



ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

Bedienungsanleitung
Instruction Manual



DA 750
Dörrautomat
Food Dehydrator

D Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Dörrautomaten haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben.

Für Ihre Sicherheit

- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Bitte achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Geräteteile berühren und das Anschlusskabel, auch die von anderen Elektrogeräten, davon ferngehalten werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Gasflammen. Während des Betriebes muss der Dörrautomat frei stehen und darf nicht abgedeckt werden, damit Zu- und Abluft nicht behindert werden.
- Nur in trockenen Räumen betreiben.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen dürfen nur von Fachkräften oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten.
- Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen!
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Störungen während des Betriebs, vor jeder Abnahme des elektrischen Geräteteils, auch zur Reinigung und nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das elektrische Geräteteil nie in Wasser, schützen Sie auch die Zuleitung vor Feuchtigkeit.

Allgemeines zum Dörren

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren. Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser. Mittels Dörren wird den Lebensmitteln Wasser und somit der Nährboden für Fäulnis- und Schimmelbakterien und Gärprozesse entzogen. Bei richtigem Dörren und Lagern ist das Gedörrte jahrelang haltbar.

Durch den Entzug von Wasser werden die Aromastoffe konzentriert, deshalb ist Gedörrtes oft schmackhafter. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt, Schwefel und andere Konservierungsstoffe werden vermieden.

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

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

Das Dörrgerät

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

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

Vorbereitung

- Vor der ersten Inbetriebnahme und zu Beginn jeder Dörrsaison wird empfohlen, die Dörretagen zu spülen. Nicht scheuern!
- Beim ersten Betrieb kann ein leichter Geruch entstehen. Daher das Gerät zunächst ohne Dörrgut ca. 2 Stunden lang auf Stufe 3 betreiben, dann abkühlen lassen und die Dörretagen nochmals kurz feucht abwischen.
- Stellen Sie das Gerät an einen Ort, wo es während des gesamten Dörrvorganges nicht stört. Während des Dörrens kann sich je nach Dörrgut ein angenehmer, aromatischer, fruchtiger oder würziger Geruch verbreiten.
- Zur sicheren und appetitlichen Konservierung sollen alle Lebensmittel gut gewaschen werden.
- Nur einwandfreie Lebensmittel verarbeiten bzw. schadhafte Stellen großzügig ausschneiden, ebenso bei Obst das Kernhaus entfernen.
- Obst soll reif, jedoch nicht überreif sein.
- Beachten Sie die jeweilige Vorbehandlung gemäß der nachfolgenden Tabelle.
- Will man das natürliche Bräunen der Schnittflächen vermeiden, kann man die Früchte kurz in eine Lösung aus 1 Esslöffel Zitronensaft in 1 Tasse Wasser tauchen und anschließend mit Küchentuch abtupfen. Statt Zitronensaft kann man auch handelsübliches Vitamin C verwenden.
- Für die meisten Gemüse ist Blanchieren vorgesehen (siehe Tabelle). Das vorbereitete Gemüse wird in einem Drahtkorb oder Sieb in einen Topf mit kochendem Wasser getaucht. Von dem Zeitpunkt an, wenn das Wasser wieder wallt, wird die Blanchierzeit gemäß Tabelle gerechnet.
- Das Dörrergebnis wird gleichmäßiger, wenn man etwa gleich große Stücke schneidet. Dünne Scheiben dörren schneller, denken Sie jedoch daran, dass die Stücke beim Dörren wesentlich kleiner werden.
- Das Fassungsvermögen pro Dörretage beträgt je nach Sorte ca. 600 g frisches Obst bzw. 300 bis 400 g frisches Gemüse.
- Es empfiehlt sich, Obststücke aufrecht dicht aneinander zu stellen. Ungeschältes Obst grundsätzlich auf die Schale legen, mit der Schnittfläche nach oben. Scheibenförmige Stücke sollen schuppenartig, nicht flach, auf die Etagen gelegt werden.
- Bei Gemüse sollte nur eine einfache Schicht gefüllt und diese gleichmäßig verteilt werden.

