



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



DA 350
Dörrautomat
Food dehydrator

Produktbeschreibung

5 höhenverstellbare Dörretagen

Deckel



Taste *Ein/Aus*

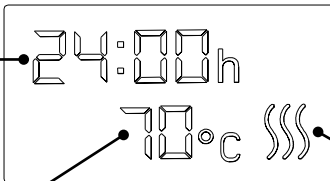


Taste *Zeit/Temperatur*



Taste *Start/Pause*

Laufzeit



Temperatur

Symbol *Heizen*

Display

Drehwähler

Basisgerät



	<i>Seite</i>		<i>Page</i>
Produktbeschreibung	2	Product description	18
Für Ihre Sicherheit	4	For your safety	19
Allgemeine Sicherheitshinweise	4	General safety advices	19
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	5	Safety instructions for operating the appliance	20
Einleitung	6	Introduction	21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	6	Intended use.....	21
Technische Daten.....	6	Technical data	21
Lieferumfang	7	Scope of supply	21
Vor dem ersten Gebrauch	7	Prior to initial use	22
Funktionsweise des Gerätes	7	How the appliance works	22
Tipps für gutes Gelingen	7	Tips for success	22
Inbetriebnahme	8	Operating the appliance	23
Abstände der Dörretagen einstellen	9	Adjust the height of drying racks	24
Allgemeines zum Dörren	9	General information on drying food	24
Dörrgut vorbereiten	10	Preparing the food for drying	25
Lagerung	10	Storage	25
Verwendung von Dörrgut	10	Using dried foods	25
Dörrzeiten	12	Required drying times	27
Herstellung von Müsliriegeln	14	Preparation of muesli bars	29
Reinigung und Pflege	15	Cleaning and maintenance	30
Entsorgung/Recycling	16	Disposal/Recycling	31
Ersatzteile und Zubehör	32		
Service und Garantie	32		



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen und Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem (z. B. sogenannte Funk- oder Smart-Steckdosen) betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkkundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Die Oberflächen von Gerät, Dörretagen und Dörrgut werden während des Betriebes heiß!



- Heiße Oberflächen sind nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht!

- Zum Schutz empfehlen wir bei der Abnahme der Dörretagen die Benutzung von hitzebeständigen Topflappen!
- Die Lüftungsöffnungen im Deckel nie mit Alufolie oder dergleichen abdecken!
- Das Gerät nicht auf Tischdecken, (Zeitungs-)Papier oder ähnliches stellen! Diese können vom Lüfter an der Geräte-Unterseite angesaugt werden und die Lüftungsöffnungen verstopfen. Die Zu- und Abluft darf nicht behindert werden!
- Verwenden Sie nur die originalen Dörretagen!
- Gerät und Zubehörteile vor Reinigung oder Transport vollständig abkühlen lassen!
- Vorsicht Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet!
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - o Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und rutschfeste Fläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!

- o Lassen Sie um das Gerät einen Abstand von mindestens 10 cm und nach oben mindestens 60 cm, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können!
- o Nicht in der Reichweite von Kindern aufstellen!
- o Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gerätes keine hitze- bzw. feuchtigkeitsempfindlichen Möbel befinden, die beschädigt werden könnten!
- o Sorgen Sie für einen ungehinderten Abzug der entweichenden Hitze bzw. des Dampfes!
- Betreiben oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper!



ACHTUNG: Zum sicheren Ausschalten muss das Gerät nach jeder Benutzung durch Ziehen des Netzsteckers vom Stromnetz getrennt werden!

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Gerät entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Trocknen von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro) sowie in Bereichen wie z. B. betrieblichen Mitarbeiter-Küchen, im Kundenbereich von Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen vorgesehen. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Nennaufnahme:	320 - 380 W
Schutzklasse:	II
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W

Lieferumfang

- Basisgerät
- 5 Dörretagen, höhenverstellbar
- Deckel
- 2 Silikonformen zur Herstellung von Müsliriegeln

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile.

Vor dem ersten Gebrauch

ACHTUNG: Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Klebebänder, Werbe- und Verpackungsmaterial.

- Vor der ersten Benutzung heizen Sie das Gerät mit sämtlichen Dörretagen bitte 30 Minuten mit maximaler Temperatur auf, um eventuelle Produktionsgerüche zu entfernen.
- Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.
- Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung in dem Raum. Vermeiden Sie, dass die entstehenden Gerüche in andere Räume ziehen.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie die Geräte-Oberseite mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie bitte alle abnehmbaren Zubehörteile (Dörretagen, Deckel) in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.

