



ROMMELSBACHER

FI

Käyttöohje

GB

Instruction manual



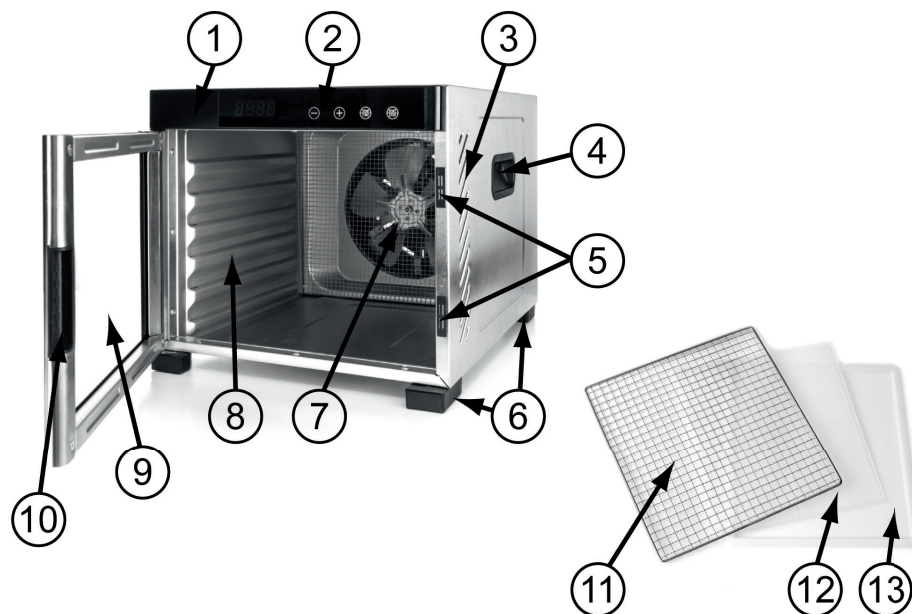
DA 900



DA 1000

Ruokakuivuri ruostumatonta terästä
Stainless steel food dehydrator

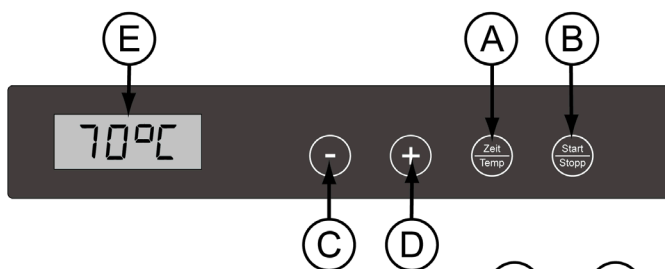
Tuotteen kuvaus – Product description



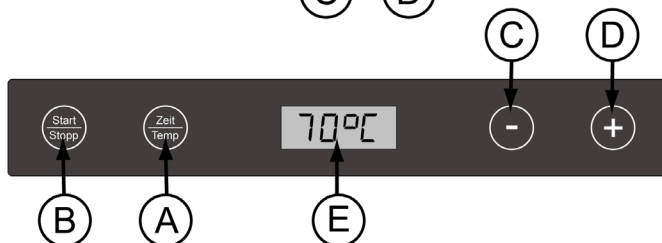
	FI	GB
1	Laitteen runko	Base unit
2	Ohjauspaneeli	Control panel
3	Tuuletusaukot	Ventilation slots
4	Kantokahvat	Transport handles
5	Ovimagneetti	Door magnet
6	Jalat	Base parts
7	Tuuletin	Fan
8	Kuivaustasot DA 900: 6x DA 1000: 10x	Inserts DA 900: 6x DA 1000: 10x
9	Ikkunallinen ovi	Door with window
10	Kahva	Handle
11	Kuivausalusta (ruostumatonta terästä) DA 900: 6x DA 1000: 10x	Drying tray (stainless steel grid) DA 900: 6x DA 1000: 10x
12	Kuivausritilä (muovia) DA 900: 1x DA 1000: 2x	Drying grid (plastic grid) DA 900: 1x DA 1000: 2x
13	Kuivauslevy (muovia) DA 900: 1x DA 1000: 2x	Drying plate (plastic insert) DA 900: 1x DA 1000: 2x
	Ilman kuvitusta: Osat johdon pidikkeen kokoamiseen 2 muovikulmaa, 2 kierrejoustaa, 2 ruuvia	Without illustration: Parts for mounting the cord take up 2 plastic brackets, 2 spiral springs, 2 screws

Ohjauspaneeli – Control panel

DA 900



DA 1000



	FI	GB
	Laite on varustettu helppokäyttöisillä kosketuspainikkeilla. Koskettamalla kevyesti vastaavaa painiketta kyseinen toiminto aktivoituu ja kuuluu äänimerkki. HUOMAA: Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana, äläkä käytä sitä märillä sormilla, koska tämä voi johtaa toimintahäiriöihin.	The appliance is equipped with Touch Control sensors allowing an easy and most convenient operation. By touching the corresponding button, the respective function is activated. Every time a button is touched, an acoustic signal is given. NOTE: Always keep the control panel clean and dry. Do not touch it with wet fingers as this might lead to malfunctions.
A	'Zeit/Temp'-painike lämpötilan ja ajan valintaan	Button "Zeit/Temp" for temperature and time selection
B	'Start/Stopp'-painike laitteen käynnistämiseen ja pysäyttämiseen	Button "Start/Stopp" for starting and stopping the appliance
C	'-' painike valitun lämpötilan laskemiseen ja ajan vähentämiseen	Button "-" for reducing the set temperature and time
D	'+' painike valitun lämpötilan nostamiseen ja ajan lisäämiseen	Button "+" for increasing the set temperature and time
E	Lämpötilan ja ajan näyttö HUOMAA: Aika ja lämpötila asetetaan vuorotellen näyttöpaneelissa.	Display of temperature and running time NOTE: The time and temperature settings are displayed alternately in the display.

	<i>Sivu</i>		<i>Page</i>
Tuotteen kuvaus	2	Product description	2
Ohjauspaneeli.....	3	Control panel.....	2
Johdanto.....	5	Introduction.....	19
Käyttötarkoitus	5	Intended use	19
Tekniset tiedot	5	Technical data	19
Pakkauksen sisältö	5	Scope of supply	19
Pakkausmateriaalit	5	Packing material	19
Hävittäminen/kierrätys	5	Disposal/recycling	19
Turvallisuusohjeet	6	For your safety	20
Ennen ensimmäistä käyttöä	8	Prior to initial use	22
Laitteen käyttäminen	8	Operating the appliance	22
Puhdistus ja huolto	12	Cleaning and maintenance	25
Tarvikkeet.....	12	Accessories	26
Vikakoodit.....	13	Error codes.....	26
Johdonkelauslaitteen asentaminen.....	13	Mounting the cord take-up.....	26
Laitteen toiminta.....	14	How the appliance works	27
Yleistä tietoa ruoan kuivaamisesta.....	14	General information on drying food	27
Ruoan esikäsittely kuivausta varten	14	Preparing the food for drying	27
Säilytys	15	Storage.....	28
Kuivattujen ruokien käyttäminen.....	15	Using dried foods	28
Kuivausajat	16	Required drying times	29
Käyttöohje englanniksi.....	19		
Huolto ja takuu	32		

Johdanto



Olemme iloisia, että päätit valita tämän korkealaatuisen laitteen ja haluamme kiittää sinua luottamuksestasi. Laitteen helppokäyttöisyys ja monet käyttötarkoitukset ilahduttavat varmasti myös sinua. Varmistaaksesi, että voit nauttia tämän laitteen käytöstä pitkään, lue seuraavat tiedot ja noudata niitä huolellisesti.

Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti. Anna kaikki asiakirjat laitteen mukana, kun annat sen eteenpäin. Paljon kiitoksia.

Käyttötarkoitus

Laitte soveltuu elintarvikkeiden kuivaamiseen ja käytettäväksi kotitalouksissa sekä esim. työntekijöiden keittiöissä, hotellien, motellien, aamiaismajoituspaikkojen ja muiden majoitustilojen asiakasalueilla. Muut käyttötarkoitukset tai laitteeseen tehty muutokset eivät ole tarkoituksenmukaisia, ja niihin liittyy huomattavia riskejä. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat väärästä käytöstä.