- Kräuter besonders schonend dörren! Wenn ein zu intensiver Geruch entsteht, ist die Temperaturstufe zu hoch gewählt. Kräuter von Stängeln befreien, jedoch nicht weiter zerkleinern. Blättrige Kräuter sollten zwischendurch gewendet werden, um ein Zusammenkleben zu vermeiden. Füllen Sie die Etagen nicht zu voll, um die Luftzirkulation nicht zu unterbrechen.
- Setzen Sie nun das elektrische Dörraggregat mit dem Klarsichtdeckel passend auf die oberste Etage.
- Dann stellen Sie den Schiebeschalter auf die dem Dörrgut entsprechende Stufe (siehe Tabelle) ein.
- Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Dörrzeit ein. Das Gerät ist nun in Betrieb und schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.

Temperaturstufe

Die richtige Temperaturstufe ist sehr wichtig:

Stufe 1 ca. 20 °C über Umgebungstemperatur für Kräuter und Pilze

Stufe 2 ca. 40 °C über Umgebungstemperatur für sämtliche Gemüse und empfindliche Obstsorten

Stufe 3 ca. 60 °C über Umgebungstemperatur für alle Obstsorten

Lagerung

Das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen lassen. Als Behältnisse sind am besten gereinigte verschließbare Gläser geeignet, wie sie heute im Haushalt als Leergut anfallen. Besonders wenn Gedörktes nach und nach entnommen wird, eignen sich diese Gläser gut, nicht jedoch Plastiktüten. Folienverschweißte oder vakuumverschweißte Portionspackungen sind wiederum gut zu empfehlen, für gedörktes Gemüse ist dies die beste Aufbewahrungsart.

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

Reinigung

Vor jeder Reinigung Zeitschaltuhr auf 0 stellen und Netzstecker ziehen. Der elektrische Teil mit dem Klarsichtdeckel verschmutzt kaum im Gebrauch und kann bei Bedarf mit einem feuchten Lappen abgewischt werden. *Achtung:* Nie in Wasser tauchen!

Das neue technische System macht auch die Reinigung der Dörrtagen ganz einfach.

- Das Dörrgut kommt normalerweise nicht zum Tropfen oder Kleben.
- Die Dörrtagen haben keine filigranen Siebe oder Gitter.
- Die geschlossenen Böden können mit etwas Spülwasser gefüllt, übereinandergestapelt eingeweicht werden, so sind sie nach kurzer Zeit mühelos zu spülen.
- Nicht scheuern, sonst werden die späteren Reinigungen immer schwieriger.
- Das Ansaugteil auf dem Deckel muss unbedingt frei sein. Bei Verschmutzung bzw. Staubbelag muss das Ansaugsieb mit einem Pinsel oder dem Staubsauger (mit geringem Sog) gereinigt werden.

Alle verwendeten Bauteile und Materialien sind für Lebensmittel zugelassen und bestens geeignet, sie halten den Fruchtsäuren sowie Reinigungsmitteln stand und sind für viele Jahre robust und alterungsbeständig.

Zubereitung

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

Sollen gedörte Früchte ähnlich wie frisches Obst in Rezepten zur Anwendung kommen, müssen sie eingeweicht werden, um ihnen wieder das Wasser zuzufügen, das ihnen beim Dörren entzogen wurde. Man gibt dem Volumen Früchte dasselbe Volumen Wasser zu, z.B. 1 Tasse Dörrfrüchte und 1 Tasse Wasser, im Zweifelsfall weniger Wasser, und lässt es ca. 4 Stunden einwirken (im Zweifelsfall auch hier weniger, sonst werden die Güter matschig).

Natürlich können Sie auch nach den Rezepten in Kochbüchern arbeiten, die von Land zu Land vielfältige Ideen bereithalten.

