



ROMMELSBACHER

FI

Käyttöohje

GB

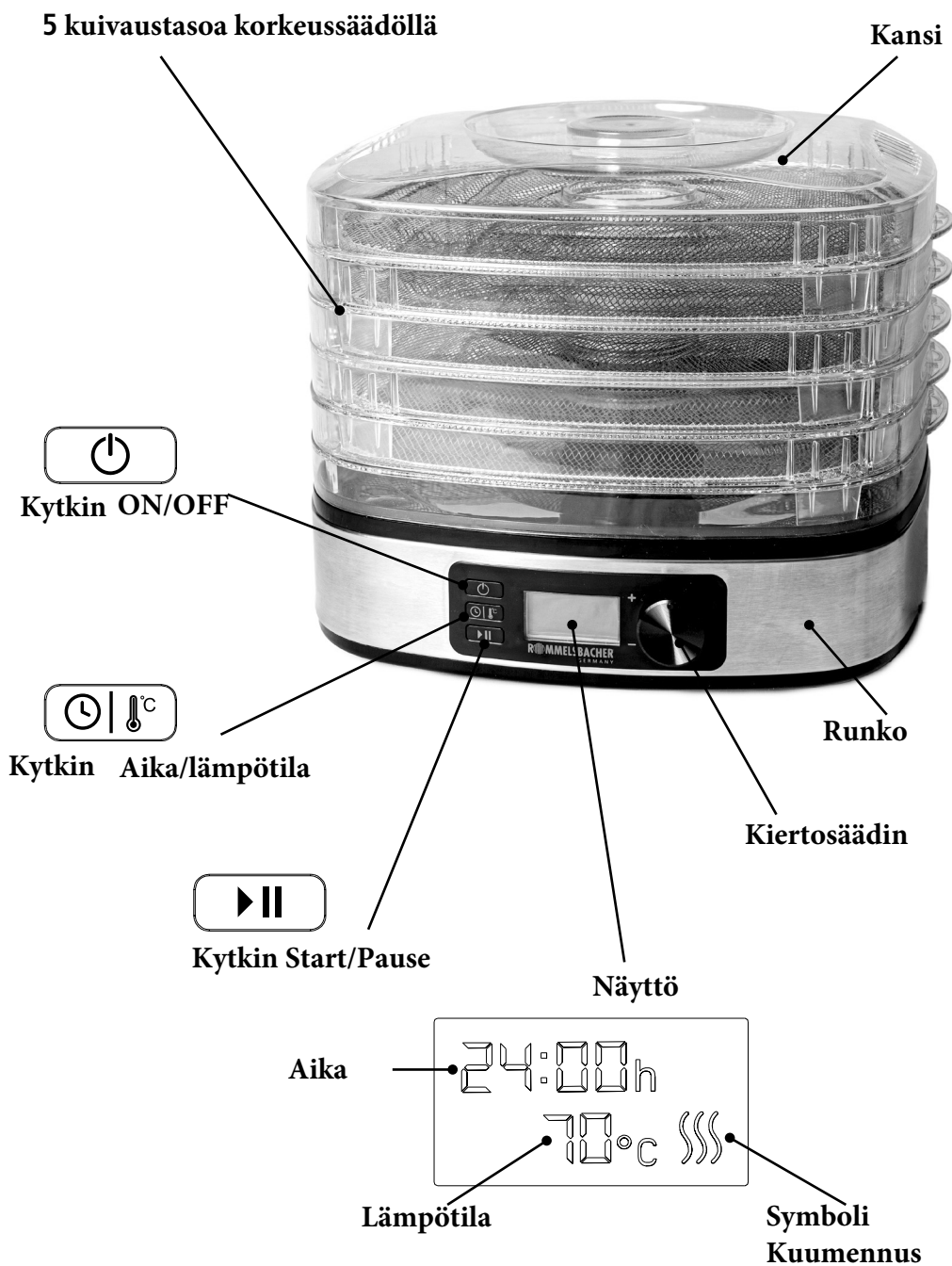
Instruction manual



Suomennos: © Oy Noortrade Ab.
Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.