Tekniset tiedot

Liitä laite vain eristettyyn maadoitettuun pistorasiaan, joka on asennettu määräysten mukaisesti. Verkkojännitteen on oltava arvokilven tietojen mukainen. Liitä vain vaihtovirtaan.

Malli	DA 900	DA 1000
Nimellisjännite:	220 – 240 V~ 50/60 Hz	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Teho:	550 – 650 W	900 – 1100 W
Suojausluokka:	I	I
Virrankulutus valmiustilassa:	< 1 W	< 1 W

Pakkauksen sisältö

Tarkista laite ja kaikki varusteet (ks. sivu tuotteen kuvaus, s. 2) vaurioiden varalta heti pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Pakkausmateriaalit

Älä heitä pakkausmateriaalia roskiin, vaan kierrätä se.

Toimita paperi, pahvi ja aaltopahvi niille kuuluviin keräyspisteisiin.

Laita myös muoviset pakkausmateriaalit ja kalvot muovikeräysastioihin.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

Muovimerkinnot: PE on polyeteeni, koodinumero 02 PE-HD kova muovi, ja 04 PE-LD kalvomuovi, PP on polypropeeni, PS on polystyreeni.



Hävittäminen/kierrätys

Sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin mukaan tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Toimita tuote sen sijaan maksutta asianmukaisiin, sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneisiin paikallisiin keräyspisteisiin (esim. SER-kierrätyspisteeseen tai isompiin elektroniikkaa myyviin marketteihin ja erikoisliikkeisiin). Ole tarvittaessa yhteydessä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi ohjeita tuotteen hävittämiseen.



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet!

Turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai vakavia vammoja ja palovammoja!

Yleiset turvallisuusohjeet

- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen tai tiedon puute, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä, ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä tuote ja virtajohto aina poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Käyttäjän suorittamaa puhdistusta ja huoltoa eivät saa suorittaa lapset, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Pidä laite ja tarvikkeet poissa lasten ulottuvilta.
- Pakkausmateriaali, kuten esimerkiksi muovipussit, tulee pitää poissa lasten ulottuvilta.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Tarkista ennen jokaista käyttöä, että laite ja varusteet ovat moitteettomassa kunnossa. Laitetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Tässä tapauksessa virta on katkaistava ja ammattitaitoisen sähköasentajan on tarkastettava laite.
- Kun asetat virtajohtoa, varmista, että kukaan ei pääse sotkeutumaan tai kompastumaan siihen, jotta laite ei putoa vahingossa alas.
- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta, terävistä reunoista ja mekaanisista voimista. Tarkista virtajohto säännöllisesti vaurioiden ja kulumisen varalta. Vaurioituneet tai sotkeutuneet johdot lisäävät sähköiskun vaaraa.

- Kun irrotat virtajohtoa, vedä vain pistokkeesta, ei koskaan virtajohdosta!
- Tämä sähkölaite täyttää asiaankuuluvat turvallisuusstandardit. Mikäli laitteessa tai virtajohdossa on vaurioita, irrota laite heti pistorasiasta. Korjaukset saavat suorittaa vain valtuutetut erikoisliikkeet. Virheellinen korjaus voi aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja.
- Epäasianmukainen käyttö ja käyttöohjeen noudattamatta jättäminen mitätöivät kaikki takuuvaatimukset.

Turvallisuusohjeet laitteen käyttöön



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!



- Laitteen pinnat, kuivaustelineet ja kuivatut ruoat kuumenevat käytön aikana!
- Kuumat pinnat pysyvät kuumina jonkin aikaa laitteen sammuttamisen jälkeen!

Toimi siis varoen:

- Turvallisuuden vuoksi suosittelemme lämmönkestäviä patalappuja tai -kintaita kuivaustelineitä irrotettaessa!
- Älä käytä laitteen kantta säilytystelineenä tai työtasona, sillä se kuumenee laitetta käytettäessä! Paloturvallisuuden vuoksi älä aseta paperista, muovista, kankaasta tai muista syttyvistä materiaaleista valmistettuja esineitä kuumille pinnoille!
- Älä koskaan peitä tuuletinta ja sivuissa olevia tuuletusaukkoja alumiinifoliolla tai vastaavalla käytön aikana! Tuuletusaukkoja ei saa tukkia!
- Käytä vain alkuperäisiä kuivaustelineitä!
- Laitteen ja tarvikkeiden pitää jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta tai siirtämistä!
- Varoitus: Tulipalon vaara! Tämä laite ei sovellu kiinteään asennukseen!
- Huomioi seuraavat asiat, kun valmistelet laitetta käyttöön:
 - o Aseta laite lämmönkestävälle, vakaalle ja tasaiselle pinnalle (ei lakatulle pinnalle, ei pöytäliinoja jne). Älä käytä laitetta lämmönlähteiden (uuni, kaasu, avotuli) lähellä tai räjähdysriskissä ympäristöissä, joissa on syttyviä nesteitä tai kaasuja.

- o Jätä vähintään 10 cm etäisyys kaikille sivuille ja 60 cm etäisyys laitteen yläpuolelle lämmön tai höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi ja esteettömän työskentelyalueen varmistamiseksi.
- o Aseta laite lasten ulottumattomiin!
- o Varmista, että laitteen yläpuolella ei ole kuumuudelle tai kosteudelle herkkiä huonekaluja.
- o Varmista, että lämpö ja höyry pääsevät poistumaan esteettömästi!

- Älä käytä tai säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Älä upota laitetta, johtoa ja pistoketta veteen.
- Älä käytä laitetta tilanlämmittimenä.
- Sammuttaaksesi laitteen turvallisesti irrota virtajohto pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen!

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista suojakalvo ohjauspaneelin päältä.
- Puhdista kaikki irrotettavat tarvikkeet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
- Ennen ensimmäistä käyttöä kuumenna laitetta 30 minuuttia maksimilämmöllä, jotta lämmityselementtien suojakerros palaa pois.
Älä huolestu, mikäli tästä aiheutuu pientä käryä ja hajua hetkeksi.
Varmista, että huone on hyvin ilmastoitu tänä aikana. Älä päästä käryä siirtymään muihin tiloihin.
- Kun laite on jäähtynyt, pyyhi sen sisäpinta kostealla liinalla.

Laitteen käyttäminen



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Laitteen pinnat, kuivaustelineet ja kuivatut ruoat kuumenevat käytön aikana!
- Kuumat pinnat pysyvät kuumina jonkin aikaa laitteen sammuttamisen jälkeen!



TÄRKEÄÄ: Laite on varustettu isolla tuulettimella, joka jakaa ilman tasaisesti laitteen sisällä. Kuivausprosessin päätyttyä puhallin jatkaa toimintaansa vielä hetken asetetusta lämpötilasta/ajasta riippuen. Tämä on normaalia, ei vika laitteessa!

1.) Aseta kuivauslустat laitteeseen.

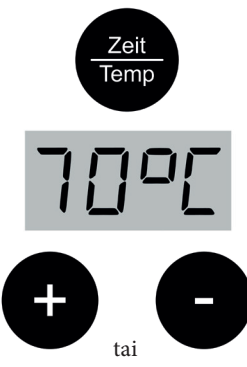
- Aseta täytetyt kuivauslустat kuivaustasolle. Varmista, että ruoka ei ole kosketuksissa laitteen takaosassa olevaan suojaritilään.
- Sulje laitteen ovi.

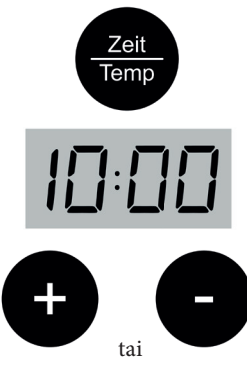
Huomaa: Myös pakkaukseen sisältyviä kuivausritilää ja kuivauslevyä (1 tai 2 kpl riippuen mallista) voidaan käyttää kuivaukseen. Kuivauslустalle asetettu kuivausritilä on sopiva hienoksi silputtujen elintarvikkeiden, kuten yrttien, kuivaamiseen. Erittäin kostea ruoka voidaan kuivata kuivauslустan päälle asetetulla kuivauslevyllä. Vaihtoehtoisesti levy voidaan sijoittaa kuivurin pohjalle putoavien ruoan palasten keräämiseksi ja puhdistamisen helpottamiseksi.