Hier noch einige Anregungen:

- Obstkuchen und andere Backwaren, Fruchtbrot, Heidelbeertörtchen, abwechslungsreicher Ersatz für Rosinen usw.
- Kompotte zu Waffeln und Pfannkuchen, Aufstriche für Sandwiches, Desserts, Apfelsoße usw.
- Zutaten für Fleisch- und Wildgerichte, Chutneys usw.
- Zutaten für Müsli, Pudding, Yoghurt, Schlagsahne, Speiseeis, Fruchtsalate, Früchte in Armagnac usw.
- Sie können verschiedene Früchte kandieren oder glasieren, ganz nach Ihrer Phantasie. Bananen eignen sich gut für Milchdrinks und als Zutat für Babynahrung, wenn Sie die gedörten Bananen pulverförmig mahlen.
- Verschiedene Früchte lassen sich gut mit Honig und Nüssen veredeln. Sie können frische Früchte und gedörte Früchte nach dem Einweichen auch mischen. Je nach Rezept werden sie ganz belassen oder mehr oder weniger grob gehackt.
- Eine besondere Spezialität aus dem Himalaja ist das Fruchtleder, welches aus verschiedenen pürierten Früchten unter Zugabe von Honig, Nüssen und Gewürzen als ausgewellter Fladen in rechteckige Happen geschnitten und bis zu einem zähen Zustand gedörnt wird. Sie können den Fladen auch füllen, einrollen und in Scheiben schneiden.

Gemüse wird vor der Kochzubereitung im Allgemeinen eingeweicht. Man gibt dazu eine Tasse kaltes bis warmes Wasser zu einer Tasse Dörrgemüse. Bitte verwenden Sie nie mehr Wasser als für das Gericht benötigt wird. Auch sollte das eingeweichte Gemüse vor der Zubereitung nicht zu lange stehen.

Eingeweichtes Gemüse benötigt zum Kochen etwa so lange wie eingefrorenes. Suppengemüse, welches relativ kleingeschnitten getrocknet wurde, kann ohne Einweichen direkt in den Kochtopf zugegeben werden. Für Suppengemüse, Saucenzutaten, Salatdressings usw. kann das Gedörnte in der Küchenmaschine auf die gewünschte Korngröße gehackt und gemischt werden.

Für Babykost, Cremesuppen, Saucen usw. eignet sich das Mahlen von gedörtem Gemüse. Sie sollten höchstens einen Monatsbedarf als Vorrat mahlen, da durch das Mahlen die Haltbarkeitsdauer abnimmt.

Gedörntes Gemüse kann ebenfalls nach dem Einweichen ohne weiteres zusammen mit frisch geerntetem zubereitet werden.

Kräuter werden unmittelbar beim Würzen zermahlen oder zerstampft. Achten Sie darauf, dass keine harten Stängel dazugeraten.

Pilze werden eingeweicht und wie frische verwendet. Für Suppen und Saucen wird ein Teil davon zermahlen zugegeben.

Paprika und Peperoni können in der Küchenmaschine zerkleinert oder gemahlen werden und als Gewürz in einem luftdichten Glas weiter aufbewahrt werden.

Hier noch einige Anregungen für die unbegrenzten Möglichkeiten:

Gemüsesuppe wie Minestrone, Eintöpfe wie Pichelsteiner, Gaisburger Marsch, Franz. Cassoulet, Ratatouille, Irish Stew, Gemüsegulasch, Pilzgulasch, Artischocken in Teig gehüllt und ausgebacken, spezielle eigene Kräutermischungen, Kräutertees, Kräuteröle, Selleriesalz, Knoblauchsatz.

Bitte beachten Sie:

- Die angegebenen Dorrzeiten sind nur Richtwerte und können, je nach Beschaffenheit des Dörrgutes, stark differieren.
- Frühe Zwetschgen sind mangels Fruchtzucker nicht zum Dörren geeignet.
- Stapeln Sie die Etagen sorgfältig übereinander. Ein Verrutschen kann die Funktion beeinträchtigen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schalterschieber exakt auf der gewählten Schaltstellung steht.
- Das Sockelteil muss immer zuunterst gestellt werden. Nur hiermit ist die richtige Luftführung gewährleistet, außerdem wird die Tischplatte vor der heißen Luft geschützt.
- Als Sonderzubehör bieten wir zusätzliche Dörretagen im 2-er Set an, die Sie bei Bedarf über Ihren Fachhändler oder über unsere Serviceabteilung im Werk unter der Artikelbezeichnung DÖRRETAGEN DE 100 beziehen können.

Jedoch: Um gute Dörrergebnisse zu erzielen, sollten nicht mehr als 6 Etagen gleichzeitig verwendet werden, da sonst eine gleichmäßige Beheizung der unteren Ebene nicht unbedingt gewährleistet ist.