DA 350
Ruokakuivuri
Food
Dehydrator

Tuotteen kuvaus



	<i>Sivu</i>		<i>Page</i>
Tuotteen kuvaus	2	Product description	18
Turvallisuusohjeet	4	For your safety	19
Yleiset turvallisuusohjeet	4	General safety advices	19
Turvallisuusohjeet laitteen käyttöön	5	Safety instructions for operating the appliance	20
Johdanto	6	Introduction	21
Käyttötarkoitus.....	6	Intended use.....	21
Tekniset tiedot.....	6	Technical data	21
Pakkauksen sisältö	7	Scope of supply	21
Ennen ensimmäistä käyttöä	7	Prior to initial use	22
Laitteen toiminta.....	7	How the appliance works	22
Vinkkejä onnistuneeseen käyttöön.....	7	Tips for success	22
Laitteen käyttäminen.....	8	Operating the appliance	23
Kuivaustasojen korkeuden säätö.....	9	Adjust the height of drying racks	24
Yleistä tietoa ruoan kuivaamisesta.....	9	General information on drying food	24
Ruoan esikäsittely kuivausta varten.....	10	Preparing the food for drying	25
Säilytys	10	Storage	25
Kuivattujen ruokien käyttäminen	10	Using dried foods.....	25
Kuivausajat.....	12	Required drying times	27
Myslipatukoiden valmistus	14	Preparation of muesli bars	29
Puhdistus ja huolto	15	Cleaning and maintenance.....	30
Laitteen hävittäminen/kierrätys.....	16	Disposal/Recycling.....	31
Huolto ja takuu	32		



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet!

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

Yleiset turvallisuusohjeet

- Pidä tuote ja virtajohto aina poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Yli 8-vuotiaita lapsia on valvottava laitteen puhdistamisen tai huollon aikana.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla ei ole tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä tai joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä vammoja, eivät saa käyttää laitetta ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvontaa tai ohjeita.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
- Pakkausmateriaali, kuten esimerkiksi muovipussit, tulee pitää poissa lasten ulottuvilta.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän (esim. smart-pistoke tai kauko-ohjattu pistoke) 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.
- 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.

- Kun irrotat virtajohtoa, vedä vain pistokkeesta, ei koskaan virtajohdosta!
- 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 koskaan peitä tuuletinta ja sivuissa olevia tuuletusaukkoja alumiinifoliolla tai vastaavalla käytön aikana! Tuuletusaukkoja ei saa tukkia!
- Älä aseta laitetta pöytäliinan, paperin, sanomalehtipaperin tai vastaavien päälle! Ne voivat imeytyä laitteen alapuolella olevaan tuulettimeen ja tukkia tuuletusaukot. Tuuletusaukkoja ei saa tukkia!
- Käytä vain alkuperäisiä kuivaustasoja!
- 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.



HUOMAA: Sammuttaaksesi laitteen turvallisesti irrota virtajohto pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen!

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

Laite on suunniteltu ruoan kuivaamiseen kotitalouksissa (keittiössä, ruokapöydällä, toimistossa) ja vastaavissa tiloissa, kuten esim.

- Henkilökunnan keittiöt liikkeissä, toimistoissa ja muissa pienissä kaupallisissa tiloissa

- Vieraat hotelleissa, motelleissa, B&B:issä ja muissa vastaavissa elinympäristöissä.

Laitteen muut käyttötarkoitukset tai muutokset eivät ole tarkoituksenmukaisia ja voivat aiheuttaa huomattavia onnettomuusriskejä. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat väärästä käytöstä. Laite ei sovellu kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

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

Nimellisjännite:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Teho:	320 - 380 W
Suojausluokka:	II
Virrankulutus valmiustilassa:	< 0,5 W

Pakkauksen sisältö

- Laite
- 5 kuivaustasoa korkeussäädöllä
- Kansi
- 2 silikonimuottia myslipatukoiden valmistamiseen

Tarkista laite ja varusteet vaurioiden varalta heti pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Ennen ensimmäistä käyttöä

HUOMAA: Poista mahdolliset suojakalvot, teipit, mainosmateriaali ja pakkausmateriaalit laitteesta ja tarvikkeista.

- Ennen ensimmäistä käyttöä kuumenna laitetta ja kaikkia kuivaustasoja 30 minuuttia maksimilämmöllä poistaaksesi mahdolliset hajut laitteesta.
- 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 pinta kostealla liinalla.
- Puhdista kaikki irrotettavat tarvikkeet (kuivaustasot, kansi) lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Laitteen toiminta

- Tämä laite toimii nopeasti ja tehokkaasti. Alhaalta sisään tuleva ilmavirta lämpiää asetetun kuivauslämpötilan mukaan. Lämmin ilma kiertää tasaisesti laitteen sisällä olevan tuulettimen avulla, ja poistaa kosteuden ruoasta.
- Kuivaustasojen siirto esim. kuivausajan puolivälissä voi parantaa kuivaustulosta. Aseta laite tätä varten taukotilaan (Pause).
- Kuivausprosessin eteneminen on helppo tarkistaa läpinäkyvien kuivaustasojen ansiosta. Kuivattavan ruoan tyypistä riippuen lämpötilaa voidaan tarvittaessa säätää, kuivaus voidaan keskeyttää aikaisemmin tai kuivausaikaa pidentää tarvittaessa.