2.) Laitteen kytkeminen

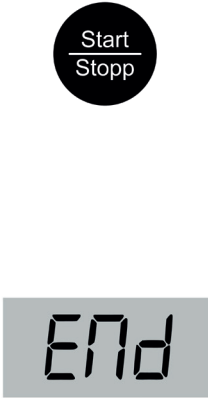
	• Kelaа virtajohto kokonaan auki. • Kytke virtapistoke pistorasiaan. • Laite aloittaa 5 sekuntia kestävän itsetarkastuksen. → "8888" näkyy näytössä. → Lisäksi kuuluu äänimerkki. • 5 sekunnin kuluttua näyttöön vaihtuu "0000". → 'Zeit/Temp'-painike vilkkuu. • Laite on nyt valmiustilassa.
---	--

3.) Lämpötilan ja ajan säätäminen

	Valitse lämpötila (35 °C - 75 °C, 5 °C välein) • Muuta lämpötilaa koskettamalla 'Zeit/Temp'-painiketta. 70 °C näytetään oletusarvona. → 'Zeit/Temp'-painikkeessa palaa valo. → ' ' ' ' ja 'Start/Stop' -painikkeet vilkkuvat. • Voit laskea lämpötilaa koskettamalla ' - '-painiketta. • Voit nostaa lämpötilaa koskettamalla ' + '-painiketta. Huomaa: Jos mitään muuta painiketta ei kosketa 5 sekunnin kuluessa, laite valitsee oletuslämpötilan. → Tässä tapauksessa 'Start/Stop' -painike vilkkuu. Vihje: Jos kosketat - tai + painiketta pitkään, lämpötila nousee/laskee niin kauan kuin painiketta painetaan.
---	---

	Valitse aika (30 min - 24 h, 30 min välein) • Muuta kellonaikaa koskettamalla 'Zeit//Temp'-painiketta uudelleen. Oletusasetus on 10:00 tuntia. → 'Zeit/Temp'-painikkeessa palaa valo. → ' ' ' ' 'Start/Stopp'-painikkeet vilkkuvat. • Voit lyhentää aikaa koskettamalla '-' -painiketta. • Voit pidentää aikaa koskettamalla '+' -painiketta. Huomaa: Jos mitään muuta painiketta ei kosketa 5 sekunnin kuluessa, laite valitsee oletusajan. → Tässä tapauksessa 'Start/Stopp'-painike vilkkuu. Vihje: Jos kosketat - tai + painiketta pitkään, aika pitenee/lyhenee niin kauan kuin painiketta painetaan. TÄRKEÄÄ: Jos laitetta ei käynnistetä 'Start/Stopp'-painikkeella 60 sekunnin kuluessa, se kytkeytyy automaattisesti takaisin valmiustilaan.
--	--

4.) Käynnistys ja pysäytys

	Kuivauksen aloittaminen ja automaattinen pysäytys • Kun kaikki tarvittavat asetukset on valittu, laite voidaan käynnistää 'Start/Stopp'-painikkeella. → Kun laite on käynnistynyt, kaksi pistettä näytön keskellä vilkkuvat. • Ajastin on suunniteltu "lähtölaskenta-ajastimeksi". Kun aika on asetettu, se laskee ajan alaspäin kunnes näytössä on "00:00". • Kun asetettu kuivausaika on saavutettu, ohjelma loppuu. → Merkkiäni kuuluu 5 kertaa ja näytössä näkyy teksti " End " . → 'Start/Stopp'-painike vilkkuu. • Kosketa 'Start/Stopp'-painiketta vahvistaaksesi ohjelman päättymisen. • Laite kytkeytyy "odotustilaan" 60 sekunniksi. • Tämän jälkeen laite kytkeytyy valmiustilaan. → 'Zeit/Temp'-painike vilkkuu. → Näytössä näkyy "0000". • Vedä pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen turvallisen sammutuksen varmistamiseksi.
--	---

	Kuivausprosessin keskeyttäminen hetkeksi - Kosketa 'Start/Stop'-painiketta. - Laite kytkeytyy "odotustilaan". → Kaksi pistettä näytön lopettavat vilkkumisen - Jatkaaksesi kuivausprosessia, kosketa 'Start/Stop'-painiketta uudelleen. → Kaksi pistettä näytön keskellä vilkkuvat jälleen. Huomaa: Mikäli laitetta ei käynnistetä uudelleen 60 sekunnin kuluessa, se kytkeytyy valmiustilaan. → Tässä tapauksessa 'Zeit/Temp'-painike vilkkuu.
	Kuivausprosessin päättäminen ennen asetetun ajan kulumista - Kosketa 'Start/Stop'-painiketta. - Laite kytkeytyy "odotustilaan" 60 sekunniksi. → Kaksi pistettä näytön keskellä lopettavat vilkkumisen. 60 sekunnin kuluttua laite kytkeytyy valmiustilaan. → 'Zeit/Temp'-painike vilkkuu.
  tai 	Lämpötilan tai kuivausajan muuttaminen kuivausprosessin aikana - Kosketa 'Zeit/Temp'-painiketta kerran tai kahdesta muuttaaksesi asetuksia. → '-' ja '+' -painikkeet vilkkuvat. → Näyttö vilkkuu. - Voit muuttaa asetuksia '-' ja '+' -painikkeilla. - Asetettu uusi arvo muuttuu automaattisesti.

5.) Kuivausalustojen poistaminen

HUOMAA: Ovea avatessa kuumaa ilmaa tai höyryä voi poistua. Suosittelemme lämmönkestävien patalappujen tai -kintaiden käyttöä kuivausalustoja poistettaessa!

- Avaa laitteen ovi.
- Pois kuivausalustat yksitellen.
- Suosittelemme kuivausalustojen ja muiden tarvikkeiden puhdistusta heti, kun he ovat jäähtyneet.

	Huomaa: "Fan" (tuuletin) -toimintoa voidaan käyttää kuivatun ruoan jäähdyttämiseen. Tässä toiminnossa ainoastaan tuuletin toimii, ja jäähdyttää kuivatun ruoan nopeammin. Toiminto voidaan valita säätämällä lämpötila alle 35 °C.
---	--

6.) Laitteen sammuttaminen kokonaan



- Vedä pistoke pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen turvallisen sammutuksen varmistamiseksi.

Puhdistus ja huolto



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!
Irrota laite aina pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista!



Älä upota laitetta, virtajohtoa ja virtapistoketta veteen tai puhdista niitä juoksevan veden alla!

- Puhdista laitteen sisä- ja ulkopinnan kostealla liinalla ja pyyhi kuivaksi.
- Puhdista kuivausalustat, -ritilät ja -levyt kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. **Huomaa:** tarvikkeet voi myös pestä astianpesukoneessa.
- Kaikkien tarvikkeiden ja laitteen osien tulee olla täysin puhtaat ja kuivat ennen uutta käyttöä.
- **Älä koskaan käytä hankausaineita tai liuottimia!**
- **Älä koskaan puhdista laitetta ja sen osia höyrypuhdistimella!**

Tarvikkeet

Lisävarusteena on saatavana kuivausalustoja, -ritilöitä ja -levyjä, joita voit tiedustella jälleenmyyjältä.