Dörrzeiten

Die Dörrzeit ist sehr von Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrgutes, sowie von der Raumluft und von der Anzahl der Etagen abhängig.

Im Zweifelsfall wählen Sie eine kürzere Dörrzeit und führen gegen Dörende mehrmals eine Sicht- und Greifprobe durch.

Ihr Dörrautomat versorgt alle Etagen nahezu gleichmäßig mit Trockenluft, jedoch können Unterschiede des Dörrgutes etwas streuende Ergebnisse bringen. Bei hohen Ansprüchen empfehlen wir einen Sortierdurchgang, indem Sie die noch weicheren Teile ca. 1/2 bis 1 Stunde länger dörren.

Das vorbereitete Dörrgut sollte unmittelbar gedörnt werden. Eine Unterbrechung des Dörrvorganges sollte nicht erfolgen.

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

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

Bitte beachten: Mit den folgenden Tabellen geben wir Richtwerte an, die aus den bereits oben erläuterten Gründen erheblich differieren können.

Tragen Sie Ihre erprobten Erfahrungswerte nach und nach selbst in die letzte Spalte der Tabelle ein, so erhalten Sie Ihr ganz persönliches Dörrzeiten-Verzeichnis.

Sorte	Wassergehalt in % in frischem Zustand	Vorbehandlung bzw. Vorbemerkungen	in Zitronen- wasser tauchen	Dörrstufe	Dörrzeit in Std. ca.	Eintragungen der selbst erprobten Dörrzeit
Äpfel	84	größt­zügig entkernen, Scheiben (8-10 mm dick) oder Ringe schneiden	ja	3	4-8	
Aprikosen	85	halbieren oder vierteln	ja	3 (2)	8-12	
Ananas	86	schälen, Scheiben schneiden		3 (2)	8-12	
Bananen	65	gut reif, Scheiben oder Streifen schneiden		3	5-8	
Beeren	88	außer Heidelbeeren sind Beeren wegen der Kerne nur in Kombination mit anderen Früchten brauchbar		3	4-6	
Birnen	83	größt­zügig entkernen, halbieren oder Scheiben schneiden	ja	3 (2)	6-12	
Datteln	23	gut reif		3	4-6	
Erdbeeren	90	halbieren, kleine ungeteilt	ja	3 (2)	6-12	
Feigen	78	halbiert		3	4-6	
Heidelbeeren	83	ganz		3	4-6	
Kirschen	82	mit Stein, ungeteilt		3	8-12	
Melonen	81	schälen, entkernen, Scheiben schneiden		3	8-12	
Pfirsich	89	gut reif	ja	3 (2)	8-12	
Pflaumen Zwetschgen	81 87	halbieren und entsteinen, jedoch auch mit Stein und ungeteilt möglich		3	8-14	
Weintrauben	81	anschnneiden, möglichst kernlose Sorte		3	8-14	
Citrusfrüchte	...	Schnitze, Schalen in Streifen für Aromazwecke		3 (2)	8-10	

Sorte	Wassergehalt in % in frischem Zustand	Vorbehandlung bzw. Vorbemerkungen	Blanchierzeit in Minuten	Dörrstufe	Dörrzeit in Std. ca.	Eintragungen der selbst erprobten Dörrzeit
Artischocken	87	säubern und halbe Herzen schneiden	2-4	2	4-5	
Blumenkohl	89	in esslöfelig große Stücke teilen, 1/2 h in Salzwasser legen	3-4 + 1 EL Essig	2	6-8	
Bohnen, grün	90	enden und Fäden entfernen, schräg schneiden	3-4	2	5-6	
Brokkoli	89	wie Blumenkohl	3-4 + 1 EL Essig	2	4-6	
Gurken	95	10 mm dicke Scheiben schneiden	...	2	6-8	
Kohl	92	säubern und in Stücke schneiden	im Dampf 2-3	2	3-5	
Kohlrabi	85	würfeln oder Scheiben schneiden	3-5	2	3-5	
Möhren u. Pastinake	88	quer oder schräg schneiden	2-3	2	4-5	
Petersilie	85	Stängel entfernen	...	2 (1)	2-2,5	
Paprika, Peperoni	93	Streifen schneiden	...	2	4-6	
gem. Suppengemüse	...	klein würfeln oder in Streifen	2	2 (1)	3	
Spargel	92	schälen, ungeteilt oder 20 mm Stücke	2-3	2	4-8	
Spinat	91	über Dampf blanchieren bis er leicht welkt	1	2	2	
Sellerie	94	Scheiben schneiden	2	2	6	
Tomaten	94	30-45 Sek. in heisses Wasser tauchen, schälen, vierteln	...	2	8-10	
Zwiebel	89	Scheiben schneiden	...	2	3	
Rhabarber	95	schälen, in Zitronenwasser tauchen, 25 mm Stücke schneiden	...	2	3-5	
Kürbis/Zucchini	92	schälen, entkernen, in 8 mm Streifen oder Scheiben	...	2	4-5	
Kräuter	...	vom Stängel befreien, nicht zerkleinern	...	1 (!)	2-3	
Pilze	...	halbieren, große in Scheiben	...	1 (!)	4-6	

