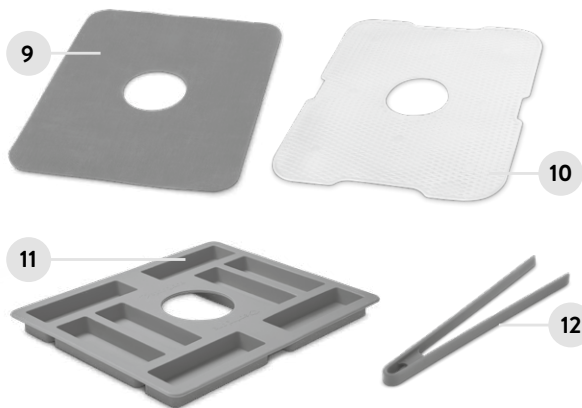
1. Tapa del dispositivo
2. Bandeja
3. Base del dispositivo
4. Pantalla LCD

### Pantalla



5. Botón de Encendido/ Apagado (On/Off)
6. Inicio/Detención
7. Hora/Temperatura (tecla Set)
8. Control rotativo

## Accesorios



- 9. Hoja antiadherente
- 10. Malla fina
- 11. Molde para barras de cereales
- 12. Pinza

## Deshidratar alimentos

1. Conecta el enchufe a la toma de corriente.
2. Prepara los ingredientes y distribúyelos por la parte superior de las bandejas de deshidratación. Para los ingredientes pequeños o que se encojan demasiado, utiliza la base de la rejilla. Para ingredientes líquidos, como cuero de fruta o merengue, utiliza una lámina de deshidratación. Para barritas de muesli o trozos de frutas, utiliza el molde para barritas.
3. Reparte las bandejas de deshidratación por la deshidratadora. Recuerda que debe existir suficiente aire entre los ingredientes y cada una de las bandejas. Gira las bandejas de deshidratación 180° en horizontal para regular la altura.
4. Coloca la tapa.
5. Pulsa el botón On/Off para encender el aparato.
6. Pulsa el botón Set para ajustar el tiempo. Puedes regular el tiempo entre 60 minutos y 24 horas. Con el regulador puedes modificar el tiempo en intervalos de 30 minutos.
7. Pulsa el botón Set para seleccionar la temperatura. Puedes regular la temperatura mediante el botón en intervalos de 5 °C de 35 a 70 °C.
8. Pulsa el botón Start/Stop para confirmar la selección y comenzar con el proceso de deshidratación. El símbolo de la calefacción parpadeando indica que Dora se está calentando. En cuanto veas el símbolo de manera permanente, se habrá alcanzado la temperatura de funcionamiento.

9. En función del tipo de alimento y de la duración del proceso, rota regularmente las bandejas de arriba abajo para obtener un resultado homogéneo.

## Consejos generales

- Si quieres deshidratar algo crujiente, te recomendamos que el grosor de la rodaja sea de 1-2 mm. Para darle forma a la fruta y la verdura te será útil una mandolina. Así, todas las lonchas o palitos tendrán el mismo grosor.
- Siempre que sea posible, deshidrata los alimentos con la misma humedad en una misma tanda. Los alimentos húmedos solo alargarían el proceso de deshidratación de los alimentos secos.
- Dale la vuelta a los alimentos tras 2-3 horas. Así evitas que se peguen.
- Rota las bandejas de arriba abajo durante procesos de deshidratación prolongados para obtener un resultado homogéneo.
- Para los ingredientes pequeños y que se encojan mucho, utiliza papel de horno para que no se cuelen entre la rejilla.
- Cuantos menos restos de humedad contengan tus alimentos deshidratados, más tiempo aguantarán.
- Guarda los ingredientes muy deshidratados en recipientes

herméticos para que no absorban la humedad del aire.

