



ROMMELSBACHER

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

FI

Käyttöohje

GB

Instruction manual



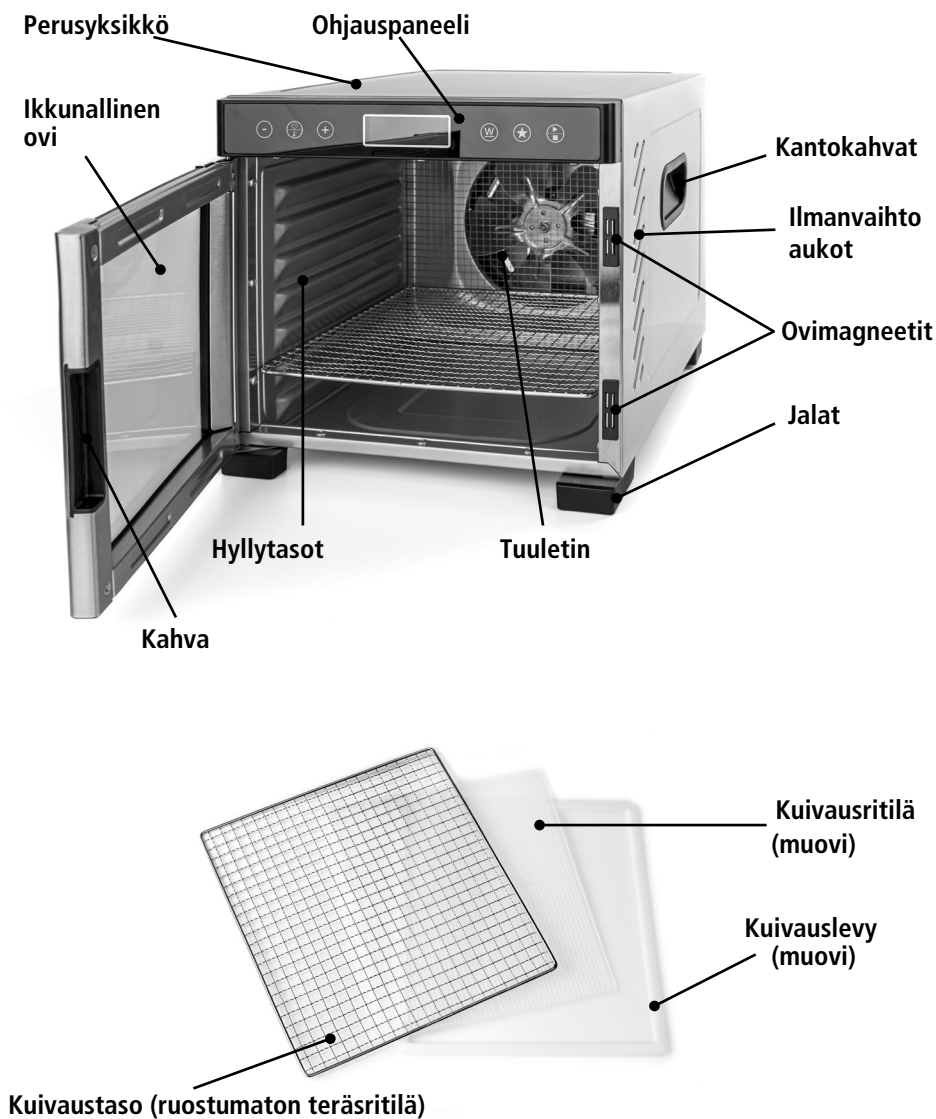
DA 650

Ruokakuivuri ruostumattomasta teräksestä
Stainless steel food dehydrator

Sisällys

Tuotteen kuvaus	3
Ohjauspaneeli / näyttö	4
Johdanto	5
Käyttötarkoitus	5
Tekniset tiedot	5
Toimituksen sisältö	5
Turvallisuusohjeet	6
Yleiset turvallisuusohjeet	6
Laitteen käyttöä koskevat turvallisuusohjeet.....	7
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	9
Laitteen käyttö	9
1. Kuivaustasojen asettaminen laitteeseen	9
2. Laitteen kytkeminen verkkovirtaan	10
3. Lämpötilan ja ajan valinta	10
Käyttöajan valinta (30 min – 99 tuntia)	10
Lämpötilan valinta (35 °C – 75 °C, 5 °C välein)	10
4. Käynnistys ja pysäytys	11
Käynnistä kuivatusprosessi ja lopeta se automaattisesti	11
Keskeytä kuivatusprosessi hetkellisesti	11
Lopeta kuivatusprosessi ennalikaisesti	11
Muuta lämpötilaa tai kuivatusaikaa käytön aikana	11
5. Lämpimänäpito-toiminto	12
6. Suosikkiasetus	12
7. Kuivaustasojen poistaminen	12
8. Pysyvä virrankatkaisu	12
Puhdistus ja huolto	13
Johdonkeräimen asennus	13
Vianetsintä	14
Lisävarusteet	14
Laitteen toiminta	14
Yleistä tietoa ruoan kuivaamisesta	15
Ruoan valmistelu kuivaamista varten	15
Säilytys	16
Kuivattujen elintarvikkeiden käyttö	16
Kuivausajat	17
Hävittäminen / kierrätys	20
(GB) Instruction manual	22
Asiakaspalvelu ja takuu	40

Tuotteen kuvaus



Ohjauspaneeli / näyttö



Laite on varustettu kosketusohjauspainikkeilla, jotka mahdollistavat helpon ja erittäin kätevän käytön. Koskettamalla vastaavaa painiketta toiminto aktivoituu. Jokaisesta painikkeen kosketuksesta kuuluu äänimerkki.

HUOM: Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Älä kosketa sitä märillä sormilla, se voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

Painike *aika/lämpötila*
lämpötilan ja ajan valintaan



Painike $\ominus$
asetetun lämpötilan ja ajan
vähentämiseen



Painike $\oplus$
asetetun lämpötilan ja ajan
lisäämiseen

Suosikki -painike
suosikkiasetuksen hakemiseen tai
tallentamiseen



Lämpimänäpito -painike
lämpimänäpito-toiminnon
aktivoimiseen



Käynnistys/pysäytys -painike
laitteen käynnistämiseen ja
pysäyttämiseen

Käyntiajan
näyttö



Lämpötilan
näyttö

Lämpimänäpito-symboli

Suosikki-symboli

Lämmityssymboli

Johdanto



Hienoa, että olet valinnut tämän laadukkaan ruokakuivurin. Kiitämme luottamuksestasi. Helppokäyttöisyytensä ja monipuolisten käyttömahdollisuuksiensa ansiosta laite tulee varmasti miellyttämään sinua. Jotta voisit nauttia laitteen käytöstä pitkään, lue huolellisesti seuraavat tiedot ja noudata niitä tarkasti. Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti. Kun luovutat laitteen eteenpäin, anna myös kaikki sen mukana toimitetut asiakirjat. Kiitos paljon.

Käyttötarkoitus

Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä, kuten esimerkiksi:

- henkilöstökeittioissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa pienissä liiketiloissa
- maataloilla
- hotellien, motellien, aamiaismajoitusten (B&B) ja muiden vastaavien majoituspaikkojen asiakkaille.

Muunlainen käyttö tai laitteen muuntelu ei ole tarkoituksenmukaista ja voi aiheuttaa merkittävän tapaturmariskin. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä. Laite on suunniteltu ruoan kuivaamiseen ja säilömiseen. Se on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laite ei sovellu ammattikäyttöön.

Tekniset tiedot

Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

Verkköjännitteen on vastattava arvokilvessä ilmoitettuja tietoja. Käytä vain vaihtovirtaa!