GB Instruction Manual

We are very pleased that you chose this product and would like to thank you for your confidence. To make sure you will have lots of pleasure with your new Automatic Food Dehydrator please observe the following notes carefully, keep this instruction manual for future reference and pass it on to any user.

For Your Safety

- Make sure the mains voltage is identical with the details on the rating plate. Only connect to an AC outlet.
- In use the appliance becomes hot. Please pay attention not to touch any hot parts of the appliance and to keep away the power supply cord - like that of other neighbouring electrical appliances - from these parts.
- Do not put the appliance onto hot surfaces or into the proximity of open gas flames. In use the Automatic Food Dehydrator has to stand alone and must not be covered to make sure ventilation is not hampered.
- Only operate in dry rooms.
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. They may only be repaired by specialists or by our customer service department. Inappropriate repairs may result in considerable danger for the user.
- Inappropriate use or disregard of the instruction manual will lead to loss of guarantee.
- Children are not aware of the dangers which may occur when operating electrical appliances. For this reason never leave children unattended when operating electrical appliances.
- In case of signs of damage to the appliance or the power supply cord, immediately unplug the appliance!
- Always unplug the appliance from the mains when there are problems during operation, before taking off the electrical part, also prior to cleaning and after each use.
- Never immerse the electrical part of the appliance in water and also protect the cord from dampness.

General Remarks On Preserving Food By Dehydrating

Drying and dehydrating are the oldest methods of conserving food known to man. All food contains water in larger or smaller measures. By means of dehydrating water is withdrawn from food and consequently also the basis for rotting and moulding bacteria and fermenting processes. If food is properly dried and stored, it can be preserved for years.

Flavour and aroma is concentrated when water is withdrawn from food. This is why dried food often has a more intensive taste. Vitamins, nutrients and minerals are not affected; sulphur and other preserving agents are avoided.

Even though you may already preserve food by boiling, bottling or freezing, drying food will be a plus for both your kitchen and palate.

Drying food in the sun in northern latitudes is a matter of luck. Drying food in the oven often makes food condense, stick or drip because the oven is closed almost completely and there is a lack of air circulation; cleaning it afterwards is very hard as it is not designed for dehydrating food.

The Dehydrating Appliance

Due to a system which is physically consistent your new dehydrating appliance works faster and more efficiently: The airstream drawn in from above is evenly heated by a special heater. This increases the moisture-carrying capacity of the air, and while it spreads over the different drying levels under slightly pressurized conditions, it withdraws moisture from the food.

Now the moisture-saturated air does not flow on through all the levels before leaving the appliance, but is instead being drained out separately. For this reason our Automatic Food Dehydrator does not have any wire trays or grates, but instead closed and easy-to-clean solid drying shelves, and therefore crumbs and herbs cannot fall through. This system makes even dehydrating on all levels possible, and it is therefore not necessary to reposition, and the appliance can be left unattended until shortly before drying time is up respectively be operated with the automatic timer. Only just before drying time will have elapsed is it necessary to check the food by taking a look or by feeling it for refinement. The particularly demanding customer may sort the items and perhaps dry some of them for a little longer.