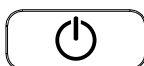
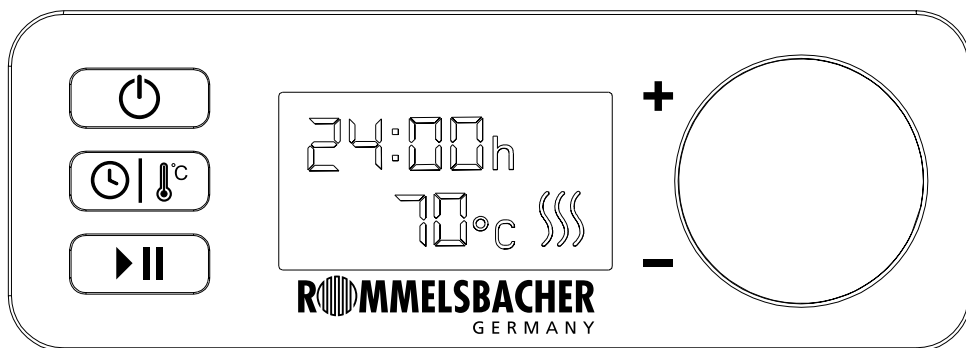
TÄRKEÄÄ: Laite on varustettu tuulettimella, joka jakaa ilman tasaisesti laitteen sisällä. Kuivausprosessin päätyttyä puhallin jatkaa toimintaansa vielä hetken asetetusta lämpötilasta/ajasta riippuen. Tämä on normaalia, ei vika laitteessa!

Vinkkejä onnistuneeseen käyttöön

- Täydellisen ja tasaisen kuivaustuloksen saavuttamiseksi suosittelemme kuivaustasojen siirtämistä ylhäältä alas (esim. kuivausajan puolivälissä). Aktivoi taukotila tehdäksesi tämän.

Laitteen käyttäminen

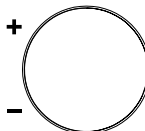
Laite on varustettu helppokäyttöisillä kosketuspainikkeilla. Koskettamalla kevyesti vastaavaa painiketta kyseinen toiminto aktivoituu ja kuuluu äänimerkki.



ON/OFF-painike laitteen kytkemiseksi päälle ja pois. Kun laite kytetään päälle, kuuluu äänimerkki. Vakioasetus näkyy näytössä (10.00 h, 70 °C). Jos mitään ei tehdä 60 sekunnin kuluessa, laite siirtyy automaattisesti takaisin valmiustilaan. Voit lopettaa käynnissä olevan kuivausprosessin milloin tahansa painamalla tätä painiketta. Tämä ilmaistaan pitkällä äänimerkillä.



AIKA/LÄMPÖTILA-painike kuivausprosessin lämpötilan ja ajan valintaan. Kun painat sitä kerran, käyttöaika-asetus aktivoituu. Tämä ilmaistaan vilkkuvalla aikanäytöllä. Voit nyt asettaa halutun käyttöajan 30 minuutin välein kiertosäätimellä. Painikkeen painaminen uudelleen vaihtaa lämpötila-asetukseen. Lämpötilan näyttö vilkkuu. Voit asettaa halutun kuivauslämpötilan 5 °C:n välein kiertosäätimellä. Maksimilämpötila on 75 °C. Alle 35 °C:n minimilämpötilassa on asetus FA, jossa lämmitystä ei ole, vain puhallin on toiminnassa.



START/PAUSE -painike käynnistää ja pysäyttää kuivausprosessin. Käynnistyksen yhteydessä kuuluu kaksi lyhyttä äänimerkkiä ja lämmityssymboli ilmestyy näyttöön lämpötilanäytön viereen. Käyttöaika on laskeva. Tämän ilmaisee vilkkuva kaksoispiste.



Käynnissä oleva kuivausprosessi voidaan pysäyttää painamalla painiketta uudelleen. Lyhyt äänimerkki kuuluu, käyntiaika pysähtyy, kaksoispiste lakkaa vilkkumasta. Lämmityssymboli vilkkuu ja puhallin sammuu n. 10 sekunnin kuluttua.

Jatka kuivausprosessia painamalla painiketta uudelleen. Kuuluu lyhyt äänimerkki, kaksoispiste vilkkuu käyntiajan näytössä ja lämmityssymboli palaa jatkuvasti. Kun asetettu käyttöaika on päättynyt, kuuluu kolme kertaa äänimerkki ja näytössä vilkkuu 'End' 3 minuutin ajan. Tämän jälkeen laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan, josta ilmoitetaan pitkällä merkkiäänellä.