Nimellisjännite:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Nimellisteho:	510-600 W
Suojausluokka:	I
Valmiustilan kulutus:	< 0,5 W
Mitat (noin):	29 x 27 x 43 cm (B x H x T)
Paino (noin):	ca. 6,4 kg (mit eingesetzten Dörtablets)

Toimituksen sisältö

- Ruokakuivuri DA 650
- 7 kuivaustasoa
- 1 kuivausrilä
- 1 kuivauslevy
- Osat johdon keräimen asennukseen: 2 muovipidikettä, 2 kierrejoustaa, 2 ruuvia

Tarkista pakkauksen sisältö ja tuotteen kunto heti pakkauksen avaamisen jälkeen.



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja varoitukset! Turvallisuusohjeiden ja -kehotusten laiminlyönti voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai vakavia vammoja!

Yleiset turvallisuusohjeet

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä tai joilla on fyysisiä, aistinvaraisia tai henkisiä rajoitteita, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai ohjeistettuna henkilön toimesta, joka vastaa heidän turvallisuudestaan..
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset aina poissa laitteen ja virtajohdon lähetytyltä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta käytön aikana tai sen ollessa kytkettynä verkkovirtaan.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisia.
- Pakkausmateriaalit, kuten muovipussit ja kalvot, tulee säilyttää lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän (esim. radiopistorasian tai älypistorasian) kautta.
- Tarkista laite ja sen tarvikkeet aina ennen käyttöä. Jos laite on pudonnut tai siinä näkyy vaurioita, sitä ei saa käyttää. Irrota laite sähköverkosta ja tarkistuta se valtuutetulla sähköalan ammattilaisella..
- Aseta virtajohto siten, ettei kukaan voi kompastua siihen tai vetää laitetta vahingossa alas.
- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta, teräviltä reunoilta ja mekaaniselta rasitukselta. Tarkista johto säännöllisesti vaurioiden varalta. Vaurioitunut tai kiertynyt johto lisää sähköiskun riskiä.

- Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, se on vaihdettava valmistajan, huoltopalvelun tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi.
- Korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Virheellisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa merkittävän vaaran käyttäjälle.
- Irrota laite sähköverkosta aina vetämällä pistokkeesta, ei johdosta.
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistotulppaa veteen puhdistusta varten.
- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Tämä sähkölaite täyttää voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Jos laitteessa tai virtajohdossa ilmenee vaurioita, irrota pistoke heti.
- Vääränlainen käyttö ja käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöivät takuun.
- Käytä laitetta vain, jos se on koottu oikein.

Laitteen käyttöä koskevat turvallisuusohjeet



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Laitteen pinnat, kuivaustasot ja kuivattava ruoka kuumenevat käytön aikana!!



- Kuumat pinnat pysyvät kuumina myös laitteen sammuttamisen jälkeen!

Toimi varoen!

- Käytä kuumuutta kestäviä patalappuja tai -kintaita kuivaustasoja poistaessasi!
- Älä käytä laitteen yläosaa laskutasona tai työtasona — se kuumenee käytön aikana! Tulipalon välttämiseksi älä aseta paperista, muovista, kankaasta tai muista helposti syttyvistä materiaaleista valmistettuja esineitä kuumille pinnoille.
- Älä koskaan peitä tuuletinta tai ilmanvaihtoaukkoja (sivulla) alumiinifoliolla tai muilla materiaaleilla laitteen ollessa käynnissä! Ilman sisääntuloa tai poistumista ei saa estää.

- Anna laitteen ja sen osien jäähtyä täysin ennen puhdistusta tai siirtämistä.
- Käytä vain alkuperäisiä kuivaustasoja.
- **Laitteen sijoittamisessa huomioi nämä seikat:**
 - o Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja liukumattomalle alustalle (ei maalatululle pinnalle tai pöytäliinan päälle). Älä käytä laitetta lämmönlähteiden (liesi, kaasuliekki tms.) läheisyydessä tai räjähdysvaarallisessa ympäristössä, jossa on helposti syttyviä nesteitä tai kaasuja.
 - o Jätä laitteen ympärille vähintään 10 cm tilaa ja vähintään 60 cm tilaa sen yläpuolelle, jotta lämpö ja höyry voivat poistua esteettä.
 - o Sijoita laite lasten ulottumattomiin.
 - o Varmista, ettei laitteen yläpuolella ole lämmölle tai kosteudelle herkkiä huonekaluja, jotka voisivat vaurioitua!
 - o Varmista, että lämpö ja höyry pääsevät poistumaan vapaasti.
- Älä käytä tai säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistotulppaa veteen puhdistusta varten.
- Älä käytä laitetta lämmittimenä.
- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen, näin varmistat turvallisen virrankatkaisun.



Varoitus: Tulipalovaara! Tämä laite ei sovellu kiinteään, integroituun asennukseen!

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista suojakalvo ohjauspaneelista sekä kaikki muut suojakalvot, mainostarrat ja pakkausmateriaalit laitteesta ja siihen liittyvistä tarvikkeista.
- Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet tämän käyttöohjeen puhdistusohjeiden mukaisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Kuumenna laitetta ennen ensimmäistä käyttökertaa 30 minuutin ajan korkeimmalla lämpötila-asetuksella, jotta lämmityselementin suojakerros pääsisi kiinnittymään (ns. "sisäänpolttaminen").

Huom: Tähän toimenpiteeseen liittyvä lievä savunmuodostus ja haju on normaalia ja vaaratonta. Varmista kuitenkin, että tila on hyvin tuuletettu jotta estetään hajujen leviäminen muihin huoneisiin.

- Kun laite on jäähtynyt, pyyhi sen sisäpuoli kostealla liinalla, mieluiten mikrokuituliinalla.

Laitteen käyttö



Varoitus: Loukkaantumis- tai palovammavaara!

- Laitteen pinnat, kuivaustasot ja kuivattava ruoka kuumenevat käytön aikana!
- Kuumat pinnat pysyvät kuumina myös laitteen sammuttamisen jälkeen!

HUOM: Laite on varustettu suurella tuulettimella joka jakaa ilman tasaisesti laitteen sisällä. Kuivausprosessin päätyttyä tuuletin jatkaa toimintaansa vielä hetken ajan, riippuen asetetusta lämpötilasta ja kuivatusajasta. Tämä on laitteen ominaisuus, ei laitteessa oleva vika!

1. Kuivaustasojen asettaminen laitteeseen

- Aseta täytetyt kuivaustasot laitteen sisäpuolella oleville kohokuvioiduille tasoille. Varmista, ettei kuivattava ruoka kosketa laitteen takaosassa olevaa suojaritilää.
- Sulje laitteen ovi.

HUOM: Toimitukseen sisältyvää kuivausritilää ja kuivauslevyä voidaan käyttää myös kuivaamiseen. Kuivausalustalle asetettu kuivausritilä soveltuu hienonnettujen elintarvikkeiden, kuten yrttien, kuivaamiseen. Hyvin kosteita elintarvikkeita voidaan kuivata kuivauslevyllä, jos se asetetaan laitteeseen, myös kuivausritilän päälle. Vaihtoehtoisesti levyn voi sijoittaa kuivurin pohjalle keräämään putoavat palaset ja helpottamaan puhdistusta myöhemmin.