Funktionsweise des Gerätes

- Dieses Gerät arbeitet schnell und effektiv. Die von unten angesaugte Luft wird entsprechend der gewählten Dörretemperatur erwärmt. Der warme Luftstrom wird von einem Ventilator gleichmäßig im Innenraum des Gerätes verteilt und entzieht den dortigen Lebensmitteln die Feuchtigkeit.
- Gelegentliches Umsetzen der Dörretagen, z. B. nach der Hälfte der Dörrzeit, kann das Dörrergebnis verbessern. Dazu das Gerät in den **Pause** Modus versetzen.
- Der Fortschritt des Dörrvorgangs kann dank der transparenten Dörretagen einfach überprüft werden. Je nach Art des Dörrgutes kann ggf. die Temperatur angepasst, der Dörrvorgang früher beendet oder bei Bedarf verlängert werden.

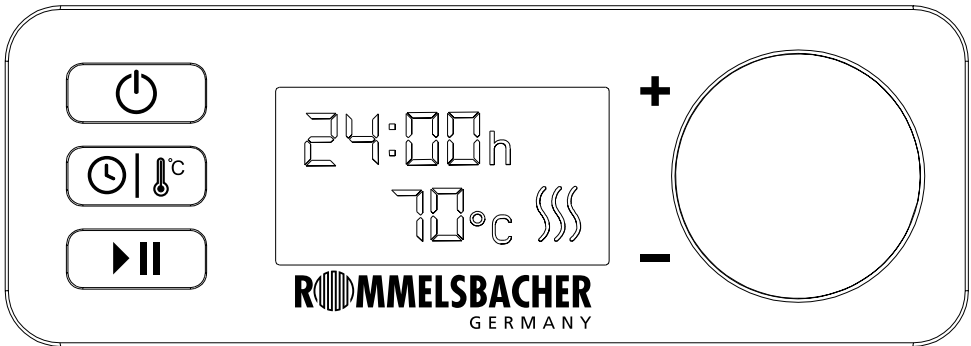
WICHTIG: Das Gerät ist mit einem Ventilator ausgestattet, der die Luft gleichmäßig in den Dörretagen verteilt. Nach Beendigung des Dörrvorgangs läuft der Ventilator je nach eingestellter Temperatur/Zeit noch kurze Zeit nach. Dies ist kein Defekt des Gerätes!

Tipps für gutes Gelingen

- Für ein perfektes und gleichmäßiges Dörrergebnis empfehlen wir ein gelegentliches Umsetzen der Dörretagen von oben nach unten (z.B. nach der Hälfte der Dörrzeit). Aktivieren Sie hierfür den **Pause** Modus.

Inbetriebnahme

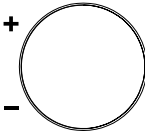
Das Gerät ist mit leicht bedienbaren Drucktasten ausgestattet. Durch leichten Drücken auf die jeweilige Taste wird die Funktion hörbar aktiviert.



Taste *Ein/Aus* zum Ein- und Ausschalten des Gerätes. Beim Einschalten ertönt ein akustisches Signal. Im Display erscheint die Standard-Einstellung (10:00h, 70 °C). Erfolgt innerhalb von 60 Sekunden keine weitere Aktion, schaltet das Gerät automatisch wieder in den Standby-Modus. Den laufenden Dörrprozess können Sie durch Drücken dieser Taste jederzeit beenden. Dies wird durch ein langes akustisches Signal angezeigt.



Taste *Zeit/Temperatur* zur Anwahl von Laufzeit und Temperatur des Dörrvorgangs. Einmaliges Drücken aktiviert die Laufzeit-Einstellung. Dies wird durch Blinken der Zeitanzeige angezeigt. Sie können nun die gewünschte Laufzeit mit dem Drehwähler in Schritten von 30 Minuten einstellen.





Erneutes Drücken der Taste schaltet in die Temperatur-Einstellung. Die Temperatur-Anzeige blinkt. Sie können in Schritten von 5 °C die gewünschte Dörtemperatur mit dem Drehwähler einstellen. Die maximale Temperatur beträgt 75 °C, unterhalb der minimalen Temperatur von 35 °C gibt es die Einstellung **FA**, bei der nicht geheizt wird, sondern nur der Lüfter läuft.