Preparation

- We would recommend to rinse the drying shelves prior to first use and at the outset of each drying season. Do not scour!
- During initial use it is normal for some faint odour to be generated. Therefore, have the appliance exposed to operation, without any food in place, for about 2 hours by opting for setting 3. Thereafter, allow appliance to cool and wipe the shelves once more briskly with a moist cloth.
- Position the appliance where it is not in the way during the entire dehydrating process. During drying a pleasant aromatic, fruity or spicy odour - depending on the kind of food to be dried - may spread.
- For safe and hygienic preservation all the items are to be washed well.
- Only process non-perished food, any blemishes are to be removed generously. Fruit should be without cores.
- Fruit is to be ripe but not over-ripe.
- Refer to the following table for individual preparation of the food.
- If you would like to prevent the cut surfaces from turning brown due to natural oxidation, you can briefly dip the fruit into a mixture consisting of 1 tablespoon of lemon juice and 1 cup of water. Instead of lemon juice you can also use common ascorbic acid (vitamin C). Then dab with paper towel.
- With most vegetables blanching is necessary (vide table). The prepared vegetables are dipped into a pot with boiling water in a wire basket or stainer. Blanching period as per the table is reckoned from the time when the water again comes to a boil.
- Desiccation results are more even if the items are cut into pieces of roughly the same size. Thin slices desiccate quicker, but remember that the pieces will shrink considerably through drying.
- An approximate guideline: depending on the kind, each shelf will hold about 600 grams (5 oz.) of fresh fruit or 300 to 400 grams (10 - 14 oz.) of fresh vegetables.
- We would suggest placing pieces of fruit in an upright position close to one another. Always place unpeeled fruit onto the skin, with the cut surface pointing upwards. Sliced fruit is to be placed on the shelves in a scale-like pattern, not flat.
- Vegetables are to be positioned in single layers only, spaced evenly.

- Herbs are to be desiccated with particular care! If odour will become too intensive, the temperature setting is too high. Remove the stems from the herbs, but do not chop them further. Leafy herbs should be turned during the desiccation process to prevent them from pasting together. Do not fill the shelves too much to allow the necessary air circulation.
- Now fit the electrical drying unit with the transparent lid onto the topmost shelf.
- Then set the slide switch to the position appropriate for the food to be dehydrated (vide table).
- Now plug in the appliance and set the timer to the dehydration time requested. The appliance is now in operation and will switch off automatically after the set time has elapsed.

Temperature setting

Setting the right temperature is very important:

position 1 approx. 20 °C above ambient temperature for herbs and mushrooms

position 2 approx. 40 °C above ambient temperature for all kinds of vegetables and delicate fruit

position 3 approx. 60 °C above ambient temperature for all kinds of fruit

Storing

Allow the dried items to cool well before storing. The most suitable containers are clean glass jars that can be closed, as become easily available as empties in any household today. These jars are particularly suitable in case the dried items are removed little by little over a period of time. Here plastic bags are not suitable. Heat-sealed and vacuum-sealed portion bags on the other hand are also recommended; this is the best way to store dried vegetables.

Desiccated items can be stored at room temperature for years; however, dry, cool and dark rooms are even more suitable. You will enjoy best flavour in the following winter months and early the next spring. An occasional visual check, just as is the case with other preserved food, is recommended though. Each 10 °C (20 °F) of lower temperature extends the storage time twofold or threefold. Labels describing contents provide order and top off the happiness you have with your precious own product.

Cleaning

Prior to every cleaning procedure set timer to 0 and pull the mains plug. The electrical unit with the transparent lid will hardly become dirty in use. If necessary, it is sufficient to wipe it off with a damp cloth from time to time. **Attention:** Never immerse this part in water! The new technology of this system also does away with complicated drying shelf cleaning.

- There is normally no dripping or sticking of the items to be dried.
- The drying shelves do not have any fine grates or wire netting.
- The closed shelves can be filled with a little detergent water, stapled onto one another, soaking in water. This will make sure they can be cleaned without any problems after a short time.
- Do not scour, as this will make all subsequent cleaning efforts more difficult.
- The air suction sieve on the motor component must be kept free under all circumstances. Dirt or dust residues should be removed with a soft brush or using a vacuum cleaner (minimum suction power).