También puedes descargar gratuitamente una tabla de deshidratación en tu idioma en <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>

## Hierbas, flores y tés

- Seca las hierbas a temperaturas bajas para conservar los aceites etéreos lo mejor posible.
  - Estos alimentos sensibles se deshidratan mejor en papel de horno para que no se peguen.
  - Los pétalos desecados se pueden mezclar junto con cáscara de cítricos para aromatizar tu casa. Las hojas comestibles también se pueden utilizar como decoración en postres, cupcakes o tortitas.
  - Puedes crear tus propios tés a partir de las hierbas y flores comestibles deshidratadas. La fruta deshidratada te dará un extra de sabor. Junto con té negro o verde a granel, tu mezcla de tés será todo un chute de energía.
- Nuestra recomendación:
- Té verde, melisa de limón, ortiga, jengibre, hierbaluisa
  - Trozos de manzana, mango, piña, pétalos de rosa, vainilla en rama
  - Menta, manzana, cáscara de

limón, jengibre

- Salvia, tomillo, jengibre
- Manzana, canela, cáscara de naranja, cardamomo, clavel

## Fruta y verdura

- ¿Chips o aros de manzana? En función del grosor en que cortes la fruta, tendrás un resultado más o menos crujiente. El kiwi, las ciruelas, los albaricoques y demás saben mejor cuando todavía se pueden doblar. La fruta blanda estará lista cuando, al presionarla, deje de salir jugo.
- Para que la fruta no se ennegrezca, empápala unos 5 minutos en zumo rico en vitamina C, como el zumo de limón, de naranja o de piña antes del proceso de deshidratación. La fruta ácida se puede edulcorar con miel antes de deshidratarla.
- Para la fruta escarchada necesitarás utilizar sirope de azúcar. Hierve agua y azúcar a partes iguales, añade la fruta cruda al sirope y apaga el fuego. Tras 30 minutos puedes escurrir la fruta y comenzar con el proceso de deshidratación.
- ¿Quieres utilizar tus rodajas cítricas para la decoración? Se deshidratarán mejor si aplastas las rodajas con un rodillo para que la pulpa se desgarre un poco.
- Los arándanos se deshidratan más

rápido al pincharlos con una aguja.

- Utiliza frutos rojos deshidratados para tu muesli. La fruta deshidratada en el té le aporta un aroma genial.
- Los albaricoques, nectarinas y melocotones se deshidratan más rápido al voltear los trozos de fruta. Así la pulpa de la fruta tendrá una superficie mayor.
- Prepara las verduras retirando las pepitas, lavándolas o pelándolas a fondo.
- El surtido de verduras deshidratadas se puede preparar con sal y hierbas secas en un procesador de comida para obtener tu propio caldo de verduras.
- Las verduras aguantan más tiempo si las escaldas antes de deshidratarlas. Así se matarán determinadas enzimas que pueden afectar al color y sabor de la verdura a los pocos días. Además la verdura se deshidratará más rápido.

## Carne y otros

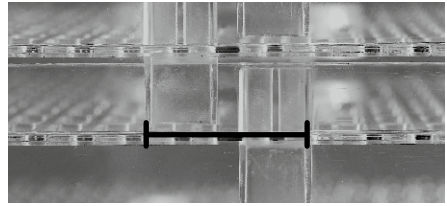
- **Advertencia: ¡no utilices carne de ave cruda!** Existe riesgo de salmonela.
- La deshidratadora es ideal para preparar carne jerky - un snack sabroso y rico en proteínas para el senderismo o deportes al aire libre. El salmón y el tofu también se pueden marinar y convertirse en jerky.
- La carne y el pescado deshidratados se

pueden utilizar sin especias adicionales como snack para tus amigos perrunos.

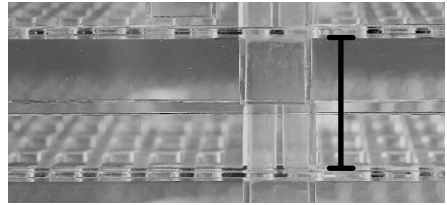
- Los snacks comprados y caseros enseguida se vuelven pegajosos cuando se guardan abiertos unos días. Puedes deshidratarlos en la deshidratadora y hacer que vuelvan a ser crujientes.