Taste *Start/Pause* zum Starten und Anhalten des Dörrvorgangs. Beim Starten ertönt ein zweimaliger kurzer Signalton, im Display erscheint neben der Temperaturanzeige das **Heizen** Symbol . Die Laufzeit läuft als Countdown rückwärts. Dies wird durch blinkenden Doppelpunkt angezeigt.



Durch **erneutes Drücken** der Taste lässt sich der laufende Dörrprozess anhalten: Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, die Laufzeit bleibt stehen, der Doppelpunkt blinkt nicht mehr. Das **Heizen** Symbol  blinkt und der Lüfter schaltet sich nach ca. 10 Sekunden aus.

Zur **Fortsetzung des Dörrprozesses** drücken Sie die Taste erneut. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, der Doppelpunkt in der Laufzeit-Anzeige blinkt und das **Heizen** Symbol  leuchtet dauerhaft.

Nach Beendigung der eingestellten Laufzeit ertönt ein dreimaliges akustisches Signal und im Display blinkt für 3 Minuten die Anzeige **End**. Danach schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus, angezeigt durch einen langen Signalton.

Abstände der Dörretagen einstellen



Je nach Größe des Dörrguts können die Etagen des Gerätes in zwei Höhen aufgesetzt werden. Um den Abstand zur nächsten Etage zu verändern, drehen Sie eine Etage vor dem Aufsetzen im oder entgegen des Uhrzeigersinns (horizontal) um 180 Grad und setzen Sie sie dann auf das Gerät bzw. die vorherige Etage auf. Achten Sie darauf, dass die Beschriftung der Handgriffe auf der Dörretage lesbar ist.

HINWEIS: Achten Sie auf korrekten Sitz der Etagen! Falsch gestapelte Dörretagen sind instabil und können herunterfallen! Ein optimales Trocknungsergebnis ist nur gewährleistet, wenn die einzelnen Etagen ineinander einrasten!

Allgemeines zum Dörren

- Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren. Durch das Dörren wird das in den Lebensmitteln enthaltene Wasser auf ein Minimum reduziert und somit der Nährboden für den Verderb durch Mikroorganismen entzogen. Richtig gedörrt und gelagert können Lebensmittel jahrelang haltbar gemacht werden.
- Durch den Entzug von Wasser werden die Aromastoffe konzentriert. Deshalb ist Gedörrtes oft sehr geschmacksintensiv. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien bleiben zu großen Teilen erhalten, Schwefel und andere Konservierungsstoffe werden vermieden.
- Auch wenn Sie bereits einkochen oder einfrieren, bringt das Dörren eine zusätzliche Bereicherung für Küche und Gaumen.
- Dörren an der Sonne ist in unseren Breitengraden Glücksache. Das Dörren im Backofen dauert durch dessen relative Geschlossenheit und zu geringe Luftzirkulation oft sehr lange und führt dadurch zu weniger zufriedenstellenden Ergebnissen.

Dörrgut vorbereiten

- Stellen Sie das Gerät an einen Ort, wo es während des gesamten Dörrvorganges nicht stört (zusätzlich die Hinweise zur Aufstellung in dieser Anleitung beachten!). Während des Dörrens kann sich je nach Dörrgut ein angenehmer, aromatischer, fruchtiger oder würziger Geruch verbreiten.
- Zur sicheren und appetitlichen Konservierung sollen alle Lebensmittel gut gewaschen werden.
- Nur einwandfreie Lebensmittel verarbeiten bzw. schadhafte Stellen großzügig heraus schneiden. Bei Obst sollte das Kerngehäuse und ggf. auch die Schale entfernt werden.
- Obst soll reif, jedoch nicht überreif sein.
- Beachten Sie die jeweilige Vorbehandlung gemäß der Tabelle ab Seite 12.
- Will man das natürliche Bräunen der Schnittflächen vermeiden, kann man die Früchte kurz in eine Lösung aus 1 Esslöffel Zitronensaft in 1 Tasse Wasser tauchen und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Statt Zitronensaft kann man auch handelsübliches Vitamin C verwenden.
- Das Dörrergebnis wird gleichmäßiger, wenn man etwa gleich große Stücke schneidet. Dünne Scheiben dörren schneller. Denken Sie jedoch daran, dass die Stücke beim Dörren wesentlich kleiner werden.
- Das Dörrgut sollte möglichst gleichmäßig und nur in einer einfachen Schicht eingefüllt bzw. verteilt werden.
- Kräuter besonders schonend dörren! Wenn ein zu intensiver Geruch entsteht, ist die Temperaturstufe zu hoch gewählt. Kräuter von Stängeln befreien und ggf. grob zerkleinern. Blättrige Kräuter können zwischendurch gelockert werden, um ein Zusammenkleben zu vermeiden.
- Füllen Sie die Dörretagen nicht zu voll, um die Luftzirkulation nicht zu unterbrechen.