All materials used in the various parts are food-approved and highly suitable. They are resistant to fruit acids as well as to detergents and will remain sturdy for years, protected from aging.

Preparation

Fruit can be eaten as snacks, dried as it is, but also as an imaginative ingredient for countless recipes.

If dried fruit is to be used in a recipe in the same way as fresh fruit would be, it has to be rehydrated by soaking in water to add what has been extracted in the dehydrating process. The corresponding amount of water - if in doubt, use less - is added to the fruit, e.g. one cup of water to one cup of dried fruit, leaving this to soak for about 4 hours. (If in doubt, also use a little less water to prevent the items from becoming soggy.) You can further make use of cookbooks which provide a diversity of recipes according to each country.

Here Are A Few Hints:

- Fruit pies and other baked products, fruit bread, blueberry muffins, variations on raisins etc.
- Stewed fruit goes well with waffles and pancakes, spreads for sandwiches, desserts, apple sauce etc.
- Ingredients for meat and game recipes, chutneys etc.
- Ingredients for granola, pudding, yoghurt, whipped cream, ice cream, fruit salads, fruit in Armagnac etc.
- You can candy different kinds of fruit or frost them, just as you fancy. Bananas are very suitable for milk drinks and as an ingredient for baby food. For this end grind the dried bananas to powder.
- Various fruit flavours can be enhanced with honey or nuts. You can easily mix fresh fruit and dried fruit that has been rehydrated. Depending on the recipe you leave them as a whole or chop them, but not finely.
- An extra specialty is fruit leather from the Himalayas, which consists of various pureed fruits with honey, nuts and spices added, rolled out to a flat loaf and cut into rectangular pieces, then dried to a chewable consistency. After having rolled out the flat loaf, you can also fill it, roll it up and cut it into slices.

Vegetables are generally rehydrated by soaking before using it. For this end add about 1 cup of cold to warm water to a cup of dried vegetables. Please do not add more water than is needed for any particular dish. Also, the vegetables that have been soaked should not be left to stand overly long prior to preparation.

Rehydrated vegetables need to be cooked about as long as frozen ones.

Vegetables that are used for soups and that have been cut relatively fine need not be soaked before being put into the soup. Dried herbs that are to be used in soups or ingredients for sauces, salad dressings etc. can be cut to the desired sizes and be mixed in a food processor.

Dried vegetables that have been ground are highly suitable for baby food, cream soups, sauces etc. You should not grind more than you expect to use in a month because grinding reduces usability of the items.

After soaking, desiccated vegetables can also be used very well together with fresh ones. Grind herbs at the same time you are using them. Please watch out that all stems are removed.

Mushrooms are rehydrated and used just the same way as fresh ones. For soups and sauces add some that have been ground.

Paprika and pepperoni can be cut or ground in a food processor and then be stored in a vacuum jar to be used as a spice.

Here are some more ideas for the practically unlimited applications of these dried items:

Vegetable soups like Italian-style Minestrone, stews like German Pichelsteiner, French Cassoulet, Ratatouille, Irish Stew, vegetable goulash, mushroom goulash, dough-embedded fried artichokes, special own herb mixtures, herb teas, herb oils, celery salt, garlic salt.

Please note:

- The given dehydrating time is only an approximate value. Depending on the food, they may differ considerably.
- Plums which are ripe early in the year contain too little sugar and cannot be desiccated for this reason.
- The dehydrating shelves should sit well one upon the other. Sliding away may cause malfunction.
- Make sure the sliding switch is exactly on the selected temperature setting.
- The dehydrating shelf with the fixed base must always be the lowest one. This way only the right air circulation can be guaranteed, furthermore the table is protected against the hot air.
- As special accessories we offer additional shelves in sets of 2, which you can purchase either from your specialist dealer or by approaching our factory's service department. The relevant item description to be referred to is DEHYDRATION SHELVES DE 100.

However, for proper dehydration results to be guaranteed it is not recommended to use more than 6 shelves at a time, or else it will not necessarily be ensured that the bottommost level is heated uniformly.