<u>Laite</u>	<u>Tarvike</u>	<u>Osanumero</u>
DA 900	Kuivausalusta	KY 1200
	Kuivausritilä	KY 1210
	Kuivauslevy	KY 1220

<u>Laite</u>	<u>Tarvike</u>	<u>Osanumero</u>
DA 1000	Kuivausalusta	KY 0400
	Kuivausritilä	KY 0410
	Kuivauslevy	KY 0420

Vikakoodit

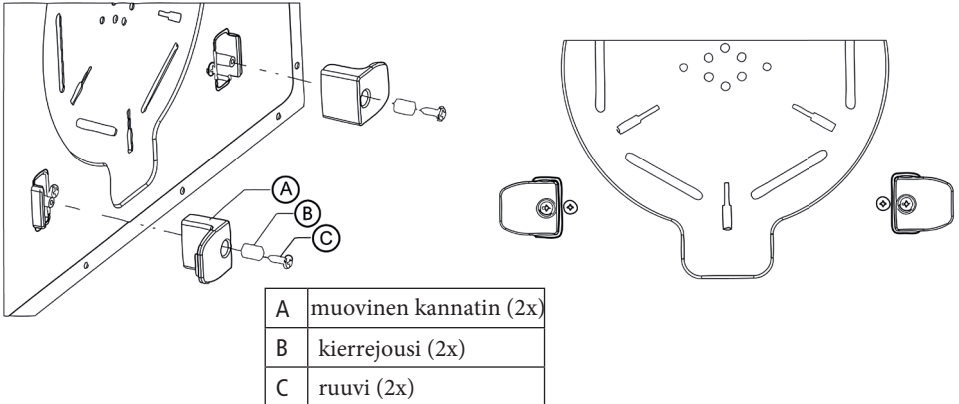
Laitteen elektroniikka havaitsee toimintahäiriöt ja näyttää ne näytössä vikakoodina:

	Virhe elektronisessa ohjauksessa. Elektroniikka viallinen. → <i>Korjaus itse: Ei mahdollista - ota yhteyttä huoltoon.</i>
	Virhe elektronisessa ohjauksessa. Elektroniikka viallinen. → <i>Korjaus itse: Ei mahdollista - ota yhteyttä huoltoon.</i>
	Laite on varustettu ylikuumenemissuojalla ylikuumenemisen estämiseksi. Laite on sammunut automaattisesti liian korkean lämpötilan vuoksi. → <i>Korjaus: Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä muutaman minuutin ajan ennen sen uudelleenkäynnistämistä.</i>

Johdon pidikkeen asennus

Käytännöllinen, jousilla varustettu johdon pidike voidaan asentaa laitteen takaosaan. Tätä varten tarvitset ristipää-ruuvimeisselin. Asenna pidikkeen seuraavien kuvien mukaisesti.

Asennettaessa on varmistettava, että kartiomainen jousi asennetaan suurempi pää laitetta kohti.



Laitteen toiminta

- Tämä laite toimii nopeasti ja tehokkaasti. Takaa sisään tulevaa ilmavirtaa lämmittää jatkuvasti erityinen lämmityselementti. Lämmin ilma kiertää tasaisesti laitteen sisällä olevan tuulettimen avulla, ja poistaa kosteuden ruoasta.
- Tämä järjestelmä mahdollistaa tasaisen kuivauksen kaikilla tasoilla. Kuivausalojen paikkoja ei tarvitse vaihtaa kuivauksen aikana. Laitetta voidaan käyttää ilman mitään toimenpiteitä siihen asti, kun asetettu kuivausaika on melkein loppu.
- Kuivattavien elintarvikkeiden tarkastus on tarpeen vain kuivausajan lopussa sen tarkistamiseksi, pitääkö kuivausprosessi päättää ohjelmoitua aikaisemmin tai pidentää aikaa tarvittaessa.

Yleistä tietoa ruokien kuivaamisesta

- Kuivaus on vanhimpia ihmisen tuntemia säilöntämenetelmiä. Kuivaus minimoi ruoan sisältämän veden, ja poistaa siten kasvualustan mikro-organismeilta, jotka aiheuttavat ruoan pilaantumisen. Oikein kuivattu ja pakattu ruoka säilyy jopa vuosia.
- Veden poisto konsentroi aromaattiset aineet. Tästä syystä kuivatut ruoat ovat usein maukkaampia intensiivisiä. Vitamiinit, ravintoaineet ja kivennäisaineet säilyvät suuressa määrin, eikä rikkiä ja muita säilöntäaineita tarvita.
- Vaikka ruoan säilöminen tai pakastaminen kuuluisikin jo tapoihisi, rikastuttaa kuivaaminen keittiötäsi ja makua.
- Ruoan kuivaaminen auringossa on usein tuuripeliä meidän leveysasteillamme. Kuivaus uunissa kestää usein hyvin kauan sen tiiviyn ja riittämättömän ilmankierron vuoksi ja johtaa siksi vähemmän tyydyttäviin tuloksiin.

Ruoan valmistelu kuivaamista varten

- Aseta laite paikkaan, jossa se saa olla rauhassa koko kuivausprosessin ajan (noudata myös tämän käyttöohjeen asennusohjeita!). Kuivauksen aikana voi levitä miellyttävä, aromaattinen, hedelmäinen tai mausteinen tuoksu, riippuen kuivattavasta ruoasta.
- Turvallisen ja ruokahalua herättävän säilyvyyden takaamiseksi kaikki elintarvikkeet tulee pestä huolellisesti.
- Käsittele vain moitteettomassa kunnossa olevaa ruokaa tai leikkaa vaurioituneet alueet pois. Hedelmästä tulee poistaa ydin ja tarvittaessa sen kuori.
- Hedelmien tulee olla kypsiä, mutta ei ylikypsiä.
- Kiinnitä huomiota elintarvikkeiden esikäsittelyyn sivulla 16-18 olevan taulukon mukaan.
- Jos leikkauspintojen luonnollista ruskistumista halutaan välttää, hedelmät voidaan upottaa hetkeksi liuokseen, jossa on ruokalusikallinen sitruunamehua kupillisessa vettä. Aseta sitten hedelmät talouspaperille valumaan. Sitruunamehun sijasta voit käyttää myös askorbiinihappoa.
- Kuivaustulos on tasaisempi, jos leikkaat suunnilleen samankokoisia paloja. Ohuet viipaleet kuivuvat nopeammin. Muista kuitenkin, että palaset pienenevät paljon, kun niitä kuivataan.
- Kuivattava ruoka tulee levittää mahdollisimman tasaisesti ja vain yhtenä kerroksena.
- Kuivaa yrtit varoen! Jos tuoksu on liian voimakas, on lämpötilataso liian korkea. Poista yrteistä varret ja hienonna tarvittaessa. Lehtiyrttejä voidaan ajoittain irrottaa kuivausprosessin aikana, jotta ne eivät tarttuisi toisiinsa.
- Älä täytä kuivaustasoa liian täyteen, jotta ilmankierto ei häiriinny.

Säilytys

Anna kuivattujen ruokien jäähtyä hyvin ennen pakkaamista. Puhtaat ja tiiviisti suljettavat purkit ovat parhaita astioita kuivatulle ruoalle. Myös suljettavia tai tyhjiösuljettuja annospakkauksia suositellaan. Kuivatuille elintarvikkeille, joissa on jäännöskosteutta, suosittelemme säilytystä ilmaa läpäisevissä pellavapusseissa tai vastaavissa.

Kuivatut tuotteet säilyvät vuosia missä tahansa huoneenlämmössä, mutta parhaiten kuivissa, viileissä ja pimeissä tiloissa. Tuotteiden maku on optimaalinen seuraavina talvikuukausina ja aikaisin keväällä. Kuten muidenkin säilykkeiden kohdalla, ajoittainen silmämääräinen tarkastus on suositeltavaa. Tarrat, joissa on kuvaus sisällöstä sekä päivämäärä, antavat yleiskatsauksen ja täydentävät nautinnon itse valmistamastasi arvokkaasta tuotteesta.

Kuivattujen ruokien käyttäminen

Kuivattuja hedelmiä voidaan syödä välipaloina, mutta niitä voidaan käyttää myös monipuolisina ainesosina lukemattomissa resepteissä.

Jos kuivattuja hedelmiä käytetään resepteissä samalla tavalla kuin tuoreita hedelmiä, ne on liotettava, jotta kuivauksen aikana poistunut vesi lisätään uudelleen. Lisää vettä suhteessa 1:1, esim. 1 kuppi vettä ja 1 kuppi kuivattuja hedelmiä, epävarmoissa tapauksissa hieman vähemmän vettä. Liotusajan tulee olla noin 4 tuntia (epävarmoissa tapauksissa myös vähemmän, muuten hedelmät muuttuvat liian pehmeiksi).

Tietysti voit työskennellä myös keittokirjojen reseptien mukaan, joissa on erilaisia ideoita maasta toiseen.