Kuivaustasojen korkeuden säätö



Kuivattavien elintarvikkeiden koosta riippuen laitteen tasot voidaan asentaa kahdelle korkeudelle. Muuttaaksesi etäisyyttä seuraavaan kerrokseen, käännä kuivaustelinettä myötä- tai vastapäivään (vaakasuunnassa) 180 astetta ennen sen asettamista laitteeseen tai edelliselle tasolle. Varmista, että kuivaustelineen kahvoissa olevat tekstit ovat luettavissa.

HUOMAA: Varmista, että kuivaustelineet on asetettu oikein! Väärin pinotut kuivaustelineet ovat epävakaita ja voivat kaatua! Optimaalinen kuivaustulos on taattu vain, jos yksittäiset tasot napsahtavat toisiinsa kiinni!

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 maultaan erittäin 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. Hedelmistä tulee poistaa ydin ja tarvittaessa sen kuori.
- Hedelmien tulee olla kypsiä, mutta ei ylikypsiä.
- Kiinnitä huomiota elintarvikkeiden esikäsittelyyn sivulla 12 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.

HUOMAA: Täydellisen ja tasaisen kuivaustuloksen saavuttamiseksi suosittelemme kuivaustasojen siirtämistä ylhäältä alas (esim. kuivausajan puolivälissä). Aktivoi taukotila tehdxksesi tämän.

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 vohveleille ja pannukakuille, täyte voileipiin, jälkiruokiin, omenakastikkeeseen jne.
- Liha- ja riistaruo­kien aine­k­seksi, chutneyt jne.
- Aine­k­seksi my­sl­iin, 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 paloitella 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 jauhettuna.

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 kuivaustelineiden 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.

Valmisteltu ruoka tulee kuivata välittömästi. Kuivausprosessia ei saa keskeyttää. Liian pitkä kuivaus 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 peria.

Raakaruoan valmistus

Raakaruokavalion tavoitteena on nauttia lämmittämätöntä ruokaa. Kuivaus alemmalla lämpötila-alueella on ihanteellinen aterioiden säilöntään, valmistukseen ja jalostukseen osana tätä ruokavaliota. Yleensä raakaruoan valmistukselle määritellään alle 42 °C:n enimmäislämpötila. DA 350:n kuivauslämpötila 35 °C - 40 °C on ihanteellinen näiden vaatimusten täyttämiseksi.

Kuivaustulokset eroavat tässä luetelluista korkeammalla lämpötila-alueella kuivatuista, ja kuivumisaikoja on pidennettävä merkittävästi. Halutun kuivaustuloksen säännöllinen tarkistaminen on välttämätöntä ja kuivausaika voidaan pidentää jopa 24 tuntiin.

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

Hedelmät	Esikäsittely	Lämpötila	Aika
Omenat	Pese, kuori ja poista siemenkota. Leikkaa viipaleiksi tai renkaiksi (3-7 mm paksut). Vinkki: kasta sitruunaveteen, mikäli haluat ehkäistä omenoiden tummumista.	55 °C – 60 °C	5 – 9 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 – 12 tuntia

Päärynät	Pese, kuori ja poista siemenet. Leikkaa viipaleiksi tai renkaiksi (3-7 mm paksuiksi). Vinkki: kasta sitruunaveteen, mikäli haluat ehkäistä tummumista.	55 °C – 60 °C	8 – 16 tuntia
Hedelmä-nahka	400 g mansikoita + 1 banaani + tomusokeria tarpeen mukaan Poista mansikoiden kannat, kuori banaani, soseuta hedelmät ja levitä leivinpaperin päälle. Määrä riittää kahdelle kuivaustasolle.	60 °C	4 – 8 tuntia
Appelsiinit	Pese ja viipaloi (5 – 10 mm paksuiksi).	55 °C – 60 °C	5 – 12 tuntia
Persikat	Pese ja poista kivet. Leikkaa 2 tai 4 palaan. Aseta persikat leikkuupinta ylöspäin.	60 °C – 65 °C	8 – 20 tuntia
Luumut	Pese ja poista kivet. Leikkaa luumut puoliksi ja aseta leikkuupinta ylöspäin.	60 °C – 65 °C	8 – 20 tuntia
Viinirypäleet siemenetön	Pese ja puolita rypäleet.	55 °C – 60 °C	8 – 20 tuntia

Vihannekset	Esikäsittely	Lämpötila	Aika
Porkkanat	Kuori ja leikkaa tikuiksi (n. 5 – 7 mm) tai viipaleiksi (2 – 5 mm paksuiksi).	55 °C – 60 °C	4 – 10 tuntia
Sienet	Pese tai puhdista. Leikkaa suikaleiksi (n. 5-10 mm paksuiksi).	50 °C – 60 °C	4 – 10 tuntia
Selleri	Pese ja leikkaa viipaleiksi tai suikaleiksi.	50 °C – 60 °C	4 – 10 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 paksuiksi).	60 °C	8 – 16 tuntia
Tomaatit	Pese, poista siemenet ja leikkaa paloiksi (5-10 mm paksuus).	50 °C	4 – 8 tuntia
Kesäkurpitsa	Pese, kuori tarvittaessa ja leikkaa viipaleiksi tai suikaleiksi.	50 °C – 55 °C	6 – 12 tuntia

Yrtit	Esikäsittely	Lämpötila	Aika
Basilika Nokkonen Rakuuna Meirami Oregano Persilja Timjami	Pese, taputtele kuivaksi ja pilko mikäli tarpeen.	40 °C	2 – 8 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 – 14 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!