2. Laitteen kytkeminen verkkovirtaan



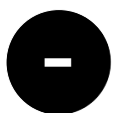
- Irrota virtajohto kokonaan laitteen takapuolella olevasta johdonkeräimestä. *Johdonkeräimen asennusohjeet löytyvät sivulta 13.*
- Kytke pistoke pistorasiaan.
- Laite suorittaa lyhyen itsetarkistuksen:
 - Kaikki näytöt syttyvät hetkeksi.
 - Kuuluu äänimerkki.
 - **Aika/lämpötila (time/temp)** -painike syttyy.
- Nyt laite on käyttävalmiina **valmiustilassa**.

3. Lämpötilan ja ajan valinta



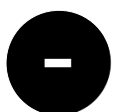
- Kosketa **aika/lämpötila (time/temp)** -painiketta. Laite siirtyy asetus-tilaan, ja voit nyt määrittää kuivausajan ja lämpötilan. Lyhyt äänimerkki kuuluu, ja näytölle ilmestyvät oletusarvot **10:00h** ja **70 °C**.
 - Ajustimen arvo **10:00h** vilkkuu.

Käyttöajan valinta(30 min. 99 h.)



- Voit lyhentää tai pidentää aikaa koskettamalla ⊖ tai ⊕ -painiketta.
- Aikaväli 00:30 – 24:00 säätyy 30 minuutin askelin, 24:00 – 99:00 välillä säätö tapahtuu yhden tunnin askelin.

Lämpötilan valinta (35 °C – 75 °C – in 5 °C:n välein)



- Kosketa **aika/lämpötila** -painiketta uudelleen vaihtaaksesi lämpötilan asetustilaan. Oletuslämpötila **70 °C** vilkkuu näytössä.
- Voit alentaa tai nostaa lämpötilaa 5 °C:n välein koskettamalla ⊖ tai ⊕ -painiketta.
- Lämpötila-arvon 35 °C alapuolella on erikoisasetus "Fan", jossa lämmitys on pois käytöstä ja vain tuuletin on toiminnassa. Tämä näkyy näytössä tekstinä **"FAN"**.

Vinkki: Jos pidät jotakin anturin painiketta painettuna, vastaava arvo kasvaa tai pienenee jatkuvasti.

Huom: Jos laitetta ei käynnistetä **käynnistys/pysäytys (start/stop)** -painikkeella 60 sekunnin kuluessa, se siirtyy automaattisesti takaisin **valmiustilaan**.

4. Käynnistäys ja pysäytys

Kuivausprosessin käynnistys ja automaattinen lopetus



- Kun kaikki tarvittavat asetukset on valittu, laite voidaan käynnistää **käynnistys/pysäytys** -painikkeella.
 - Kuuluu lyhyt merkkiääni..
 - Kun laite käynnistyy, näytön keskellä olevat kaksi pistettä vilkkuvat ja **lämmityssymboli** palaa jatkuvasti..
- Ajastin toimii **laskurina**, joka laskee aikaa alaspäin minuutti kerrallaan arvoon **00:00**.
- Kun asetettu kuivausaika on kulunut loppuun, laite pysäyttää toiminnan.
 - Äänimerkki kuuluu kolme kertaa ja näytössä näkyy teksti **End**.
- Noin kolmen minuutin kuluttua laite siirtyy **valmiustilaan**.
 - **Aika/lämpötila (Time/Temp)** -painike vilkkuu.
- Pysyvän ja turvallisen virrankatkaisun varmistamiseksi irrota virtapistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen!

Kuivausprosessin tauottaminen



- Kosketa **käynnistys/pysäytys** -painiketta
- Lyhyt äänimerkki kuuluu ja laite siirtyy **odotustilaan**.
- Ajastin pysähtyy, ja jäljellä oleva aika näkyy kiinteänä näytössä. Lämpötilanäyttö näyttää asetetun lämpötilan ja **lämmityssymboli** vilkkuu.
- Jatka kuivausprosessia napauttamalla **käynnistys/pysäytys** -painiketta uudelleen.
 - Kun laite poistuu **odotustilasta**, näytön keskellä olevat kaksi pistettä alkavat jälleen vilkkua.

Huom: Jos laitetta ei käynnistetä uudelleen 60 sekunnin kuluessa, se siirtyy **valmiustilaan**.

→ Painike **aika/lämpötila** vilkkuu.

Kuivausprosessin ennen aikainen lopettaminen



- Paina **käynnistys/pysäytys** -painiketta noin 3 sekunnin ajan.
- Laite siirtyy **valmiustilaan**.
 - Pitkä äänimerkki vahvistaa toiminnon.

Lämpötilan tai kuivausajan muuttaminen käytön aikana



- Kosketa **aika/lämpötila** -painiketta kerran tai kahdesti muuttaaksesi asetuksia.
 - ⊖ ja ⊕ -painikkeet alkavat vilkkua.
 - Näyttö vilkkuu.
- Asetuksia voi muuttaa ⊖ ja ⊕ -painikkeilla.
- Uusi arvo tallentuu automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.

5. Lämpimänäpito toiminto



- Jos napautat **lämpimänäpito painiketta (keep warm)** ennen käynnistystä tai taukotilassa, lämpimänäpito toiminto aktivoituu tai deaktivoituu.
Lämpimänäpito toiminto estää herkkiä kuivattuja elintarvikkeita imeästä kosteutta ympäröivästä ilmastasta, jos niitä ei poisteta heti kuivausprosessin jälkeen.
- Kun toiminto on aktivoitu, laite siirtyy automaattisesti lämpimänäpitoon (24:00 h / 35 °C) ajastimen päätyttyä. **Lämpimänäpitosymboli** syttyy näytössä.

6. Suosikkiasetus



- Voit tallentaa haluamasi kypsennysajan ja lämpötilan sekä lämpimänäpito toiminnon asetukset.
 - Kun laite on asetus- tai taukotilassa napauta **suosikki** -painiketta asetus- tai taukotilassa aktivoidaksesi suosikkitoiminnon.
→ **Suosikkisymboli** syttyy näytössä. Oletusasetus on 24:00 h / 45 °C ilman lämpimänäpitoa (soveltuu raakaruuan kuivaukseen).
 - Aseta haluamasi arvot (aika, lämpötila ja lämpimänäpito päälle/pois) ja vahvista pitämällä **suosikki** -painiketta painettuna 3 sekunnin ajan.
→ Kaksi lyhyttä äänimerkkiä kuuluu, ja asetukset tallennetaan uudeksi suosikiksi.
 - Voit hakea suosikkiasetuksen nopeasti napauttamalla **suosikki** -painiketta kerran asetustilassa tai taukotilassa.
- HUOM:** Poistu valikosta ilman uuden suosikkiasetuksen tallentamista napauttamalla **suosikki** -painiketta kerran.

7. Kuivaustasojen poistaminen



VAROITUS: Laitteen avaamisen yhteydessä voi purkautua kuumaa ilmaa tai höyryä. Suosittelemme käyttämään kuumuutta kestäviä patalappuja kuivaustasojen poistettaessa!

- Avaa laitteen ovi.
- Poista kaikki kuivaustasot yksitellen.
- Suosittelemme puhdistamaan kuivaustasot ja muut tarvikkeet heti niiden jäähtyttyä..
Huom: **Tuuletin(fan)** -toimintoa voidaan käyttää kuivattujen tuotteiden jäähtyttämiseen. Tässä toiminnossa vain tuuletin on käynnissä, mikä nopeuttaa jäähtytystä. Toiminto valitaan laskemalla lämpötila alle **35 °C:n**.

8. Pysyvä virran katkaisu



- Katkaise laitteesta virta turvallisesti irrottamalla pistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

Puhdistus ja huolto



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta ja anna laitteen jäähtyä täysin!



- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen äläkä puhdista niitä juoksevan veden alla!