HINWEIS: Für ein perfektes und homogenes Dörrergebnis empfehlen wir ein gelegentliches Umsetzen der Dörretagen (z.B. nach der Hälfte der Dörrzeit). Aktivieren Sie hierfür den **Pause** Modus.

Lagerung

Das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen lassen. Als Behältnisse für durchgetrocknete Lebensmittel sind am besten saubere und dicht verschließbare Gläser geeignet. Folienverschweißte oder vakuumversiegelte Portionspackungen sind ebenfalls zu empfehlen. Für Dörrgut mit Restfeuchte empfehlen wir die Aufbewahrung in luftdurchlässigen Leinensäcken o.ä.

Gedörktes kann bei jeder Raumtemperatur, besser jedoch in trockenen, kühlen, dunklen Räumen jahrelang aufbewahrt werden. Den optimalen Geschmack hat es in den darauffolgenden Wintermonaten und im zeitigen Frühjahr. Eine gelegentliche Sichtkontrolle wird wie bei anderem Einmachgut auch hier empfohlen. Etiketten mit Inhaltsangabe und Datum bringen Übersicht und vollenden die Freude an Ihrem wertvollen Eigenprodukt.

Verwendung von Dörrgut

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

Sollen gedörkte Früchte ähnlich wie frisches Obst in Rezepten zur Anwendung kommen, müssen sie eingeweicht werden, um ihnen wieder das Wasser zuzufügen, das ihnen beim Dörren entzogen wurde. Man gibt einen Teil Wasser auf einen Teil Früchte, z.B. 1 Tasse Wasser auf 1 Tasse Dörrfrüchte, im Zweifelsfall eher etwas weniger Wasser. Die Quellzeit sollte ca. 4 Stunden betragen (im Zweifelsfall auch hier weniger, sonst werden die Früchte matschig).

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

Hier noch einige Anregungen für die Verwendung von gedörretem Obst:

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

Gemüse wird vor der Zubereitung im Allgemeinen eingeweicht. Man gibt dazu einen Teil kaltes oder lauwarmes Wasser auf einen Teil Dörrgemüse. Bitte verwenden Sie nie mehr Wasser, als für das Gericht benötigt wird. Auch sollte das eingeweichte Gemüse vor der Zubereitung nicht zu lange stehen.

Eingeweichtes Gemüse benötigt zum Kochen etwa so lange wie eingefrorenes Gemüse. Suppengemüse, welches relativ kleingeschnitten getrocknet wurde, kann ohne Einweichen direkt in den Kochtopf zugegeben werden. Für Suppengemüse, Saucenzutaten, Salatdressings usw. kann das Gedörnte in der Küchenmaschine auf die gewünschte Korngröße gehackt und gemischt werden. Für Babykost, Cremesuppen, Saucen usw. empfiehlt sich das Mahlen von gedörretem Gemüse. Sie sollten höchstens einen Monatsbedarf als Vorrat mahlen, da durch das Mahlen die Haltbarkeitsdauer abnimmt.

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

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

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

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

Hier noch einige Anregungen für die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten von gedörretem Gemüse:

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

Dörrzeiten

Die Dörrzeit ist sehr von Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrgutes sowie von Temperatur und Feuchtigkeit der Raumluft und von der Anzahl der verwendeten Dörretagen abhängig. Die angegebenen Dörrzeiten sind daher nur als Richtwerte zu betrachten und können stark differieren. Im Zweifelsfall wählen Sie eine kürzere Dörrzeit und führen gegen Ende dieser Zeit mehrmals eine Sicht- und Greifprobe durch.