Myslipatukoiden valmistaminen

Voit valmistaa omia myslipatukoita pakkaukseen sisältyvässä silikonimuotissa ja maustaa niitä erilaisilla ainesosilla, kuten pähkinöillä, siemenillä, murohiutaleilla tai kuivatuilla hedelmillä. Reseptit ovat esimerkkejä – vaihtelee ainesosia makusi mukaan!

Hedelmäpatukat

Ainekset	Valmistus	Lämpötila	Aika
100 g taateleita (yön yli liotettuna) 60 g pähkinöitä ½ omena (kuorittu, raastettu)	• Sekoita taatelit tehosekoittimessa soseeksi • Lisää hienonnetut pähkinät • Lisää raastettu omena • Painele massa tiiviisti muottiin kostutetulla lusikalla • Poista patukat muoteista 4 tunnin kuivumisen jälkeen ja anna	70 °C	10 tuntia (5 h. muotissa 5 h. kuivaus- tasolla)

kuivua toiset 4 tuntia ilman
muotteja

Erityisen hyvän tuloksen saat lisäämällä kookosöljyä. Nestemäiset ainesosat, kuten hunaja, taateli tai riisisiirappi, sopivat makeuttamiseen paremmin kuin kuivat aineet, kuten kidesokeri tai ksylitoli. Säilytä valmiit myslipatukat jääkaapissa.

Myslipatukat kookosöljyllä

Ainekset	Valmistus	Lämpötila	Aika
100 g hedelmä-mysliä 60 g pähkinöitä 15 g kookosöljyä 1 rkl riisisiirappia	• Hienonna myslit ja pähkinät karkeaksi tehosekoittimessa. • Laita kuivat ainekset kulhoon ja lisää sulatettu kookosöljy ja riisisiirappi, sekoita. • Jaa massa muotteihin lusikalla • Painele massa tiiviisti muottiin kostutetulla lusikalla • Anna jäähtyä täysin kuivauksen jälkeen • Anna patukoiden kovettua jääkaapissa • Poista patukat muoteista vasta kovettumisen jälkeen	70 °C Jääkaappi	4 tuntia kuivaus vähintään 1 tunti jääkaapissa

Puhdistus ja huolto



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



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!
Älä upota laitetta, virtajohtoa ja virtapistoketta veteen tai puhdista niitä juoksevan veden alla!



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!
Anna laitteen ja tarvikkeiden jäähtyä aina ennen puhdistamista!

- Puhdista laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla ja pyyhi kuivaksi.
- Puhdista kuivaustasot ja silikonimuotti kuumassa vedessä, jossa on vähän pesuainetta.
- Kaikkien lisävarusteiden ja laitteen osien on oltava täysin puhtaita ja kuivia, ennen kuin niitä käytetään uudelleen.



- Älä käytä hankausaineita tai liuottimia!
- Älä koskaan puhdista laitetta höyrypuhdistimella!
- Älä laita mitään laitteen osia astianpesukoneeseen!

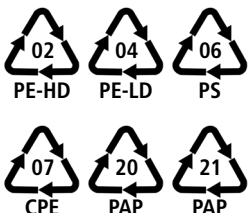
Hävittäminen/kierrätys

Pakkausmateriaali

Älä heitä pakkausmateriaalia roskeen, vaan kierrätä se.

Toimita paperi, pahvi ja aaltopahvi niille kuuluviin keräyspisteisiin.

Laita myös muoviset pakkausmateriaalit ja kalvot muovikeräysastioihin.



Painetut tai kohokuvioitut merkinnät osoittavat materiaalit, joita on käytetty: PE tarkoittaa polyeteeniä (koodi 02 tarkoittaa kovaa muovia, 04 tarkoittaa kalvomuovia), PS tarkoittaa polystyreeniä ja CPE kloorattua polyeteeniä. PAP 20 tarkoittaa aaltopahvia ja PAP 21 muuta pahvia. Kaikki muovit ovat kestumuoveja, jotka ovat erittäin helppoja ja tehokkaita valmistaa. Ne ovat myös erittäin helppoja kierrättää ja siksi niillä voi olla jopa pienempi ekologinen jalanjälki kuin vastaavalla pahvipakkauksella.