- Puhdista laitteen sisä- ja ulkopinnat kostealla liinalla (mikrokuituliina on ihanteellinen) ja kuivaa huolellisesti.
- Puhdista kuivaustasot, kuivausritilät ja kuivausalustat kuumassa vedessä, jossa on hieman astianpesuainetta.

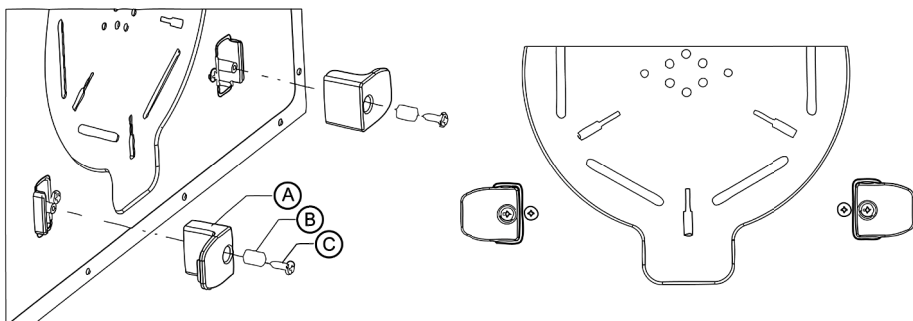
HUOM: Tarvikkeet voi pestä myös astianpesukoneessa.

- Kaikkien lisäosien ja laitteen osien on oltava täysin puhtaita ja kuivia ennen seuraavaa käyttökertaa.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia!
- Älä käytä uuninpuhdistussuihkeita!
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistukseen!

Johdonkeräimen asennus

Alaitteen taakse voidaan asentaa kätevä, jousikuormitteinen johdonkelausteline. Asennusta varten tarvitet ristipääruuvimeisselin. Suorita kokoaminen ohjeiden ja kuvien mukaisesti.

Asennuksen yhteydessä varmista, että kartionmuotoinen jousi asennetaan siten, että suurempi halkaisija osoittaa kohti laitetta..



A	Muovinen pidike (2x)
B	Kierrejousi (2x)
C	Ruuvi (2x)

Vianetsintä

Virhekoodi	Syy ja korjaustoimenpide
E 1	Virhe elektroniikan ohjauksessa. Elektroniikka viallinen. <i>Oma-apu: ei mahdollista – ota yhteyttä huoltoon.</i>
E 2	Virhe elektroniikan ohjauksessa. Elektroniikka viallinen. <i>Oma-apu: ei mahdollista – ota yhteyttä huoltoon.</i>
E 3	Laite on varustettu ylikuumentumissuojalla, joka estää liiallisen lämpenemisen. Laite on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä liian korkean lämpötilan vuoksi. <i>Oma-apu: Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä muutaman minuutin ajan ennen uudelleenkäynnistystä..</i>

Lisävarusteet

Erillisinä lisävarusteina on saatavilla lisäkuivaustasoja, kuivausritilöitä ja kuivausalustoja, joita voi hankkia jälleenmyyjältä tarpeen mukaan.

- Kuivaustaso KY 2200
- Kuivausritilä KY 2210
- Kuivausalusta KY 2220

Laitteen toiminta

- Tämä laite toimii nopeasti ja tehokkaasti. Takaa sisään vedetty ilmavirta lämmitetään jatkuvasti lämmityskierukan avulla. Lämmin ilma kiertää tasaisesti laitteen sisällä olevan tuulettimen avulla ja poistaa kosteuden elintarvikkeista.
- Tämä järjestelmä mahdollistaa tasaisen kuivauksen kaikilla tasoilla. Kuivaustasojen paikkoja ei tarvitse vaihtaa kesken prosessin. Laite toimii itsenäisesti, eikä se vaadi toimenpiteitä ennen asetetun kuivausajan loppua.
- Kuivattujen elintarvikkeiden tarkistus on tarpeen vasta kuivausajan lopussa, näin kuivausprosessi voidaan tarvittaessa joko lopettaa aikaisemmin tai sitä voidaan pidentää.

Yleistä tietoa elintarvikkeiden kuivauksesta

- Kuivaus ja nesteenpoisto ovat vanhimpia tunnettuja säilöntämenetelmiä. Kuivaaminen vähentää elintarvikkeiden sisältämän veden määrän minimiin, jolloin mikro-organismit eivät voi lisääntyä. Oikein kuivattu ja pakattu ruoka säilyy jopa vuosia.
- Veden poistaminen tiivistää makuaineita, minkä vuoksi kuivatuissa ruoissa on usein voimakas ja täyteläinen maku. Vitamiinit, ravintoaineet ja mineraalit säilyvät suurelta osin. Rikkidioksidin ja muiden säilöntäaineiden käyttöä voidaan näin välttää.
- Vaikka jo säilöisit tai pakastaisit ruokaa, tuo kuivattujen elintarvikkeiden hyödyntäminen kulinaarista lisäarvoa ja vaihtelua ruoanlaittoon.
- Auringossa kuivaaminen on usein epävarmaa ja sattumanvaraista. Uunissa kuivattaminen taas kestää pitkään, koska ilmanvaihto on heikko. Tulokset jäävät yleensä vähemmän tyydyttäväksi.

Elintarvikkeiden valmistelu kuivaukseen

- Aseta laite paikkaan, jossa kuivaus voidaan suorittaa häiriöttä koko prosessin ajan. (Huomioi tämän käyttöohjeen sijoitusohjeet!). Kuivauksen aikana huoneeseen voi levitä miellyttävä, hedelmäinen tai mausteinen tuoksu, riippuen kuivattavasta ruoasta.
- Pese kaikki elintarvikkeet huolellisesti ennen kuivaamista.
- Käytä vain hyvälaatuista raaka-ainetta ja leikkaa pois vaurioituneet kohdat. Poista hedelmistä siemenkodat ja tarvittaessa kuoret.
- Hedelmän tulisi olla kypsä mutta ei ylikypsä.
- Noudata alla olevan taulukon mukaisia esikäsitteilyohjeita.
- Jos haluat estää leikkuupintojen tummumisen, voit kastaa palat nopeasti liuokseen, jossa on 1 ruokalusikallinen sitruunamehua ja 1 kupillinen vettä. Valuta sitten palat talouspaperilla. Sitruunamehun sijasta voi käyttää myös C-vitamiinijauhetta.
- Kuivaustulos on tasaisempi, jos leikkaat ruoka-aineet samanpaksuisiksi paloiksi. Ohuet viipaleet kuivuvat nopeammin, mutta muista, että ne kutistuvat kuivauksen aikana.
- Asettele kuivattavat tuotteet tasaisesti kuivaustasolle, rutilälle tai alustalle.
- Yrttien kuivaamisessa toimi erityisen varovasti – jos tuoksu on liian voimakas, lämpötila on todennäköisesti liian korkea. Poista varret ja hienonna lehdet tarvittaessa. Lehtiyrttejä voi kevyesti irrotella kuivauksen aikana, jotta ne eivät tartu toisiinsa.
- Älä täytä kuivaustasoa liikaa, jotta ilman kierto ei esty.

Säilytys

Anna kuivattujen elintarvikkeiden jäähtyä kunnolla ennen pakkaamista. Parhaita säilytysastioita ovat puhtaat, tiiviisti suljettavat lasipurkit. Myös kalvolla suljetut tai vakuumpakatut annospakkaukset soveltuvat hyvin. Kuivatuille tuotteille, joissa on vielä hieman kosteutta, suositellaan säilytystä ilmaa läpäisevissä pellavapussseissa tai vastaavissa.