Tässä muutamia ideoita kuivattujen hedelmien käyttämiseen:

- Hedelmäpiirakka ja muut leivonnaiset, hedelmäkakku, vaihtoehto rusinoille jne.
- Kompotit vohveille ja pannukakuille, täyte voileipiin, jälkiruokiin, omenakastikkeeseen jne.
- Liha- ja riistaruokien aineekseksi, chutneyt jne.
- Aineekseksi myslisiin, vanukkaisiin, jogurttiin, kermavaahtoon, jäätelöön, hedelmäsalaatteihin, armanjakki-hedelmiin jne.
- Voit kandeerata tai glaseerata erilaisia hedelmiä mielikuvituksesi mukaan.
- Banaanit ovat hyviä maitojuomiin ja lastenruokien ainesosiksi, jos kuivatut banaanit jauhetaan.
- Hedelmiä voi maustaa hunajalla ja pähkinöillä. Voit myös sekoittaa tuoreita hedelmiä ja liotettuja kuivattuja hedelmiä. Reseptistä riippuen ne voidaan jättää kokonaisiksi tai paloittaa isommiksi tai pienemmiksi paloiksi.
- Varhaiset luumut eivät sovellu kuivattavaksi fruktoosin puutteen vuoksi.
- Himalajan erikoistuote on erilaisista soseutetuista hedelmistä tehty hedelmänahka, johon on lisätty hunajaa, pähkinöitä ja mausteita, kuivattu sitkeäksi ja leikattu sitten suorakaiteen muotoisiksi paloiksi. Levyn voi myös täyttää, rullata ja leikata paloiksi.

Vihannekset on yleensä liotettava ennen valmistusta. Lisää yhteen osaan kuivattuja vihanneksia yksi osa kylmää tai haaleaa vettä. Älä koskaan käytä enempää vettä kuin astiaan mahtuu. Älä liota vihanneksia liian pitkää aikaa ennen valmistusta.

Liotetut kasvikset kypsyvät suunnilleen yhtä kauan kuin pakastevihannekset. Suhteellisen hienoksi leikatut kuivatut keittovihannekset voidaan lisätä suoraan kattilaan ilman liotusta.

Keittovihanneksia, kastikkeen aineksia, salaattikastikkeita jne. varten kuivatut kasvikset voidaan pilkkoa haluttuun kokoon monitoimikoneessa.

Vauvanruokiin, kermaisiin keittoihin, kastikkeisiin jne. suositellaan kuivattujen vihannesten

jauhamista. Jauha enintään kuukauden tarpeen verran, sillä jauhaminen lyhentää säilyvyyttä. Kuivatut vihannekset voidaan liottamisen jälkeen helposti valmistaa yhdessä tuoreiden vihannesten kanssa.

Yrtit jauhetaan tai murskataan välittömästi ennen käyttöä. Varmista, ettei sisällä ole kovia varsia. Sienet liotetaan ja käytetään kuten tuoreet sienet. Keittoihin ja kastikkeisiin voidaan lisätä osa jauhattuna.

Paprikan ja chilit voi hienontaa tai jauhaa monitoimikoneessa ja säilyttää mausteena ilmatiiviissä lasiastiassa.

Tässä on joitain ehdotuksia erilaisista mahdollisuuksista käyttää kuivattuja vihanneksia:

Kasviskeitot, kuten minestrone, muhennokset, ratatouille, irlantilainen muhennos, kasvisgulassi, sienigulassi, taikinaan käärityt ja friteeratut artisokat, yrttiseokset, yrttiteet, yrttiöljyt, sellerisuola, valkosipulisuola.

Kuivausajat

Kuivumisaika riippuu merkittävästi kuivattavan materiaalin tyypistä, kosteudesta, kypsyyssasteesta ja paksuudesta, ympäristön ilmankosteudesta ja lämpötilasta sekä kuivausalojen lukumäärästä. Ilmoitetut kuivausajat ovat siksi vain suuntaa antavia ja voivat vaihdella suuresti. Jos olet epävarma, valitse lyhyempi kuivausaika ja suorita useita aistinvaraisia testejä kuivausajan loppupuolella.

Ruokakuivuri puhalttaa kuivaa ilmaa kaikkiin sisäosiin lähes tasaisesti, mutta kuivattavassa materiaalissa esiintyvät erot voivat aiheuttaa pientä vaihtelua kuivaustuloksissa. Siksi suosittelemme käyttöajan lopussa ruokien lajittelua ja pehmeämpien osien kuivaamista noin 1/2 - 1 tuntia pidempään.

Valmisteltu ruoka tulee kuivata välittömästi. Kuivausprosessia ei saa keskeyttää. Liian pitkäkuivaus hävittää makua yrteistä ja vastaavista aromaattisista tuotteista. Hedelmiä, joita syödään välipaloina ilman liotusta (tai kevyenä, tilaa säästävänä vuorikiipeilyruokana), ei saa kuivata liikaa, jotta ne olisivat helposti pureskeltavia eivätkä liian murenevia.

Manuaalinen testi on luotettavin, kun kuivattu ruoka on jäähtynyt. Kuivatut kasvikset eivät saa tulla liian sitkeiksi, vaan niiden tulee ennemminkin olla murenevia ja hauraita. Sipulista ja persiljasta tulee kuin paperia.

Huomaa: Seuraavassa taulukossa annamme suositellut arvot, jotka voivat poiketa huomattavasti jo edellä selitetyistä syistä.

Hedelmät	Esikäsittely	Lämpötila	Aika
Omenat	Pese, kuori ja poista siemenkoti. Leikkaa viipaleiksi tai renkaiksi (3-7 mm paksut). Vinkki: kasta sitruunaveteen, mikäli haluat ehkäistä omenoiden tummumista.	55 °C – 60 °C	5 – 7 tuntia
Aprikoosit	Pese ja poista kivet. Leikkaa 2 tai 4 palaan. Aseta aprikoosit leikkuupinta ylöspäin.	55 °C – 60 °C	20 – 24 tuntia

Banaanit	Kuori ja viipaloi (2-5 mm paksuksi). Vinkki: kasta sitruunaveteen, mikäli haluat ehkäistä tummumista.	60 °C	7 – 10 tuntia
Päärynät	Pese, kuori ja poista siemenet. Leikkaa viipaleiksi tai renkaiksi (3-7 mm paksuksi). Vinkki: kasta sitruunaveteen, mikäli haluat ehkäistä tummumista.	55 °C – 60 °C	8 – 14 tuntia
Hedelmänahka	400 g mansikoita + 1 banaani + tomosokeria tarpeen mukaan Poista mansikoiden kannat, kuori banaani, soseuta hedelmät ja levitä leivinpaperin päälle. Määrä riittää kahdelle kuivausalustalle.	60 °C	4 – 5 tuntia
Appelsiinit	Pese ja viipaloi (5 – 10 mm paksuksi).	55 °C – 60 °C	5 – 8 tuntia
Persikat	Pese ja poista kivet. Leikkaa 2 tai 4 palaan. Aseta persikat leikkuupinta ylöspäin.	60 °C – 65 °C	8 – 16 tuntia
Luumut	Pese ja poista kivet. Leikkaa luumut puoliksi ja aseta leikkuupinta ylöspäin.	60 °C – 65 °C	8 – 14 tuntia
Viinirypäleet siemenetön	Pese ja puolita rypäleet.	55 °C – 60 °C	8 – 14 tuntia

Vihannekset	Esikäsittely	Lämpötila	Aika
Porkkanat	Kuori ja leikkaa tikuiksi (n. 5 – 7 mm) tai viipaleiksi (2 – 5 mm paksuksi).	55 °C – 60 °C	4 – 6 tuntia
Sienet	Pese tai puhdist. Leikkaa suikaleiksi (n. 5-10 mm paksuksi).	50 °C – 60 °C	4 – 8 tuntia
Selleri	Pese ja leikkaa viipaleiksi tai suikaleiksi.	50 °C – 60 °C	4 – 8 tuntia
Keitto-vihannekset	2 osaa porkkanaa, 1 osa selleriä, 1 osa purjoa Pese vihannekset,kuori jos tarpeen).Raasta porkkanat ja selleri karkeaksi raasteeksi, viipaloi purjo (n. 1 cm paksuksi).	60 °C	8 – 12 tuntia
Tomaatit	Pese, poista siemenet ja leikkaa paloiksi (5-10 mm paksuus).	50 °C	4 – 5 tuntia
Kesäkurpitsa	Pese, kuori tarvittaessa ja leikkaa viipaleiksi tai suikaleiksi.	50 °C – 55 °C	6 – 10 tuntia