Dehydrating Time

The time necessary for dehydrating is greatly dependent on the kind of items to be dried, their moisture content, ripeness and thickness as well as of the ambient air and the number of drying shelves having a bearing on this. If in doubt, select a shorter period for drying while checking the food by taking a look or feeling it several times towards the end of the drying period.

Your Automatic Food Dehydrator makes sure all levels will evenly be supplied with dry air, but differences of the items to be dried may cause results to differ somehow. If you adhere to exacting standards you may want to resort to a check-through and allow the softer pieces to dry for another 1/2 hour to 1 hour.

The prepared food is to be desiccated constantly. Do not interrupt the dehydrating process.

When herbs or similar aromatic food is dried too long, too many aromatic substances will escape. Fruit intended for dry snacks without prior soaking in water (or is intended as light-weight and space-saving food for the hiking or mountain trip) is not to be excessively dried until it is too brittle but left well-chewable.

Checking dried goods by feeling is best done when the items have cooled. Desiccated vegetables should not feel tough, but rather dry and brittle. Onions and parsley will become paper-like.

Please note: The following tables relate to approximate values, which may vary significantly because of the afore-mentioned reasons.

You are welcome to complete the table's last column by gradually entering your self-tested rules of thumb for generating your very special catalogue of dehydrating times.

variety	percentage of water content when fresh	preparation and remarks	dip in lemon solution	dehydrating dial setting	approx. dehydrating time in hours	your own values of dehydrating
apples	84%	remove core generously, cut rings or slices (8-10 mm thick)	yes	3	4-8	
apricots	85%	halves or quarters	yes	3 (2)	8-12	
bananas	65%	well ripened, cut slices or strips		3	5-8	
berries	88%	except for blueberries all berries should always be combined with other fruit		3	4-6	
blueberries	83%	leave whole		3	4-6	
cherries	82%	with pits, whole		3	8-12	
citrus fruit	...	sliced, cut peel in strips for flavoring		3 (2)	8-10	
dates	23%	well ripened		3	4-6	
figs	78%	sliced in half		3	4-6	
grapes	81%	cut, seedless varieties		3	8-10	
melons	81%	peel, remove seeds, slice rings or squares		3	8-12	
peaches	89%	well ripened	yes	3 (2)	8-12	
pears	83%	remove core generously, halves or slices	yes	3 (2)	6-12	
pineapple	86%	peel, slice in rings		3 (2)	8-12	
plums	81%	remove stone, slice in half, also possible to leave whole with stone		3	8-14	
strawberries	90%	halves, smaller ones whole	yes	3 (2)	6-12	

variety	percentage of water content when fresh	preparation and remarks	blanching time in minutes	desiccating dial setting	approx. desiccating time in hours	your own values of desiccating
asparagus	92%	peel, leave uncut or cut 20 mm (1/2 in.) slices	2-3	2	4-8	
artichokes	87%	clean, cut hearts in half	2-4	2	4-5	
cauliflower	89%	tablespoon-size pieces, soak 1/2 h in salt solution	3-4 + 1 tblsp. vinegar	2	6-8	
beans, green	90%	remove ends and string, cut diagonally	3-4	2	5-6	
broccoli	89%	like cauliflower	3-4 + 1 tblsp. vinegar	2	4-6	
cabbage	92%	clean and slice steam	2-3	2	3-5	
carrots	88%	cut squarely or diagonally	2-3	2	4-5	
celery roots	94%	slice rings	2	2	6	
cucumbers	95%	cut 10 mm (1/4 in.) thick rings	...	2	6-8	
onions	89%	slice rings	...	2	3	
paprika, chillies	93%	cut strips	...	2	4-6	
parsely	85%	remove stems	...	2 (1)	2-2.5	
rhubarb	95%	peel, dip in lemon solution, cut 1 in. pieces	...	2	3-5	
spinach	91%	blanch over steam till it withers slightly	1	2	2	
squash-zucchini	92%	peel, remove seeds, cut 1/4 in. slices, strips	...	2	4-5	
tomatoes	94%	dip in boiling water for 30-45 seconds	...	2	8-10	
turnips	85%	cut in cubes or slices	3-5	2	3-5	
herbs	...	remove stems, do not chop	...	1 (l)	2-3	
mushrooms	...	slice in half, large rings	...	1 (l)	4-6	

Garantieschein / Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.
Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.