HUOMAA: Aina ei ole mahdollista tai järkevää välttää muovipakkausten käyttöä. Näillä on usein suuria etuja pahviin verrattuna, koska materiaalia on käytettävä vähemmän, mikä säästää painoa, mikä puolestaan vähentää CO₂-kulutusta. Suojavaikutus iskujen varalta on yleensä parempi.

Laitteen hävittäminen



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.

Vinkki: Anna laitteet, joita ei enää tarvita, mutta jotka ovat edelleen toimivia, hyväntekeväisyyteen (esim. lahjoituksena). Tämä ei ainoastaan paranna ympäristön tasapainoa vaan takaa enemmän kestävyttä, mutta se on myös osoitus tervetulleesta sosiaalisesta sitoutumisesta.



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH on saksalaisen "Elektro-Altgeräte Register" (EAR) säätiön jäsen. Säätiö vastaa siitä, että Saksan sähkö- ja elektroniikkalaitelakia noudatetaan. Saksan liittovaltion ympäristövirasto on antanut säätiön tehtäväksi varmistaa, että

vanhat laitteet kierrätetään asianmukaisesti ja että haitallisia ympäristövaikutuksia vältetään. Parempi ympäristöystävällisyys arvokkaiden resurssien ammattimaisen hävittämisen ja kierrätyksen avulla on myös osa painopistettä - tämä korostaa sitoutumistamme laajaan kestäväan kehitykseen.

Muistiinpanoja

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical margin lines, text, or other markings on the page.

Product description

5 height adjustable drying racks

Lid



Button *On/Off*

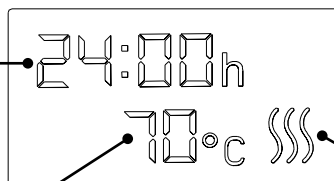


Button *Time/Temperature*



Button *Start/Pause*

Running time



Temperature

Heating symbol



Base unit

Rotary selector

Display

For your safety



WARNING: Read all safety instructions and directives!
Non-observance of the safety instructions and directives may cause electric shock, fire and/or serious injuries and burns!

General safety advices:

- Always keep children under 8 years away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person who is responsible for their safety.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep away packing material such as foil bags out of the reach of children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system (e.g. so called smart or remote plug sockets)
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, pay attention that no one will get entangled in or stumble over it in order to prevent that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical stress. Check the power cord for damage, wear and tear on a regular basis. Damaged or entangled power cords increase the risk of electric shock.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. If the appliance or the power cord is damaged, unplug the appliance immediately. Repairs must only be executed by an authorised service centre. Improper repair works can cause substantial danger for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual void all warranty.

- Always disconnect the appliance from the power supply by pulling the plug. Never pull at the cord!

Safety instructions for operating the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!



- The surfaces of the appliance, drying racks 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 drying racks!
- 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!
- Do not place the unit on tablecloths, paper, newsprint or similar! These can be sucked in by the fan on the underside of the appliance and block the ventilation slots. The supply and exhaust air must not be obstructed!
- Use the original drying racks 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!



ATTENTION: For a permanent and safe switch-off, disconnect the power plug after each use!

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 designed for drying food in the normal household setting (in the kitchen, at the table, in the office) and similar areas, like for example:

- in kitchens for employees in shops, offices and other small commercial areas,
- by guests in hotels, motels bed and breakfasts and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

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.

Nominal voltage:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Nominal power:	320 - 380 W
Protection class:	II
Standby consumption:	< 0,5 W
Dimensions:	approx. 34 x 26 (max. 33) x 31 cm

Scope of supply

- Base unit
- 5 drying racks, adjustable in height
- Lid
- 2 silicone moulds for muesli bars

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components immediately after unpacking.

Prior to initial use

CAUTION: Please remove any protective films, tapes, advertising and packaging material from the appliance and accessory parts!

- Before first use, heat the appliance and all drying racks for 30 minutes at maximum temperature to remove any production odour.
- Please do not be disturbed by the short-term, slight and harmless development of smoke and odour.
- Ensure good ventilation in the room during this time. Avoid that the resulting odour move to other rooms.
- After the appliance has cooled down, clean the surface with a damp cloth.
- Please clean all removable accessories (drying racks, lid) in warm water with a little detergent.

How the appliance works

- This appliance works quickly and effectively. The air flow drawn in from below is heated according to the set drying temperature. The warm airflow is evenly circulated by a fan inside the appliance. There it removes the moisture from the food.
- Occasional relocation of the drying racks, e.g. halfway through the drying time, can improve the drying result. To do this, put the appliance in **pause** mode.
- The progress of the drying process can be easily checked thanks to the transparent drying racks. Depending on the type of food to be dried, the temperature can be adjusted if necessary, the drying process can be stopped earlier or can be extended if needed.