Kuivattuja elintarvikkeita voidaan säilyttää huoneenlämmössä useita vuosia, mutta paras säilytyspaikka on kuiva, viileä ja pimeä tila. Kuivattujen tuotteiden maku on parhaimmillaan talvikuukausina ja varhaiskevällä. Kuten muidenkin säilöttyjen tuotteiden kohdalla, on hyvä tehdä aika ajoin silmämääräinen tarkastus. Sisällön ja valmistuspäivän merkintä antaa selkeän yleiskuvan varastosta ja lisää oman käsintehdyn tuotteen nautittavuutta.

Kuivattujen elintarvikkeiden käyttö

Kuivattuja **hedelmiä** voi nauttia sellaisenaan välipalana, mutta ne soveltuvat myös monipuolisiksi raaka-aineiksi lukuisiin resepteihin. Jos kuivattuja hedelmiä halutaan käyttää samalla tavalla kuin tuoreita, ne on ensin liotettava palauttaakseen kuivauksen aikana poistettu neste. Suhteeksi sopii 1 osa vettä / 1 osa kuivattua hedelmää (esim. 1 kupillinen vettä 1 kupillista hedelmää kohden). Tarvittaessa voi käyttää hieman vähemmän vettä. Liotusaika on noin 4 tuntia – pidempi liotus pehmentää hedelmiä liikaa. Voit myös seurata keittokirjojen ohjeita – eri maissa ja kulttuureissa on runsaasti erilaisia käyttötapoja kuivatuille hedelmille.

Esimerkkejä kuivattujen hedelmien käyttötavoista:

- Hedelmäpiirakat ja muut leivonnaiset, hedelmäkakut, rusinoiden vaihtoehtona jne.
- Kompotit vohveleiden ja pannukakkujen kanssa, täytteet voileipiin ja jälkiruokiin, omenasoseeseen jne..
- Lisukkeena liha- ja riistaruokiin, chutneyihin jne.
- Ainesosina myslisiin, vanukkaisiin, jogurttiin, kermavaahtoon, jäätelöön, hedelmäsalaatteihin tai alkoholimarinoituihin hedelmiin (esim. Armagnacissa).
- Hedelmiä voi kandyroida tai kuorruttaa maun mukaan. Kuivatut banaanit sopivat erityisen hyvin maitojuomiin ja vauvanruokiin, jos ne jauhetaan hienoksi jauheeksi.
- Hedelmiä voi myös yhdistää pähkinöihin ja hunajaan. Liotuksen jälkeen voit sekoittaa tuoreita ja kuivattuja hedelmiä – reseptistä riippuen ne voidaan jättää kokonaisiksi tai pilkkoa hienommaksi.
- Varhaiset luumut eivät sovellu kuivaamiseen, koska niissä on liian vähän fruktoosia.
- Himalajan alueelta peräisin oleva erikoisuus on hedelmänahka, joka valmistetaan soseutetuista hedelmistä, hunajasta, pähkinöistä ja mausteista. Massa kuivataan sitkeäksi levyksi ja leikataan suorakaiteiksi paloiksi. Levyjä voi myös täyttää, rullata ja leikata viipaleiksi.

Vihannekset on yleensä liotettava ennen käyttöä. Lisää yksi osa kylmää tai haaleaa vettä yhtä osaa kuivattuja vihanneksia kohden. Älä koskaan käytä enempää vettä kuin ruokalaji vaatii. Aliotettuja vihanneksia ei tule säilyttää pitkään ennen ruoanlaittoa. Liotetut vihannekset kypsyvät suunnilleen yhtä nopeasti kuin pakastevihannekset.

Hienoksi pilkotut keittojuurekset voi lisätä suoraan keittoon ilman liotusta. Keittoihin, kastikkeisiin ja salaattinkastikkeisiin kuivattuja vihanneksia voi hienontaa haluttuun karkeuteen esimerkiksi monitoimikoneella. Vauvanruokiin, sosekeittoihin ja kastikkeisiin kuivattujen vihannesten jauhaminen on suositeltavaa. Jauha kuitenkin vain noin kuukauden käyttöä vastaava määrä, sillä jauhaminen lyhentää säilyvyyttä. Liotuksen jälkeen kuivattuja vihanneksia voi helposti yhdistää myös tuoreisiin vihanneksiin ruoanvalmistuksessa.

Yrtit kannattaa jauhaa tai murskata välittömästi ennen käyttöä. Varmista, ettei mukana ole kovia varsia. Sienet liotetaan ja käytetään kuten tuoreita sienä. Keittoihin ja kastikkeisiin voi osan sienistä lisätä jauhettuna. Paprikat ja chilipaprikat voidaan hienontaa tai jauhaa monitoimikoneessa ja säilyttää mausteena tiiviisti suljetussa lasipurkissa..

Tässä on joitakin ehdotuksia kuivattujen vihannesten erilaisista käyttömahdollisuuksista:

Kasviskeitto, kuten minestrone, padat, ratatouille, irlantilainen pata, kasvisgulassi, sienigulassi, taikinaan käärityt ja uppoaistetut artisokat, erityiset yrttiseokset, yrttiteet, yrttiöljyt, sellerisuola, valkosipulisuola..

Kuivausajat

Kuivausaika riippuu huomattavasti kuivattavan ruoan tyypistä, kosteuspitoisuudesta, kypsyyssasteesta ja paksuudesta, sekä ympäröivän ilman kosteudesta ja lämpötilasta sekä kuivaustasojen määrästä. Ilmoitetut kuivausajat ovat siis vain suuntaa-antavia ja voivat vaihdella suurestikin. Jos olet epävarma, valitse mieluummin lyhyempi kuivausaika ja tee loppuvaiheessa useita näkö- ja tuntotestejä. Kuivain jakaa lämpimän ilman tasaisesti lähes kaikille tasoille, mutta erot kuivattavan materiaalin laadussa voivat silti aiheuttaa pieniä vaihteluita tuloksissa. Siksi suositellaan, että asetetun kuivausajan lopussa lajittelet tuotteet ja kuivaat pehmeämmät osat vielä noin ½–1 tuntia pidempään. Valmisteltu ruoka tulisi kuivata välittömästi. Kuivausprosessia ei tulisi keskeyttää, koska liian pitkä tauko aiheuttaa aromien haihtumista erityisesti yrteistä ja muista voimakkaasti tuoksuvista aineksista. Välipalaksi syötävät hedelmät – tai retkievääksi tarkoitetut – eivät saa kuivua liikaa, jotta ne pysyvät helposti pureskeltavina eivätkä murene liikaa. Luotettavin testi on käsin tehty tarkastus, kun kuivausnäyte on jäähdytetty. Kuivatut vihannekset eivät saa olla liian sitkeitä, vaan mieluummin murenemisen rajoilla. Sipulit ja persilja muuttuvat oikein kuivattuina lähes paperimaisiksi.

Raakaruoan valmistus

Raakaravinto perustuu siihen, että suurin osa ruuasta ei ole kuumennettua. Kuivaus alhaisessa lämpötilassa on ihanteellinen tapa säilyttää, valmistaa ja jalostaa raakaravintoon kuuluvia elintarvikkeita. Yleisesti raakaruoksi luokitellaan kaikki, joka on kuivattu alle 42 °C:n lämpötilassa. DA 650 -kuivaimella sopiva lämpötila tälle on 35–40 °C, mikä täyttää nämä vaatimukset hyvin.

Näissä olosuhteissa saavutetut tulokset eroavat korkeammissa lämpötiloissa saaduista, ja kuivausajat on tällöin pidennettävä merkittävästi. Halutun kuivausasteen tarkistaminen säännöllisesti on tärkeää, ja kuivausaikaa voidaan pidentää jopa 24 tuntiin.