## Regular la altura de las bandejas de deshidratación

Para que puedas deshidratar de manera flexible tanto ingredientes planos como más altos en tu Dora, se puede regular la altura de las bandejas de deshidratación. Las bandejas de deshidratación tienen un sistema especial de conexión. Gíralas horizontalmente 180° para modificar su altura cuando estén colocadas en otro nivel.



Si encajas las conexiones una junto a otra obtendrás la altura más reducida.



Cuando las conexiones se coloquen una encima de otra, la distancia aumentará.

## Limpeza y cuidado

El aparato debe limpiarse y secarse después de cada uso como se explica a continuación. Un cuidado deficiente o nulo del mismo afectará a la funcionalidad del aparato.

- Las bandejas de deshidratación, el molde con forma de barrita y las pinzas se pueden lavar en el lavavajillas. Para ello, coloca las bandejas lo más rectas posible. Si las bandejas se deforman un poco, no te preocupes, puedes apilarlas y utilizarlas como siempre.
- Dora (y la tapa) se limpian con un paño húmedo y un poco de detergente de lavavajillas. Sécalas con cuidado cuando acabes.
- La malla fina se limpia con un paño húmedo y lavavajillas.
- Asegúrate de que Dora y sus complementos estén totalmente secos antes de guardarlos.

## Resolución de problemas

---

Sigue estos pasos si el aparato no funciona correctamente:

1. Comprueba si se ha seguido correctamente el manual de instrucciones.
2. Comprueba si la tabla que aparece a continuación presenta alguna solución.
3. Comprueba que todos los fusibles estén intactos.

Problema	Solución
Las bandejas de deshidratación no se pueden colocar correctamente.	Gira las bandejas de deshidratación 180° horizontalmente. Las bandejas tienen una parte inferior y una superior.
Los alimentos no se deshidratan de manera homogénea.	Asegúrate de que los alimentos no se superpongan en la bandeja.
	Recuerda que los alimentos no pueden obstaculizar la circulación del aire.
	Rota las bandejas de arriba abajo durante el proceso de deshidratación. Así se obtendrá un resultado óptimo.
Mis alimentos deshidratados se oscurecen tras el proceso.	Algunas decoloraciones se pueden evitar sazonando los alimentos con jugo de limón antes del proceso.
El alimento deshidratado se queda pegado.	Suelta los alimentos cuando corresponda (en función del tipo, 2-3 horas al empezar el programa) de las bandejas y dales la vuelta.
	Utiliza, para los alimentos como hierbas, papel de horno o una lámina de deshidratación.

Si Dora presenta algún defecto, contacta con un servicio técnico profesional. No intentes reparar el aparato por tu cuenta.

## Atención al cliente

---

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años.

Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto a una prueba de compra.

Las piezas reemplazables excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural.

La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tienes preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Número telefónico:

+49 211 749 55 10

(Se pueden aplicar cargos adicionales.)

Correo electrónico: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## Eliminación/Protección del medio ambiente

---



Nuestros productos están fabricados con altas exigencias de calidad y están concebidos para que tengan una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regular contribuyen a alargar su vida útil. Si el aparato estuviera averiado y ya no se pudiera reparar, no debe ser eliminado en la basura doméstica común.

Debes entregar el aparato en un punto de eliminación indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Con la correcta eliminación y el reciclaje contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medioambiente.

Springlane GmbH declara que el producto cumple con los requisitos básicos de CE a fecha de su expedición. La declaración de conformidad completa está disponible en <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.



Bedienungsanleitung Dörrautomat Dora  
Artikel-Nr.: 943552 (anthrazit), 943556 (weiß)  
Stand: September 2020  
Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©  
Springlane GmbH, Reisholzer Werftstraße 25a, 40589 Düsseldorf, Germany  
Service Hotline: 0800 270 70 27  
E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de) | [www.springlane.de](http://www.springlane.de)