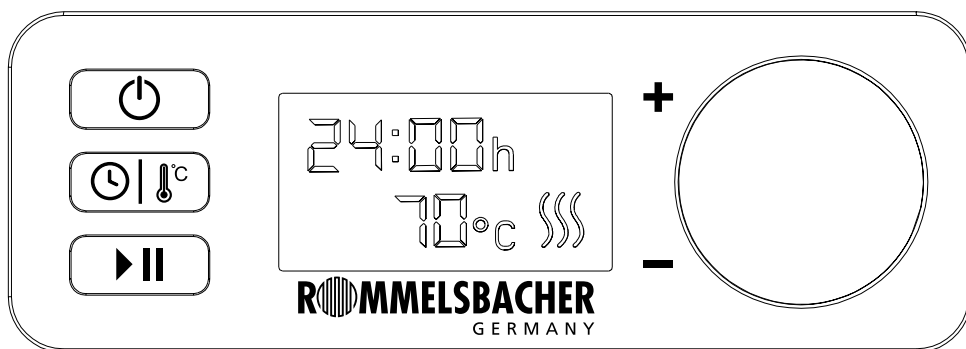
IMPORTANT: The appliance is equipped with a fan which distributes the air evenly inside the appliance. After completion of the drying process, the fan continues to run for a short time depending on the set temperature/time. This is not a defect of the appliance!

Tips for success

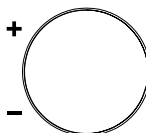
- For a perfect and even drying result, we recommend occasional relocation of the drying racks from top to bottom (e.g. halfway through the drying time). Activate the **pause** mode to do this.

Operating the appliance

The appliance is equipped with push buttons allowing an easy operation. By slightly touching the corresponding button, the respective function is activated and an acoustic signal is given.



Button ON/OFF for switching the appliance on and off. An acoustic signal sounds when the appliance is switched on. The standard setting appears in the display (10:00 h, 70 °C). If there is no further action within 60 seconds, the appliance automatically switches back to standby mode. You can stop the ongoing drying process at any time by pressing this button. This is indicated by a long acoustic signal.



Button TIME/TEMPERATURE for temperature and time selection of dehydration process. Pressing it once activates the runtime setting. This is indicated by the flashing time display. You can now set the desired runtime with the rotary knob in steps of 30 minutes. **Pressing the button again** switches to the temperature setting. The temperature display flashes. You can set the desired drying temperature in steps of 5 °C using the rotary knob. The maximum temperature is 75 °C. For less than the minimum temperature of 35 °C there is the setting **FA**, at which there is no heating, only the fan runs.



Button START/PAUSE to start and stop the drying process. When starting, two short acoustic signals sound and the **heating** symbol  will appear in the display next to the temperature display. The runtime counts down. This is indicated by a flashing colon.

The ongoing drying process can be stopped by **pressing the button again**: A short acoustic signal sounds, the runtime stops, the colon stops flashing. The **heating** symbol  flashes and the fan switches off after approx. 10 seconds.

To continue the drying process, press the button again. A short acoustic signal sounds, the colon flashes in the runtime display and the **heating** symbol  lights up continuously. After the set runtime has ended, an acoustic signal sounds three times and the display **End** flashes for 3 minutes. Then the appliance automatically switches to standby mode, indicated by a long signal tone.

Adjust the height of drying racks



Depending on the size of foods to be dried, the levels of the appliance can be installed at two heights. To change the distance to the next floor, rotate a drying rack clockwise or counterclockwise (horizontally) by 180 degrees before placing it on the appliance or on the previous level. Make sure that the lettering on the handles on the drying rack is legible.

NOTE: Make sure that the drying racks are correctly positioned! Incorrectly stacked drying racks are unstable and can fall! An optimal drying result is only guaranteed if the individual levels snap into one another!

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 table from page 27.
- 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 racks too full so as not to disturb the air circulation.

NOTE: For a perfect and even drying result, we recommend occasional relocation of the drying racks from top to bottom (e.g. halfway through the drying time). Activate the pause mode to do this.

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 drying racks. 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.

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.

Preparation of raw food

The raw food diet aims for a high proportion of unheated food. Drying in the lower temperature range is ideal for preserving, preparing and refining meals as part of this diet. In general, raw food preparation is defined below a maximum temperature of 42 °C. With the DA 350, a drying temperature of 35 °C to 40 °C is ideal in order to meet these requirements.

The drying results differ from those listed here in the higher temperature range and the drying times must be significantly extended. Regular checking of the desired drying results is necessary and the drying time can be increased to up to 24 hours.