Huom: Seuraavassa taulukossa esitetyt arvot ovat suosituksia, jotka voivat vaihdella huomattavasti edellä mainituista tekijöistä riippuen.

Hedelmät	Esikäsittely	Lämpötila	Aika
Omenat	Pese, kuori ja poista siemenkodat. Leikkaa viipaleiksi tai renkaiksi (3–7 mm paksuiksi). Vinkki: Tarvittaessa dippaa pieneen määrään sitruunavettä ruskistumisen estämiseksi.	55 °C – 60 °C	5 – 9 tuntia
Aprikoosit	Pese ja poista kivet. Leikkaa 2 tai 4 osaan. Aseta leikkuupinta ylöspäin.	55 °C – 60 °C	20 – 24 tuntia
Banaanit	Schälen und in Scheiben schneiden (2 – 5 mm Dicke). Tipp: Ggf. in etwas Zitronenwasser tauchen, um eine Bräunung zu verhindern.	60 °C	7 – 12 tuntia
Päärynät	Pese, kuori ja poista siemenkodat. Leikkaa viipaleiksi tai renkaiksi (3–7 mm paksuiksi). Vinkki: Kasta tarvittaessa pieneen määrään sitruunavettä ruskistumisen estämiseksi.	55 °C – 60 °C	8 – 16 tuntia
Hedelmäkuorrute	400 g mansikoita + 1 banaani + tomusokeria maun mukaan Poista mansikoista lehdet, kuori banaani ja sekoita kaikki sokerin kanssa tasaiseksi. Levitä sitten leivinpaperille.	60 °C	4 – 8 tuntia
Appelsiinit	Pese ja leikkaa viipaleiksi (5–10 mm).	55 °C – 60 °C	5 – 12 tuntia
Persikat	Pese ja poista kivet. Leikkaa 2 tai 4 osaan. Aseta leikkuupinta ylöspäin.	60 °C – 65 °C	8 – 20 tuntia
Luumut	Pese ja poista kivet. Leikkaa kahteen osaan. Aseta leikkuupinta ylöspäin.	60 °C – 65 °C	8 – 20 tuntia
Viinirypäleet (siemenettömiä)	Pese ja puolita.	55 °C – 60 °C	8 – 20 tuntia

Kasvikset	Esikäsittely	Lämpötila	Aika
Porkkanat	Kuori ja leikkaa tikuiksi (noin 5–7 mm paksuiksi) tai viipaleiksi (2–5 mm paksuiksi).	55 °C – 60 °C	4 – 10 tuntia
Sienet	Pese tai puhdista. Leikkaa suikaleiksi (noin 5–10 mm paksuiksi).	50 °C – 60 °C	4 – 10 tuntia
Keitto- vihannekset	2 osaa porkkanoita + 1 osa selleriä + 1 osa purjoa. Valmistele vihannekset (pese, kuori tarvittaessa). Raasta porkkanat ja selleri karkeasti, viipaloi purjo (noin 1 cm paksuisiksi).	60 °C	8 – 16 tuntia

Selleri (varret)	Pese ja leikkaa viipaleiksi tai suikaleiksi.	50 °C – 60 °C	4 – 10 tuntia
Tomaatit	Pese, poista siemenet ja leikkaa paloiksi (5–10 mm paksuisiksi).	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 silppua tarvittaessa hieman.	40 °C	2 – 8 tuntia

Liha	Esikäsittely	Lämpötila	Aika
Kuivaliha (Beef Jerky)	Leikkaa vähärasvainen liha noin 1 cm paksuisiksi suikaleiksi. Marinoi noin 8–12 tuntia. Taputtele kevyesti kuivaksi ennen kuivaamista.. Vinkkimme herkulliseen marinadiin (noin 1 kg lihaa): - 150 ml Worcestershire-kastiketta - 250 ml soijakastiketta - 1/2 tl suolaa (käytä halutessasi savusuolaa) - 2 tl pippuria - 3 rkl ketsuppia - 3 tl raastettua oreganoa (valinnainen) - Valkosipulia oman maun mukaan Sekoita kaikki ainekset huolellisesti.	40 °C – 45 °C	7 – 14 tuntia

ERITTÄIN TÄRKEÄÄ!

Käsitellessäsi raakaa lihaa varmista optimaalinen hygieniä estääksesi bakteerien (esim. koliformibakteerit, salmonella) lisääntymisen lihassa tai marinadissa:

- Pese kätesi huolellisesti etukäteen!
- Pidä lihan kylmäketju mahdollisimman lyhyenä.
- Leikkaustyökalujen on oltava ehdottoman puhtaita.
- Lihan kanssa kosketuksiin joutuvat välineet (veitset, leikkuulaudat jne.) on puhdistettava huolellisesti esimerkiksi kiehuvalla vedellä.
- ÄLÄ koske lihaan, jos käsissäsi on avohaavoja. (Bakteerien aiheuttama vakavan sairauden riski!)

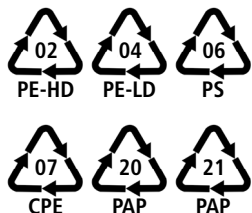
HUOM: Älä mausta kuivattua ruokaa liikaa! Käytä vain sen verran mausteita, etteivät ne putoa. Liian suuren suolamäärän käyttö voi aiheuttaa korroosiota ja vaurioittaa laitetta!

Hävittäminen ja kierrätys

Pakkausmateriaali

Älä heitä pakkausmateriaaleja tavallisen sekajätteen joukkoon, vaan kierrätä ne asianmukaisesti. Toimita paperi, pahvi ja aaltopahvi keräyspisteisiin.

Muovipakkaukset ja -kalvot tulee viedä niille tarkoitettuihin muovinkeräysastioihin.



Painetut tai kohokuvioidut merkinnät osoittavat käytetyt materiaalit: PE tarkoittaa polyeteeniä (koodi 02 tarkoittaa korkeatiheysistä PE:tä, 04 tarkoittaa matalatiheysistä PE:tä), PS tarkoittaa polystyreeniä ja CPE kloorattua polyeteeniä. PAP 20 tarkoittaa aaltopahvia ja PAP 21 muuta pahvia. Kaikki muovit ovat kestäviä, joiden valmistaminen on erittäin helppoa ja tehokasta. Ne ovat myös erittäin helppoja kierrättää, ja siksi niiden ekologinen jalanjälki voi olla jopa pienempi kuin vastaavien pahvipakkausten.

Laitteen hävittäminen

Euroopan parlamentin ja neuvoston sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin (2012/19/EU) mukaisesti tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana sen käyttöön päätyttyä. Vie laite veloituksetta asianmukaiselle paikalliselle keräyspisteelle joka käsittelee sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä, kuten SER-pisteeseen, jäteasemalle tai elektroniikkaa myyvän kaupaketjun toimipisteeseen.



Lisätietoja saat tarvittaessa kuntasi tai alueesi jätehuollosta, jotka neuvovat oikeista hävitysvaihtoehdoista.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Mehr zu

ROMMELSBACHER

und unseren Produkten unter:

rommelsbacher.de



Bei ROMMELSBACHER
wird SERVICE groß geschrieben!

- Kompetente Beratung
- Kurzfristige Lieferung von original Zubehör und Verschleißteilen
- Reparaturservice im Werk Dinkelsbühl

Wir beraten Sie gerne persönlich!