Das vorbereitete Dörrgut sollte unmittelbar gedörrt werden. Eine Unterbrechung des Dörrvorganges sollte nicht erfolgen. Zu langes Dörren lässt bei Kräutern und ähnlichen aromatischen Gütern zu viele Geschmacksstoffe entweichen. Früchte, die ohne Einweichen als Snacks verzehrt werden (oder als leichter, platzsparender Bergsteigerproviant), sollten nicht zu sehr getrocknet werden, um gut kaufähig und nicht zu brüchig zu sein.

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

Rohkostliche Zubereitung

Die Rohkost-Ernährung strebt einen hohen Anteil unerhitzter Lebensmittel an. Zur Haltbarmachung, Aufbereitung und Veredelung von Speisen im Rahmen dieser Ernährungsweise bietet sich das Dörren im unteren Temperaturbereich an. Im Allgemeinen wird rohköstliche Zubereitung unterhalb einer Maximaltemperatur von 42 °C definiert. Beim DA 350 bietet sich eine Dörrtemperatur von 35 °C bis 40 °C an, um diesen Vorgaben zu entsprechen.

Die Dörrergebnisse unterscheiden sich von den hier angeführten im höheren Temperaturbereich und die Dörrzeiten müssen wesentlich verlängert werden. Eine regelmäßige Prüfung der gewünschten Dörrergebnisse ist nötig und die Dörrdauer kann sich auf bis zu 24 Stunden erhöhen.

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

Obst	Vorbehandlung	Temperatur	Zeit
Äpfel	Waschen, schälen und entkernen. In Scheiben oder Ringe schneiden (3 – 7 mm Dicke). Tipp: Ggf. in etwas Zitronenwasser tauchen, um eine Bräunung zu verhindern.	55 °C – 60 °C	5 – 9 Stunden
Aprikosen	Waschen und entsteinen. In 2 oder 4 Teile schneiden. Mit der angeschnittenen Seite nach oben auflegen.	55 °C – 60 °C	20 – 24 Stunden
Bananen	Schälen und in Scheiben schneiden (2 – 5 mm Dicke). Tipp: Ggf. in etwas Zitronenwasser tauchen, um eine Bräunung zu verhindern.	60 °C	7 – 12 Stunden

Birnen	Waschen, schälen und entkernen. In Scheiben oder Ringe schneiden (3 – 7 mm Dicke). Tipp: Ggf. in etwas Zitronenwasser tauchen, um eine Bräunung zu verhindern.	55 °C – 60 °C	8 – 16 Stunden
Fruchtleder	400 g Erdbeeren + 1 Banane + Puderzucker nach Geschmack Erdbeeren von den Blättern befreien, Banane schälen, alles zusammen mit dem Zucker fein pürieren und auf Backpapierstreifen verstreichen.	60 °C	4 – 8 Stunden
Orangen	Waschen und in Scheiben (5 – 10 mm) schneiden.	55 °C – 60 °C	5 – 12 Stunden
Pfirsiche	Waschen und entsteinen. In 2 oder 4 Teile schneiden. Mit der angeschnittenen Seiten nach oben auflegen.	60 °C – 65 °C	8 – 20 Stunden
Pflaumen	Waschen und entsteinen. In 2 Hälften schneiden. Mit der angeschnittenen Seiten nach oben auflegen.	60 °C – 65 °C	8 – 20 Stunden
Weintrauben (ohne Kerne)	Waschen und halbieren.	55 °C – 60 °C	8 – 20 Stunden

Gemüse	Vorbehandlung	Temperatur	Zeit
Karotten	Schälen und in Stifte (ca. 5 – 7 mm Dicke) oder Scheiben (2 – 5 mm Dicke) schneiden.	55 °C – 60 °C	4 – 10 Stunden
Pilze	Waschen bzw. Putzen. In Streifen schneiden (ca. 5 – 10 mm Dicke).	50 °C – 60 °C	4 – 10 Stunden
Sellerie (Stangen)	Waschen und in Scheiben oder Streifen schneiden.	50 °C – 60 °C	4 – 10 Stunden
Suppengemüse	2 Teile Karotten + 1 Teil Knollensellerie + 1 Teil Lauch Gemüse vorbereiten (waschen, ggf. schälen) Karotten und Sellerie grob raspeln, Lauch in Scheiben schneiden (ca. 1 cm Dicke)	60 °C	8 – 16 Stunden
Tomaten	Waschen, entkernen und in Stücke schneiden (5 – 10 mm Dicke).	50 °C	4 – 8 Stunden
Zucchini	Waschen, ggf. schälen und in Scheiben oder Streifen schneiden.	50 °C – 55 °C	6 – 12 Stunden