Yrtit	Esikäsittely	Lämpötila	Aika
Basilika Nokkonen Rakuuna Meirami Oregano Persilja Timjami	Pese, taputtele kuivaksi ja pilko mikäli tarpeen.	40 °C	2 – 4 tuntia

Liha	Esikäsittely	Lämpötila	Aika
Beef Jerky	Leikkaa vähärasvainen liha noin 1 cm paksuisiksi suikaleiksi. Marinoi noin 8-12 tuntia. Taputtele kevyesti kuivaksi ennen kuivaamista. Vinkkimme herkulliseen marinadiin (n. 1 kg:lle lihaa): - 150 ml Worcester-kastiketta - 250 ml soijakastiketta - 1/2 tl suolaa (tai savusuolaa) - 2 tl pippuria - 3 rkl ketsuppia - 3 tl murskattua oreganoa (valinnainen) - Valkosipulia maun mukaan Sekoita kaikki ainekset.	40 °C – 45 °C	7 – 9 tuntia

ERITTÄIN TÄRKEÄÄ!

Raakaa lihaa käsiteltäessä on noudatettava parasta mahdollista hygieniää! Näin vältetään bakteerien (koliformisten bakteerien, salmonellan) lisääntyminen lihassa tai marinadissa:

- Pese ensin kädet huolellisesti!
- Katkaise lihan kylmäketju mahdollisimman lyhyeksi ajaksi.
- Leikkuutyövälineiden tulee olla täysin puhtaita.
- Kaikki lihan kanssa kosketuksiin joutuneet esineet (veitset, leikkuulaudat jne.) on pestävä perusteellisesti kiehuvalle vedelle jälkikäteen.
- ÄLÄ koske raakaa lihaa käsillä, joissa on avohaavoja, sillä bakteerit voivat aiheuttaa vakavan tulehduksen!

Introduction



We are pleased that you have decided for this appliance and thank you for your confidence. The simple and easy handling and the various possibilities of use will surely inspire you. In order for you to enjoy this appliance for a long time, please read and observe the following information carefully. Keep these instructions safely. Hand out all documents when passing on the appliance to third parties. Thank you very much.

Intended use

The appliance is suitable for drying food and for use in areas like e.g. in kitchens for employees, in the customer area of hotels, motels, bed-and-breakfast places and other accommodation facilities. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Model	DA 900	DA 1000
Nominal voltage:	220 – 240 V~ 50/60 Hz	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	550 – 650 W	900 – 1100 W
Protection class:	I	I
Standby consumption:	< 1 W	< 1 W

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition of the product and all accessory parts (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.

Also plastic packing material and foils should be disposed of in the intended collecting containers.



In the examples for the plastic marking
PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD,
04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.



Disposal/recycling information

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to a municipal collection point (e. g. recycling center) for the recycling of electrical and electronic equipment.

Please approach your local authorities for all disposal options.



WARNING: Read all safety advices and instructions! Misuse or failure to comply with the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or serious injury/burns!

General safety advices

- This appliance can be used by children from the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge, if they have been supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers.
- Children may not play with the appliance.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- Do not leave the appliance in operation unattended.
- Keep the appliance and accessories out of the reach of children.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, disconnect the appliance from the power supply and have it checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!



- The surfaces of the appliance, dehydration trays and dried food become hot during operation!
- Hot surfaces are still hot after switching off!

Thus, act with care!

- For protection, we recommend the use of heat-resistant pot cloths when removing the dehydration trays!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Never cover the fan and the lateral ventilation slots with aluminium foil or similar during operation! The air inlet and outlet must not be obstructed!
- Use the original dehydration trays only.
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- Caution: Danger of fire! This appliance is not suitable for installation!
- Observe the following when setting up the appliance:
 - o Place the appliance on a stable, even and non-slip surface (no painted surfaces, no tablecloths, etc.) and do not operate the appliance near heat sources (stove, gas flame, etc.) or in a potentially explosive environment containing flammable liquids or gases!
 - o Leave a distance of at least 10 cm around the appliance and at least 60 cm upwards to avoid damage from heat or steam and to work unhindered!
 - o Place it beyond children's reach!
 - o Make sure that there is no heat- or moisture-sensitive furniture above the appliance that could be damaged!
 - o Ensure that the heat or steam can escape unhindered!
- Do not operate or store the appliance outdoors or in damp rooms!
- Never immerse the appliance, mains cable or mains plug in water for cleaning!
- Do not use the appliance as a radiator!
- Pull the power plug after each use for safe switch-off!

Prior to initial use

- Remove the protective film from the control panel.
- Please clean all removable accessories in hot water with a little detergent or in the dishwasher.
- Before first use, heat the appliance for 30 minutes at maximum temperature to burn in the protective layer of the heating element.

Please do not be disturbed by the short-term, slight and harmless development of smoke and odours. Ensure good ventilation in the room during this time. Avoid that the resulting odours move to other rooms.

- After the appliance has cooled down, clean the inside with a damp cloth.

Operating the appliance



Attention: Hazard of injury or burns!

- **The surfaces of the appliance, drying trays and dried food become hot during operation!**



- **Hot surfaces are still hot after switching off!**

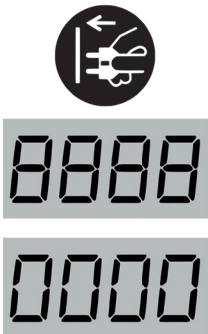
IMPORTANT: The appliance is equipped with a large fan which distributes the air evenly inside the appliance. After completion of the drying process, the fan continues to run for a short time depending on the set temperature/time. This is not a defect of the appliance!

1.) Place drying trays in the appliance

- Place the filled drying trays onto the embossed insertion levels. Make sure that the food does not touch the protective grid in the rear part inside the appliance.
- Close the door of the appliance.

Note: The drying grid and drying plate included in the scope of delivery (1 or 2 parts depending on the model) can also be used for drying. The drying grid, placed on a drying tray, is suitable for drying finely chopped food, such as herbs. Very moist food can be dried on the drying plate if it is placed in the appliance, also on a drying grid. Alternatively, the plate can be positioned at the bottom of the dehydrator to catch any falling pieces and make subsequent cleaning easier.

2.) Connecting the appliance

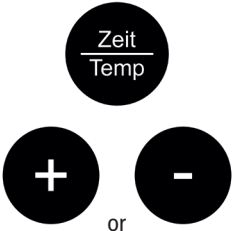
	• Unwind the power cord completely from the cord take-up on the back of the appliance. • Plug the mains plug into a socket. • The appliance starts a self-check for 5 seconds. → "8888" is shown in the display. → In addition, an acoustic signal sounds. • After 5 seconds the display changes to "0000". → The "Time/Temp" sensor button flashes • The appliance is now in "standby mode".
---	---

3.) Select temperature and time

	Select temperature (35 °C to 75 °C – in 5 °C steps) • Touch the "Time/Temp" button to change the temperature setting. 70 °C is displayed as the default value. → The "Time/Temp" button lights up permanently. → The "-" "+" "Start/Stop" buttons are blinking. • You can reduce the temperature by touching the "-" button. • You can increase the temperature by touching the "+" button. Note: If no further button is touched within 5 seconds, the appliance takes over the set temperature. → In this case the "Start/Stop" button flashes. Tip: If you touch one of the buttons permanently, the set temperature is continuously increased resp. reduced.
	Select time (30 min to 24 h – in 30 min steps) • Touch the "Time/Temp" button again to change the time setting. The default setting is 10:00 hours. → The "Zeit/Temp" button lights up permanently. → The "-" "+" "Start/Stop" buttons are flashing. • You can reduce the time by touching the "-" button. • You can increase the time by touching the "+" button. Note: If no further button is touched within 5 seconds, the appliance takes over the set time. → In this case the "Start/Stop" button flashes. Tip: If you touch one of the buttons permanently, the set time is continuously increased resp. reduced. IMPORTANT: If the appliance is not started with the "Start/Stop" button within 60 seconds, it automatically switches back to "standby mode".