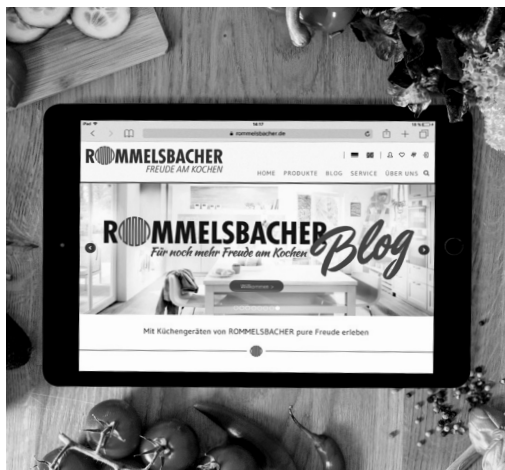
Telefon: 09851 5758-5732

WhatsApp & Signal: 09851 57580

E-Mail: service@rommelsbacher.de



ROMMELSBACHER



Leckere Rezepte und einen Einblick in den

ROMMELSBACHER

Alltag gibt es auf unserem Blog unter:

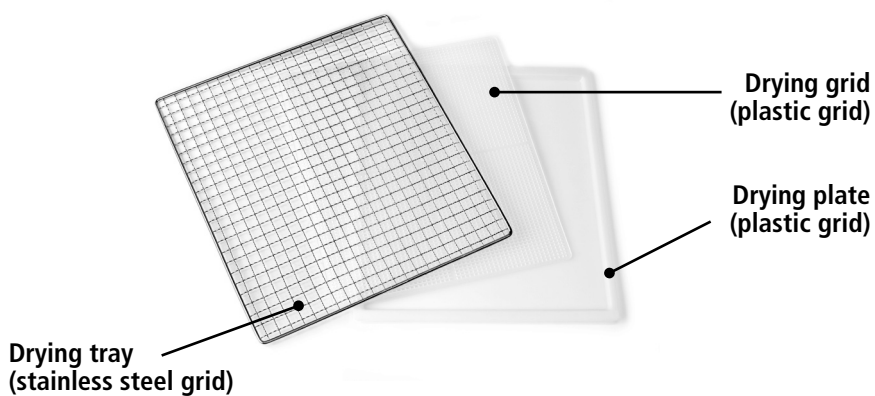
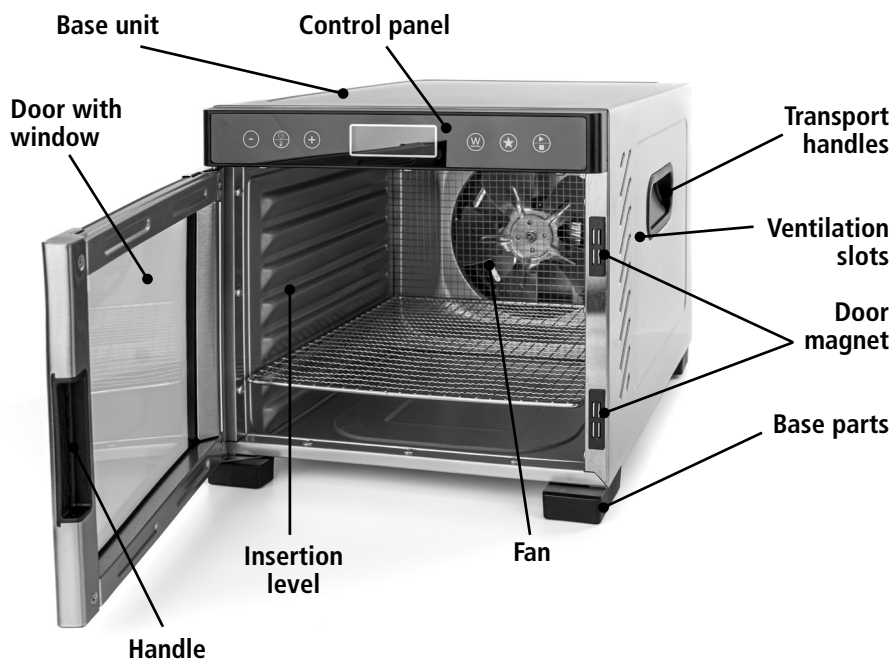
rommelsbacher.blog



Contents

Product description	23
Control panel / display	24
Introduction	25
Intended use	25
Technical data	25
Scope of supply	25
For your safety	26
General safety advice	26
Safety advice for using the appliance.....	27
Prior to initial use	29
Operating the appliance	29
1. Place drying trays in the appliance	29
2. Connect the appliance to the mains	29
3. Select temperature and time	30
Select runtime (30 min. to 99 hours)	30
Select temperature (35 °C to 75 °C – in 5 °C steps)	30
4. Start and stop operation	30
Start the drying process and end it automatically	30
Pause the drying process for a short time	31
Ending the drying process prematurely	31
Change temperature or drying time during operation	31
5. Keep warm function	31
6. Favourite setting	31
7. Remove drying trays	32
8. Permanent switch-off	32
Cleaning and maintenance	32
Mounting the cord take-up	33
Troubleshooting	33
Accessories	33
How the appliance works	34
General information on drying food	34
Preparing the food for drying	34
Storage	35
Using dried foods	35
Required drying times	36
Disposal/recycling	39

Product description



Control panel / display



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.

time/temp sensor button
for temperature and time selection



⊖ sensor button
for reducing the set
temperature and time



⊕ sensor button
for increasing the set
temperature and time

favourite sensor button
for calling up or saving
your favourite setting



sensor button **keep warm**
to activate the keep warm function



sensor button **start/stop**
for starting and stopping the appliance

display of
running time



display of
temperature

keep warm symbol

favourite symbol

heating symbol

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior food dehydrator and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly please you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs 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 designed for drying and preserving food and for domestic use only. The appliance is **not** suitable for commercial use.

Technical data

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

Nominal voltage:	230 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	510-600 W
Protection class:	I
Standby consumption:	< 0,5 W
Dimensions (ca.):	29 x 27 x 43 cm (WxHxD)
Weight (ca.):	6.4 kg (with drying trays inserted)

Scope of supply

- food dehydrator DA 650
- 7 drying trays
- 1 drying grid
- 1 drying plate
- parts for mounting the cord take-up:
2 plastic brackets, 2 spiral springs, 2 screws

Check the scope of supply for completeness as well as the product for damage immediately after unpacking.



CAUTION: Read all safety advice and instructions!
Non-observance of the safety advice and instructions may cause electric shock, fire and/or severe injuries!

General safety advice:

- 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, responsible for their safety.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation or while it is connected to the mains.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- Packaging materials such as foil bags should be kept out of the reach of children.
- Never operate this appliance via an external timer or a separate remote control system (e.g. so-called radio or smart sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for perfect condition, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In such cases, the power supply must be disconnected from the mains and the appliance has to be checked by a qualified electrician.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled in it or stumble over it to prevent the appliance from being accidentally pulled down.
- 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.
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service technician or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Repairs may only be carried out by authorised specialist companies. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug, never at the cord!
- Never immerse the appliance, power cord or plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety regulations. If the appliance or the mains cable is damaged, unplug it immediately. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.
- Only operate the appliance if it has been assembled correctly.

Safety advice 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!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- Use the original dehydration trays only.

- **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 the appliance 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!



Caution: Danger of fire! This appliance is not suitable for built-in installation!

Prior to initial use

- Remove the protective film from the control panel and any protective film, advertising material and packaging material from the appliance and accessories.
- Before using the appliance for the first time, clean the appliance and all accessories in accordance with the cleaning instructions in this manual.
- Before using the appliance for the first time, please heat it up for 30 minutes at maximum temperature to burn in the protective layer of the heating element.

Note: Please do not be disturbed by the slight and harmless smoke and odour that develops for a short time. Ensure that the room is well ventilated during this time. Prevent the odours from spreading to other rooms.