Gewürze	Vorbehandlung	Temperatur	Zeit
Basilikum Brennnessel Estragon Majoran Oregano Petersilie Thymian	Waschen, trocken tupfen und ggf. etwas zerkleinern.	40 °C	2 – 8 Stunden

Fleisch	Vorbehandlung	Temperatur	Zeit
Beef Jerky	<p>Mageres Fleisch in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. In einer Marinade ca. 8 – 12 Stunden ziehen lassen. Vor dem Dörrvorgang leicht abtupfen.</p> <p>Unser Tipp für eine leckere Marinade (für ca. 1 kg Fleisch):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 ml Worcester Sauce - 250 ml Sojasoße - 1/2 TL Salz (ggf. geräuchertes Salz verwenden) - 2 TL Pfeffer - 3 EL Ketchup - 3 TL gerebelter Oregano (optional) - Knoblauch nach Belieben <p>Alle Zutaten gut vermischen.</p>	40 °C – 45 °C	7 – 14 Stunden

SEHR WICHTIG!

Beim Umgang mit rohem Fleisch unbedingt auf optimale Hygiene achten, damit sich keine Keime (Kolibakterien, Salmonellen) auf dem Fleisch oder der Marinade vermehren können:

- Hände vorher ausgiebig waschen!
- Die Kühlkette beim Fleisch möglichst kurz unterbrechen.
- Schneidwerkzeuge müssen absolut sauber sein.
- Utensilien, die mit dem Fleisch in Berührung kommen (Messer, Schneidebrett etc.), müssen gründlich gereinigt werden, z. B. mit kochendem Wasser.
- Bei offenen Wunden an der Hand KEIN Fleisch anfassen. (Gefahr, dass Bakterien zu ernsthaften Erkrankungen führen!)

Herstellung von Müsliriegeln

In den mitgelieferten Silikonformen können Sie Ihre eigenen Müsliriegel selbst herstellen und mit verschiedenen Komponenten wie Nüssen, Samen, Getreideflocken oder Trockenfrüchten anreichern. Die Rezepte dienen als beispielhafte Vorschläge, variieren Sie ganz nach Geschmack und Kreativität mit den Zutaten!

Fruchtriegel

Zutaten	Zubereitung	Temperatur	Zeit
100 g Datteln (über Nacht eingeweicht) 60 g Nüsse 1/2 Apfel (geschält, gerieben)	<ul style="list-style-type: none"> • Datteln im Mixer zu Mus mixen. • Nüsse zugeben und zerkleinern. • Geriebenen Apfel untermischen. • Mit angefeuchtetem Löffelrücken Masse fest in die Form drücken. • Nach 4 Stunden Riegel herauslösen und ohne Form weitere 4 Stunden trocknen lassen. 	70 °C	10 Stunden (5 Std. in der Form, 5 Std. auf dem Gitter dörren)

Durch Zugabe von Kokosöl erreichen Sie besonders gute Ergebnisse. Zum Süßen sind flüssige Zutaten wie Honig, Dattel- oder Reissirup besser geeignet als trockene wie Kristallzucker oder Xylit. Fertige Müsliriegel im Kühlschrank aufbewahren.

Müsliriegel mit Kokosöl

Zutaten	Zubereitung	Temperatur	Zeit
100 g Früchtemüsli 60 g Nüsse 15 g Kokosöl 1 Esslöffel Reissirup	<ul style="list-style-type: none"> • Müsli und Nüsse in einem Mixer grob zerkleinern. • Die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem geschmolzenen Kokosöl und dem Reissirup vermischen. • Mit einem Löffel die Masse auf die Formen verteilen. • Mit angefeuchtetem Löffelrücken Masse fest in die Form drücken. • Nach dem Dörren kurz abkühlen lassen. • Im Kühlschrank fest werden lassen. • Erst dann aus den Formen drücken. 	70 °C	4 Stunden dörren
		Kühlschrank	mindestens 1 Stunde im Kühlschrank

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Vor der Reinigung Gerät und Zubehör vollständig abkühlen lassen!

- Basisgerät innen und außen mit einem feuchten Tuch säubern und nachtrocknen.
- Reinigen Sie die Dörretagen und die Silikonformen in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Vor erneuter Benutzung müssen alle Geräte- und Zubehörteile komplett sauber und trocken sein.