4.) Start and stop operation

 	Start the drying process and end it automatically • Once all the required settings have been selected, the appliance can be started with the "Start/Stop" button. → Once the appliance has started, the two dots in the centre of the display are flashing. • The timer is designed as a "countdown timer". Once the setting has been made, it counts the time down to "00:00" every minute. • Once the preset drying time has been reached, the appliance stops operation. → A signal tone sounds for 5-times and "End" is shown in the display. → The "Start/Stop" button blinks. • Touch the "Start/Stop" button to confirm the end of the drying process. • The appliance switches to "waiting mode" for 60 seconds. • After this time, the appliance switches to "standby mode". → The "Zeit/Temp" button blinks. → "0000" is shown in the display. • Pull the power plug after each use for safe switch-off!
	Pause the drying process for a short time • Touch the "Start/Stop" button. • The appliance switches to "waiting mode". → The two dots in the centre of the display light up permanently. • To restart the drying process, touch the "Start/Stop" button again. → Once the appliance has left the "waiting mode", the two dots in the middle of the display are flashing.
	Note: If the appliance is not restarted within 60 seconds, it switches to "standby mode". → In this case the "Zeit/Temp" button is flashing. Ending the drying process before the set time has elapsed • Touch the "Start/Stop" button. • The appliance switches to "waiting mode" for 60 seconds. → This is indicated by the permanent lighting of the two dots in the centre of the display. • After 60 seconds, the appliance switches to "standby mode". → This is indicated by the flashing "Zeit/Temp" button.

	Change temperature or drying time during operation • Touch the "Zeit/Temp" button once or twice to change the setting. → The "+" and "-" buttons are flashing. → The display flashes. • The setting can be changed with the "+" and "-" buttons. • The new set value is automatically accepted.
--	--

5.) Remove drying trays

ATTENTION: When opening, heated air or steam escapes. For protection, we recommend the use of heat-resistant pot cloths when removing the drying trays!

- Open the door of the appliance.
- Remove all drying trays one after the other.
- We recommend cleaning the drying trays and other accessories immediately after cooling.

	Note: The "Fan" function can be used to cool the dried food. In this function, only the fan is in operation. This ensures faster cooling of the material to be dried. The function can be selected by reducing the temperature below "35 °C".
---	---

6.) Permanent switch-off

	• To switch off the appliance permanently and safely, disconnect the mains plug from the socket after each use.
---	---

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Risk of injury and burns!

Always disconnect the mains plug before cleaning and allow the appliance to cool down!



Do not immerse the appliance, mains cable or mains plug in water or clean them under running water!

- Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth and wipe it dry.
- Clean the drying trays, drying grids and drying plates in hot water with a little detergent.
NOTE: The accessories can also be cleaned in the dishwasher.
- All accessories and parts of the appliance must be completely clean and dry before using them again.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Never use a steam cleaner to clean the appliance!**

Accessories

As special accessories, we offer additional drying trays, drying grids and drying plates, which you can purchase from your local dealer if required.

Model	Accessories	Number	Model	Accessories	Number
DA 900	drying tray	KY 1200	DA 1000	drying tray	KY 0400
	drying grid	KY 1210		drying grid	KY 0410
	drying plate	KY 1220		drying plate	KY 0420

Error codes

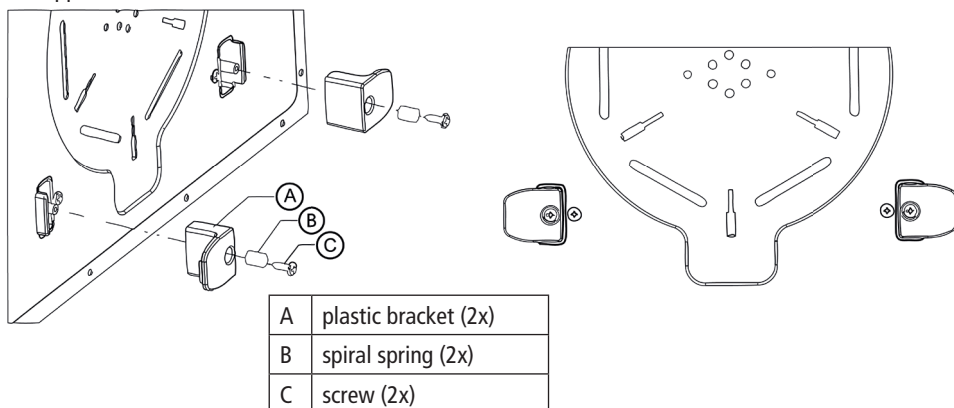
The electronics of the appliance detects malfunctions and shows them in the display as an error code:

	Error in the electronic control. Electronics defective. → <i>Self-help: Not possible - contact the customer service.</i>
	Error in the electronic control. Electronics defective. → <i>Self-help: Not possible - contact the customer service.</i>
	The appliance is equipped with overheating protection to prevent overheating. The appliance has automatically switched off due to excessive temperatures. → <i>Self-help: Disconnect the mains plug and allow the appliance to cool for a few minutes before putting it back into operation.</i>

Mounting the cord take-up

A practical, spring-loaded cord take-up can be mounted on the back of the appliance. For this you need a cross-head screwdriver. Carry out the assembly according to the following pictures.

When mounting, make sure that the conically shaped spring is installed with the larger diameter towards the appliance.



How the appliance works

- This appliance works quickly and effectively. The air flow drawn in from behind is constantly heated by a special heating coil. The warm air is evenly circulated by a fan inside the appliance. There it removes the moisture from the food.
- This system enables an homogeneous drying in all levels. It is not necessary to rearrange the drying trays. The appliance can be operated without requiring any intervention until shortly before the end of the set drying time.
- A check of the dried food is only necessary at the end of the drying time, in order to end the drying process earlier or extend it if necessary.

General information on drying food

- Desiccation and drying are the oldest preservation methods known to man. Drying reduces the water contained in food to a minimum and thus removes the breeding ground for spoilage by microorganisms. Properly dried and packed food can be stored for years.
- The removal of water concentrates the aromatic substances. This is why dried foods are often very intensive in taste. Vitamins, nutrients and minerals are retained to a large extent. Sulphur and other preservatives can be avoided.
- Even if you are already preserving or freezing food, dehydrating brings an additional culinary enrichment to your kitchen.
- Drying in the sun is often a matter of luck. Drying in the oven often takes a very long time due to its relative closeness and insufficient air circulation and therefore leads to less satisfactory results.

Preparing the food for drying

- Place the appliance in a place where it does not disturb during the entire drying process (also observe the instructions for installation in this manual!). During the drying process, a pleasant, aromatic, fruity or spicy smell can spread, depending on the food to be dried.
- For safe and appetizing preservation, all foods should be washed thoroughly.
- Only use perfect food or cut out damaged areas generously. Fruit should have its core and, if necessary, its shell removed.
- Fruit should be well-ripened, but not overripe.
- Pay attention to the respective pretreatment according to the following table.
- If the natural browning of the cut surfaces is to be avoided, the fruit can be briefly dissolved in a solution of a tablespoon of lemon juice in a cup of water. Then let it drip off on kitchen paper. Instead of lemon juice you can also use commercially available vitamin C.
- The drying result becomes more even if you cut pieces of about the same size. Thin slices dry faster. Remember, however, that the pieces become much smaller when you dry them.
- The food to be dried should be filled or distributed as evenly as possible and only in a single layer.
- Dry herbs very carefully! If the smell is too intense, the temperature level is too high. Remove the stalks from the herbs and chop them coarsely if necessary. Herbs with leaves can be loosened in between the drying process to avoid sticking together.
- Do not fill the drying trays too full so as not to disturb the air circulation.

Storage

Allow the dried food to cool well before packing. Clean and tightly sealable jars are the best containers for dried food. Film-sealed or vacuum-sealed portion packs are also recommended. For dried foods with residual moisture, we recommend storage in air-permeable linen bags or similar.