- Once the appliance has cooled down, clean the interior with a damp cloth, preferably a microfibre 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 supply 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. Connect the appliance to the mains



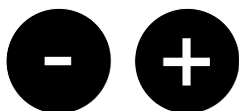
- Unwind the power cord completely from the cord take-up on the back of the appliance. *For installation of the cord take-up, see page 33.*
- Plug the mains plug into a socket.
- The appliance starts a short self-check.
 - All displays light up.
 - In addition, an acoustic signal sounds.
 - The **time/temp** sensor button lights up.
- The appliance is now in **standby mode**.

3. Select temperature and time



- Tap the **time/temp** sensor button. The appliance switches to setting mode and you can now set the duration and temperature. A short signal tone sounds and the default values **10:00h** and **70 °C** are displayed.
→ The timer value **10:00h** flashes.

Select runtime (30 min. to 99 hours)



- You can reduce or increase the runtime by tapping the ⊖ or ⊕ sensor button.
- Between 00:30 and 24:00 this is done in steps of 30 minutes, from 24:00 to 99:00 in steps of 1 hour.

Select temperature (35 °C to 75 °C – in 5 °C steps)



- Tap the **time/temp** sensor button again to change the temperature setting. The default setting **70 °C** is flashing.
- You can reduce or increase the temperature in steps of 5 °C by tapping the ⊖ or ⊕ sensor button.
- Below the value 35 °C, there is a special setting "Fan" (= no heating, only fan in operation), which is indicated by **FAN**.

Tip: If you touch one of the sensor buttons permanently, the respective value is continuously increased or reduced.

NOTE: 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.
→ A short signal tone sounds.
→ Once the appliance has started, the two dots in the centre of the display are flashing and the **heating** symbol lights up permanently.
- The timer is designed as a countdown timer. Once the setting has been made, it counts the time down to 00:00 minute by minute.
- Once the preset drying time has been reached, the appliance stops operation.
→ A signal tone sounds for 3 times and the display shows **End**.
- After about 3 minutes, the appliance switches to **standby mode**.
→ The **time/temp** button is flashing.
- For a permanent and safe switch-off pull the power plug after each use!

Pause the drying process for a short time



- Touch the **start/stop** button.
- A short signal tone sounds and the appliance switches to **waiting mode**.
- The timer countdown is paused and the remaining time is shown constantly (frozen) in the timer display. The temperature display shows the set temperature. The **heating** symbol flashes in the display.
 - 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 **time/temp** button is flashing.

Ending the drying process prematurely



- Press the **start/stop** button for about 3 seconds.
- The appliance switches to **standby mode**.
 - This is indicated by a long signal tone

Change temperature or drying time during operation



- Touch the **time/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 after 5 seconds.

5. Keep warm function



- If you tap the **keep warm** button before starting or in pause mode, the keep warm function is activated or deactivated.
- The keep warm function prevents sensitive dried food from absorbing moisture from the ambient air again if it is not removed immediately after the drying process has finished.
- If it is activated, the appliance automatically switches to the keep warm function with the setting 24:00 h / 35 °C after the timer has expired.
 - The **keep warm** symbol lights up on the display.

6. Favourite setting



- You can save your favourite setting for time and temperature as well as the keep warm function.
- In setting or pause mode, tap the **favourite** button to activate the favourite function.
 - The **favourite** symbol lights up on the display. The default setting is 24:00 h / 45 °C without keep warm function (setting for drying raw food).
- Now set your preferred values (duration, temperature and keep warm function active/inactive) and confirm this setting by holding the **favourite** button for 3 seconds.
 - You will hear 2 short beeps and the set values will be saved as your new favourite setting.

- To call up your favourite setting, briefly tap the **favourite** button once in setting or pause mode.

Note: To exit the menu without programming a new favourite setting, briefly tap the **favourite** button once.

7. Remove drying trays



ATTENTION: When opening the appliance, hot 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 dried material. The function can be selected by reducing the temperature below 35 °C.

8. 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 (microfibre cloths are ideal) and wipe it dry.
- Clean the drying trays, drying grids and drying plates in hot water with a little detergent.

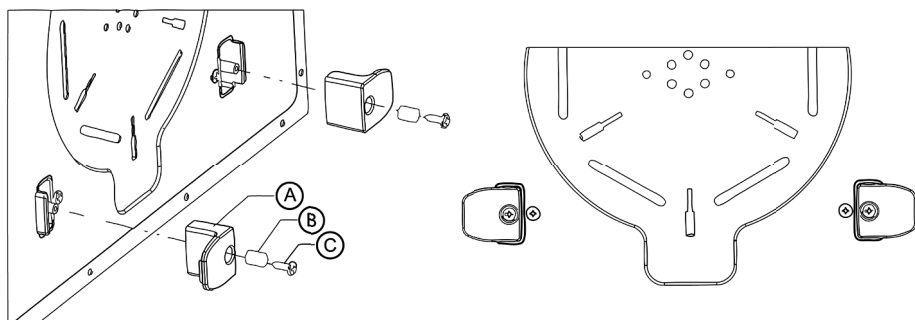
Note: The accessories can also be cleaned in the dishwasher.

- All accessories and parts of the appliance must be completely clean and dry before using them again.
- Do not use any abrasives or solvents!
- Do not use any oven spray for cleaning!
- Never use a steam cleaner to clean the appliance!

Mounting the cord take-up

A practical, spring-loaded cord take-up can be mounted on the back of the appliance. To do so, 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.



A	plastic bracket (2x)
B	spiral spring (2x)
C	screw (2x)

Troubleshooting

Error	Cause and remedy
E 1	Error in the electronic control. Electronics defective. <i>Self-help: Not possible - contact the customer service.</i>
E 2	Error in the electronic control. Electronics defective. <i>Self-help: Not possible - contact the customer service.</i>
E 3	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>

Accessories

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

- Drying tray KY 2200
- Drying grid KY 2210
- Drying plate KY 2220

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 and thus removes the moisture from the food.
- This system enables an homogeneous drying for all insertion 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 shall be avoided, the fruit can be briefly dipped 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 on the drying tray, grid or plate.
- 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 up between the drying process to avoid sticking together.
- Do not overfill the drying trays so that the air circulation will not be hindered.

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 prep 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 only 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 food 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 warm 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.

Raw food preparation

The raw food diet aims for a high proportion of unheated food. Dehydrating in the lower temperature range is ideal for preserving, preparing and refining food as part of this diet. In general, raw food preparation is defined as below a maximum temperature of 42 °C. With the DA 650, a dehydrating temperature of 35 °C to 40 °C is ideal for meeting these requirements.

The dehydration results differ from those listed here in the higher temperature range and the dehydration times must be extended considerably. 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 (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 Worcestersauce - 250 ml soy sauce - 1/2 tsp salt (use smoked salt as alternative) - 2 tsp pepper - 3 tbsp ketchup - 3 tsp rubbed 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:

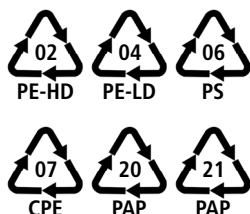
- Wash hands thoroughly first!
- Interrupt the cooling chain of the meat as short as possible.
- Cutting tools must be absolutely clean.
- All objects that got into contact with the meat must be cleaned with boiling water afterwards!
- DO NOT touch raw meat with hands that show open wounds as bacteria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

NOTE: Do not over-season your dried food! Only use as much seasoning so that it cannot fall down. Using too much salt may also cause damage to the appliance due to corrosion!

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.

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.

Asiakaspalvelu ja takuu

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 aiheuttamista 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