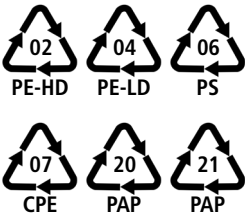


- Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!
- Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!
- Kein Teil des Gerätes in der Spülmaschine reinigen!

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



Die aufgedruckten oder eingepprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Hinweis: Nicht immer ist es möglich oder sinnvoll, auf Kunststoffe bei der Verpackung zu verzichten. Oft haben diese große Vorteile gegenüber Pappe, weil weniger Material benutzt und hierdurch Gewicht gespart wird, was wiederum den CO₂-Verbrauch reduziert. Auch die Schutzwirkung (Schläge, Stöße) ist meist besser.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei, z. B. an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Tipp: Führen Sie nicht mehr benötigte, aber noch funktionsfähige Geräte einem gemeinnützigen Zweck zu (z. B. als Spende). Dies verbessert nicht nur die Umweltbilanz und sorgt für mehr Nachhaltigkeit, sondern zeugt auch von einem begrüßenswerten sozialen Engagement.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist Mitglied in der Stiftung „Elektro-Altgeräte Register“ (EAR), welche für die Sicherung der Umsetzung des Elektro- und Elektronikgerätegesetzes verantwortlich ist. Die Stiftung wird durch das Umweltbundesamt mit der Aufgabe betraut, dass Altgeräte sachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Eine besseren Umweltverträglichkeit durch professionelle Entsorgung und das Recycling von wertvollen Ressourcen stehen ebenfalls im Fokus – dies entspricht auch unserem eigenen Anspruch an umfänglicher Nachhaltigkeit.

Product description

5 height adjustable drying racks

Lid



Button *On/Off*



Button *Time/Temperature*



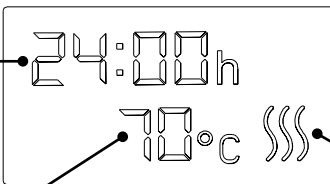
Button *Start/Pause*

Base unit

Rotary selector

Display

Running time



Temperature

Heating symbol

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.

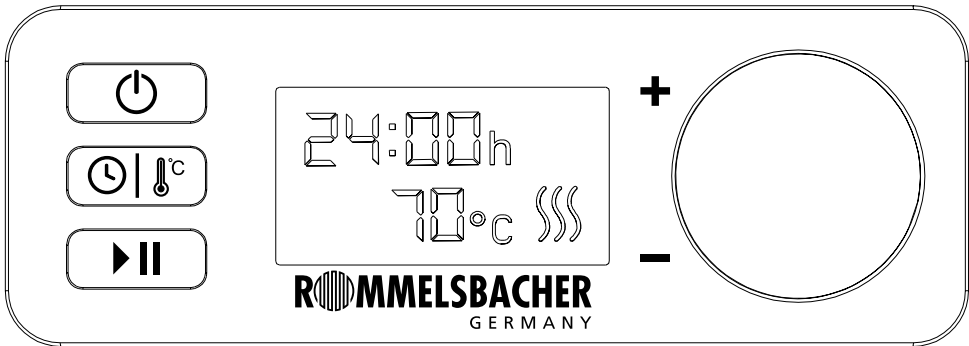
IMPORTANT: The appliance is equipped with a fan which distributes the air evenly inside the appliance. After completion of the drying process, the fan continues to run for a short time depending on the set temperature/time. This is not a defect of the appliance!

Tips for success

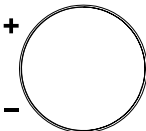
- For a perfect and even drying result, we recommend occasional relocation of the drying racks from top to bottom (e.g. halfway through the drying time). Activate the **pause** mode to do this.

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	<p>Cut lean meat into strips about 1 cm thick. Leave to soak in a marinade for about 8 – 12 hours. Dab lightly before drying.</p> <p>Our tip for a delicious marinade (for approx. 1 kg meat):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Mix all ingredients.</p>	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)	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> 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.

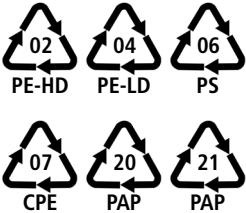


- Do not use any abrasives or solvents!
- Never use a steam cleaner to clean the appliance!
- Do not clean any parts of the appliance in the dishwasher!

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.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: service@rommelsbacher.de oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen.
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de