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 (3 – 7 mm thick). Tip: If necessary, dip in a little lemon water to prevent browning.	55 °C – 60 °C	5 – 9 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 – 12 hours
Pears	Wash, peel and remove cores. Cut into slices or rings (3 – 7 mm thick). Tip: If necessary, dip in a little lemon water to prevent browning.	55 °C – 60 °C	8 – 16 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 drying racks).	60 °C	4 – 8 hours
Oranges	Wash and slice (5 – 10 mm).	55 °C – 60 °C	5 – 12 hours
Peaches	Wash and remove stones. Cut into 2 or 4 pieces. Place with the cut side facing upwards.	60 °C – 65 °C	8 – 20 hours
Plums	Wash and remove stones. Cut into 2 pieces. Place with the cut side facing upwards.	60 °C – 65 °C	8 – 20 hours
Grapes (seedless)	Wash and cut in half.	55 °C – 60 °C	8 – 20 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 – 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 – 10 hours
Celery	Wash and cut into slices or strips.	50 °C – 60 °C	4 – 10 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 – 16 hours
Tomatoes	Wash, remove seeds and cut into pieces (5 – 10 mm thick).	50 °C	4 – 8 hours
Courgettes	Wash, peel if necessary and cut into slices or strips.	50 °C – 55 °C	6 – 12 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 – 8 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 – 14 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 (knives, cutting boards etc.) must be cleaned thoroughly with boiling water afterwards!
- DO NOT touch raw meat with hands that show open wounds as bacteria might cause a serious infection!

Preparation of muesli bars

You can make your own muesli bars in the supplied silicone mould and enrich them with various components such as nuts, seeds, cereal flakes or dried fruits. The recipes serve as exemplary suggestions. Vary the ingredients according to your taste and creativity!

Fruit bars

Ingredients	Preparation	Temperature	Time
100 g of dates (soaked overnight) 60 g of nuts 1/2 apple (peeled, grated)	• Mix the dates in a blender to make puree. • Add the nuts and chop them up. • Mix in the grated apple. • Press the mass firmly into the mould by using the back of a moistened spoon. • Remove the bars after 4 hours drying process and let it dry for another 4 hours without the mould.	70 °C	10 hours (5 h with mould, 5 h without mould, directly on the drying rack)

You can achieve particularly good results by adding coconut oil. Liquid ingredients such as honey, date or rice syrup are more suitable for sweetening than dry ingredients such as granulated sugar or xylitol. Store finished muesli bars in the refrigerator.

Muesli bars with coconut oil

Ingredients	Preparation	Temperature	Time
100 g of fruit muesli 60 g of nuts 15 g of coconut oil 1 tbsp rice syrup	- Put the dry ingredients in a bowl and mix them with the melted coconut oil and rice syrup. - Use a spoon to spread the mixture over the moulds. - Press the mass firmly into the mould by using the back of a moistened spoon. - Let cool down briefly after drying. - Let it harden in the refrigerator. - Only then press the muesli bars out of the moulds.	70 °C Fridge	4 hours drying at least 1 hour in the fridge

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Risk of injury and burns!
Always disconnect the mains plug before cleaning!



ATTENTION: Risk of injury and burns!
Do not immerse the appliance, mains cable or mains plug in water or clean them under running water!



ATTENTION: Risk of injury and burns!
Always let the appliance and accessory parts cool down completely before cleaning!

- Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth and wipe it dry.
- Clean the drying racks and the silicone mould in hot water with a little detergent.
- 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!
- Do not clean any parts of the appliance in the dishwasher!

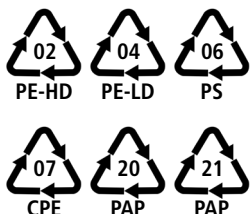
Disposal/Recycling

Packaging material

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

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points.

Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

NOTE: It is not always possible or reasonable to avoid using plastic packaging. These often have great advantages compared to cardboard because less material has to be used which saves weight which in turn reduces CO₂ consumption. The protective effect in case of impacts or shocks is usually better.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Tip: Give appliances that are no longer required but still functional to a charitable purpose (e.g. as a donation). This does not only improve the environmental balance and ensures more sustainability, but also testifies to a welcome social commitment.



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH is a member of the German "Elektro-Altgeräte Register" (EAR) foundation, which is responsible for ensuring that the German electrical and electronic equipment law is implemented. The foundation is entrusted by the German Federal Environment Agency with the task of ensuring that old appliances are properly recycled and negative effects on the environment are avoided. Better environmental compatibility through professional disposal and recycling of valuable resources is also part of the focus - this underlines our commitment for extensive sustainability.

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 maahantuojiin 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