Dried products can be stored for years at any room temperature, but better in dry, cool, dark rooms. It has its optimal taste in the following winter months and in early spring. As with other preserves, an occasional visual inspection is recommended. Labels with a contents description and date provide an overview and complete the enjoyment of your own valuable product.

Using dried foods

Fruits can be eaten as snacks when dried, but can also be used as varied ingredients for countless recipes.

If dried fruit is to be used in recipes in the same way as fresh fruit, it must be soaked to re-add the water removed during the drying process. Give a part of water to a part of fruit, e.g. 1 cup of water to 1 cup of dried fruit, in case of doubt a little less water. The swelling time should be about 4 hours (in case of doubt also less, otherwise the fruits become too soft).

Of course, you can also work according to the recipes in cookbooks, which have a variety of ideas from country to country.

Here are a few ideas for the use of dried fruit:

- Fruit pie and other pastries, fruit cake, alternative to raisins, etc.
- Compotes for waffles and pancakes, topping for sandwiches, desserts, apple sauce, etc.
- Ingredients for meat and wild game dishes, chutneys, etc.
- Ingredients for muesli, pudding, yoghurt, whipped cream, ice cream, fruit salads, fruits in Armagnac, etc.
- You can candy or glaze various fruits as you like. Bananas are perfect for milk drinks and as an ingredient in baby food if you grind the dried bananas into powder.
- Various fruits can be well refined with honey and nuts. You can also mix fresh fruits and dried fruits after soaking. Depending on the recipe, they can be left whole or chopped more or less finely.
- Early plums are not suitable for drying due to a lack of fructose.
- A special product from the Himalayas is fruit leather from various pureed fruits with the addition of honey, nuts and spices, dried to a tough condition and then cut into rectangular pieces. You can also fill the flat cakes, roll them up and cut them into slices.

Vegetables usually have to be soaked before preparation. Add a part of cold or lukewarm water to a part of dried vegetables. Please never use more water than is needed for the dish. The soaked vegetables should also not have been left for a too long time before preparation.

Soaked vegetables need about as long to cook as frozen vegetables. Soup vegetables, which have been dried relatively finely chopped, can be added directly to the cooking pot without soaking. For soup vegetables, sauce ingredients, salad dressings etc., the dried vegetables can be chopped to the desired grain size in the food processor.

For baby food, cream soups, sauces etc. the grinding of dried vegetables is recommended. You should grind a maximum of a month's supply, as grinding reduces the shelf life. After soaking, dried vegetables can also easily be prepared together with freshly harvested vegetables.

Herbs are ground or crushed immediately before use. Make sure that no hard stems are contained.

Mushrooms are soaked and used like fresh mushrooms. For soups and sauces a part of it can be added when ground.

Paprika and hot peppers can be chopped or ground in the food processor and kept as a spice in an airtight glass.

Here are some suggestions for the various possibilities using dried vegetables:

Vegetable soup like Minestrone, stews, ratatouille, Irish stew, vegetable goulash, mushroom goulash, artichokes wrapped in dough and deep-fried, special herbal mixtures, herbal teas, herbal oils, celery salt, garlic salt.

Required drying times

The drying time depends considerably on the type, humidity, ripeness and thickness of the material to be dried, the humidity and temperature of the ambient air and the number of inserts. The indicated drying times are therefore to be regarded as a guide only and may vary widely.

If in doubt, choose a shorter drying time and carry out several sight and grip tests towards the end of this time.

Your food dehydrator supplies all inserts almost evenly with dry air, but differences in the material to be dehydrated can cause a little variation in results. Therefore, we recommend sorting at the end of the set runtime and drying the softer parts for about 1/2 to 1 hour longer.

The prepared food should be dried immediately. The drying process should not be interrupted.

Too long drying allows too many flavours to escape from herbs and similar aromatic goods. Fruits that are eaten as snacks without soaking (or as light, space-saving mountaineer's provisions) should not be dried too much in order to be easily chewable and not too crumbly.

The manual test is most reliable when the dried sample has cooled down. Dried vegetables should not become too tough, but rather crumbly and brittle. Onions and parsley become like paper.

Please note: With the following table we give recommended values which may differ considerably for the reasons already explained above.

Fruits	Pretreatment	Temperature	Time
Apples	Wash, peel and remove cores. Cut into slices or rings (5 – 7 mm thick). Tip: If necessary, dip in a little lemon water to prevent browning.	55 °C – 60 °C	5 – 7 hours
Apricots	Wash and remove stones. Cut into 2 or 4 pieces. Place with the cut side facing upwards.	55 °C – 60 °C	20 – 24 hours
Bananas	Peel and slice (2 – 5 mm thick). Tip: If necessary, dip in a little lemon water to prevent browning.	60 °C	7 – 10 hours
Grapes (seedless)	Wash and cut in half.	55 °C – 60 °C	8 – 14 hours
Oranges	Wash and slice (5 – 10 mm).	55 °C – 60 °C	5 – 8 hours
Peaches	Wash and remove stones. Cut into 2 or 4 pieces. Place with the cut side facing upwards.	60 °C – 65 °C	8 – 16 hours
Pears	Wash, peel and remove cores. Cut into slices or rings (5 – 7 mm thick). Tip: If necessary, dip in a little lemon water to prevent browning.	55 °C – 60 °C	8 – 14 hours

Plums	Wash and remove stones. Cut into 2 pieces. Place with the cut side facing upwards.	60 °C – 65 °C	8 – 14 hours
Fruit leather	400 g strawberries + 1 banana + icing sugar as required. Remove the leaves from the strawberries, peel the banana, purée everything together with the sugar and spread on baking paper (the quantity stated above is sufficient for 2 trays).	60 °C	4 – 5 hours

Vegetables	Pretreatment	Temperature	Time
Carrots	Peel and cut into sticks (approx. 5 – 7 mm thick) or slices (2 – 5 mm thick).	55 °C – 60 °C	4 – 6 hours
Celery	Wash and cut into slices or strips.	50 °C – 60 °C	4 – 8 hours
Courgettes	Wash, peel if necessary and cut into slices or strips.	50 °C – 55 °C	6 – 10 hours
Mushrooms	Wash or clean. Cut into strips (approx. 5 – 10 mm thick). Tip: for small pieces of mushrooms use the additional drying grid.	50 °C – 60 °C	4 – 8 hours
Soup vegetables	2 parts carrots + 1 part celery + 1 part leek. Prepare vegetables (wash, peel if necessary) Grate carrots and celery coarsely, cut leek into slices (approx. 1 cm thick).	60 °C	8 – 12 hours
Tomatoes	Wash, remove seeds and cut into pieces (5 – 10 mm thick).	50 °C	4 – 5 hours

Herbs	Pretreatment	Temperature	Time
Basil Stinging nettle Tarragon Marjoram Oregano Parsley Thyme	Wash, pat dry and chop if necessary. Tip: For the herbs, use the drying grid additionally.	40 °C	2 – 4 hours

Meat	Pretreatment	Temperature	Time
Beef Jerky	Cut lean meat into strips about 1 cm thick. Leave to soak in a marinade for about 8 – 12 hours. Dab lightly before drying. Our tip for a delicious marinade (for approx. 1 kg meat): - 150 ml Worcester sauce - 250 ml soy sauce - 1/2 tsp salt (use smoked salt as alternative) - 2 tsp pepper - 3 tbsp ketchup - 3 tsp rebelled oregano (optional) - Garlic to taste Mix all ingredients.	40 °C – 45 °C	7 – 9 hours

VERY IMPORTANT

When handling raw meat, best possible hygienic precaution is required! This will avoid that germs (coliform bacteria, salmonella) can proliferate on the meat or marinade:

- Wash hands thoroughly first!
- Interrupt the cooling chain of the meat as short as possible.
- Cutting tools must be absolutely clean.
- All objects that got into contact with the meat must be cleaned with boiling water afterwards!
- DO NOT touch raw meat with hands that show open wounds as bacteria might cause a serious infection!

Tuotteella on 2 vuoden takuu.

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojaen toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttomista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Valmistuttaja:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de Internet:
www.rommelsbacher.de

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA
Puh. 025122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi